



Apéro-Häppchen

Canapés

- Rohschinken à 4.00
- Salami à 3.50
- Brie mit Walnuss à 4.50
- Rindstatar à 4.00

Bruschetta

- Tomaten à 3.50
- Frischkäse à 3.50
- Olivenpaste à 3.50
- Gemüsetatar provençal à 4.50

Süppli in der Espressotasse

- Gazpacho à 4.50
- Melonenkaltschale à 4.50
- Kokosnussuppe mit Zitronengras à 4.50

Häppchen

- Melonenschnitt mit Rohschinken à 4.50
- Tomaten-Mozzarellapiessli à 4.50
- Parmesanbröckli à 3.50
- Antipasti à 5.50
- Poulet Satayspiessli à 4.50
- Fischknusperli mit Tartarsauce pro Teller (ca 10 Stück) à 30.00

Fisch, Fleisch und Geflügel sind ausschliesslich aus der Schweiz
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Bankettvorschläge

Vorspeisen

- Tavolata piccola:
Vitello tonnato, Rindscarpaccio mit Zitronen und Parmesan,
Tomaten-Mozzarella à 21.00
- Gemischter Jungblattsalat à 8.50
- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum à 13.50
- Saisonale Tagessuppe à 8.50
- Rindscarpaccio mit Parmesan und Rucola à 18.50
- Vitello tonnato à 18.50

Hauptgänge

- Grillplausch: pro Person à 57.50

ab 50 Personen

Vom Grill:

Schweinsbratwurst, Kalbsbratwurst, Cervelat, Spareribs,
Schweinshalssteak, Zigeunerspiess (Rind), Pouletsteak

Dazu:

Blattsalat, Karottensalat, Maissalat, Gurkensalat,
Kartoffelsalat, Randensalat

Baked Potatoes, Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Brot

Tavolata; « zweierlei Hauptgänge»

- Felchenfilet gebraten vom Zürichsee & Zigeunerspiess „Rindshuft mariniert“
Beilagen: Pommes frites, Salzkartoffeln und Gemüse à 45.00
- Felchenfilet gebraten vom Zürichsee & Pouletflügeli
Beilagen: Pommes frites, Salzkartoffeln und Gemüse à 35.00
- Felchenfilet gebraten vom Zürichsee & Rindsentrecôte Café de Paris
Beilagen: Pommes frites, Salzkartoffeln und Gemüse à 52.00
- Felchenfilet gebraten vom Zürichsee & Hackbraten vom Brönnimann
Beilagen: Pommes frites, Salzkartoffeln und Gemüse à 38.00

Fisch, Fleisch und Geflügel sind ausschliesslich aus der Schweiz
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

• Gebratenes Felchenfilet mit Zitronenbutter (Zürichsee)	à 28.50
• Pouletsteak mariniert, ca.180 g	à 25.50
• Zigeunerspiess (Rindshuft mariniert), ca. 180 g	à 27.50
• Baked Potatoes gefüllt mit Marktgemüse	à 21.50
• Rindsentrecôte Café de Paris mit Gemüse	à 42.00
• Hackbraten von der Metzgerei Brönnimann	à 23.50
• Beilagen: Pommes frites, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Jungblattsalat	je 5.00
Dessert	
• Apfelstrudel mit Vanillesauce	à 11.50
• Warmes Schoggichüächli im Espressotässli mit Vanilleglace	à 10.50

Familien-Brunch à discretion (ab 40 Personen)

Der reichhaltige Brunch für die ganze Familie. Mit allem, was bei einem ausgedehnten Brunch für gute Laune und Appetit sorgt. Bei schönem Wetter laden die Aussenterrassen zum Verweilen ein und auf dem Kinderspielplatz wird garantiert keinem Kind langweilig.

Honig, Konfitüren, Nutella, verschiedene Joghurts, hausgemachte Birchermüesli sowie Käse- und Fleischplatten.

Diverse Brötli, Gipfeli, Butterzopf, frische saisonale Früchte, Spiegel- & Rührei.

Kaffee, Latte Macchiato oder Capuccino, grosses Tee-Sortiment, heisse Schoggi oder Ovomaltine, frische Fruchtsäfte.

Preis Pro Person ... wird je nach Bestückung des Buffets bestimmt.

Wir beraten Sie gerne persönlich zu allen Ihren Fragen.

