

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

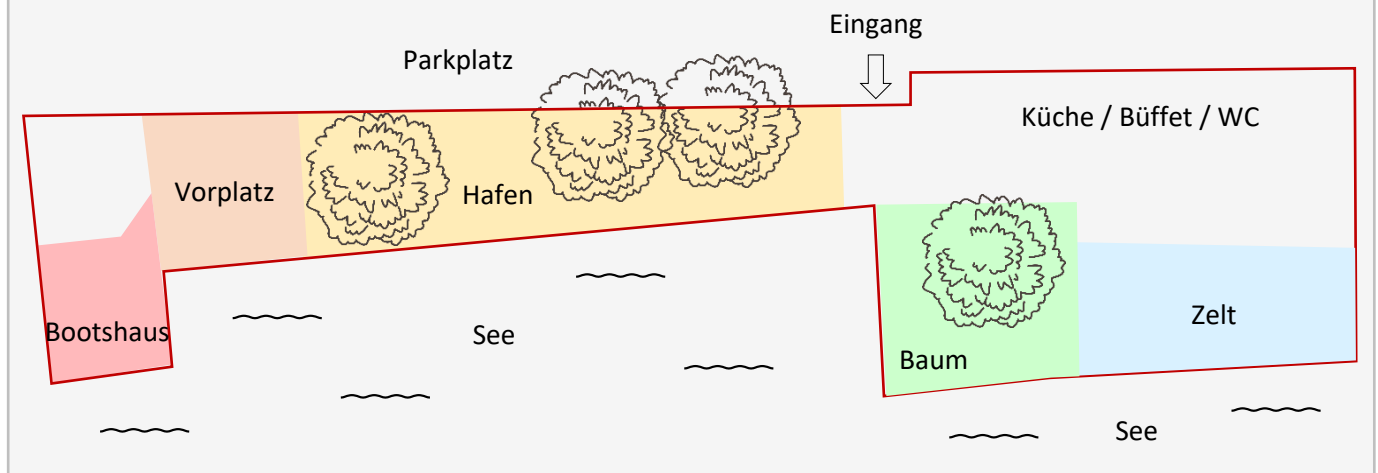
044 915 14 18



Unsere Gästebereiche

Übersicht

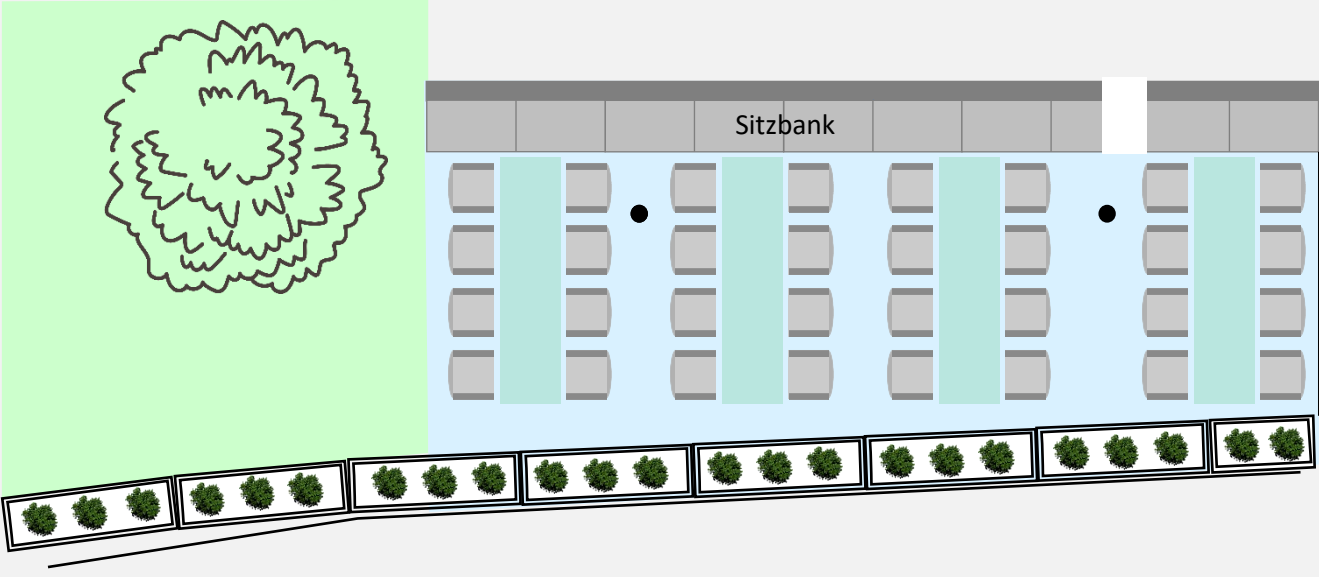
Bootshaus (gedeckt):	max. 24 Personen
Vorplatz (offen):	max. 20 Personen
Hafen (offen) Option 1:	max. 48 Personen
Hafen (offen) Option 2:	max. 58 Personen
Zelt (gedeckt):	max. 51 Personen



