



*Ihr Event direkt  
am Zürichsee*





## *Geschätzter Gast*

### **Willkommen im Keywest – wo Ihre Feste Wellen schlagen.**

*Besondere Momente verdienen eine aussergewöhnliche Kulisse. Ob für eine romantische Hochzeit am Wasser, eine stilvolle Firmenfeier, zum runden Geburtstag oder für Familienfeste wie Kommunion und Firmung – das Seerestaurant Keywest bietet Ihnen zu jeder Jahreszeit den perfekten Rahmen.*

*Bereits die Anreise wird bei uns zum Erlebnis: Ihre Gäste erreichen uns auch ganz entspannt über den Zürichsee, sei es mit dem Kursschiff direkt am öffentlichen Schiffssteg Oberrieden oder ganz exklusiv mit dem privaten Boot an unserem hauseigenen Bootssteg. Diese direkte Lage am Wasser, kombiniert mit unserer wunderbaren Terrasse und dem hauseigenen Steg, verleiht jedem Event eine unvergleichliche Atmosphäre.*

*Kulinarisch begleiten wir Sie ganz nach Ihren Wünschen. Vom gediegenen Apéro über exquisite mehrgängige Menüs bis hin zu individuell zusammengestellten Buffets machen wir aus Ihrem Anlass ein Fest für die Sinne. Für geschäftliche Tagungen, diskrete Sitzungen oder private Feiern im kleineren Rahmen stehen Ihnen zudem unsere separaten Räumlichkeiten mit massgeschneiderten Angeboten zur Verfügung.*

*Wir beraten Sie individuell und stellen Ihnen ein Paket zusammen, so dass Sie sich entspannt zurücklehnen und Ihr Fest in aller Ruhe geniessen können. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unsere vielfältigen Möglichkeiten vor. Selbstverständlich können Sie Ihr Menü auch aus unserer aktuellen Speise- und Saisonkarte wählen.*

*Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!*

*Ihre Gastgeber vom*

*Seerestaurant Keywest*

# Apéro

Für den gelungenen Start jeder Art von Anlass sorgt der perfekte Apéro. Wir begrüßen Ihre Gäste und kümmern uns um ihr Wohlbefinden, so dass Sie sich um nichts Gedanken machen müssen. Ob Fruchtbowle, Prosecco, Champagner, Cocktails, Longdrinks, Wein oder Bier – stellen Sie sich aus unserem separaten Getränkeangebot Ihren persönlichen Wunsch-Apéro zusammen.

Zur Apéro-Begleitung empfehlen wir Ihnen 3-4 Einheiten pro Gast für den Einstieg:

<b>Keywest Platte</b>	pro Person	28.50
Rohschinken, Schinken, Fleischkäse, Landjäger, Salami, Brie und Schweizer Bergkäse, garniert mit Gewürzgurken und Cherrytomaten, serviert mit Hausbrot und Butter		
<b>Canapés pro Stück</b>		
- mit Thon		5.50
- mit gravet Lachs und Honig-Senf-Dillsauce		6.00
- mit Eiersalat 🍃		4.50
- mit Schinken oder Salami		5.00
- mit Rindstatar		5.50
<b>Bruschetta pro Stück</b>		
- mit Oliventapenade 🍃		4.50
- mit Avocado 🍃		4.50
- mit Auberginen 🍃		4.50
- mit Tomaten und Basilikum 🍃		4.50
<b>Warme und kalte Apéro Spezialitäten</b>		
Hausgemachtes aromatisch geröstetes Knoblauchbrot 🍃		13.50
Frische Radiesli mit Gewürzsalz 🍃		12.00
Frittierte Champignons mit hausgemachter Tartarsauce 🍃		15.50
Urchiger Bergkäse-Trauben-Spiess mit Feigensenf 🍃	pro Stück	5.50
Mozzarella-Cherrytomaten-Spiess 🍃	pro Stück	5.00
Rohschinken-Honigmelonen-Spiess (saisonal)	pro Stück	6.00
Rohschinken- oder Schinkenröllchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse	pro Stück	5.00
Mini Schinkengipfel	pro Stück	4.00
Mini Käseküchlein 🍃	pro Stück	3.50
Mini Spinatküchlein 🍃	pro Stück	3.50
Mini Frühlingsrolle gefüllt mit Gemüse 🍃	pro Stück	3.50
Rindfleischbällchen mit Tomatensauce	pro Stück	5.00
Crevetten Cocktail mit Selleriewürfeln	pro Stück	8.00
Mini Pizza Margherita 🍃	pro Stück	5.00
Mini Flammkuchen Elsässer Art	pro Stück	5.00
<b>Apéro Begleiter pro Schale</b>		
Frische Gemüsesticks (Peperoni, Rüepli, Gurke) mit Kräuterdip 🍃		5.50
Marinierte Mammut-Oliven mit Fetakäse 🍃		5.00
Chips nature und/oder Paprika 🍃		5.00
Nüssli 🍃		5.00
Apéro Mix (Sesam Fischli, Mini Cubes, Brezel und Mini Sticks) 🍃		5.00

# Individuelles mehrgängiges Menü

Lehnen Sie sich zurück und geniessen Sie die Zeit mit Ihren Gästen – wir kümmern uns um das perfekte Rundumerlebnis. Gestalten Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Wünschen: Wählen Sie aus unseren saisonalen Köstlichkeiten und bestimmen Sie die Anzahl der Gänge individuell nach Ihrem Gusto.