Fisch, Fleisch und Geflügel sind ausschliesslich aus der Schweiz
Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Weinkarte Weissweine

Schweiz	
Epesses "Réserve du Domaine" AOC, Chasselas Domaine d'Aucrêt, Waadt 2016	0,75l 55.00 / 1dl 8.50
St. Saphorin "Grand Cru" AOC, Chasselas Domaine d'Aucrêt, Waadt 2016	0,75l 55.00
Riesling x Madeleine Royale AOC Zürichsee Lüthi, Männedorf 2016	0,75l 49.00
Merlot bianco "Preludio" DOC, Chiodi, Ticino 2016	0,75l 53.00
Chile	
Sauvignon Blanc/ Viognier, Junta, Curico Valley, Chile 2014	0,75l 55.00/ 1dl 7.50
Italien	
Orvieto classico DOC, Ruffino, Umbria 2016	0,75l 39.00 / 1dl 6.00
Sauvignon Blanc "Corte Valesio" igp Vallone, Puglia 2016	0,75l 45.00 / 1dl 7.00
Soave DOC, Gianni Tessari, Veneto 2016	0,75l 49.00

Schaum- und Roséweine

Italien	
Prosecco Anima DOC, L'Anima di Vergani, Veneto 2017	0,75l 62.00 / 1dl 8.50
Spumante Rosé Motivo, Borgo Molino, Veneto	0,75l 69.00 / 1dl 9.50
Rosé Rosatello, Ruffino, Toscana	0,75l 39.00 / 1dl 6.00

Rotweine

Schweiz	
Pinot Noir AOC Zürichsee, Lüthi, Männedorf 2014	0,75l 51.00
Chile	
Malbec, Junta, Curico Valley, Chile 2014	0,75l 55.00/ 1dl 7.50
Spanien	
Garnacha "Cutio" DO, Cutio, Cariñena 2015	0,75l 52.00/ 1dl 8.50
Lynus Àurea DO – Tempranillo, Lynus, Ribera del Duero 2013	0,75l 67.00
Italien	
Nero d'Avola igt, Baglio di Vincenzo, Sicilia 2016	0,75l 39.00 / 1dl 6.00
Cabernet S/Merlot "Due", Gianni Tessari, Veneto 2015	0,75l 49.00 / 1dl 7.00
Primitivo di Manduria DOC, Contessa Carola, Puglia 2015	0,75l 49.00
Ripasso Valpolicella DOC, Corte Figaretto, Veneto 2015	0,75l 56.00
Libertà – CF/Merlot/Syrah, I Collazzi, Toscana igt 2016	0,75l 55.00
Collazzi – CS/CF/Merlot/PetitV, I Collazzi, Toscana igt 2015	0,75l 78.00

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Getränke Karte Restaurant

	Volumen %	Menge	Preis
Mineral			
Valsler mit & ohne Kohlensäure		50cl	5.00
Softgetränke (Cola, Fanta, Sprite, Rivella)		33cl	4.50
Bier			
Schützengarten Bier Lager	4,8%	33cl	4.50
Schützengarten Bier Lager	4,8%	50cl	6.00
Schützengarten Weissbier `Weisser Engel`	5,3%	50cl	6.50
Spirituosen			
Aperolspritz	11%	20cl	12.50
Hugo	11%	20cl	12.50
Gespritzter Weisswein, süss / sauer	12%	20cl	8.50
Baileys	17%	4cl	9.50
Ramazzotti	30%	4cl	9.50
Disaronno	28%	4cl	9.50
Vielle	41%	4cl	9.50
Appenzeller	29%	4cl	9.50
Martini	15%	4cl	9.50
Campari	23%	4cl	9.50
Jägermeister	35%	4cl	9.50
Hendricks Gin	41.4%	4cl	9.50
Absolut Vodka	40%	4cl	9.50
Pimm's	25%	4cl	9.50
Averna	29%	4cl	9.50
Ballantine's	40%	4cl	9.50
London Dry Gin	37.5%	4cl	9.50
Havana Club	40%	4cl	9.50
Cynar	16.5%	4cl	9.50
Reine Margot William	37.5%	4cl	9.50
Bombay Sapphire Gin	40%	4cl	9.50
Original Willisauer Kirsch	37.5%	4cl	9.50
Limoncello	30%	4cl	9.50
Grappa			
Grappa morbida Bottega Fumé	38%	2cl	8.50
Grappa morbida Bottega	38%	2cl	8.50
Elisi Berta Grappa Invecchiata	43%	2cl	13.50
Roccanivo Berta Grappa Invecchiata 2008	43%	2cl	13.50
Tra-Noi Castello Berta Grappa di Amarone	42%	2cl	13.50
Tre Soli Tre Berta Grappa Invecchiata 2009	43%	2cl	13.50
Bric del Gaian Berta Grappa Invecchiata 2008	43%	2cl	13.50
Paolo Betra Grappa Invecchiata 1996	43%	2cl	18.50

