KEYWEST
SEERESTAURANT

Ihr Event am Zürichsee

Ihre Traumhochzeit am Zürichsee

Geschätzter Gast

Ein besonderer Anlass verlangt nach einer besonderen Location. Das Seerestaurant Keywest mit seiner herrlichen Sicht auf den Zürichsee, der wunderbaren Gartenterrasse und dem hauseigenen Bootssteg bietet Ihnen und Ihren Gästen ein Erlebnis, das Sie so schnell nicht wieder vergessen werden.

Vom gediegenen Apéro über ein exquisites mehrgängiges Menü oder ein nach Ihren Wünschen zusammengestelltes Buffet bis hin zu Dessert, Friandises und Digestif – wir machen aus Ihrem Anlass auch ein Fest für die Sinne.

Wir beraten Sie individuell und stellen Ihnen ein massgeschneidertes Angebot zusammen, sodass Sie sich gemütlich zurücklehnen und Ihren grossen Tag in aller Ruhe geniessen können.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!

Ihre Gastgeber
vom Seerestaurant Keywest

Seerestaurant Keywest
Seestrasse 31/32
CH-8942 Oberrieden

T +41 44 720 05 04
info@keywest-zuerich.ch
www.keywest-zuerich.ch

Der Apéro

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

	Preis pro Einheit
Belegte Baguettes	
Salami, gekochter Schinken, Ei, Thon oder Käse	4
Rohschinken oder Bündnerfleisch	5
Rindstatar (mild oder scharf)	4
Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce	5
Rauchlachs mit Apfel-Meerrettich-Creme	4
Geräucherte Forellenfilets mit Zitronen-Meerrettich-Creme	5
Mediterranes & Tapas	
Marinierte Mammut-Oliven mit Fetakäse	4
Mozzarella-Cherrytomaten-Spiess mit Basilikum	5
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum, Oliventapenade oder Auberginentatar	4
Focaccia mit Kräuterfrischkäse, Tomaten und Rucola	5
Oliven-Ciabatta mit Avocado und Flusskrebsen	5.5
Schweizerisches	
Bündnerfleischröllchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse	5
Bündner Birnenbrot mit Appenzeller Käse und Trauben	5
Brioche mit Entenleber und Traubenchutney	9

Buffet-Angebote

Ein Buffet garantiert Ihren Gästen ein Höchstmass an Auswahlmöglichkeiten und Ihnen ein flexibles Ablaufprogramm. Gerne stellen wir Ihnen nach einem Menü auch ein separates Dessertbuffet zusammen. Sollten Sie sich nicht für eine der folgenden Varianten entscheiden können, bieten wir Ihnen gerne auch die Möglichkeit, ein individuelles Buffet zusammenzustellen. Schliesslich wollen wir nichts dem Zufall überlassen.

Buffet 1

Kaltes Buffetangebot

- Scharfer Mangosalat mit Poulet
- Grüner Papayasalat mit Crevetten
- Tomaten-Avocado-Salat mit Soja und Honig
- Bunte Blattsalate mit French- und Balsamicodressing
- Sommerrollen mit Poulet oder Crevetten gefüllt
- Wassermelonensalat mit Frühlingszwiebeln und Pfefferminze
- Mediterrane Gemüseplatte

Warmes Buffetangebot

- Risotto mit Waldpilzen
- Boeuf Bourguignon
- Gebratener Lachs mit sautiertem Gemüse
- Spanferkel mit Rosmarin und Knoblauch gespickt
- Red Snapper im Bananenblatt
- Bauernwurst oder Bratwurst
- Poulet-Oberschenkel mit Zitrone, Thymian, Tomaten und Kartoffeln

Beilagen

- Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
- Pommes frites
- Pikanter Reis mit Bohnen
- Coleslaw
- Saisonales Gemüse
- Gebratene Maiskolben
- Kräuterbutter

Dessert

- Crème brûlée
- Schokoladenmousse
- Tarte au citron
- Brownies
- Verschiedene Glacesorten

83 pro Person

Buffet 2

Kaltes Buffetangebot

- Bunte Blattsalate mit French- und Balsamicodressing
- Frische Gurken, Peperoni, Tomaten, Rüebli und Champignons
- Mediterraner Pastasalat
- Kartoffelsalat an Vinaigrette oder Mayonnaise-Joghurt-Dressing
- Eier, Croûtons, Speck und Schnittlauch
- Verschiedene Brote, Butter

Vom Grill

- Poulet, Schweinskotelett, mariniertes Rindshuftsteak
- Cervelat, Kalbsbratwurst, Chipolataspiess
- Marinierter Lachs in der Folie