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

Option 1

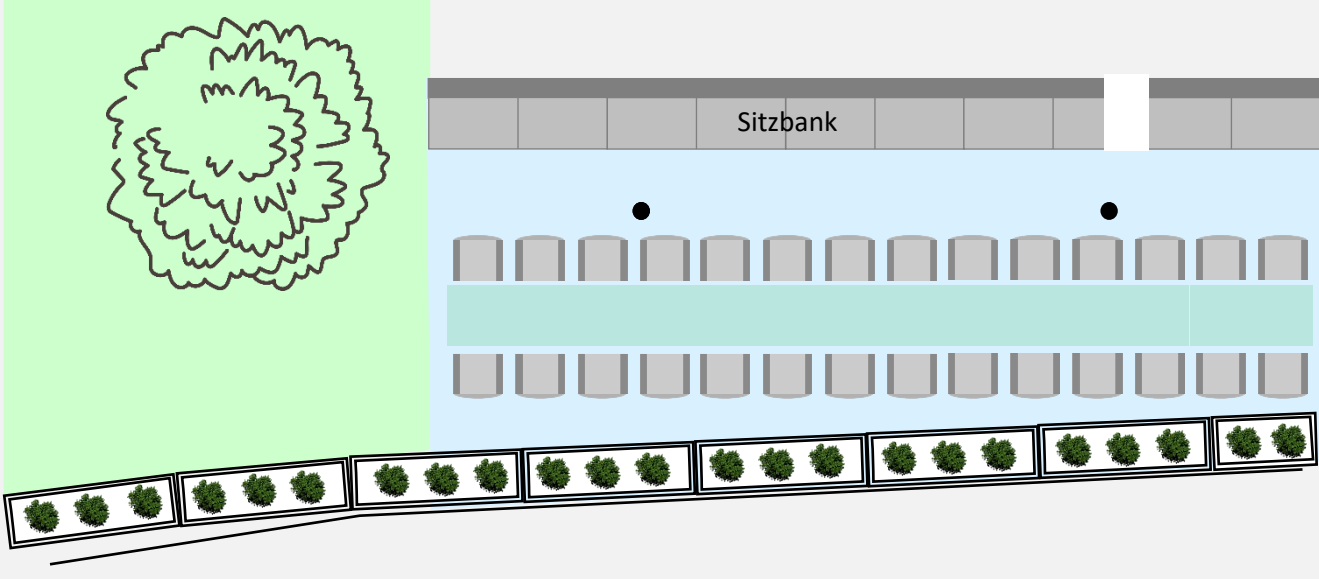
max. 40 Personen



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

Option 2

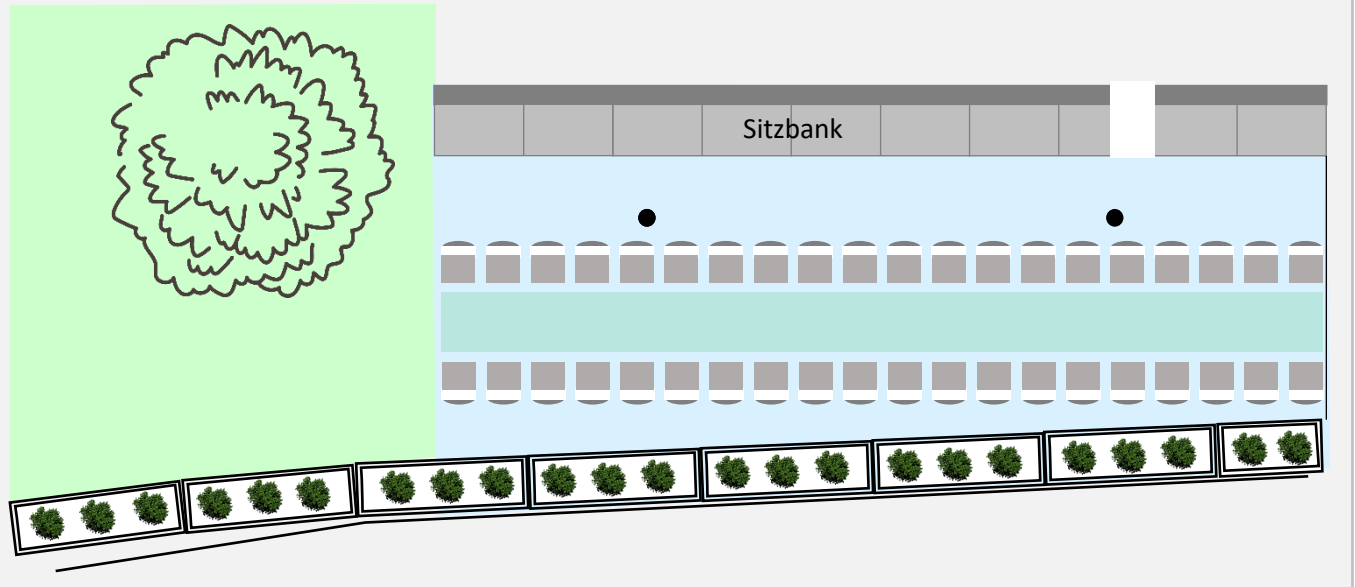
max. 28 Personen



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

Option 3

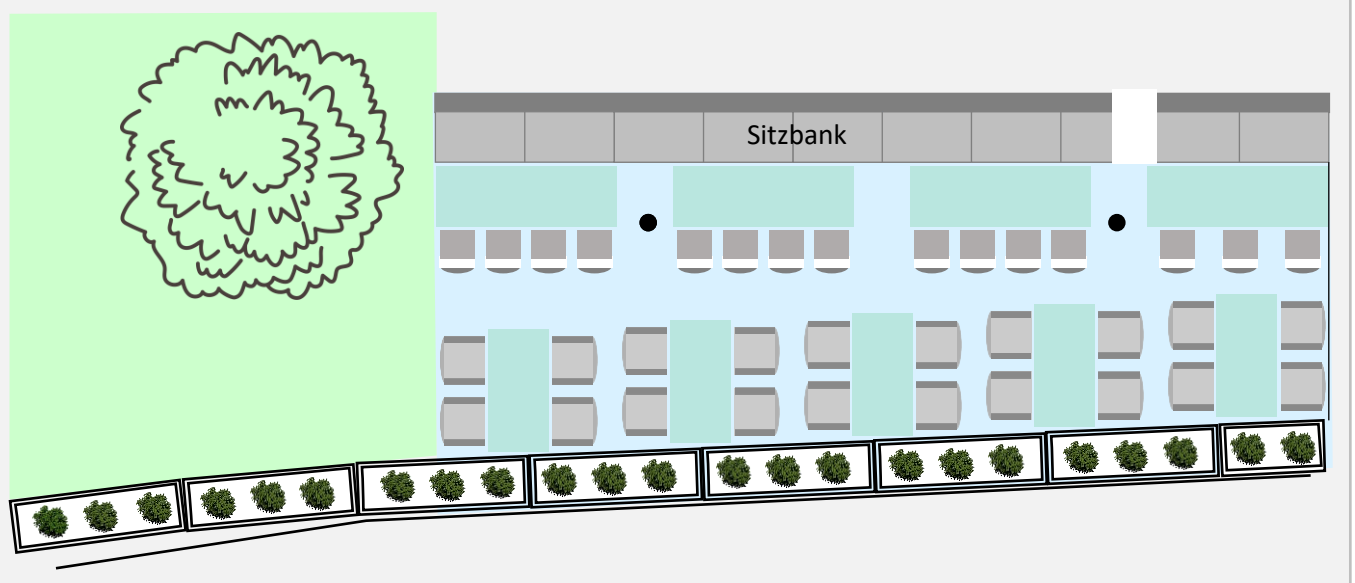
Klappstühle, max. 40 Personen



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

Option 4

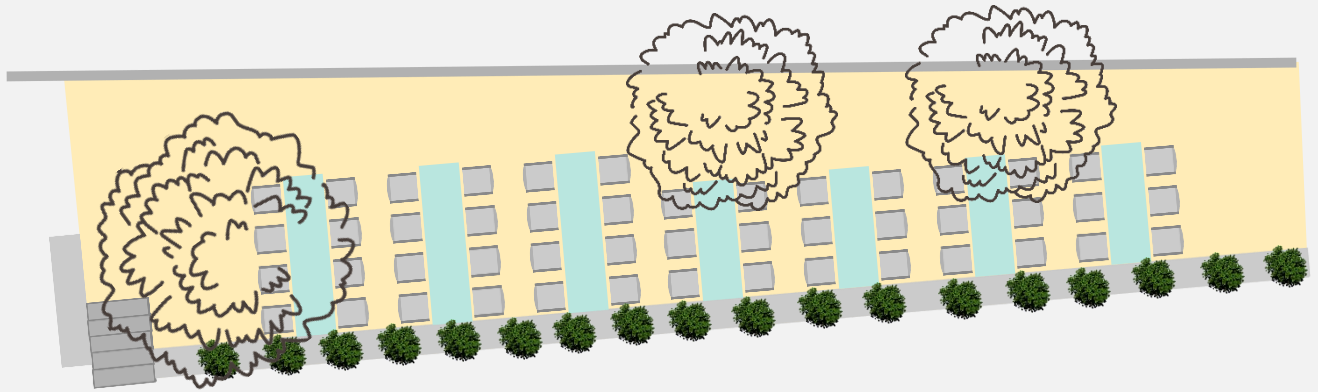
