Gasthof

Luegeten

FESTFREUDE,
SO WEIT DAS AUGE REICHT

Der Gasthof Luegeten ist eine wunderbare Heimat für ganz besondere Anlässe. Hier auf der unverbauten Anhöhe mitten in schönster Natur geniesst man eine einzigartige Rundumsicht auf den ganzen Zürichsee. Sich mit Freunden, Familie, Kunden oder Geschäftspartnern hinsetzen, feiern, geniessen und den Blick über die Landschaft schweifen lassen: Wo kann man das besser als in der Luegete? Gibt es ein Lokal mit einer grandioseren Aussicht?

Das Setting ist ganz und gar einmalig. Schaut man von der Terrasse auf Wiesen, Wälder und den See hinunter, fühlt man sich wie im Himmel voll schönster Glücksgefühle. Der perfekte Ort für Hochzeiten, Geburtstage, Taufen, Jubiläen und alle die Anlässe, die einen gebührenden Rahmen verdienen. Der Gasthof Luegeten bietet reichlich Platz für unvergessliche Festmomente – ob im geräumigen Innenbereich, den damit verbundenen Wintergärten, auf den grosszügigen Balkons oder der grandiosen Terrasse.

In unserer Bankettdokumentation finden Sie alles, was es für Ihr Fest braucht. Lassen Sie sich inspirieren und rufen Sie uns bei Fragen einfach an. Es würde uns sehr freuen.

RÄUMLICHKEITEN

Viel Raum für grossartige Festerlebnisse.

Der Gasthof Luegeten bietet mit Restaurant, einer Terrasse, zwei Wintergärten, zwei Balkons, einer ersten Etage und dem prächtigen Umschwung eine herrliche Bühne für schönste Festträume von unterschiedlicher Grösse.

Genuss rundum im Restaurant Parterre

Hier geniesst man auch im Innenbereich beste Rundumsicht. Die runden Divan-Arrangements und Tische erlauben Gästen immer wieder neue Ein- und Ausblicke, was speziell bei einem Festanlass zu einem tollen Ambiente beiträgt. Das Restaurant ist unsere Vorstellung eines modern interpretierten Landgasthofs, der offen für Horizonterweiterungen ist.

Wintergärten und Sommerträume

Ans Restaurant im Parterre angeschlossen sind zwei geräumige Wintergärten. Bei Bedarf verbindet sich so der ganze Raum nach aussen. Im Winter ist dieses zusätzliche Raumangebot schön wettergeschützt und im Sommer luftig und frisch mit weit offenen Türen.

Erste Etage und Balkonterrasse

Ein paar Stufen weiter oben gibt es mehr zu sehen. In der ersten Etage bietet sich auf einer grossen Fläche die Bühne für Anlässe mit noch besseren Aussichten. Hier liegt einem der ganze See von Zürich bis Rapperswil zu Füssen. Nicht nur für ein Hochzeitsfest garantiert der Gasthof Luegeten ein Gefühl wie auf Wolke sieben.

Ort und Personenanzahl

Restaurant Parterre:	**95 Sitzplätze, 120 Stehplätze**
Wintergarten links:	**30 Sitzplätze**
Wintergarten vorne:	**40 Sitzplätze, 60 Stehplätze**
Terrasse EG:	**110 Sitzplätze, 200 Stehplätze**
Restaurant 1. Stock:	**50 Sitzplätze, 70 Stehplätze**
Terrasse 1. Stock links:	**25 Sitzplätze, 40 Stehplätze**
Terrasse 1. Stock vorne:	**20 Sitzplätze, 30 Stehplätze**
2. Stock Party	**20 Sitzplätze, 35 Stehplätze**
Weinkeller	**15 Sitzplätze, 20 Stehplätze**