## Suppen

<b>Baron de Ley Cremesuppe</b> mit Croûtons 🍃	13.50
<b>Zitronengrassuppe</b> mit 2 gebratenen Riesencrevetten	18.50
<b>Limettencremesuppe</b> mit Jakobsmuschel	18.50
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Basilikum 🍃	12.50
<b>Rüebli-Ingwer-Cremesuppe</b> 🍃	12.50
<b>Rüebli-Orangen-Cremesuppe</b> 🍃	12.50
<b>Gemüsecremesuppe</b> 🍃	12.50
<b>Waldpilz-Cremesuppe</b> mit Kräuter-Crostini 🍃	12.50
<b>Gemüse-Bouillon</b> mit Gemüseeinlage 🍃	10.50
<b>Rinds-Bouillon</b> mit Flädli	12.50
<b>Kalte Gurkensuppe</b> mit Joghurt 🍃	12.50
<b>Randen Crèmesuppe</b> mit Zitronen-Croûtons 🍃	13.50
<b>Spargelcremesuppe</b> (saisonal) 🍃	13.50
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl (saisonal) 🍃	13.50
<b>Kalte Melonensuppe</b> mit Pfefferminze (saisonal) 🍃	13.50
<b>Marroni Cremesuppe</b> (saisonal) 🍃	13.50

## Salate

<b>Gemischter Blattsalat</b> mit frittierten Champignons und gehobeltem Parmesan 🍃 serviert mit Dressing nach Wahl	16.50
<b>Gemischter Blattsalat</b> mit Trauben, Baumnüssen und Scamorzakäse 🍃 serviert mit Dressing nach Wahl	16.50
<b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b> mit frischem Basilikum 🍃 serviert an Balsamico Dressing	16.50
<b>Mini Caesar Salat</b> mit gekochtem Ei 🍃 serviert im Parmesankorb	18.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Speckwürfeln und frittierten Champignons serviert mit Dressing nach Wahl	18.50
<b>Salatbouquet</b> mit gebratenen Eierschwämmli und gehobeltem Parmesan (saisonal) 🍃 serviert mit Dressing nach Wahl	18.50
<b>Frischer Wassermelonensalat</b> mit gerösteten Pinienkernen (saisonal) 🍃 mit Fetakäse, Gurken, Tomaten und frischer Minze	19.50

## Kalte Vorspeisen oder Zwischengang

<b>Dreierlei vom Tatar</b> mit Lachs, Thunfisch und Avocado	20.50
<b>Mousse von geräucherter Forelle</b> mit Zitronenkaviar auf Rucola	18.50
<b>Gemüse Tatar</b> mit Wildkräutercreme und Balsamicoperlen 🍃	18.50
<b>Graved Lachsrosen</b> mit marinierten Randen und Gurken serviert mit Zitronen-Wildkräutercreme	21.50
<b>Grillierter Ziegenkäse</b> auf Tomatenbett mit Minzöl 🍃	18.50
<b>Rindscarpaccio</b> mit Rucola und Bärlauchöl	24.50
<b>Vitello tonnato</b> mit Kapern	24.50
<b>Wassermelonen Steak</b> mit Fetacreme und Minzöl (saisonal) 🍃	17.50

## Warme Vorspeisen oder Zwischengang

<b>Jakobsmuscheln</b> auf Erbsenpüree	22.50
<b>Crevetten Spiessli</b> mit Curry-Kokos-Sauce	18.50
<b>Thunfischwürfel im Sesammantel</b> auf Wasabipüree mit Ingwer-Sojasauce	19.50
<b>Paniertes Poulet Spiessli</b> mit Tartarsauce	14.50
<b>Niedergegarte Rindsfilet-Medaillons</b> mit Trüffelschaum	26.50
<b>Lauwarmer geräucherter Lachs</b> auf Mini-Rösti mit Crème fraîche	18.50
<b>Crêpes Roulladen</b> gefüllt mit Gemüse-Brunoise-Béchamel 🍃	16.50
<b>Tortellini gefüllt mit Frischkäse und Spinat</b> in Butter geschwenkt 🍃	18.50

## Zwischengang Sorbet

<b>Zwetschge, Zitrone, Cassis, Himbeer oder Mango-Passionsfrucht</b>	4.80 / Kugel
<b>zusätzlich mit Vodka oder Prosecco</b>	+ 8.00

## Hauptspeisen

### Fleisch

<b>Niedergegartes Roastbeef</b> mit Sauce Béarnaise dazu Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen	42.50
<b>Rindsfilet Medaillons</b> mit Kräuter-Hollandaise-Sauce serviert mit Kartoffel-Sellerie-Püree und saisonalem Gemüse	55.50
<b>Entrecôte</b> mit Café de Paris serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	44.50
<b>Duo vom Kalbs- und Rindsfilet</b> an Pfefferrahmsauce serviert mit Pommes Allumettes und saisonalem Gemüse	65.00
<b>Rosa gebratenes Kalbsfilet</b> an Portweinsauce dazu Kartoffelgratin und Babykarotten	55.00
<b>Kalbssteak</b> an Morchelsauce serviert mit Röstikroketten und saisonalem Gemüse	52.50
<b>Kalbsschnitzel</b> an Champignonrahmsauce serviert mit Butternudeln und saisonalem Gemüse	44.50
<b>Glasierter Kalbsbraten</b> mit Rosmarin Jus dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse	42.50
<b>Ossobuco mit Gremolata</b> nach Keywest Art serviert mit gratinierter Polenta und saisonalem Gemüse	43.50
<b>Kalbsfilet Medaillons</b> mit sautierten Pilzen serviert mit Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse	55.50
<b>Kalbs Piccata</b> "Milanese" serviert mit Steinpilz Risotto	45.50
<b>Geschmorter Schweinsbraten</b> an Biersauce serviert mit hausgemachten Spätzli und Speckbohnen	34.50
<b>Schweinssteak</b> mit Pilzrahmsauce serviert mit Kartoffelkroketten und saisonalem Gemüse	36.50
<b>Maispoullardenbrust</b> an Thymian-Weisswein-Sauce serviert mit Butternudeln und saisonalem Gemüse	36.50
<b>Pouletgeschnetzeltes</b> an Curryrahmsauce serviert im Reisring und garniert mit Früchten	34.50
<b>Rosa gebratene Entenbrust</b> an Orangensauce dazu Rosmarin-Polenta-Medaillons und glasierte Rüeblli	36.00

