

Strandhaus

Bankett Dokumentation



Diese Dokumentation hilft Ihnen bei der Planung und vermittelt Ihnen eine Übersicht über unser Angebot. Alle Ihre Wünsche und weitere Details können Sie mit Denis Strozega besprechen.

bankett@strozzis.ch

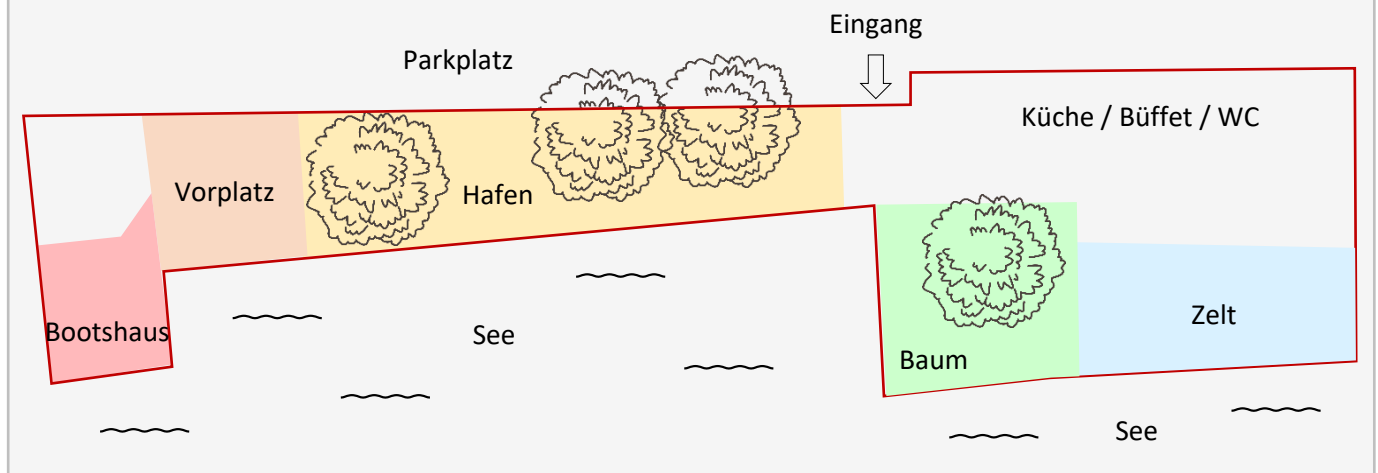
044 915 14 18



Unsere Gästebereiche

Übersicht

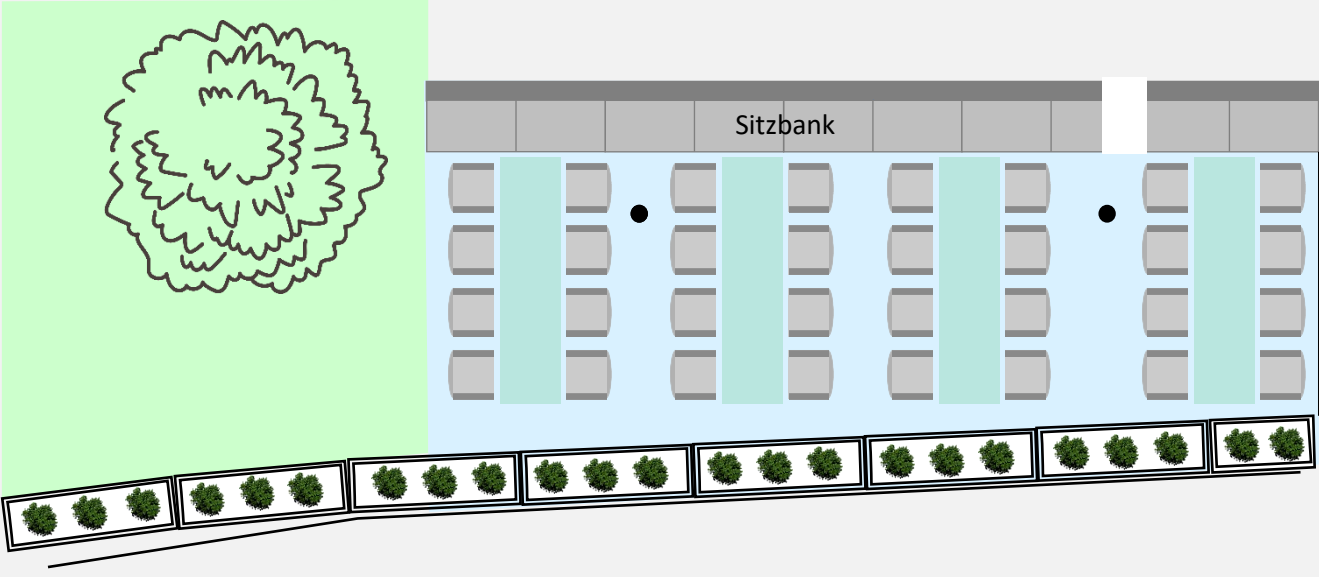
Bootshaus (gedeckt):	max. 24 Personen
Vorplatz (offen):	max. 20 Personen
Hafen (offen) Option 1:	max. 48 Personen
Hafen (offen) Option 2:	max. 58 Personen
Zelt (gedeckt):	max. 51 Personen



