

Kiosk

Essen und Trinken am See

BANKETTUNTERLAGEN



SCHÖNE AUSSICHTEN FÜR EIN FEST.

Das Restaurant Kiosk heisst Kiosk, weil hier früher ein Kiosk stand. Auch wenn es keiner mehr ist, trifft man sich heute einfach «beim Kiosk», um in der wunderbaren Quai-Anlage beim herrlichen Seeufer etwas Feines zu geniessen. Das sind die soliden Sommerklassiker wie Salate, etwas Schönes vom Grill oder herzhaft Gebackenes aus dem eigenen Pizza-Ofen.

Der Kiosk empfiehlt sich aber nicht nur für einen Sommernachts-Festraum. Auch ein festliches Wintermärchen, vor allem bei Schneepacht, ist hier ein besonderes Erlebnis.

ORT, PERSONENZAHL UND PREISE

Restaurant	Terrasse	Exklusivereservation
Sitzend 40 Stehend 50	Sitzend 100	Nur im Restaurant möglich Mindestkonsumation: CHF 4000.–

APÉRO HÄPPLI

BRUSCHETTAS

Rindstatar	7.00
Oliven-Tapenade	4.50
Tomaten	4.50

PUMPERNICKEL

Tomaten-Peperoni-Tapenade	4.50
Hummus mit Dattel	5.00
Avocado	5.00

FOCCACIA AUS DEM HOLZOFEN

Salsa de tomate verde	
Tzatziki	
Olivenöl und Salz	16.50

HÄPPCHEN

Tomaten-Mozzarella-Spiessli	5.50
Parmesan, Oliven und Nüssli	16.00
Gemüsekorb mit Chili-Aioli	29.50
Portion Radisli mit Salz	9.50
Hummus mit Chili & Bürli	12.50
Samigo's Amusement Falafel mit Joghurt-Dip	32.50
Pizzastücke	4.50
Apéro-Platte (Rohschinken, Salami, Parmesanbröckli, Feta und Oliven)	39.50
Fischknusperli mit Tartarsauce	39.50
Pouletflügeli	29.50

Mindestbestellmenge der Häppli sind 15 Stück.

Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.
Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz. Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% MwSt.



TAVOLATA

TAVOLATA «MEERJUNFRAU» pro Person

Gemischter Blattsalat frisch vom Bürkliplatz
Hausgemachte Focaccia aus dem Holzofen **16.50**

Fischknusperli mit Tartarsauce
Pouletflügeli
Pommes Frites und Ofengemüse **39.50**

Glace-Chübeli vom Schlattgut in Herrliberg **6.90**

Menü komplett 62.90

TAVOLATA «ALI BABA» pro Person

Kisir-Bulgursalat
Coco's Gemüsekorb mit Chili-Aioli
Samigo's «Amusement» Falafel mit Tzatziki **21.50**

Rotes Curry mit Poulet
Gelbes Curry mit Tofu
Curry Massaman mit Rindfleisch
mit Basmatireis und ganz viel Gemüse **32.50**

Dessertbuffet Kiosk (ab 20 Personen)
Glace-Chübeli vom Schlattgut in Herrliberg
Schokoladenkuchen und Dai Dai **17.90**

Menü komplett 71.90

TAVOLATA «PINOCCHIO» pro Person

Artischocke mit Gemüsevinaigrette
Coco's Gemüsekorb mit Chili-Aioli
Tomaten-Mozzarella-Salat **20.50**

Pizza à gogo à la Portofino
Verschiedene Pizzen zum Teilen **33.00**

Dessertbuffet Mönchhof (ab 20 Personen)
Cheesecake, Apfelstrudel mit Vanillesauce und
Glace-Chübeli vom Schlattgut in Herrliberg **20.90**

Menü komplett 74.40

TAVOLATA «1001 NACHT» pro Person

Hummus mit Chili und Bürli natürli
Samigo's «Amusement» Falafel mit Tzatziki **19.50**

Pide, Pide süper Pide
Verschiedene Pide zum Teilen **33.00**

Baklava **6.50**

Menü komplett 59.00

WAS IST EINE TAVOLATA?

« Es gibt kaum eine geselligere Art, das Leben zu geniessen wie mit einer Tavolata. Wir servieren eine herrliche Variation verschiedener Platten oder grosser Teller mit allem, was Herz und Appetit begehrt. Davon bedienen sich alle Gäste, man reicht sich die Platten, probiert da, schnabuliert dort und nimmt, so viel und was man mag. Darum brauchen wir für Ihre Tavolata nur Ihre Geschmackspräferenzen. Den Rest erledigen wir. »





GRILLPLAUSCH

GRILLPLAUSCH «KIOSK»

pro Person

Schweins- & Kalbsbratwurst
Pouletwurst, Cervelat, Pouletspiess,
Pumpispiess (Rind), Gemüsespiess,
Maiskolben