Alle Preise in CHF 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, folgende Punkte zu beachten:

Grundlage

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

Personenzahl

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche Personenzahl möglichst frühzeitig, spätestens aber 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Personenzahl ist die Grundlage für die Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

Veranstaltungen mit Verlängerung

Bei Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern, verrechnen wir zusätzlich die Überzeitbewilligung in Form einer Grundgebühr von CHF 200 und zusätzlich je Verlängerungsstunde CHF 50.00. Verlängerungen sind nur im Innern des Restaurants möglich. Gartenbeizen müssen um 24 Uhr schliessen.

Stundensätze / Überzeit:

Für Veranstaltungen, die länger als die offiziellen Öffnungszeiten dauern oder bei Wartezeiten verrechnen wir folgende Stundenansätze:

Chef de Service / Cuisine	CHF 50 pro Stunde
Servicemitarbeiter / Koch	CHF 40 pro Stunde
Hilfskräfte	CHF 35 pro Stunde

Annullierungen

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns durch den Kunden möglichst frühzeitig und schriftlich mitgeteilt werden. Bei Absagen innerhalb weniger als 10 Tagen 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.

Zahlungsbedingungen

Die Rechnung muss 30 Tage nach Rechnungsdatum beglichen werden. Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in der Höhe von 50% des Endbetrages als Anzahlung zu verlangen.

Dekorationen

Dekorationen sind in den Bankett- und/oder Raumkosten nicht inbegriffen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial muss 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 Strandbeiz Stampf bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

Reinigung, Abfall

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

Mindestkonsumation bei Geschlossener Gesellschaft

Wollen Sie das Lokal exklusive mieten, so behalten wir uns das Recht vor, eine Mindestkonsumation festzulegen.

Hausregeln

- Der Verkauf von Alkohol an Minderjährige ist strengstens verboten. Der Kassier, die Kassierin ist befugt, einen gültigen Ausweis zu verlangen.
- Der Verkauf von Alkohol an Badegäste ist bis 18:00 untersagt.
- Restaurantgäste ohne gültige Eintrittskarte der Badeanstalt dürfen die Wiese sowie das Strandbad nicht betreten.
- Gästen eines Anlasses ist es untersagt, die Wiese zu benutzen. Betreten darf sie nur, wer eine gültige Eintrittskarte löst. Es ist verboten, mit Gläsern oder Tellern die Wiese zu betreten.
- Gläser und Flaschen, die vom Restaurant bezogen werden, dürfen – auch bei bezahltem Eintritt der Badi – nicht auf die Wiese mitgenommen werden. Plastikbecher sind beim Personal erhältlich.
- Rauchen ist auf der Terrasse gestattet, aber im Restaurant strengstens verboten

Bei Fragen zu unseren Hausregeln können Sie sich gerne an das Personal wenden.