MINDESTKONSUMATION

Ort und Preis

Restaurant Parterre:		CHF	**15 000.–**
Wintergarten links:		CHF	**3 000.–**
Wintergarten vorne:		CHF	**4 000.–**
Restaurant 1. Stock:		CHF	**6 000.–**
Terrasse 1. Stock links:		CHF	**2 500.–**
Terrasse 1. Stock vorne:		CHF	**2 000.–**
Weinkeller:		CHF	**1 500.–**
2. Stock für Party:		CHF	**2 000.–** *+ Stunden Mitarbeiter*
Ganzer Innenbereich & Terrasse			**auf Anfrage**
Apéro ohne anschliessendes Essen	Mo. – Mi.	CHF	**60.–** *pro Person*
	Do. – So.	CHF	**100.–** *pro Person*

UNSERE SPEISEN

HÄPPCHEN

Bruschetta Rindstatar 7.–

Bruschettae Swiss-Lachstatar 7.–

Bruschetta Aubergine & getrocknete Tomaten 5.–

Bruschetta Crevetten Cocktail 7.–

Bruschetta Frischkäse mit Trüffel 6.–

Saisonaler Suppenshot 5.–

Mindestbestellmenge sind 20 Stück pro Sorte

ZUM TEILEN

Parmesan, Oliven, Nüssli 16.–

Gebackene Champignons 16.–
Mit hausgemachter Sauce Remoulade

Guacamolé-Olé-Olé 16.–
Mit knusprigem Brot

Luegeten Tour d'Horizon 26.–
Rindstatar, Tomaten-Tapenade, Burrata und knuspriges Brot

Mortadella mit Trüffel und Straciatella di Burrata 19.–
Dünn geschnittener Trüffelmortadella herrliche Stracciatella Creme, Brot

VORSPEISEN

Lauwarme Crevetten 23.–
Mit Zitronenvinaigrette und frischem Basilikum

Luegetensalat 14.50
Knackiger Salat mit Früchten, Kernen

Handgeschnittenes Rindstatar 24.–
Klassisch zubereitet mit knusprigem Brot

Tomaten- und Burrata-Salat 19.–
Mit Rucola und Balsamico

Vitello mediterrano 25.–
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch,
mit Gemüsevinaigrette, Zitrone und Kräutern

Schweizer Crevetten-Cocktail 24.50
Cocktail-Crevetten, klassisch serviert mit Avocado

Ganze Artischocke (Saisonal ca. Mai – Aug.) 19.50
Serviert mit Gemüsevinaigrette

HAUPTGÄNGE

Rindsfilet Tournedos Fabulosos Ojo de Augua 200g 62.–
von Dieter Meyers Farm in Argentinien
serviert mit Gemüse und wahlweise Jus
Café de Paris oder Morchelrahmsauce

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" 48.–
Butter Rösti

Knuspriges Mistkratzerli 39.50
Kräutersauce

Kalbskotelett 450 g 65.–
nach Rezept von Jacky Donatz

Felchen Knusperli aus dem Zürichsee 34.50
Mit Tartaresauce

Maccaroni mit Trüffelrahmsauce 34.–
Mit frischem schwarzem Trüffel

Maccaroni al Vodka 25.–
Mit Chilliflocken

BEILAGEN

Cervo Fries mit Trüffel Flavour 14.50

Pommes Frites 8.–

Gurkensalat 8.–

Saisonales Gemüse 8.–

Weisswein Risotto 8.–

Butter Rösti 12.–

Beilagensalat 8.–

DESSERT

Bananen-Split 15.–
Ein klassischer Genuss

Flüssiges Schokoladenküchlein 16.–
Mit Sauerrahmglace

Riesen Crèmeschnitte *pro Person* 13.–
Ein Traum in Schichten

Karamelkhöpfli 14.50
Mit Schlagrahm

Mini-Karottengugelhupf 17.–
Mit Sauerrahmglace und Haselnüssen

Glacechübeli 6.50
vom Schlattgut in Herrliberg

Luegeten Dessertbuffet (ab 20 Personen) 18.–
Bananen Split, Karamelköpfli,
Glacechübeli vom Schlattgut in Herrliberg

Zuckerbäcker Dessertbuffet (ab 20 Personen) 24.50
Saisonale Mini-Patisserie vom Marc Döhring

Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz.
Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.
Brot und Backwaren aus Schweizer Produktion.
Für Süsswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny züriseefisch.ch
Snow Crab: Bianchi AG (Norwegen)

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.

