



Bankettkarte

Herzlich Willkommen

Willkommen im Senevita Pilatusblick

Der Pilatusblick im Herzen von Ebikon steht für Genussmomente und gelebte Gastfreundschaft. In unserem grosszügig gestalteten öffentlichen Restaurant werden täglich frische und saisonale Gerichte mit Zutaten von lokalen Lieferanten zubereitet. Die schöne Terrasse lädt jederzeit zum Verweilen ein – ob für den Morgenschmaus, ein feines Mittagessen.

Räumlichkeiten & Anlässe Unser Restaurant bietet den perfekten Rahmen für Events aller Art. Ob geschäftlich oder privat – wir richten Ihr Event individuell nach Ihren Wünschen aus:

- **Restaurant Seerose & Salon Risch:** Stilvolles Restaurant mit Terrasse für Bankette aller Art, Familienfeste, Geburtstage und vieles mehr.
- **Seminarpauschalen:** Attraktive Angebote für Tagungen, Workshops und geschäftliche Anlässe inklusive passender Verpflegung.
- **Abend-Events:** Für Gruppenanlässe und Feiern (ab 30 Gästen) öffnen wir unsere Türen gerne auch am Abend.

Für eine unverbindliche Beratung zu Ihrem Event stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Wir freuen uns darauf, Ihnen und Ihren Gästen unvergessliche Momente zu bereiten!

Wir beraten Sie gerne unverbindlich

- Leitung Hotellerie, Daniel Bühlmann: 041 444 07 77 oder per E-Mail: daniel.buehlmann@senevita.ch
- Leitung Küche, Mary Wiget: 041 444 07 20 oder per E-Mail: mary.wiget@senevita.ch

Vielen Dank für Ihr Interesse sowie Anfrage. Wir freuen uns auf Sie.

Apéro kalt & warm (ab 15 Personen)

CHF pro Person

Paprika Chips & Erdnüsse gesalzen	3.00
Focaccia Variation gefüllt mit: (Thon, gekochtem Ei, Schinken, Salami, Grillgemüse)	3.50
Tomaten-Crostini (Bruschette), Basilikum, Knoblauch	3.50
Medjool-Datteln, Frischkäsefüllung	3.50
Tête de Moine, Traube, Baumnuss	3.50
Grissini mit Kräuterspeck	4.00
Melonen-Rohschinken-Spiessli	4.00
Gemüsestängeli im Glas, Sauerrahm Dip	4.00
Rauchlachsroulade im Crepés mit Frischkäse	4.50
Krevettencocktail, Blätterteigpastetli, Dill	4.50
Rindstartar im Gourmetlöffel, Wasabikréme	4.50
Saisonales Süsspchen im Gläsli serviert	3.50
Schinkengipfeli	3.50
Hackfleischbälleli-Spiessli, Barbecue Dip	3.50
Frühlingsrolle, Gemüsefüllung, Sweet Chilisauce	3.50
Hausgemachte Käsekuchenhappen	3.50
Samosas, Gemüsefüllung, Koriander Dip	4.00
Tortilla-Ecken	4.00
Pouletspiessli, Erdnusssauce	4.50
Riesenkrevette, Limette und Knoblauch	4.50

Vorspeisen kalt & warm

CHF pro Person

Farbenfroher Blattsalat, Hausdressing	7.50
Gemischter Saisonsalat, Hausdressing	8.50
«Wellness-Salat» Brüsseler, junger Lauch in Streifen	9.50
Nüsslisalat, Ei, Speckkrokant, Hausdressing	10.50
Grillgemüse «Anti-Pasti», Büffelmozzarella, Focaccia	11.50
Forellenfilet, Gurke, Meerrettichschaum, Salatbouquet	12.50
Hauspastete, Preiselbeeren, Waldorf, Salatbouquet	12.50
Randen-Carpaccio, Salatbouquet, Wasabi Dressing, Feta	12.50
Vitello-Tonnato, Salatbouquet, Focaccia	14.50
Duett vom Tartar «Rind & Tomate», Salatbouquet, Toast	15.50
Gefüllte Teigwaren, Gemüseragout, Schmelztomaten	18.50
Zanderfilet, Safranschaum, Erbsenkartoffelpüree	19.50
Bouillon mit Einlage (Ei, Suppenperlen, Gemüsewürfeli)	7.50
Saisonale Cremesuppe (Tomate, Broccoli, Spargel, Blumenkohl, Kürbis, Randen, Kabis, Sellerie, Kohlraben, Karotten, Lauch, Fenchel etc.)	9.50