## Fisch

<b>Gebratenes Thunfischsteak</b> mit Speckwürfeln und Mandelbutter serviert auf Safran-Kartoffelpüree	42.00
<b>Gebratenes Kabeljaurückenfilet</b> mit Tomaten-Peperoni-Ragoût serviert mit Gin-Tonic-Schaum und Erbsensprossen	42.00
<b>Pochiertes Lachssteak</b> an Zitronenrahmsauce serviert mit Kartoffeln und Blattspinat	42.50
<b>Schweizer Lachsforelle</b> mit Zitronen-Kräuter-Butter serviert auf Dill-Tomaten-Kartoffelpüree	52.00
<b>Gebratene Saiblingsfilets</b> an Limetten-Dill-Rahmsauce serviert mit Reis und saisonalem Gemüse	40.50
<b>Ganze Dorade</b> vom Grill serviert mit Gemüsereis	45.50

## Vegetarisch

<b>Vegi Capuns</b> gefüllt mit Gemüse-Béchamel an Rahmsauce 🌿	34.00
<b>Safran Risotto</b> mit grillierten Kräuterseitlingen und Trüffelschaum 🌿	34.00
<b>Tortelli</b> gefüllt mit Frischkäse und Schnittlauch 🌿 an einer leichten Rahmsauce mit sautierten Waldpilzen	32.50
<b>Auberginen Piccata</b> mit Steinpilz Risotto 🌿	33.50
<b>Tagliatelle al tartuffo</b> mit Mascarpone verfeinert mit Trüffelöl 🌿	33.00
<b>Champagner Risotto</b> mit sautierten Cherrytomaten und Mascarpone 🌿	34.00
<b>Hokkaido Kürbisrisotto</b> (saisonal) 🌿 mit gebratenen Birnenwürfeln, Parmesanchips und Kürbiskernen	32.00

## Dessert

<b>Erdbeer-Basilikum-Creme</b> mit Vanilleglace 🌿	13.50
<b>Himbeer Cheesecake</b> 🌿	14.50
<b>Himbeer Törtchen</b> mit Wacholder Schaum 🌿	15.50
<b>Duett vom dunklen und hellen Schokoladenmousse</b> mit Rahm 🌿	14.50
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> 🌿	14.50
<b>Apfelküchlein</b> mit Zimt und Zucker 🌿	14.50
<b>Hausgemachte Panna Cotta</b> mit Waldbeeren 🌿	14.50
<b>Lauwarme Beeren</b> mit 1 Kugel Vanilleglace 🌿	12.50
<b>Zwetschgentartelette</b> mit Zimtglace (saisonal) 🌿	12.50
<b>Vermicelles</b> mit Meringue und Rahm (saisonal) 🌿	13.50
<b>Hausgemachtes Orangen Parfait</b> „Keywest Art“ (saisonal) 🌿	13.50
<b>Marinierte Erdbeeren</b> mit Mascarponecreme (saisonal) 🌿	14.50
<b>Saisonaler Fruchtsalat</b> mit Rahm 🌿	13.50

## Glacewagen

Wir bieten Ihnen Ihren eigenen Glacé- / Sorbetwagen mit einer Auswahl von max. 6 verschiedenen Glacé- oder Sorbetsorten Ihrer Wahl an:

**Glacé:** Caffè Croccante / Erdbeer / Jogurt / Vanille / Stracciatella / Schokolade / Pistazie / Zimt  
**Sorbet:** Zwetschge / Zitrone / Himbeer / Cassis / Mango-Passionsfrucht

pro Glacé- / Sorbetkugel pro Gast:	4.80
Rahmzuschlag pro Gast:	+ 1.50

# Keywest Buffets - Vielfalt pur

Ein Buffet im Keywest bedeutet volle Auswahl für Ihre Gäste und entspannte Flexibilität für Sie. Ob fangfrisch oder direkt vom Grill – wir bringen die Ferienbrise direkt auf den Teller.

Ab einer Gesellschaft von 30 Personen kreieren wir für Sie diese kulinarische Vielfalt. Falls Sie in unseren Vorschlägen noch nicht Ihr persönliches Highlight finden, stellen wir gerne ein individuelles Buffet nach Ihren Wünschen zusammen. Wir überlassen nichts dem Zufall, damit Sie einfach nur die Aussicht geniessen können.