UNSERE TAVOLATA

TAVOLATA «ETZEL»

Tomaten- und Burrata-Salat
mit Rucola und Balsamico

Guacamolé-Olé-Olé
mit knusprigem Brot

Vitello mediterrano
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch
mit Gemüsevinaigrette, Zitrone und Kräutern

pro Person **CHF 26.–**

Zürichsee Hechtfilet
mit Spinat

Maccaroni mit Trüffelrahmsauce
Mit frischem Schwarzen Trüffel

Rindsfilet Tournedons fabulosos
Ojo de Augua 200 g
Wahlweise Jus, Le Tigre, Café de Paris oder Bordelaise

Weissweinrisotto & saisonales Gemüse

pro Person **CHF 69.50**

Zuckerbäcker Dessertbuffet (ab 20 Personen)
Saisonale Mini-Patisserie vom Marc Döhring

pro Person **CHF 24.50**

Total Tavolata *pro Person* **CHF 120.–**

TAVOLATA «PFANNENSTIL»

Gebackene Champignons
Mit hausgemachter Sauce Remoulade

Vitello mediterrano
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch
mit Gemüsevinaigrette, Zitrone und Kräutern

Lauwarme Crevetten
mit Zitronenvinaigrette und Basilikum

pro Person **CHF 25.–**

Knuspriges Mistkratzerli
mit Kräutersauce

Wiener Schnitzel vom Schwyzer Kalb
Mit Preiselbeeren und Zitrone

Maccaroni al Vodka
Mit Chiliflocken

Saisonales Gemüse & Pommes Frites

pro Person **CHF 62.–**

Luegeten Dessertbuffet (ab 20 Personen)
Bananen-Spilt, Karamelköpfli
Glacechübeli vom Schlattgut in Herrliberg

CHF 18.– *pro Person*

Total Tavolata **CHF 105.–** *pro Person*

TAVOLATA «UETLIBERG»

Handgeschnittenes Rindstatar
mit knusprigem Brot

Tomaten- und Burrata-Salat
Die frische Zauberformel, mit Rucola und Balsamico

Luegetensalat
Knackiger Salat mit Früchten, Kernen

pro Person **CHF 24.–**

Kalbs Cordon Bleu
mit rezentem Bergkäse und Bauernschinken

Felchen Knusperli
aus dem Zürichsee mit Tartaresauce

Saisonale Ravioli (vegetarisch)

Gürkensalat & Pommes Frites

pro Person **CHF 58.–**

Riesen Cremeschnitte *pro Person* **CHF 13.–**

Total Tavolata *pro Person* **CHF 95.–**

TAVOLATA «SÄNTIS»

Gemischter Jungblattsalat

Gebackene Champignons
mit hausgemachter Sauce Remoulade

pro Person **CHF 17.50**

Fischknusperli mit Tartarsauce

Pouletflügeli

Pommes Frites & saisonales Gemüse

pro Person **CHF 41.50**

Glace-Chübeli
Vom Schlattgut in Herrliberg *pro Person* **CHF 6.90**

Total Tavolata *pro Person* **CHF 65.90**

Fisch, Fleisch und Vogel sind ausschliesslich aus der Schweiz.
Für detaillierte Informationen zum Fischfang sowie bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie unseren Service.
Brot und Backwaren aus Schweizer Produktion.
Für Süsswasserfisch bürgt Berufsfischer Adrian Gerny zürisee fisch.ch
Snow Crab: Bianchi AG (Norwegen)

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt.