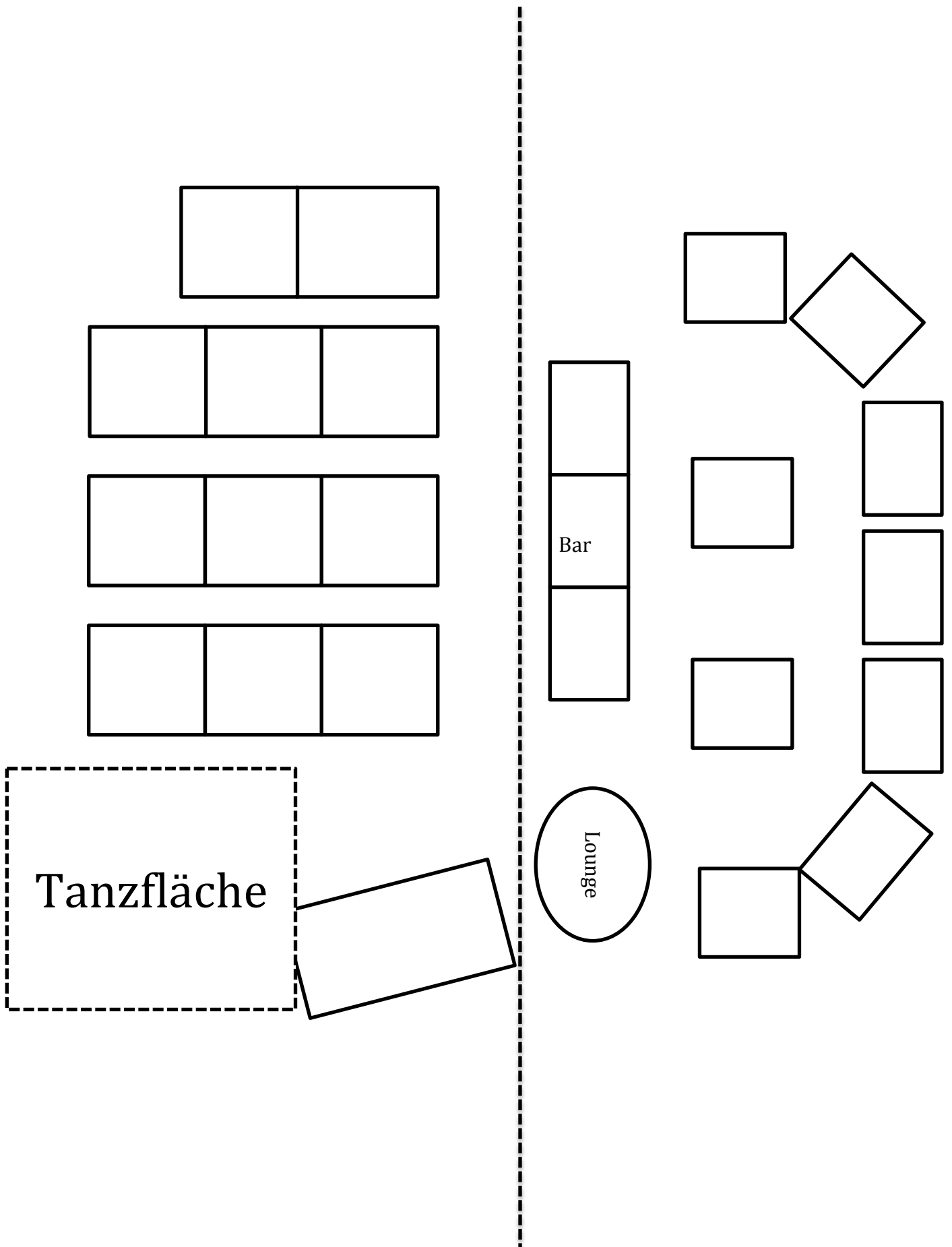
Gerichtsstand

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Rapperswil-Jona. Mit dem oben aufgeführten Angebot und den Bedingungen sind wir einverstanden.