Saucen und Beilagen

- Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Curry- und Knoblauch Dip
- Mediterranes Grillgemüse
- Gebratene Maiskolben
- Ofenkartoffeln mit Sauerrahm

Dessert

- Coupe Romanoff
- Duett vom Schokoladenmousse
- Saisonaler Fruchtsalat mit Sorbet

64 pro Person

Buffet 3

Kaltes Buffetangebot

- Bunte Blattsalate mit Passionsfrucht- und Avocadodressing
- Gurken-Kokos-Salat
- Crevettencocktail in der Baby-Ananas
- Scharfer Mangosalat mit Poulet
- Gefüllte Curry-Crevetten-Pfannkuchen
- Bananen-Fleischbällchen mit süss-saurer Sauce
- Tomaten-Avocado-Salat mit Soja und Honig
- Grüner Papayasalat mit marinierten Crevetten

Warmes Buffetangebot

- Gambas mit Knoblauch, Chili und Mango
- Jerk Chicken mit Kokosmilch, Chili und Limettensaft
- Marinierter Red Snapper im Bananenblatt
- Schweinskotelett an Limetten-Chili-Mango-Salsa mit Kräutern
- Mariniertes Curry-Ofengemüse
- Maiskolben in Kokosmilch
- Pikanter Reis mit Bohnen
- Süsskartoffeln mit Sauerrahm

Desserts auf der nächsten Seite.

Dessert

- Papaya-Pfirsich-Flan
- Piña-Colada-Mousse
- Grillierte Ananas mit Rohrzucker-Mandel-Krokant
- Wassermelone mit Rum und Pfefferminze
- Exotische Früchte

83 pro Person

Buffet 4

Kaltes Buffetangebot

- Bunte Blattsalate mit French- und Balsamicodressing
- Frische Gurken, Peperoni, Tomaten, Rüebli und Champignons
- Mediterraner Pastasalat
- Kartoffelsalat an Vinaigrette oder Mayonnaise-Joghurt-Dressing
- Eier, Croûtons, Speck und Schnittlauch
- Crevetten-Cocktail an Calypso-Sauce
- Grilliertes Antipasti-Gemüse
- Verschiedene Brote, Butter

Vom Grill

- US-Rindsfilet, mariniertes Lammkotelett, Maispoularden-Spiessli
- Rindsbratwurst mit Chili, Bratwurst-Schnecke
- Marinierte Riesencrevetten
- Curry-Gemüse-Spiess

Saucen und Beilagen

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

Dessert

- Wassermelonenbowle mit beschwipsten Früchten
- Duett vom Schokoladenmousse
- Honig-Rosmarin-Panna-cotta mit Rhabarberkompott
- Erdbeeren-Schokoladen-Spiess mit Pistazien
- Limetten-Sauerrahm-Mousse mit Vanille-Waldbeeren

95 pro Person

Menüs

Bleiben Sie während Ihres Anlasses entspannt sitzen und überlassen Sie uns den Rest – wir kümmern uns um alles, damit Sie und Ihre Gäste sich voll und ganz dem Genuss hingeben können. Sollten Sie sich nicht für eine der folgenden Varianten entscheiden können, bieten wir Ihnen gerne auch die Möglichkeit, ein individuelles Menü zusammenzustellen.

3 Gänge

Variante 1

Krebscocktail

• • •

Maispoulardenbrust an Thymianjus
dazu Morchel-Risotto und Gemüsebouquet

• • •

Sommerbeeren-mille-feuille
mit Mangopüree

64

Variante 2

Avocado-Kaltschale mit Sauerrahm
und Engelshaar

• • •

Niedergegartes Roastbeef an Sauce Béarnaise oder Rotweinsauce
dazu Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen

• • •

Strawberry Cheesecake

70

Variante 3

Dreierlei vom Tatar:
Lachs, Thunfisch und Avocado

• • •

Niedergegartes Kalbsfilet an Morchel-Barolo-Sauce
mit Kartoffel-mille-feuille und geröstetem Karottenpüree

• • •

Waldbeeren-Panna-cotta

74

4 Gänge

Variante 1

Salatbouquet an Balsamicodressing
mit gebratenen Eierschwämmli und gehobeltem Parmesan

• • •

Gebratene Jakobsmuscheln
auf Blumenkohl-Vanille-Püree

• • •

«Surf and Turf»
Rindsfilet und Crevetten an Zitronen-Pfeffer-Butter
dazu Kartoffelgaletten und Marktgemüse