## KEYWEST BUFFET CLASSIC

89.00 / Person

### Vorspeisen

- Bunte Blattsalate mit französischem und italienischem Dressing
- Gurken, Peperoni, Tomaten, Karotten und Champignons
- Eier, Croûtons, Speck und Schnittlauch
- Verschiedene Brote mit Butter

### Hauptgang

- Mariniertes Lammkotelett
- Rindshuftsteak
- Maispouarden-Spiessli
- Mariniertes Schweinskotelett
- Lachssteak
- Verschiedene Grillgemüse

### Beilagen und Saucen

- Ofenkartoffeln mit Kräutersauerrahm
- Pommes frites oder Pommes allumettes
- Kräuterreis
- Coleslaw
- Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Salsa und Knoblauch-Mayonnaise

### Desserts

- Schokoladenmousse
- Brownies
- Glacewagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glace- oder Sorbetsorten

**Glace:** Caffè Croccante / Erdbeer / Jogurt / Vanille / Stracciatella / Schokolade / Pistazie / Zimt

**Sorbet:** Zwetschge / Zitrone / Himbeer / Cassis / Mango-Passionsfrucht

-> möglich bis 6 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 2.80 pro Sorte



# KEYWEST BUFFET PLUS

104.00 / Person

## Vorspeisen

- Bunte Blattsalate mit französischem und italienischem Dressing 🌿
- Gurken, Peperoni, Karotten und Champignons 🌿
- Eier, Croûtons, Speck und Schnittlauch
- Tomaten Mozzarella Salat 🌿
- Geräucherte Forelle
- Oliven und Artischocken 🌿
- Verschiedene Brote mit Butter 🌿

## Hauptgang

- Mariniertes Lammkotelett
- Rinds Entrecôte
- Maispoullarden-Spiessli
- Black Tiger Crevetten-Spiessli
- Mariniertes Schweinskotelett
- Ganze Dorade vom Grill
- Verschiedene Grillgemüse 🌿
- Grillierter Tofu 🌿

## Beilagen und Saucen

- Ofenkartoffeln mit Kräutersauerrahm 🌿
- Süsskartoffeln mit Kräutersauerrahm 🌿
- Pommes frites oder Pommes allumettes 🌿
- Kräuterreis 🌿
- Kartoffelgratin 🌿
- Coleslaw 🌿
- Kräuterbutter, BBQ-Sauce, verschiedene Salsas, Chutneys und Relishes 🌿

## Desserts

- Schokoladenmousse 🌿
- Brownies 🌿
- Himbeer Cheesecake 🌿
- Saisonaler Fruchtsalat 🌿
- Glacewagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glace- oder Sorbetsorten 🌿

**Glace:** Caffè Croccante / Erdbeer / Jogurt / Vanille / Stracciatella / Schokolade / Pistazie / Zimt

**Sorbet:** Zwetschge / Zitrone / Himbeer / Cassis / Mango-Passionsfrucht

-> möglich bis 6 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 2.80 pro Sorte



## Vorspeisen

- Bunte Blattsalate mit französischem und Trüffel-Balsamico Dressing
- Gurken, Peperoni, Karotten und Champignons
- Eier, Croûtons, Speck und Schnittlauch
- Tomaten Mozzarella Salat
- Sellerieröllchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt
- Schinkenröllchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt
- Crevetten-Cocktail an Calypso-Sauce
- Oliven, Dörrtomaten und Antipasti
- Verschiedene Brote mit Butter

## Hauptgang

- Mariniertes Rindsfilet vom Grill
- Maispouardenbrust mit Zitronen-Thymian vom Grill
- Lamm mit Nusskruste
- Black Tiger Crevetten-Spiessli
- Mariniertes Schweinskotelett
- Doradenfilet und Lachssteak in Chili-Lime Marinade
- Verschiedene Grillgemüse
- Grill-Cheese BBQ

## Beilagen und Saucen

- Ofenkartoffeln mit Kräutersauerrahm
- Süsskartoffeln mit Kräutersauerrahm
- Pommes frites oder Pommes allumettes
- Kräuterreis
- Kartoffelgratin
- Buttermais
- Coleslaw
- Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Curry-Sauce, Tartarsauce, Trüffel-Knoblauch-Sauce
- Verschiedene Salsas, Chutneys und Relishes

## Desserts

- Schokoladenmousse
- Himbeer-Törtchen
- Apfel-Haselnuss-Törtchen
- New York Cheesecake
- Saisonaler Fruchtsalat
- Glacewagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glace- oder Sorbetsorten

**Glace:** Caffè Croccante / Erdbeer / Joghurt / Vanille / Stracciatella / Schokolade / Pistazie / Zimt

**Sorbet:** Zwetschge / Zitrone / Himbeer / Cassis / Mango-Passionsfrucht

-> möglich bis 6 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 2.80 pro Sorte



## Vorspeisen

- Bunte Blattsalate mit französischem und italienischem Dressing
- Gurken, Peperoni, Karotten, Tomaten, Mais und Champignons
- Eier, Croûtons, Speck und Schnittlauch
- Sellerieröllchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt
- Schinkenröllchen mit Kräuterfrischkäse gefüllt
- Kartoffelsalat an Vinaigrette oder Mayonnaise-Joghurt-Dressing
- Wurst-Käse-Salat
- Verschiedene Brote mit Butter