Hauptgänge	CHF pro Person
Hackbraten «Maison», Kräuterrahmsauce, Saisongemüse	29.50
Schweinscarrébraten, Rotweinsauce, Saisongemüse	32.50
Paniertes Schweinsschnitzel, Zitrone, Saisongemüse	32.50
Schweins-Saltimbocca, Marsalajus, Saisongemüse	32.50
Schweins Cordon bleu, Zitrone, Saisongemüse	35.50
Schweinsfilet am Stück, Cognacsauce, Saisongemüse	37.50
Pouletgeschnetzeltes «Casimir», Früchtegarnitur	31.50
Lammrückenfilet, Kräutermantel, Jus, Saisongemüse	38.50
Kalbsschulterbraten, Senfrahmsauce, Gemüsebouquet	36.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art», Saisongemüse	38.50
Kalbscarrébraten, Rahmsauce, Shiitake, Saisongemüse	42.50
Rindsschmorbraten «Burgunder Art», Saisongemüse	38.50
Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» an Paprikarahmsauce	39.50
Rosa Roastbeef ^(ARG) , Sauce Béarnaise, Saisongemüse	45.50
Tagliatelle, Waldpilze, Kräuterrahmsauce, Gemüsechips	26.50
Saisonaler Gemüseteller, Stärkebeilage nach Ihrer Wahl	29.50
Forellenfilet, Prosecco-Risotto, Mediterranes Gemüse	34.50
Rosa Lachstranche, Safranschaumsauce, Wildreis-Mix	36.50
Zanderfilet, Weissweinsauce, Erbsenpüree, Fleuron	39.50
Falls Stärkebeilage nicht aufgeführt, dann nach Wahl:	
Pommes Frites, Kroketten , Nudeln, Trockenreis, Risotto, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Spätzli	

Desserts (kalt & warm)

CHF pro Person

Gebrannte Crème, geröstete Mandeln	8.50
Caramelköpfl, saisonale Früchte, Schlagrahm	9.50
Hausgemachte Birnenwegge, Feige, Schlagrahm	9.50
Fruchtsalat, Glace nach Wahl, Schlagrahm	10.50
Panna Cotta, saisonale Früchte	10.50
Duet von Tobleronemousse und Ananassorbet	11.50
Tiramisu (Original,-Orange,-Himbeere)	11.50
Katalanische Cremé	11.50
Chriesibrägel, Glace nach Wahl, Krokant Streusel	10.50
Tarte Tatin, Glace nach Wahl	12.50
Dessert Trilogie (drei «Mini Dessert», nach Wahl)	21.50

Sonderangebot Menüs

Reduktion CHF

Falls Sie mehr als 2 Gänge (exkl. Apéro-Häppchen) auswählen, profitieren Sie von einer zusätzlichen Preisreduktion pro Person, siehe Abstufung unterhalb:

ab 3-Gänge Menü	3.00
ab 4-Gänge Menü	5.00
ab 5-Gänge Menü	8.00
ab 6-Gänge Menü	10.00

Weissweine

CHF pro Flasche

(IT) Timo Vermentino, Cantine San Marzano, Puglia <i>100% Vermentino</i>	42.50
(IT) Langhe Arneis, Villa Carena, Piemont <i>100% Arneis</i>	45.50
(CH) Rätlisbacher Symphonie, Rätlisbacher, Ebikon <i>Riesling x Silvaner, Blanc de Pinot, Weissburgunder und Scheurebe</i>	51.50

Roséwein

CHF pro Flasche

(ES) Demuerte Rosé, Winery On Creations, Murcia <i>Monastrell, Syrah</i>	45.50
---	-------

Rotweine

CHF pro Flasche

(IT) Talo Primitivo di Mand., Can. San Marzano, Puglia <i>100% Primitivo</i>	42.50
(ES) Reserve Don Carlos, Cherubino Vals., Valencia <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bobal</i>	45.50
(FR) Vol. 2 Revolution Dry Aged, LGI Wines, Languedoc- <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	45.50
(IT) Settebraccia, Cantina Sampietrana, Puglia <i>Negroamaro und Susumaniello</i>	51.50

Schaumwein

CHF pro Flasche

(IT) Prosecco Frizzante DOC, Vini Briganti, Venetien <i>100% Glera</i>	45.50
(IT) Ciccilla-Zero, Vini Briganti, Alkoholfrei	48.50

Haben Sie keinen passenden Wein gefunden, dann Fragen Sie doch einfach nach unserem Gesamtkatalog 😊

Seminarpauschalen

CHF pro Person

Halbtags Pauschale

19.50

Wasser mit und ohne Kohlensäure (auf Tischen)

Heissgetränke (ab Buffet)

Gipfeli, Brötli & Fruchtkorb (ab Buffet)

*inkl. Mittagessen (Details siehe Ganztags Pauschale)

39.50

Ganztags Pauschale

49.50

Vormittag

Wasser mit und ohne Kohlensäure (auf Tischen)

Heissgetränke (ab Buffet)

Gipfeli, Brötli & Fruchtkorb (ab Buffet)

Mittagessen

2-Gänge Menü nach Wahl (serviert)

Suppe oder Salat, Tages-oder Vegi-Menü

Nachmittag

Wasser mit und ohne Kohlensäure (auf Tischen)

Heissgetränke (ab Buffet)

Dessert/Süssspeise (ab Buffet)

In allen Seminarpauschalen enthalten: Flipchart, Beamer, Leinwand, Moderationskoffer, Mikrofon, Schreibblock und Kugelschreiber.