Gästebereiche «Zelt» (gedeckt) und «Baum» (offener Apéro Bereich)

Option 1

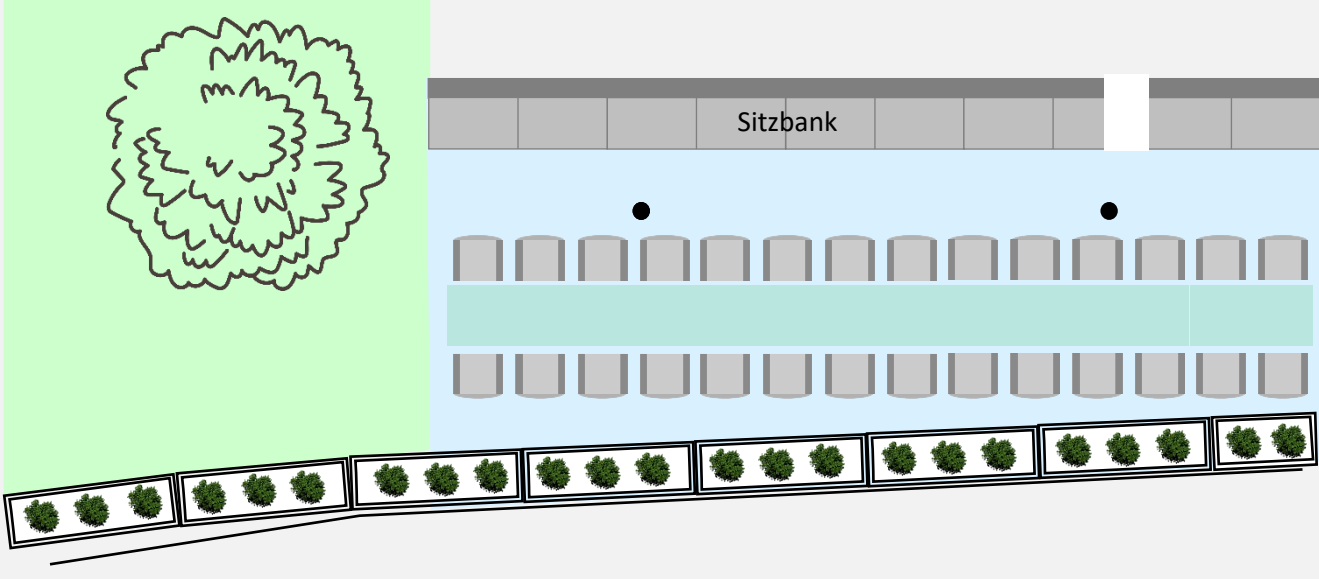
max. 40 Personen



Gästebereiche «Zelt» (gedeckt) und «Baum» (offener Apéro Bereich)