Verschiedene Salate, Baked Potatoes
Diverse Saucen & Bürli
Halloumi

66.50
+ 4.00

GRILLPLAUSCH «PUMPI»

pro Person

Felchenfilet in der Folie
Schweins- & Kalbsbratwurst, Babas Ribs
Holzfällersteak (Schwein), Pouletspiess,
Pumpispiess (Rind), Gemüsespiess,
Maiskolben

Verschiedene Salate, Baked Potatoes
Diverse Saucen & Bürli
Halloumi

75.50
+ 4.00

DESSERT

DESSERTBUFFET «MÖNCHHOF» (ab 20 Personen) pro Person

Glace-Chübeli vom Schlattgut in Herrliberg
Cheesecake
Apfelstrudel mit Vanillesauce **20.90**

DESSERTBUFFET «KIOSK» (ab 20 Personen) pro Person

Glace-Chübeli vom Schlattgut in Herrliberg
Schokoladenkuchen
Dai Dai **17.90**

DIVERSE DESSERTS pro Person

Cremeschnitte am Meter **14.50**
Apfelkuchen **9.50**
Schokoladenkuchen **9.50**
Cheesecake **11.00**
Glace-Chübeli vom Schlattgut in Herrliberg **6.90**
Früchteplatte (1 Portion für 10 Personen) **pro Platte 59.50**
Dai Dai **pro Stück 2.50**







GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Wasser mit/ohne Kohlensäure		1l	9.50
Sprite	30cl	5.00	1.5l 17.50
Sinalco	30cl	5.00	1.5l 17.50
Coca Cola	30cl	5.00	1.5l 17.50
Coca Cola Zero	30cl	5.00	1.5l 17.50
Rivella rot/blau/grün	30cl	5.50	1.5l 17.50

APÉROGETRÄNKE

Hausgemachter Ice Tea	1l	16.50
Prosecco-Bowle mit Beeren	1l	85.00
Alkoholfreie Bowle mit Beeren	1l	29.50

BIERE

Einsiedler Lager	33cl	6.50
Einsiedler Maisgold	33cl	6.50
Einsiedler Weissbier	50cl	9.00
Einsiedler Alkoholfrei	33cl	6.50

WARME GETRÄNKE

Espresso	5.00
Kaffee	5.50
Tee	5.00

WEINE

WEISS	0,75l	1,5l
--------------	-------	------

Coco, Heida Visperterminen (CH)

St. Jodern Kellerei, Wallis **69.00 138.00**

Pumpstation, Riesling-Sylvaner (CH)

Turmgut Erlenbach, Zürich **58.00**

Mönchhof am See, Räuschling (CH)

Turmgut Erlenbach, Zürich **59.00**

Grauburgunder-Riesling (D)

Andreas Schick, Württemberg **59.00**

Grüner Veltliner (A)

Weszeli, Kamptal **58.00**

Chardonnay (F)

Domaine de Castelnaud, Languedoc **39.00**

Sauvignon Blanc (F)

Domaine de Castelnaud, Languedoc **39.00**

Sauvignon Blanc (I)

Vini de Lorenzi, Friaul **52.00**

Pinot Grigio (I)

Vini de Lorenzi, Friaul **52.00**

Verdejo, Sympathy for the Devil (E)

Wines N' Roses, Valencia **49.00**





ROSÉ	0,75l	1,5l
Fischer's Fritz, Federweiss (CH) Turmgut Erlenbach, Zürich	56.00	
Miraval (F) Angelina Jolie, Brad Pitt & Marc Perrin, Côtes de Provence	69.00	138.00
UP (F) Ultimate Provence, Provence	63.00	
ROT	0,75l	1,5l
Schiffstation, Pinot Noir Auslese (CH) Turmgut Erlenbach, Zürich	58.00	
Ripasso (I) Le Calendre, Veneto	61.00	125.00
Amarone (I) Le Calendre, Veneto	89.00	168.00
Treggiaia (I) Villa Bibbiani, Chianti Montalbano	64.00	
Tempranillo Crianza (E) Bodegas Trus, Ribera del Duero	66.00	
Tempranillo Reserva (E) Bodegas Trus, Ribera del Duero	84.00	
Contos da Terra (P) Quinta do Pôpa, Douro	39.00	89.00

**HIMMLISCH FEIN DER WEIN –
TEUFLISCH GUT DAS DESIGN**

0,75l

Die Weine der Klosterkellerei Einsiedeln haben es uns angetan. Weil das Kloster uns die Inselwirtschaft Ufnau verpachtet. Und weil wir uns beim Keltern der Klosterweine einbringen durften. Das Resultat begeistert uns sehr. Die Motive für das Flaschen-Design stammen von Harald Naegeli. Totentanz und Teufel ergeben mit Wein aus gesegneten Rebbergen eine spannende Balance. Aber auch Flamingo, Venus, Fisch und Auge kommentieren die Weine auf ihre Art. Danke Kloster Einsiedeln und Harald Naegeli!