Raummieten

Halbtags (entfällt bei Konsumation über CHF 300)

150.00

Ganztags (entfällt bei Konsumation über CHF 450)

250.00

Tischordnung



Block

max. 42 Pes. Salon Risch
max. 50 Pers. Seerose

Rechteckige Tische mit
Rundumbestuhlung



U-Form

max. 22 Pes. Salon Risch
max. 30 Pers. Seerose

U-förmig gestellte Tische,
ein- oder beidseitig be-
stuhlt



Theaterbestuhlung

max. 53 Pes. Salon R.
max. 50 Pers. Seerose

Stuhlreihen mit versetzten
Stühlen in eine Blickrich-
tung; keine Tische



Reihenbestuhlung

max. 53 Pes. Salon R.
max. 50 Pers. Seerose

Stuhlreihen mit Stühlen
hintereinander; ohne Ti-
sche



Parlamentarisch

max. 24 Pes. Salon R.
max. 30 Pers. Seerose

Ähnlich wie Reihenbestuh-
lung aber mit Tischen



Fischgerät

max. 24 Pes. Salon R.
max. 30 Pers. Seerose

Schräg gestellte Tische
(wie parlamentarisch) mit
einseitiger Bestuhlung



E-Form

max. 39 Pes. Salon Risch
max. 48 Pers. Seerose

E-förmig gestellte Tische
mit ein- oder beidseitiger
Bestuhlung



4er Tische

max. 60 Pes. Salon R.
max. 70 Pers. Seerose

Mehrere Tische für jeweils
vier Personen. Hauptsächlich
für Bankette.



Tischreihen

max. 42 Pes. Salon R.
max. 50 Pers. Seerose

Lage Tischreihen. Haupt-
sächlich für Bankette.

AGB's (Allgemeine Geschäftsbestimmungen)

Änderungen	Änderungen der Personenanzahl und aller relevanter Punkte sind bis spätestens bis 24 Stunden vor Anlass per Telefon oder E-Mail mitzuteilen. Reduktionen von mehr als 10 % der ursprünglichen Personenanzahl werden zu 100% verrechnet. Beispiel: Ein Bankett/Veranstaltung wird für 30 Personen reserviert. Es gibt keine Meldung zur Anpassung der Personenzahl seitens Kunde. Am Anlass sind 26 Personen. Definitiv Verrechnet werden <u>30 Pers.-10 %=27 Pers.</u>
Annulationen	Bei Annulationen eines definitiv bestätigten Anlasses: • 7 Tage vor dem Anlass keine Kosten • 4 bis 7 Tage vor dem Anlass 25% der Kosten • 1 bis 4 Tage vor dem Anlass 50% der Kosten • innerhalb 24 Std. vor dem Anlass 100% der Kosten Annulationen haben schriftlich zu erfolgen.
Bestätigung	Nach der Reservation des Datums und der Detailbesprechung schicken wir Ihnen eine schriftliche Offerte zu Ihrer Kontrolle. Wir bitten Sie, uns die unterschriebene Offerte zurückzusenden. Erst dann ist Ihr Anlass definitiv gebucht.
Dekoration	Saisonale Dekorationen sind im Preis inbegriffen. Individuelle Dekorationswünsche sind möglich, Verrechnung nach Aufwand. Dekorationen seitens Kunde sind vorgängig abzusprechen. Offenes Feuer, schwer entfernbare Materialien nur nach Bewilligung.
Nutzungsdauer	Die vereinbarte Nutzungsdauer ist verbindlich. Verlängerungen sind nur nach vorgängiger Absprache möglich. Für Veranstaltungen, welche darüber hinaus (>00.00 Uhr) andauern, wird ein Zuschlag von CHF 100 pro Stunde verlangt.

Torten & Gebäck	Gerne geben wir Ihnen die Kontaktdaten vom Haus-Beck der Senevita. Für Torten und Kuchen, die Sie selbst mitbringen, verrechnen wir CHF 4.50 pro Peron für Gedeck, Reinigung und Service.
Lautstärke	Lautstärke an Gegebenheiten des Hauses und Bewohner anpassen. Musik/Darbietungen dürfen Betrieb nicht stören.
Technik	Die benötigte Technik seitens Kunde zu definieren. Zu gemietete, zugekaufte Technik wird an den Kunde weiterverrechnet.
Auf-/Abbau	Der Veranstalter ist für Auf- und Abbau eigener Materialien verantwortlich.
Menükarte	Eine einfache Menükarte ist im Menüpreis inbegriffen.
Zahlungsart	Unsere Rechnung begleichen Sie bitte innert 30 Tagen.
Zapfengeld	Für selbst mitgebrachte oder ausgewählte Weine auf Kommission berechnen wir CHF 30.00 pro 75cl Flasche.
Allergene	Informationen zu Allergenen, Inhaltsstoffen und Herkunft werden während dem Bankettgespräch geklärt. Weitere Angaben zu Deklaration, Zutaten sowie Allergenen auf Anfrage vor Ort, durch Küchen- und Servicepersonal.
Herkunft	Deklaration von Fleisch, Fisch sowie Backwaren befindet sich auf Menü-/Speisekarte. Sofern nicht anders erwähnt, gilt als Herkunft die Schweiz.
Preise/MWST	Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.