GETRÄNKE

SOFTGETRÄNKE

Wasser mit / ohne Kohlensäure	1l	**9.50**
Sprite, Sinalco	30cl	**5.–**
Coca Cola, Coca Cola Zero	1.5l	**17.50**
Rivella rot / blau / grün	30cl	**5.50**
	1.5l	**17.50**

APÉROGETRÄNKE

Aperol Spitz **14.–**
Aperol, Prosecco, Soda

No-Perol Spritz **15.–**
Rebels 0.0% Aperitif, Aperitif Amiceri,
Bitter-Sweet Pink Grapefruit,
Bitter Lemon, Soda

Heino **18.–**
Champagne, Green Apple, Yuzu, Soda

Sundowner **18.–**
Italicus, Suze, Noilly Prat, Prosecco,
Grapefruit, Lemon Juice, Soda

Hausgemachter Ice Tea	1l	**17.–**
Prosecco-Bowle mit Beeren	1l	**85.–**
Alkoholfreie Bowle mit Beeren	1l	**29.50**

BIERE

Einsiedler Maisgold	33cl	**6.50**
Einsiedler Weizen	50cl	**9.–**
Einsiedler (Alkoholfrei)	33cl	**6.50**

SPIRITUOSEN

Tanqueray Gin, Koskenkorva Vodka
Brugal Anejo Rum, Jameson Whiskey
inkl. Fillers 0.7l **180.–**

The Gardener French Riviera Gin by Brad Pitt
Monkey 47 Gin, Elyx Vodka, Havana Club 7 años Rum
Monkey Shoulder Whisky
inkl. Fillers 0.7l **220.–**

Luxador Limoncello 1l **94.–**

WARME GETRÄNKE

Espresso	**5.–**
Kaffee	**5.50**
Tee	**5.–**

WEINE

SCHAUMWEINE

Prosecco Millesimato 0,75 l **69.–**
Furlan, Valdobbiadene, Veneto (I)
Glera

Fischer's Fritz Champagner 0,75 l **110.–**
Soutiran, Champagne (F)
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Petite Fleur de Miraval 0,75 l **150.–**
Fleur de Miraval
Pinot Noir, Chardonnay

WEISSWEINE

Blanc de Village Seminar Küsnacht 0,75 l **65.–**
Weingut Diederik, Küsnacht
Cabernet blanc, Sauvignac, Muscaris

Petite Chablis 0,75 l **66.–**
Domaine Durup, Chablis (FR)
Chardonnay

Sauvignon Blanc 0,75 l **55.–**
Vini de Lorenzi, Friaul (I)
Sauvignon Blanc

Riesling Feinherb 0,75 l **63.–**
Weingut Wegeler, Mosel (D)
Riesling

Grüner Veltliner Caractère 0,75l **58.–**
Weingut Weszeli, Kamptal
Grüner Veltliner

Macon – Igé 0,75 l **80.–**
Domaine Francois Carillon
Chardonnay

ALKOHOLFREI

Sparkling Tea Bla 0,75 l **65.00**
Copenhagen Company, Dännemark

Achtsam Riesling 0,75 l **55.00**
Kloster Eberbach, Rheingau (D)

ROSÉ

Rosé Miraval 0,75 l **69.–**
Brad Pitt & Marc Perrin,
Côtes de Provence AOC(F)
Grenache

Whispering Angel 0,75 l **77.–**
Château D'Esclans, Côtes de Provence (F)
Cinsault, Syrah, Rolle, Tibouren, Grenache

ROTWEINE

Schiffstation Pinot Noir 0,75l **58.–**
Turmgut Erlenbach, Zürich
Pinot Noir

Millevolti Rosso Reserva 0,75 l **95.–**
Fumagalli, Tessin
Cabernet Jura, Cabertin, Merlotin

Treggiaia 0,75 l **66.–**
Villa Bibiani, Toskana (I)
Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Marciliano 0,75 l **95.–**
Tenuta Marciliano, Umbria (I)
Cabernet Sauvignon Cabernet Franc

Trus Reserva 0,75 l **90.–**
Bodegas Trus, Ribera del Duero (E)
Tempranillo

Manoir de Gay 0,75 l **85.–**
Chateau le Gay, Pomerol
Merlot

Geyserville Alexander Valley 0,75 l **105.–**
Ridge Vineyards, Sonoma County (US)
Zinfandel

Jahrgänge gemäss aktuellem Sortiment des Restaurants.