• • •

Espresso-Crème-brûlée
mit Brandy Snap Biscuit

88

Variante 2

Melonensuppe mit Pfefferminze

• • •

Lauwarmer geräucherter Lachs und Mini-Rösti
mit Crème-fraîche-Dressing

• • •

Kalbssteak mit Kräuter-Parmesankruste an Kräuterzitronensauce
dazu Fenchel-Kartoffel-Gratin und Baby-Karotten

• • •

Duett vom Schokoladenmousse mit frischen Himbeeren

86

5 Gänge

Variante 1

Duett von der Suppenkaltschale

• • •

Entenleber mit Traubenchutney
und grilliertem Brioche

• • •

Zanderfilet an Safranbutter
auf mediterranem Gemüsebeet mit konfierten Tomaten

• • •

Rindsfilet mit Waldpilzen an Pommery-Senfsauce
dazu Kräuter-Kartoffelstock und geröstete Baby-Karotten

• • •

Passionsfrucht-Orangen-Tarte
mit Zitrusfrüchtesorbet

92

5 Gänge

Variante 2

Karotten-Orangen-Suppe

• • •

Mousse von der geräucherten Forelle
mit geröstetem Brot

• • •

Jakobsmuscheln auf Artischocken-Tomaten-Beet
mit Kapern

• • •

Maispoulardenbrust mit Aprikosen, Spinat und Salbei gefüllt
an Rotweinsauce, dazu Kartoffelgaletten und Ofengemüse

• • •

Meringue mit Beeren-Coulis und Vanilleglace

85

6 Gänge

Variante 1

Amuse-bouche

• • •

Dreierlei vom Tatar:
Lachs, Thunfisch und Avocado

• • •

Lauwarmer mediterraner Gemüsesalat
an Pesto-Dressing

• • •

Niedergegartes Kalbsfilet auf Erbsenpüree an Barolo Sauce
mit Gratin Dauphinois und grillierten Kräuterseitlingen

• • •

Waldbeeren mit Butterkeks, Cremepatisserie
und Pfefferminze-Vanille-Sauce

• • •

Käseauswahl

94

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 als auch mit dem öffentlichen Verkehr gut zu erreichen (mehr dazu auf der folgenden Seite). Während der warmen Jahreszeit kann mit dem eigenen Boot direkt am Steg angelegt werden.

Blumen
Gerne kümmern wir uns im Ihre Blumendekoration, sollten Sie diese nicht selber mitbringen wollen.

Geschlossene Gesellschaft
Für eine geschlossene Gesellschaft (ganzes Restaurant exklusiv reserviert) beträgt der Mindestumsatz CHF 7000. Wird dieser nicht erreicht, versteht sich der erforderliche Restbetrag als Raummiete.

Menükarten
Menükarten / Buffetbeschilderung sind im Preis inbegriffen.

Nachtzuschlag
Ab Mitternacht berechnen wir einen Zuschlag von CHF 40 pro Mitarbeiter und angebrochene Stunde.

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

Raucher
Für die Raucher unter Ihren Gästen steht eine gemütliche, beheizbare Raucherlounge zur Verfügung.

Stehtische
Für Ihren Apéro können Stehtische dazugemietet werden. Die Kosten betragen CHF 40 pro Tisch sowie CHF 80 Lieferpauschale.

Absage / Stornierung
Sie können Ihren Anlass bis 30 Tage vor dem Anlass kostenfrei stornieren. Sollten Sie Ihren Anlass später absagen müssen, verrechnen wir folgende Pauschalen:

- Absage 15 bis 6 Tage vor dem Anlass CHF 50.00 pro Person.
- Absage 5 bis 1 Tag vor dem Anlass CHF 80.00 pro Person.
- Absage am Anlasstag voller Betrag der abgemachten Menü- und geschätzten Getränkekosten.

Bei Veranstaltungen mit geschlossener Gesellschaft, die 30 Tage bis 8 Tage vor dem Anlass annulliert werden, stellen wir 50% des geschätzten Umsatzes in Rechnung.
Ab 7 Tage vor dem Anlass verrechnen wir 100% der geschätzten Leistungen (Kostenschätzung).
Für Rückfragen und weitere Anliegen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste im Seerestaurant Keywest willkommen zu heissen.

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.

Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

KEYWEST
SEERESTAURANT

Seestrasse 31 / 32
CH-8942 Oberrieden
T +41 44 720 05 04
info@keywest-zuerich.ch
www.keywest-zuerich.ch

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

Das Restaurant verfügt über 20 eigene Parkplätze, zusätzliche stehen beim Bahnhof oder beim Seebad Oberrieden zur Verfügung.