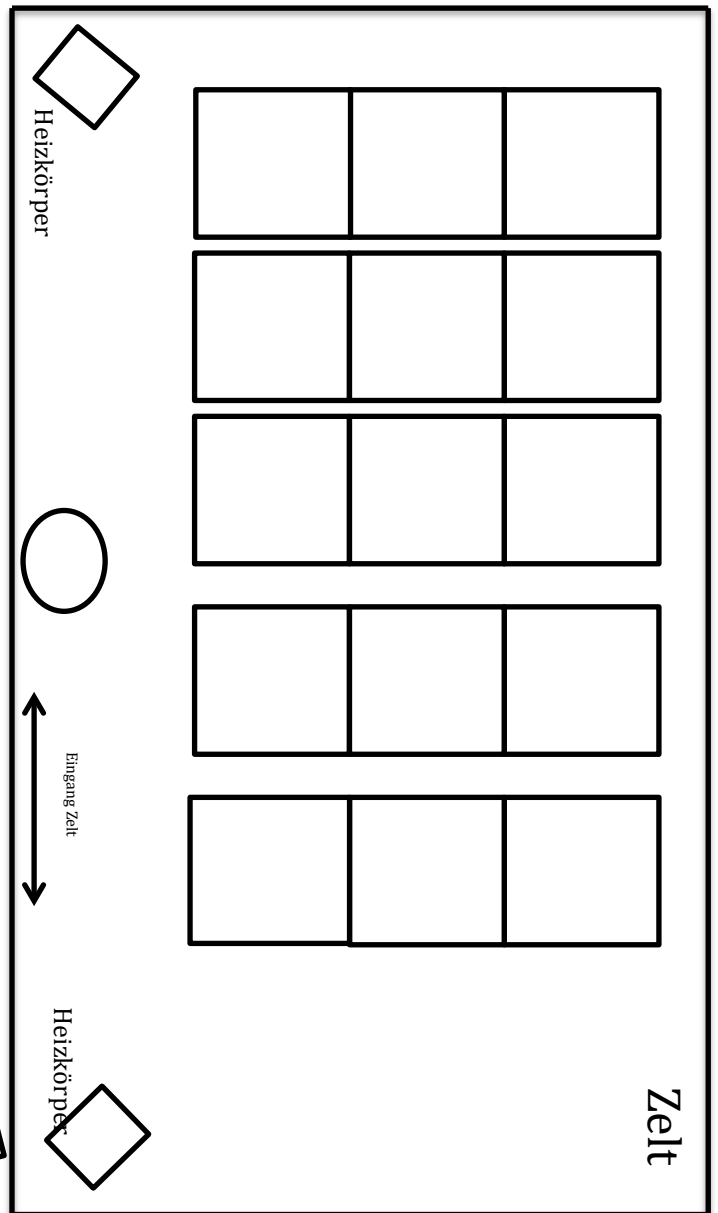
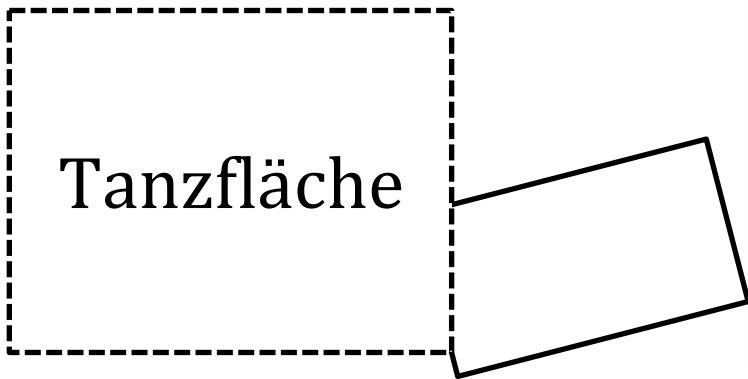
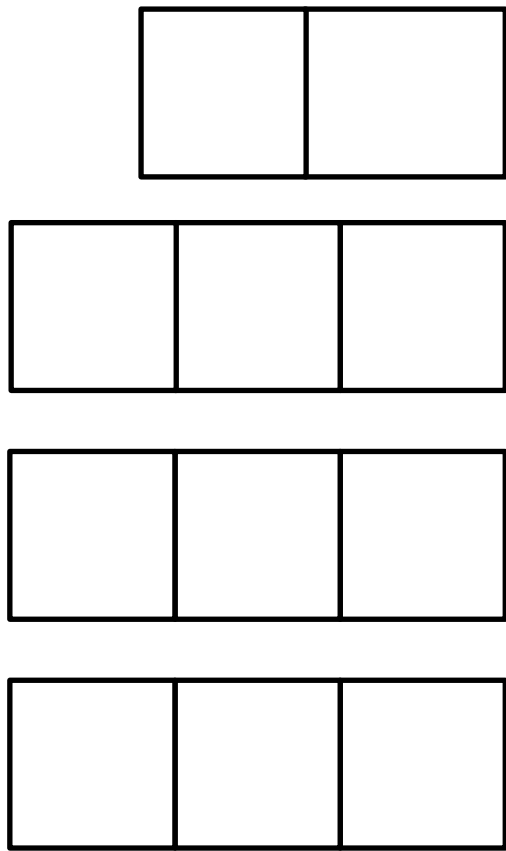
Datum: Unterschrift:



Restaurant Exklusiv, Apéro draussen: 50-60 Personen

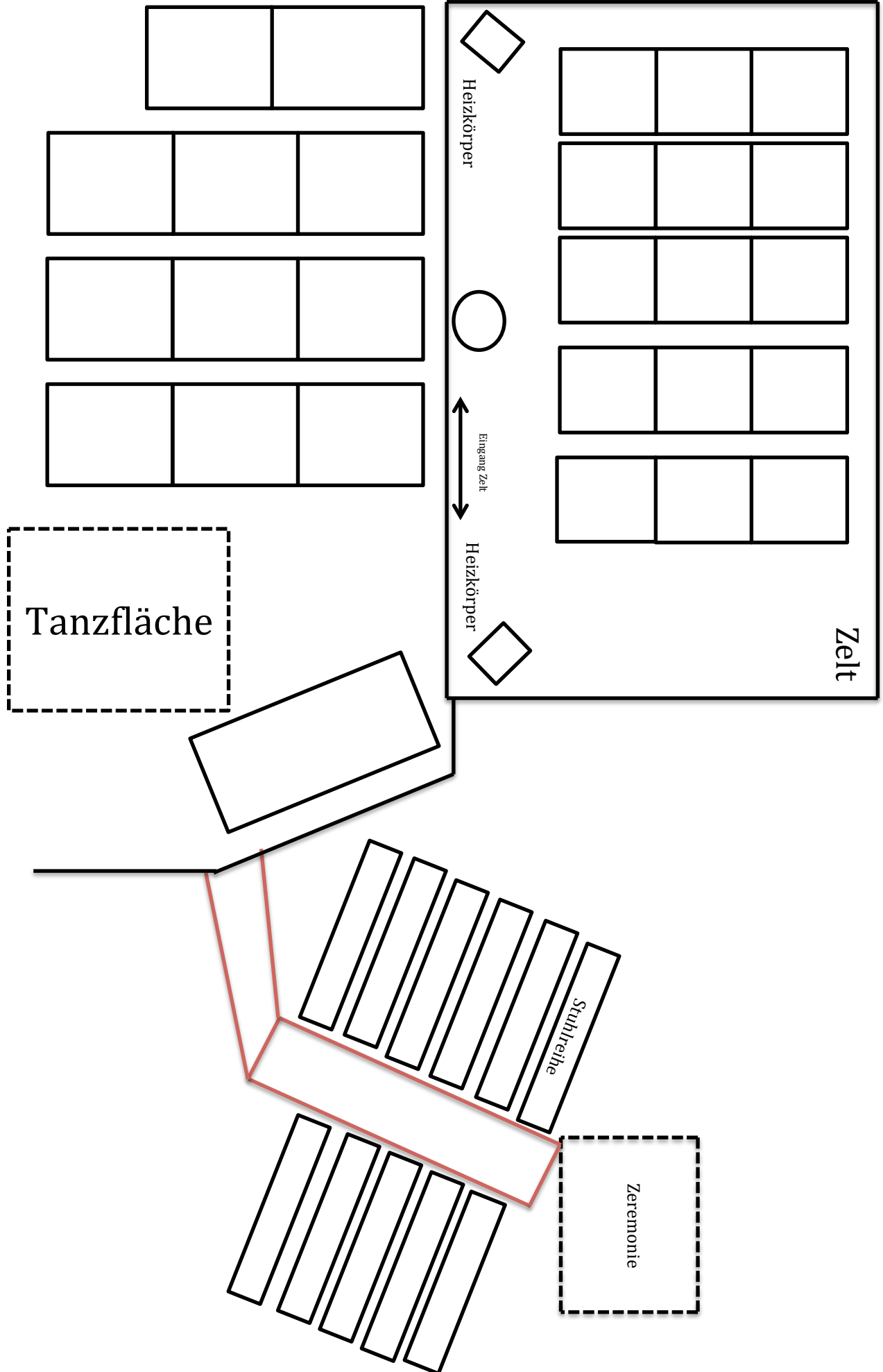


Restaurant & Zelt: 120 Personen



Restaurant & Zelt & Zeremonie

Apéro: 200 Personen & Essen: 120 Personen



Notizen:

Kontakt:

Strandbeiz Stampf
Hessenhofweg 60
8645 Jona
+41 (0)55 210 59 59
info@strandbeiz-stampf.ch
www.strandbeiz-stampf.ch
www.restaurant-stampf.ch

