



Bankett-Angebot 2024

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Interesse am Seerestaurant Steinburg,
ein Restaurant mit 170 Jähriger Tradition!

Unsere oberste Priorität ist es, Ihren Gästen und Ihnen einen unvergesslichen Anlass
zu bieten. Björn Hilmert und sein Team sorgen stets dafür,
dass Ihr Event ein voller Erfolg wird.

Um vorab einen ersten Eindruck zu bekommen, finden Sie in dieser Liste vorab
Informationen zu den Möglichkeiten im Seerestaurant Steinburg in Küsnacht.

Inhaltsverzeichnis

1. Apéro-Speisen	2
2. Einzelne Bankett Speisen	3
3. 3-Gang Menü Vorschläge	6
4. 4-Gang Menü Vorschläge	7
5. Unsere Räumlichkeiten	8
6. Weitere Informationen	10





1. Apéro-Speisen

Apérofood

100g

Marinierte Oliven	7.00
Parmesan	9.00
Gesalzene Erdnüsse & Crissini	3.00

Häppchen

pro Stück

Tagessüpli in der Tasse	4.00
Mini-Vegi-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilli-Sauce	4.00
Mini-Chäs-Chüerchli	4.00
Marinierte Black Tiger Crevette	4.00
Saisonales Vegi-Mousse	5.00
Lachs Canapé	5.00
Poulet-Satay-Spiessli mit Erdnussauce	5.00
Rindstatar Canapé	5.00
Tuna Tataki mit Wasabi-Mayo	6.00

Apéro-Packages

Ein Häppchen/Sorte pro Person

Package 1	15.00
- Gesalzene Erdnüsse & Crissini	
- Saisonales Vegi Mousse	
- Mini-Vegi-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilli-Sauce	
- Tagessüpli in der Tasse	



Package 2	20.00
- Gesalzene Erdnüsse & Crissini	
- Lachs Canapé	
- Tagessüppi in der Tasse	
- Rindstatar Canapé	
- Mini-Vegi-Frühlingsrollen mit Sweet-Chilli-Sauce	

2. Einzelne Bankett Speisen

Flying Dinner oder Apéro riche

Für ein Flying Dinner oder Apéro riche kontaktieren Sie uns bitte. Gerne stellen wir Ihnen ein Individuelles Angebot zusammen.

Salate & Vorspeisen

	CHF
Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurke und Kerne	13.00
Gemischter Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Trauben	16.00
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons	19.00
Parmesan-Mousse mit glasiertem Kürbis und Preiselbeeren	22.00
Randen-Carpaccio mit Feta, Baumnüssen und Honig-Senfdressing	22.00
Duo vom Lachs mit Gurke, Zitrone, Frischkäse und Kräutersalat	26.00
Getrüffeltes Rindstatar mit Toast	28.00
Vitello Tonato «Steinburg» mit gebratenem Tuna Tataki	29.00

Suppen

Rindskraftbrühe mit Flädli	12.00
Kürbissuppe mit Amaretto	16.00
Getrüffelte Kartoffelsuppe	16.00



Zwischengänge

Lauwarmer Waldpilzsalat mit geräucherter Entenbrust und Feigensenf	26.00
Pasta mit Meeresfrüchte und Hummerbisque	26.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf Champagnerkraut und Safransauce	26.00
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln und Balsamico	26.00

Hauptgänge Fleisch

Maispoulardenbrust auf Waldpilzrisotto mit knusprigem Rucola	42.00
Kalbsbraten mit glasierten Rüeblen und Kartoffelgratin	44.00
Scallopine al tartufi mit Pasta	49.00
Geschmortes Kalbsbäggli mit Rüeblen, Edamame und Kartoffelstock	53.00
Zwiebelrostbraten mit Mixgemüse und Spätzle	56.00
180g Rindsfilet mit Kräuterbutter gratiniert dazu cremigen Spinat und Bratkartoffeln	62.00

Hauptgänge Fisch

Filet vom Wolfsbarsch auf Fregola Sarda mit Parmesan, Tomaten und Rucola	46.00
Lachssteak mit Lauchgemüse, Bratkartoffeln und Kräutersauce	48.00
Gebratene Black Tiger Crevetten auf Safran-Tomatenrisotto	48.00
Felchen Filets vom Zürisee mit Spinat, Salzkartoffeln und Mandelbutter	54.00



Hauptgänge vegetarisch

Safran-Tomatenrisotto mit Babypinat und Burrata	38.00
Waldpilzragout mit Serviettenknödel	39.00
Offener Ravioli mit Burrata und dreierlei vom Kürbis	42.00
Pasta mit schwarzem Herbsttrüffel	44.00
Risotto mit schwarzem Herbsttrüffel	44.00
Veganes Wintergemüse aus dem Ofen mit Gewürzöl	38.00

Desserts

Kleiner flüssiger Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé	16.00
Schwarzes und/oder weisses Schokoladenmousse mit Früchte	16.00
Marronimousse mit Rotweinzwetschgen	16.00
Crème Brûlée mit Mangosorbet	16.00
Weisses Kaffee-Schokoladenmousse mit Kirschragout	16.00
Tiramisu	16.00

Sollten Sie weitere Vorschläge wünschen zögern Sie nicht uns zu kontaktieren.



3. 3-Gang Menü Vorschläge

Die Menü-Preise verstehen sich pro Person.