Option 2

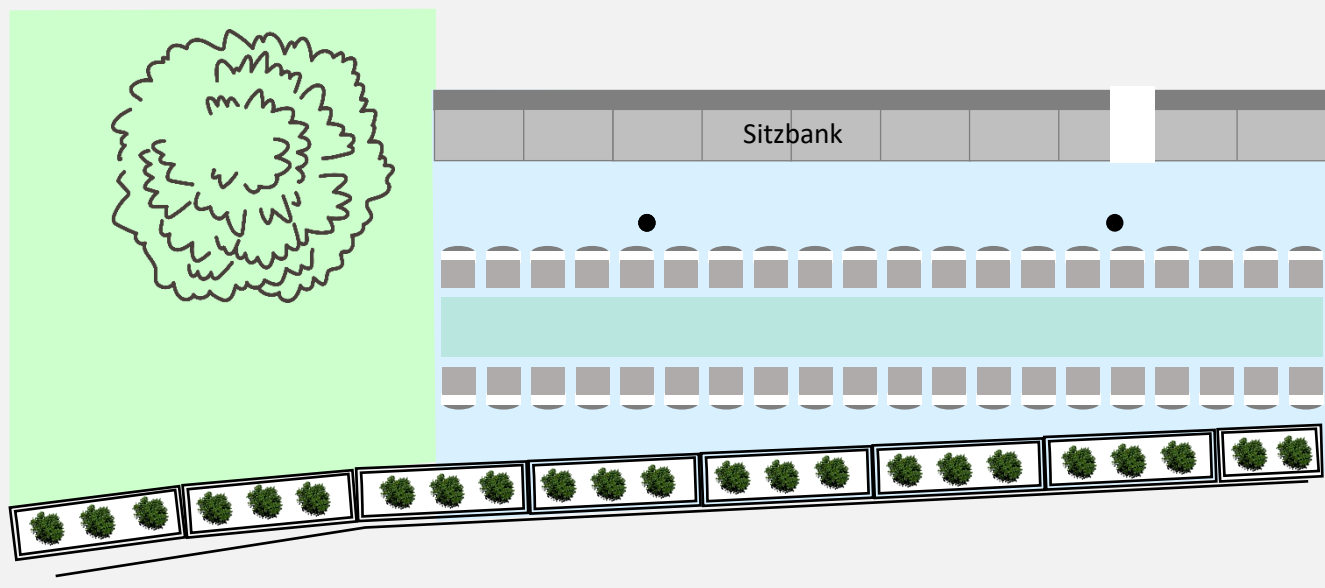
max. 28 Personen



Gästebereiche «Zelt» (gedeckt) und «Baum» (offener Apéro Bereich)

Option 3

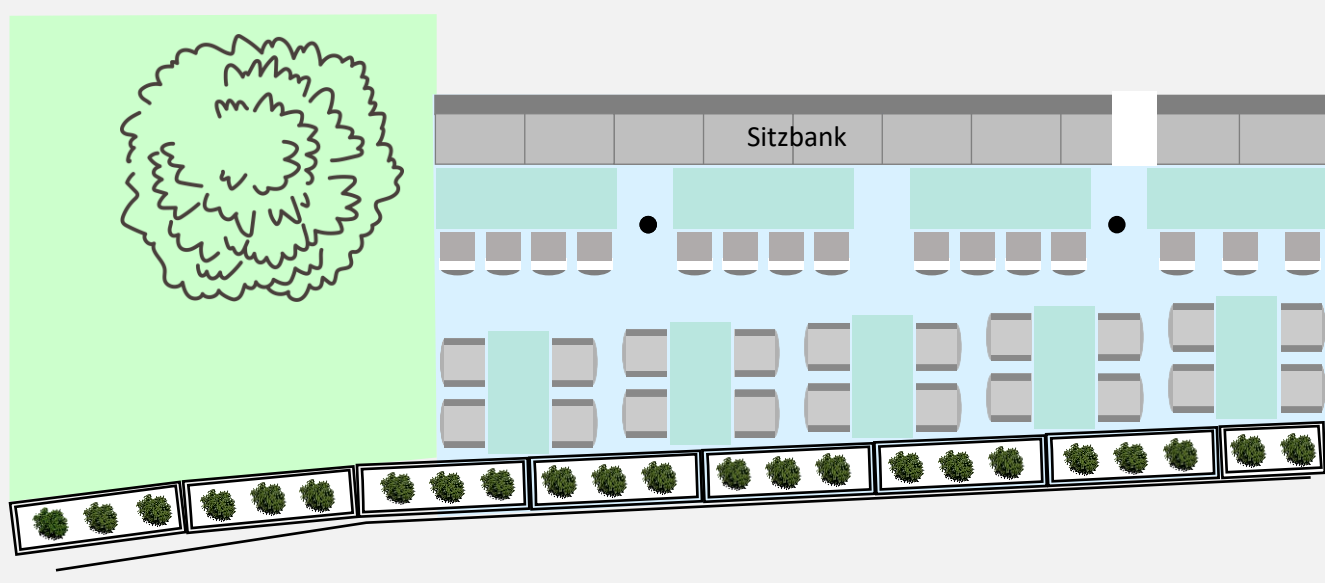
Klappstühle, max. 40 Personen



Gästebereiche «Zelt» (gedeckt) und «Baum» (offener Apéro Bereich)