max. 51 Personen





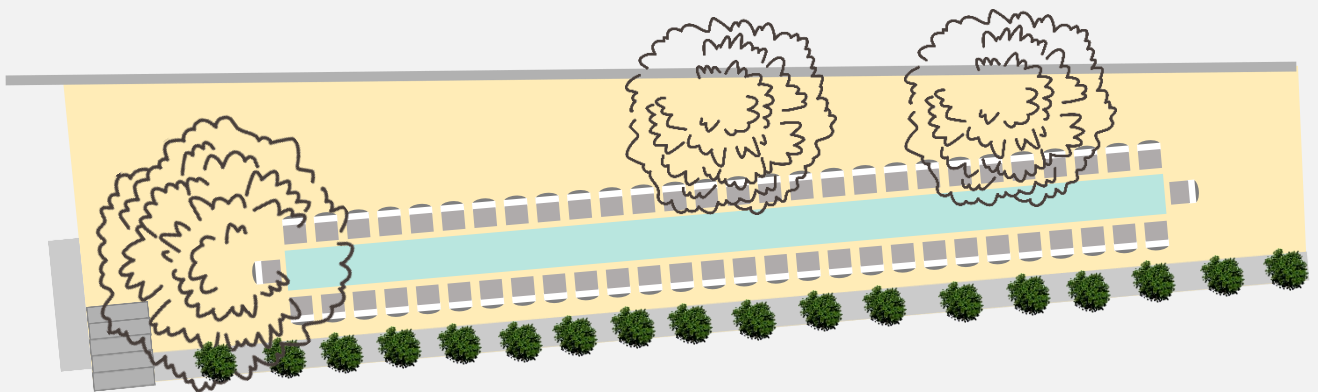
Gästebereich «Hafen» (Schönwetter) Option 1

max. 48 Personen



Gästebereich «Hafen» (Schönwetter) Option 2

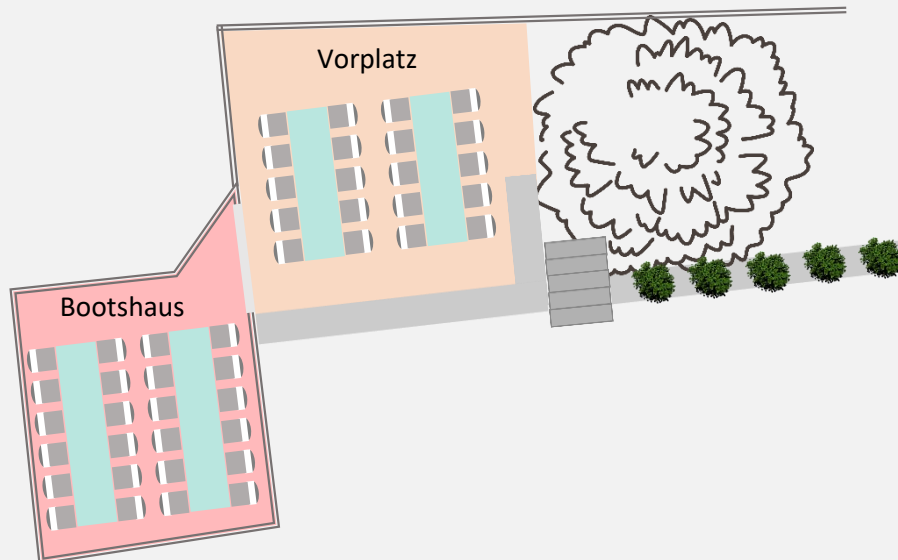
max. 58 Personen



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)

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 sgombro reale

Königsmakrele, Gurke, Limette, Chili, Kokos 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

Carpaccio di maiale

Schweinsbraten Carpaccio mit Apfelvinaigrette, milden Sardellenfilets und Kapern

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

Salmonе alla griglia con tagliatelle di zucchini
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

L'asparago bianco al burro e parmigiano
Weisser Spargel mit Butter und Parmesan

Strandhaus

3 Beilagen inklusive

Spinat
Pommes
Trüffelpommes
Rosmarinkartoffeln
wilder Brokkoli
Grillgemüse
Pimientos de Padrón

Dessertplatte

Tiramisu
Jogurt Panna Cotta
Schokoladenkuchen
Fruchtsalat