<p>Menü 1 CHF 69.00</p> <p>Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurke und Kerne</p> <p>*****</p> <p>Maispoulardenbrust auf Waldpilzrisotto mit knusprigem Rucola</p> <p>*****</p> <p>1 Dessert aus der Liste</p>	<p>Menü 2 CHF 76.00</p> <p>Kürbissuppe mit Amaretto</p> <p>*****</p> <p>Filet vom Wolfsbarsch auf Fregola Sarda mit Parmesan, Tomaten und Rucola</p> <p>*****</p> <p>1 Dessert aus der Liste</p>
<p>Menü 3 CHF 86.00</p> <p>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons</p> <p>*****</p> <p>Geschmortes Kalbsbäggli mit Rüebli, Edamame und Kartoffelstock</p> <p>*****</p> <p>1 Dessert aus der Liste</p>	<p>Menü 4 CHF 95.00</p> <p>Duo vom Lachs mit Gurke, Frischkäse und Kräutersalat</p> <p>*****</p> <p>Zwiebelrostbraten mit Mixgemüse und Spätzle</p> <p>*****</p> <p>1 Dessert aus der Liste</p>



4. 4-Gang Menü Vorschläge

Die Menü-Preise verstehen sich pro Person.

<p>Menü 5 CHF 87.00</p> <p>Gemischter Blattsalat mit Tomaten, Gurke und Kerne</p> <p>*****</p> <p>Getrübeltete Kartoffelsuppe</p> <p>*****</p> <p>Kalbsbraten mit glasierten Rüebl und Kartoffelgratin</p> <p>*****</p> <p>1 Dessert aus der Liste</p>	<p>Menü 6 CHF 103.00</p> <p>Kürbissuppe mit Amaretto</p> <p>*****</p> <p>Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Salzkartoffeln und Balsamico</p> <p>*****</p> <p>Lachssteak mit Lauchgemüse, Bratkartoffeln und Kräutersauce</p> <p>*****</p> <p>1 Dessert aus der Liste</p>
<p>Menü 7 CHF 108.00</p> <p>Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons</p> <p>*****</p> <p>Lauwarmer Waldpilzsalat mit geräucherter Entenbrust und Feigensenf</p> <p>*****</p> <p>Geschmortes Kalbsbäggli mit Rüebl, Edamame und Kartoffelstock</p> <p>*****</p> <p>1 Dessert aus der Liste</p>	<p>Menü 8 CHF 120.00</p> <p>Parmesan-Mousse mit glasiertem Kürbis und Preiselbeeren</p> <p>*****</p> <p>Gebratene Jakobsmuscheln auf Champagnerkraut und Safransauce</p> <p>*****</p> <p>180g Rindsfilet mit Kräuterbutter gratiniert dazu cremigem Spinat und Bratkartoffeln</p> <p>*****</p> <p>1 Dessert aus der Liste</p>



5. Unsere Räumlichkeiten

Seesicht: Ob Veranda, Terrasse oder Wintergarten, dieser Teil ist das ganze Jahr nutzbar. Im Winter beheizt, im Sommer geöffnet. Die Anlegestelle der Kursschiffe ist nur einen Steinwurf entfernt. Die Steinburg ist das einzigste Restaurant mit direkter Seesicht zwischen Zürihorn und Herrliberg. In diesem Bereich des Restaurants können wir bis 50 Gäste bei einer Umsatzgarantie von CHF 3500,- exklusiv verwöhnen.



Stübli: In unserem Stübli, der älteste Teil der 170 jährigen Steinburg ist es möglich bis 35 Personen verwöhnen. Durch die wunderschöne saisonelle Dekoration ist dieser Teil besonders bei kälteren Temperaturen sehr beliebt. Gerne stellen wir Ihnen unser Stübli für eine Umsatzgarantie von CHF 1800.00 exklusiv zur Verfügung.





Weinkeller: In unserem Weinkeller ist es möglich private Dinner zu geniessen. Im Sommer herrlich gekühlt und im Winter beheizt, munden Weine in dieser Umgebung ganz besonders. Gerne stellen wir Ihnen unseren Weinkeller mit maximal 14 Personen für eine Umsatzgarantie von CHF 1500.00 exklusiv zur Verfügung.



Lounge: Diesen Teil des Restaurants nennen wir die Lounge. Etwas abseits der anderen Gäste können wir hier an einer Tafel bis 15 Personen bewirten. Man sitzt sehr komfortabel in schweren Ledersessel eine Umsatzgarantie gibt es nicht.





6. Weitere Informationen

Steinburg exklusiv

Für eine Umsatzgarantie von CHF 6000,- stellen wir Ihnen alle Räumlichkeiten der Steinburg exklusiv zur Verfügung. In diesem Fall macht es Sinn, sich vor Ort zu treffen um alle Einzelheiten genau zu besprechen.

Öffnungszeiten während der Schliesstage

Gerne öffnen wir die Steinburg auch an unseren Ruhetagen für Sie.

Verlängerung Nachtzuschläge

Die Polizeistunde beginnt um 24:00 Uhr. Sollten Sie Ihren Anlass länger planen, können wir bei der Gemeinde eine Genehmigung einholen. Die Mehrkosten pro Stunde betragen CHF 350.00 inkl. Personalkosten.

Zapfengeld

Pro 75cl Flasche verrechnen wir CHF 50.00

Gabelgeld

Für mitgebrachte Torten/Kuchen verrechnen wir pro Person CHF 6.50. Bestellen Sie ein Dessert entfällt dieses.

Dekoration

Kleine Blumendekoration stehen bei jedem Anlass gratis auf den Tischen. Selbstverständlich kann Dekoration vom Veranstalter mitgebracht werden. Auch Empfehlungen sprechen wir gerne aus.

Unterhaltung

Sollten Sie Unterhaltung in Form eines DJ's, Band, Zauberer oder Fake-Kellner wünschen, sprechen wir gerne Empfehlungen aus.

Die Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. von 8.1%