Option 4

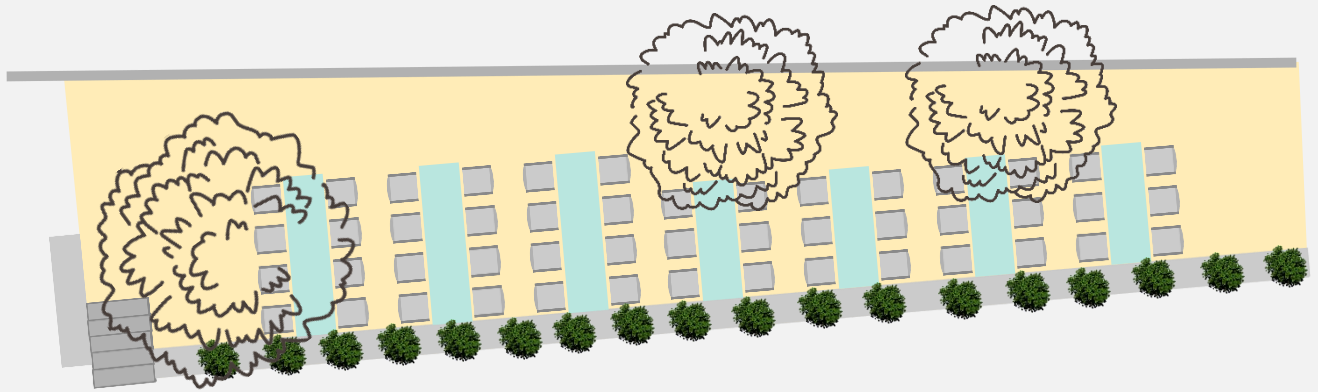
max. 51 Personen





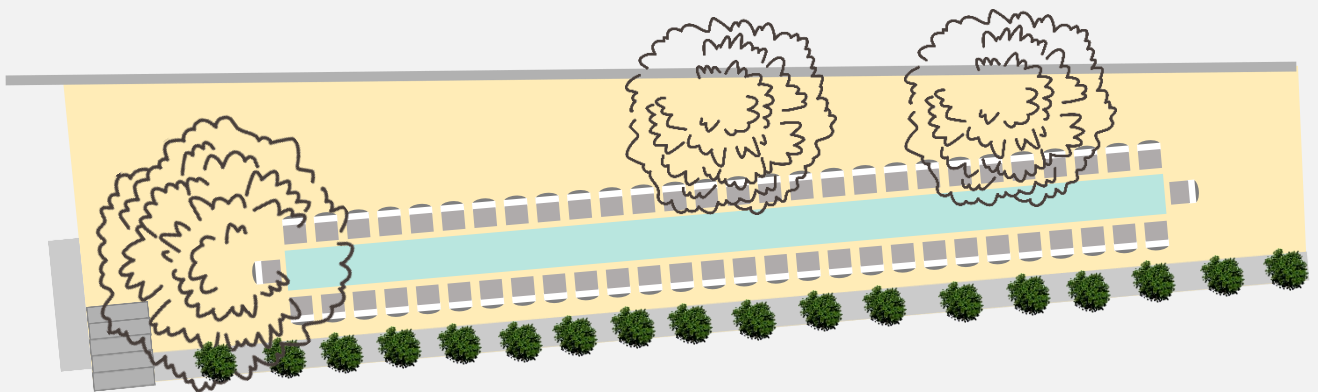
Gästebereich «Hafen» (Schönwetter) Option 1