## Hauptgang

- Mariniertes Rindshuftsteak vom Grill
- Maispoullardenbrust mit Zitronen-Thymian vom Grill
- Cervelat und Kalbsbratwurst
- Schweins oder Poulet Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Bergkäse  
-> gegen Aufpreis auch Kalbs Cordon bleu möglich
- Hausgemachter Rindshackbraten an Kräuterjus
- Äplermagronen mit Apfelmus
- Mariniertes Lachs mit Alpengewürz in der Folie gebacken
- Spinat- oder Käsewähe

## Beilagen und Saucen

- Ofenkartoffeln mit Kräutersauerrahm
- Süsskartoffeln mit Kräutersauerrahm
- Pommes frites oder Pommes allumettes
- Spätzli
- saisonales Gemüse
- Buttermais
- Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Curry-Sauce, Knoblauch Dip

## Desserts

- Duett vom hellen und dunklen Schokoladenmousse
- Brownies
- Caramelköpfl
- Saisonaler Fruchtsalat
- Glacewagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glace- oder Sorbetsorten

**Glace:** Caffè Croccante / Erdbeer / Joghurt / Vanille / Stracciatella / Schokolade / Pistazie / Zimt

**Sorbet:** Zwetschge / Zitrone / Himbeer / Cassis / Mango-Passionsfrucht

-> möglich bis 6 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 2.80 pro Sorte



# SPANISCHES BUFFET

90.00 / Person

## Vorspeisen

- Gazpacho 🍃
- Manchego Käse 🍃
- Serrano Schinken
- Bunter Blattsalat mit Balsamico und Oliven Dressing 🍃
- Chorizo in Rotwein
- Datteln im Speckmantel
- Rindfleischbällchen mit Tomatensauce
- Gebratene Pimientos de Padron 🍃
- Verschiedene Brote mit Aioli (Knoblauch Mayonnaise) und Butter 🍃

## Hauptgang in unserer grossen Paella Pfanne zubereitet

- Paella de marisco (mit Meeresfrüchten und Fisch zubereitet)

oder

- Paella mixta (mit Fleisch und Meeresfrüchten/Fisch zubereitet)

oder

- Paella Valenciana (mit Fleisch und Gemüse zubereitet)

Gerne bereiten wir separat auch eine Paella für Vegetarier zu:

- Paella de verdura (mit Gemüse zubereitet) 🍃

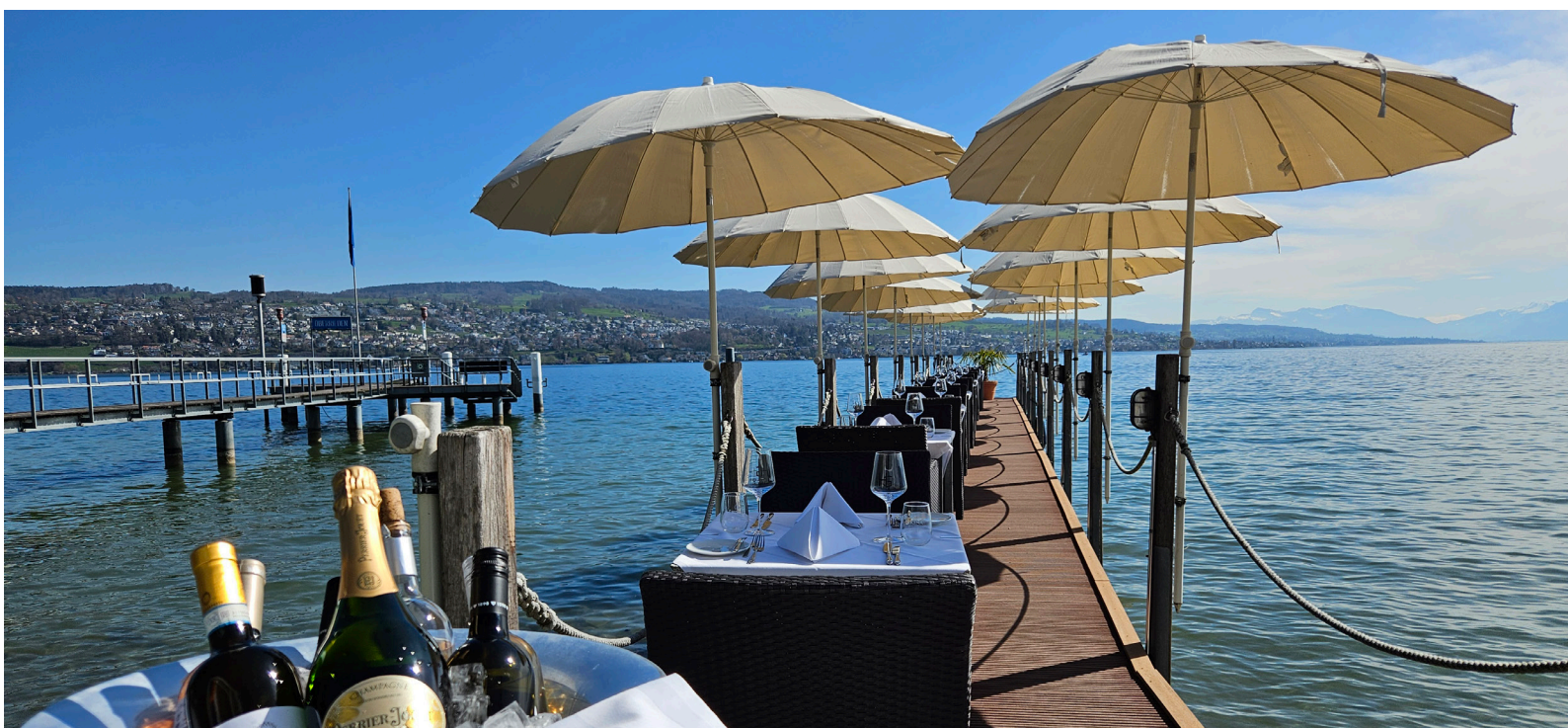
## Desserts

- Crema Catalana 🍃
- Torrijas 🍃
- Flan Flan 🍃
- Churros 🍃
- Saisonaler Fruchtsalat 🍃
- Glacewagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glace- oder Sorbetsorten 🍃