Insel Ufnau's Riesling Silvaner

Klosterkellerei Einsiedeln

56.00**Insel Ufnau's Räuschling**

Klosterkellerei Einsiedeln

59.00**Insel Ufnau's Federweisser**

Klosterkellerei Einsiedeln

58.00**Insel Ufnau's Pinot Noir**

Klosterkellerei Einsiedeln

59.00**Insel Ufnau's Merlot, Cabernet Sauvignon**

Klosterkellerei Einsiedeln

66.00

SCHAUMWEINE / CHAMPAGNE

0,75l

Cuvée Alexandre 1er Cru (F)

Soutiran, Champagne

94.00**Prosecco Conegliano (I)**

Furlan, Valdobbiadeneo

66.00**Prosecco Rosé (I)**

Furlan, Valdobbiadeneo

70.00

*Jahrgänge gemäss des aktuellen Sortiments des Restaurants. Gerne dürfen Sie auch Ihren eigenen Wein mitbringen.
Dafür wird ein Zapfengeld von 35 Franken pro Flasche (0.75l) verrechnet. Preise in Schweizer Franken, inkl. 7,7% MwSt.*



GROSSGEDRUCKTES

Wir sind keine Freunde von Kleingedrucktem auf der letzten Seite. Um einen reibungslosen Ablauf gewähren zu können, bitten wir Sie, nachfolgende Punkte zu beachten:

GRUNDLAGE

Als Grundlage gilt die Reservations- / Auftragsbestätigung bzw. die vom Kunden unterzeichnete Offerte.

PERSONENZAHL

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Anzahl Personen möglichst frühzeitig, spätestens aber 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Personenanzahl ist die Grundlage für die Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

MENÜAUSWAHL

Die Auswahl der Speisen und Getränke muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor Anlass definiert werden. Die Getränke werden nach effektiver Konsumation, die Speisen mindestens wie vorbestellt in Rechnung gestellt.

VERANSTALTUNGEN MIT VERLÄNGERUNG

Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Überzeitbewilligung in Form einer Grundgebühr von CHF 100 und zusätzlich je Verlängerungsstunde CHF 25. Verlängerungen sind nur im Restaurant (Innen) möglich.

STUNDENSÄTZE / ÜBERZEIT

Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, oder bei Wartezeiten, verrechnen wir folgende Stundensätze:
Chef de Service / Chef de Cuisine CHF 65 pro Stunde
Servicemitarbeiter / Koch CHF 45 pro Stunde
Hilfskräfte CHF 35 pro Stunde

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Rechnung muss 10 Tage nach Rechnungsdatum beglichen werden. Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in der Höhe von 50 % des Endbetrages zu verlangen. Die korrekte Rechnungsadresse ist vor dem Anlass mitzuteilen. Bei Kreditkartenzahlungen werden 3 % Kommission auf den Rechnungsbetrag aufgeschlagen.

ANNULLIERUNGEN

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich durch den Kunden mitgeteilt werden. Bei Absagen innerhalb weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung, behalten wir uns das Recht vor, 50 % der Offerte zu verrechnen. Bei Absagen innerhalb von 48 Stunden vor dem Anlass stellen wir 100 % der in Aussicht stehenden Leistungen in Rechnung.

MUSIK / DARBIETUNGEN

Zu einem beschwingten Fest gehört Musik. Das ist für uns sonnenklar. Leider sehen das Nachbarn, Behörden und Polizei etwas anders. Meist ist ab 22 Uhr die Nachtruhestörung einzuhalten oder die Location erlaubt nur unverstärkte Musik. Und oft ist Musik nur bei Exklusivmiete eines ganzen Lokals möglich. Darum bitten wir Sie, sich mit uns vorab kurzzuschliessen, damit wir Ihre musikalischen Wünsche in die Planung eintunen können. Vielleicht wechseln Sie dazu dann einfach in eines unserer anderen Restaurants, wo Musik via Lautsprecher eher möglich ist.

DEKORATIONEN

Dekorationen sind in den Bankett- und / oder Raumkosten nicht inbegriffen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial darf frühestens 1 Tag vor Anlass geliefert werden und muss innerhalb von 3 Tagen nach dem Anlass wieder mitgenommen werden. Nicht abgeholtes Dekorationsmaterial wird auf Kosten des Veranstalters entsorgt.

SCHÄDEN / HAFTUNG

Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Für mitgebrachte Sachen übernimmt das Restaurant Kiosk bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

REINIGUNG / ABFALL

Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrichtabfuhr vorgenommen werden, wird dem Kunden der Mehraufwand verrechnet.

GERICHTSSTAND

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.

RESTAURANT KIOSK

Seefeldquai 51, 8008 Zürich

Tel. +41 (0)43 818 60 50

info@restaurant-kiosk.ch

restaurant-kiosk.ch