max. 48 Personen



Gästebereich «Hafen» (Schönwetter) Option 2

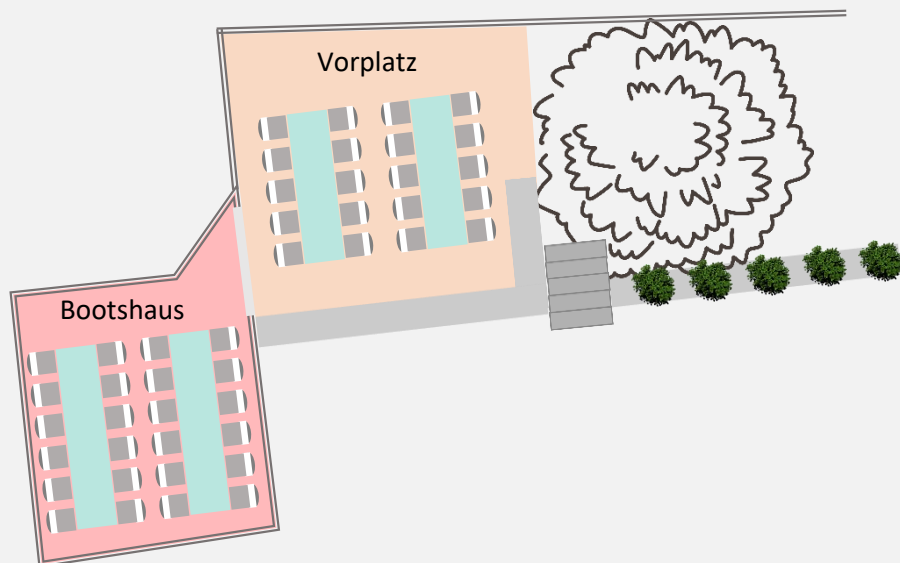
max. 58 Personen



Gästebereiche «Bootshaus» (gedeckt) und «Vorplatz» (offen)

Bootshaus: max. 24 Personen

Vorplatz: max. 20 Personen



Strandhaus

Strozzi's Tavolata

Bankett Menü zum selber Zusammenstellen

Liebe Gäste,
für Gruppen ab 12 Personen schlagen wir unsere Tavolata vor. Dies ist die beste Option, um einen unvergesslichen Anlass im Strozzi's mit Freunden zu geniessen. Die von Ihnen gewählten Speisen werden zum Teilen in die Tischmitte gestellt. So können mehrere Gerichte in der Gruppe geteilt werden.

Apéro

26

Zum Apéro vor der Tavolata empfehlen wir Strozzi's Apéro Selection:

Oliven & Parmesan
Focaccia mit und ohne Parma Schinken
Auberginencreme
Tomaten Bruschetta

Tavolata klein

79

Anzahl Vorspeisen zur Auswahl: 4
Anzahl Hauptgänge zur Auswahl: 4
Dessertplatte (Tiramisu, Joghurt Panna Cotta, Schokoladenkuchen, Fruchtsalat)

Tavolata mittel

89

Anzahl Vorspeisen zur Auswahl: 5
Anzahl Hauptgänge zur Auswahl: 5
Dessertplatte (Tiramisu, Joghurt Panna Cotta, Schokoladenkuchen, Fruchtsalat)

Tavolata gross

99

Anzahl Vorspeisen zur Auswahl: 6
Anzahl Hauptgänge zur Auswahl: 6
Dessertplatte (Tiramisu, Joghurt Panna Cotta, Schokoladenkuchen, Fruchtsalat)

Pizza Tavolata

79

Anzahl Vorspeisen zur Auswahl: 4
Verschiedene Pizzen als Hauptgang
Dessertplatte (Tiramisu, Joghurt Panna Cotta, Schokoladenkuchen, Fruchtsalat)

Strandhaus

Vorspeisen

Insalata caprese

Büffelmozzarella mit Datterini-Tomaten und Rucola

Insalata di avocado e mango *

Avocado, Mango, Limette, Koriander, Trevisano

Insalata Strozzi's *

Saisonale Kräuter-Blattsalate mit frischen Beeren, Fetakäse und verschiedenen Nüssen

Insalata Cesare

Baby Lattichsalat mit geröstetem Speck, mit knusprigen croûtons und gereiftem Parmesan und Datterini-Tomaten

Gazpacho Shot

Gazpacho, Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Basilikum, Brot

Ceviche di capasanta

Jakobsmuschel, eingelegter Safranrettich, Limette, Chili und Koriander

Stracciatella di burrata, pesca, prosciutto di Parma, basilico

Stracciatella di burrata, Pfirsich, Parmaschinken, Basilikum

Vitello tonnato

Dünn geschnittener Kalbsbraten an Thunfischsauce

Carpaccio di tonno

Thunfischcarpaccio mit Olivenöl, Kapern, eingelegten Zwiebeln, Limetten

Cozze al brodo di vino bianco

Miesmuscheln mit Weissweinsauce

Polpo fritto

Frittierter Octopus mit patatas bravas, Aioli, Limetten

Strandhaus

Hauptgänge

Pasta _____

Rigatoni fatti in casa, salsa di pomodoro piccante
Hausgemachte Rigatoni an scharfer Tomatensauce