**Glace:** Caffè Croccante / Erdbeer / Jogurt / Vanille / Stracciatella / Schokolade / Pistazie / Zimt

**Sorbet:** Zwetschge / Zitrone / Himbeer / Cassis / Mango-Passionsfrucht

-> möglich bis 6 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 2.80 pro Sorte



# ITALIENISCHES BUFFET

90.00 / Person

## Vorspeisen

- Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum 🌿
- Salanova Rot & Grün mit Balsamico und Tomaten Dressing 🌿
- Mediterraner Pastasalat 🌿
- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum 🌿
- Bruschetta mit Oliventapenade 🌿
- Zucchini-Carpaccio 🌿
- Grilliertes Antipasti-Gemüse 🌿
- Brot und Ciabatta mit Olivenöl, Salz und Butter 🌿

## Hauptgang

- Gegrillter Pulpo
- Poulet Saltimbocca
- Ossobuco Milanese
- Panierte Auberginen und Zucchini 🌿
- Gegrillter Fischspieß
- Calamari im Teig

## Beilagen und Saucen

- Toskanische Panzanella 🌿  
(Salat mit Brot, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Peperoni und Basilikum an Vinaigrette)
- Penne alla Genovese 🌿
- Italienische Bratkartoffeln 🌿
- Polenta 🌿
- Spaghetti Napoli 🌿
- Mediterranes Grillgemüse 🌿

## Desserts

- Hausgemachtes Tiramisu 🌿
- Hausgemachte Panna cotta 🌿
- Saisonaler Fruchtsalat 🌿
- Glacewagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glace- oder Sorbetsorten 🌿

**Glace:** Caffè Croccante / Erdbeer / Jogurt / Vanille / Stracciatella / Schokolade / Pistazie / Zimt

**Sorbet:** Zwetschge / Zitrone / Himbeer / Cassis / Mango-Passionsfrucht

-> möglich bis 6 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 2.80 pro Sorte



# BAYRISCHES BUFFET

89.00 / Person

## Vorspeisen

- Obatzda 🍃
- Leberknödelsuppe
- Radieschen und frischer Radi 🍃
- Krautsalat 🍃
- Kartoffelsalat 🍃
- Verschiedene Blattsalate mit French- und Balsamicodressing 🍃
- Bretzel mit Butter 🍃

## Hauptgang

- Schweinskrustenbraten in Dunkelbiersauce
- Schweinshaxe
- Weisswurst mit süßem Senf
- Bayerischer Leberkäse
- Rostbratwurst
- Hähnchenschlegel
- Fleischpflanzerl
- Spätzli mit Gemüse an Rahmsauce 🍃

## Beilagen und Saucen

- Speck-Sauerkraut
- Semmelknödel 🍃
- Kartoffelsalat 🍃
- Bratkartoffeln 🍃
- Spätzli 🍃
- Gemüse 🍃
- Jägersauce 🍃
- Zwiebelsauce 🍃
- Biersauce 🍃

## Desserts

- Öpfelchüechli mit Vanillesauce 🍃
- Dampfnudeln gefüllt mit Zwetschgen serviert mit Mohnbutter 🍃
- Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 🍃
- Glacewagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glace- oder Sorbetsorten 🍃

**Glacé:** Caffè Croccante / Erdbeer / Jogurt / Vanille / Stracciatella / Schokolade / Pistazie / Zimt

**Sorbet:** Zwetschge / Zitrone / Himbeer / Cassis / Mango-Passionsfrucht

-> möglich bis 6 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 2.80 pro Sorte



# AMERIKANISCHES BUFFET

109.00 / Person

## Vorspeisen

- Midi Cheeseburger
- Onion Rings
- Mozzarella Sticks
- Bunte Blattsalate mit French- und Balsamicodressing
- Gurken, Peperoni, Tomaten, Karotten und Champignons
- Eier, Croûtons, Speck und Schnittlauch
- Verschiedene Bagel und Maisbrote mit Butter

## Hauptgang

- Bison Steak mit Smoked-Honey-Marinade
- Turkey-Spiessli
- Pulled Pork
- Spare Ribs
- Smokey-BBQ Chicken Wings
- Meatloaf mit Bacon (amerikanischer Hackbraten)
- Mac'n'Cheese

## Beilagen und Saucen

- Butter-Maiskolben
- Coleslaw
- Ofenkartoffeln und Süsskartoffeln mit Kräutersauerrahm
- Pommes frites oder Pommes allumettes
- Kräuterbutter, BBQ-Sauce, verschiedene Salsas, Chutneys und Relishes

## Desserts

- New York Cheesecake
- Brownies
- Apple Pie
- Muffins
- Donuts
- Glacewagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glace- oder Sorbetsorten