Linguine fatte in casa alla polpa di granchio
Hausgemachte Linguine mit Tomaten, Flusskrebs und Snowcrab an pikanter Proseccorahmsauce

Spaghetti alle vongole veraci
Hausgemachte Spaghetti mit Venusmuscheln

Spaghetti alla crema di broccoli
Hausgemachte Spaghetti mit Broccolicreme, gerösteten Mandeln und getrockneten Tomaten

Fisch _____

Lucioperca fritto con patatine fritte
Zanderknusperli im Bierteig, serviert mit Tartarsauce

Gamberoni all'aglio, olio e peperoncino
Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini-Öl

Branzino con olio di oliva, erbe e fleur de sel
Wolfsbarsch mit Olivenöl, frischen Kräutern und Fleur de sel

Salmone alla griglia con tagliatelle di zucchine
Grillierter Lachs, Zucchini velouté und Zucchinispaghetti

Fleisch _____

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano vecchio
Geschnittenes Entrecôte (180 g) mit Rucola und gereiftem Parmesan

Costolette d'agnello
Lammracks mit scharfer Kräuter-Knoblauchsauce

Coscia di pollo al limone e miele
Pouletschenkel Filet mit Honig-Zitronenmarinade und Tzatziki Sauce

Costoletta di vitello al burro di salvia +CHF 10 pro Person
Kalbskotelette vom Grill mit Salbeibutter

Vegetarisch _____

Melanzane al forno *
Aubergine mit Tomate und Mozzarella aus dem Ofen mit Oregano, Basilikum und Olivenöl

Cocomero, feta, bulgur, menta, lime *
Bowl mit Wassermelone, Feta, Bulgur, Minze, Limette und Frühlingszwiebel

Strandhaus

Drei Beilagen inklusive

Spinat
Pommes
Trüffelpommes
Rosmarinkartoffeln
Wilder Brokkoli
Grillgemüse
Pimientos de Padrón

Dessertplatte

Tiramisu
Joghurt Panna Cotta
Schokoladenkuchen
Fruchtsalat

Strandhaus

Flying Dinner

Apéro

26

Zum Apéro empfehlen wir Strozzi's Apéro Selection:

Oliven & Parmesan
Focaccia mit und ohne Parma Schinken
Auberginencreme
Tomaten Bruschetta

Flying Dinner mittel

89

Fünf Vorspeisen
Fünf Hauptgänge
Alle Desserts

Flying Dinner gross

99

Sechs Vorspeisen
Sechs Hauptgänge
Alle Desserts

Vorspeisen

Gazpacho im Shotglas

Gurkenkaltschale im Shotglas

Melonenkaltschale mit Prosecco

Jakobsmuschel Ceviche

Thunfischtatar, Peperonicreme, Avocado

Melone mit San Daniele Schinken

Tomate mit Stracciatella di burrata und Basilikum

Polpo fritto (kleine ovale Schale)

Crevetten Cocktail im Glas

Austern

Vitello tonnato

Grillierter Pfirsich mit Stracciatella di burrata

Strandhaus

Hauptgänge

Kalbsnierstück niedergegart mit Kartoffelmousseline, Jus

Lammkotelette mit Pimientos de Padrón an Chimichurri

Jakobsmuscheln-Spiess

Crevetten mit Knoblauch und Chili

Tagliata (kleine ovale Schale)

Mini Caesar Salat mit Poulet

Miesmuscheln an Weissweinsauce

Trüffelrisotto

Crab Pasta (kleine ovale Schale)

Spicy Rigatoni mit Stracciatella di burrata

Parmigiana (vegi)

Quinoasalat mit Cranberry, Feta und Avocado

Wassermelonensalat mit Bulgur, Minze und Lime

Grillgemüse Spiessli

Pizza Stücke

Dessert

Panna cotta im Weckglas

Schoggimousse im Weckglas

Lemon Tart

Fruchtsalat