**Glace:** Caffè Croccante / Erdbeer / Jogurt / Vanille / Stracciatella / Schokolade / Pistazie / Zimt

**Sorbet:** Zwetschge / Zitrone / Himbeer / Cassis / Mango-Passionsfrucht

-> möglich bis 6 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 2.80 pro Sorte



# FRÜHLINGS BUFFET

105.00 / Person

## Vorspeisen

- Bunte Blattsalate und Rucola mit French und Balsamicodressing 🌿
- Radieschen, Tomaten, Gurken, Rüeblli und Bierrettich 🌿
- Spargelsalat an Tomatenvinaigrette 🌿
- Eier, Croûtons, Speck, Frühlingszwiebeln
- Verschiedene Brote und Butter 🌿

## Hauptgang

- Rindshuftsteak mit Thymianpfeffer
- Zürcher Geschnetzeltes von Kalb
- In Frühlingsgewürz marinierte Pouletbrust
- In Frühlingsgewürz mariniertes Lachsfilet
- Mariniertes Lammrack
- Spinat- oder Käsewähe 🌿

## Beilagen und Saucen

- Kartoffelgratin 🌿
- Hausgemachte Bärlauchspätzli 🌿
- Frühlingskräuter-Reis 🌿
- Frühlingsgemüse 🌿
- Blattspinat 🌿
- Kräuterbutter und Meerrettich Dip 🌿
- Sauce Hollandaise 🌿
- Verschiedene Chutneys und Relishes 🌿

## Desserts

- Weisses Schokolademousse mit Himbeeren 🌿
- Saisonaler Fruchtsalat 🌿
- Rhabarberschnitte 🌿
- Glacewagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glace- oder Sorbetsorten 🌿

**Glace:** Caffè Croccante / Erdbeer / Jogurt / Vanille / Stracciatella / Schokolade / Pistazie / Zimt

**Sorbet:** Zwetschge / Zitrone / Himbeer / Cassis / Mango-Passionsfrucht

-> möglich bis 6 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 2.80 pro Sorte



# SOMMER BUFFET

105.00 / Person

## Vorspeisen

- Bunte Blattsalate und Nüsslisalat mit French und Balsamicodressing
- Gurkensalat mit Dill
- Cherrytomaten Mozzarella Salat mit Basilikumöl
- Wassermelonensalat mit Feta, Pfefferminzblättern und gehobelten Mandeln
- Klassische Gazpacho
- Crevetten Cocktail
- Hausgemachtes Fischmousse auf Olivenbrot
- Vegetarische Bruschetta Variation
- Verschiedene Brote und Butter

## Hauptgang

- Rindsfilet Spiessli mit hausgemachtem Chimichurri
- Roastbeef mit Sauce Hollandaise
- In Honig-Senf marinierte Maispouarden Spiessli
- Black Tiger Crevetten Spiessli mit Kokos-Curry
- Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
- Spinat- oder Käsewähe

## Beilagen und Saucen

- Süsskartoffelwürfel vom Ofen
- Basmatireis
- Pastasalat
- Coleslaw
- Pommes frites
- Kräuterbutter, BBQ Sauce, Knoblauch Dip
- Verschiedene Chutneys und Relishes

## Dessert

- Glacewagen mit einer Auswahl von 5 verschiedenen Glace- oder Sorbetsorten

**Glace:** Caffè Croccante / Erdbeer / Jogurt / Vanille / Stracciatella / Schokolade / Pistazie / Zimt

**Sorbet:** Zwetschge / Zitrone / Himbeer / Cassis / Mango-Passionsfrucht

-> möglich bis 6 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 2.80 pro Sorte



# HERBST BUFFET

90.00 / Person

## Vorspeisen

- Bunte Blattsalate und Nüsslisalat mit Himbeeren- und Balsamicodressing
- Peperoni, Tomaten, Karotten, Gurken und Waldpilze
- Randen-Apfel-Salat
- Wirsing Salat mit Orangen
- Eier, Croûtons, Speck, gelber Lauch und Kern-Mix
- Verschiedene Brote und Butter

## Hauptgang

- Rehpfeffer mit Eierschwämmli
- Kurz gebratenes Hirsch Entrecôte
- Maispoularden-Spiessli
- Blut- und Leberwurst
- Karamellisierte Kürbis Medaillons

## Beilagen und Saucen

- Apfel-Rotkraut
- Kürbis-Kartoffelpüree
- Spätzli
- Rosenkohl mit Speckwürfeln
- Glasierte Marroni
- Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Knoblauch Dip
- Verschiedene Chutneys und Relishes, Preiselbeeren

## Desserts

- Vermicelles mit Meringue
- Gebrannte Creme
- Apfelküchlein mit Zimt und Zucker
- Glacewagen mit einer Auswahl von 3 verschiedenen Glace- oder Sorbetsorten

**Glacé:** Caffè Croccante / Erdbeer / Jogurt / Vanille / Stracciatella / Schokolade / Pistazie / Zimt

**Sorbet:** Zwetschge / Zitrone / Himbeer / Cassis / Mango-Passionsfrucht

-> möglich bis 6 verschiedene Sorten mit Aufpreis von CHF 2.80 pro Sorte



## **GUT ZU WISSEN**

Natürlich beschränkt sich unser Service nicht nur auf Speis und Trank, denn zu einem gelungenen Fest gehört noch mehr – das wichtigste im Überblick.

### **Ankunft**

Das Seerestaurant Keywest ist sowohl mit dem Auto, mit dem eigenen Boot als auch mit dem öffentlichen Verkehr sehr gut zu erreichen. Es ist direkt bei der Schiffsanlegestelle Oberrieden gelegen, der Bahnhof ist 5 Gehminuten entfernt. Das Restaurant verfügt über 30 eigene Parkplätze, zusätzliche stehen beim Seebad Oberrieden Parkplätze zur Verfügung. Während der warmen Jahreszeit kann mit dem eigenen Boot direkt am Steg angelegt werden.

### **Geschlossene Gesellschaft**

Für eine geschlossene Gesellschaft (ganzes Restaurant oder einzelne Räumlichkeiten) verrechnen wir eine Mindestkonsumation (Essen und Getränke). Wird diese nicht erreicht, versteht sich der erforderliche Restbetrag als Raum- miete. Dekoration, Blumen, Stuhlhussen, Menükarten, Verlängerung etc. zählen nicht zur Mindestkonsumation. Der Betrag ist je nach Räumlichkeit und Wochentag unterschiedlich.

### **Versammlungen / Miete Gottfried-Keller-Stube oder Brunnenstube**

Unsere Räumlichkeiten (Gottfried-Keller-Stube oder Brunnenstube) vermieten wir gerne auch für Versammlungen jeglicher Art. Die Miete für die gewünschte Räumlichkeit beträgt CHF 100.00. Getränke und/oder Apéro verrechnen wir gemäss der aktuellen Preisliste.

### **Nachtzuschlag**

Grundsätzlich ist das Restaurant bis 24 Uhr geöffnet. Eine Verlängerung ist bis max. 1 Uhr möglich. Die Fixkosten für diese Stunde beträgt pauschal CHF 500.00.

### **Probeessen**

Auf Anfrage vereinbaren wir gerne ein Probeessen. Die servierten Gerichte und degustierten Weine werden vollumfänglich verrechnet.

### **Blumen**

Bitte teilen sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck mitbringen. Wenn Sie hierbei Unterstützung benötigen, können wir Ihnen die Gärtnerei / Blumen M. Eichenberger in Oberrieden empfehlen. Die Blumendekoration wird auf Ihren Wunsch hin auch direkt ins Seerestaurant Keywest geliefert.

### **Menükarten / Buffetbeschilderung**

Die Buffetbeschilderung ist im Preis inbegriffen. Für die Menükarten berechnen wir CHF 1.00 pro Menükarte.

### **Torte / Kuchen**

Selbstverständlich können Sie Ihre eigene Torte / Kuchen mitbringen (auch am Vortag möglich). Bitte teilen Sie uns dies mit und wir kühlen diese gerne bis zu Ihrem Anlass. Für den Torten- / Kuchenservice am Anlass verrechnen wir CHF 4.50 pro Person.

### **Zapfengeld**

Für mitgebrachte Weine beträgt das Zapfengeld CHF 37.50 pro Flasche.



## Menü Optionen

- bis 10 Gäste: individuelle Auswahl aus der aktuellen Speise- oder saisonalen Karte
- ab 11 Gästen: einheitliches Menü aus der aktuellen Speise- oder saisonalen Karte
- ab 30 Gästen: einheitliches Menü oder Buffetoption aus der Bankettmappe oder ein einheitliches Menü aus der aktuellen Speise- oder saisonalen Karte

## Teilnehmerzahl

Die definitive Gästeanzahl benötigen wir 7 Tage vor dem Anlass, welche verbindlich ist und in Rechnung gestellt wird.

## Absage / Stornierung

- Sie können Ihren Anlass in der Regel bis 30 Tage vor dem Anlass kostenfrei stornieren. Sollten Sie Ihren Anlass später absagen müssen, verrechnen wir folgende Pauschalen:
  - Absage 30 - 8 Tage vor dem Anlass: CHF 50.00 pro Person
  - Absage 7 bis 1 Tag vor dem Anlass: CHF 80.00 pro Person
  - Absage am Anlasstag: 100% der abgemachten Menü- und geschätzten Getränkekosten

## Absage / Stornierung bei Veranstaltungen mit geschlossener Gesellschaft:

- Absage 30 - 8 Tage vor dem Anlass: 50% des geschätzten Umsatzes
- Absage ab 7 Tagen vor dem Anlass: 100% des geschätzten Umsatzes

## Zahlungskonditionen

Die Preise verstehen sich in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt. Die Bezahlung des Anlasses erfolgt gegen Barzahlung oder Karte direkt am Veranstaltungstag. Bei grösseren Veranstaltungen wird eine Anzahlung vereinbart, welche spätestens 10 Tage vor dem Anlass fällig ist.

## Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten

Sollten Sie oder einer Ihrer Gäste von einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit betroffen sein, bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren. Gerne suchen wir Ihnen eine passende Alternative.

## Fragen oder Unklarheiten?

Sehr gerne steht Ihnen das Keywest Team bei Fragen oder für weitere Informationen zur Verfügung.



Seestrasse 31/32  
CH-8942 Oberrieden  
T +41 44 720 05 04  
[info@keywest-zuerich.ch](mailto:info@keywest-zuerich.ch)  
[www.keywest-zuerich.ch](http://www.keywest-zuerich.ch)

Das Seerestaurant Keywest ist direkt bei der Schiffsanlegestelle Oberrieden gelegen, der Bahnhof ist 5 Gehminuten entfernt.

Das Restaurant verfügt über 30 eigene Parkplätze, zusätzliche stehen beim Bahnhof oder beim Seebad Oberrieden zur Verfügung.