Gerne dürfen Sie auch Ihren eigenen Wein mitbringen.
Dafür wird ein Zapfengeld von 35 Franken pro Flasche (0.75l) verrechnet.

Preise in Schweizer Franken, inkl. 8,1 % MwSt

GROSSGEDRUCKTES

Wir sind keine Freunde von Kleingedrucktem auf der letzten Seite. Um einen reibungslosen Ablauf gewähren zu können, bitten wir Sie, nachfolgende Punkte zu beachten:

GRUNDLAGE

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

PERSONENZAHL

Der Kunde verpflichtet sich, uns die verbindliche An zahl Personen möglichst frühzeitig, spätestens aber 72 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitzuteilen. Diese Personenanzahl ist die Grundlage für die Rechnungsstellung. Hiervon abweichende Regelungen bedürfen der Absprache und der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

MENÜAUSWAHL

Die Auswahl der Speisen und Getränke muss bis spätestens 14 Arbeitstage vor Anlass deffiniert werden. Die Getränke werden nach effektiver Konsumation, die Speisen mindestens wie vorbestellt in Rechnung gestellt.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die Rechnung muss 10 Tage nach Rechnungsdatum beglichen werden. Bei grösseren Veranstaltungen behalten wir uns das Recht vor, eine Anzahlung in der Höhe von 50 % des Endbetrages zu verlangen. Die korrekte Rechnungsadresse ist vor dem Anlass mitzuteilen. Bei Kreditkartenzahlungen werden 3 % Komission auf den Rechnungsbetrag aufgeschlagen.

ANNULLIERUNGEN

Absagen oder wesentliche Veränderungen müssen uns möglichst frühzeitig und schriftlich durch den Kunden mitgeteilt werden. Bei Absagen innerhalb weniger als 30 Tage vor der Veranstaltung, behalten wir uns das Recht vor, 50 % der Offerte oder der Durchschnittskonsumtation von CHF 100.00 pro Person zu verrechnen. Bei Absagen inner halb von 48 Stunden vor dem Anlass stellen wir 100 % der in Aussicht stehenden Leistungen in Rechnung.

MUSIK / DARBIETUNGEN

Zu einem beschwingten Fest gehört Musik. Das ist für uns sonnenklar. Leider sehen das Nachbarn, Behörden und Polizei etwas anders. Meist ist ab 22 Uhr die Nachtruhestörung einzuhalten oder die Location erlaubt nur unverstärkte Musik. Und oft ist Musik nur bei Exklusivmiete eines ganzen Lokals möglich. Darum bitten wir Sie, sich mit uns vorab kurzzuschliessen, damit wir Ihre musikalischen Wünsche in die Planung eintunen können. Vielleicht wechseln Sie dazu dann einfach in eines unserer anderen Restaurants, wo Musik via Lautsprecher eher möglich ist.

MUSIK IM FREIEN STRIKT NUR BIS 21.55 UHR

Das Fest schwingt, der Bär steppt, die Gäste tanzen. Leider müssen wir die Musik im Freien ab 22.00 Uhr abgestellt haben. Darum müssen wir sie um 21.55 Uhr abbremsen und runterdrehen. In diesem Punkt sind wir unerbittlich. Da können Sie den grössten Tanz au ühren. Sorry, wir sind zu absoluter Zero-Tolerance gezwungen. Andernfalls werden wir umgehend reihum mit Schweizer Pünktlichkeit mit Lärmklagen eingedeckt. Und Ihnen müssen wir dann CHF 5'000.– Folgekosten berechnen. Mehr noch: die Behörden drohen, uns die Betriebsbewilligung für den Aussenbereich zu annullieren. Das können wir uns nicht leisten.

Aber vielleicht beginnen Sie einfach eine Stunde früher mit Ihrem Anlass? Dann hat der Wunsch nach «One More Time» auch noch einmal Platz!

Besten Dank für Ihr Verständnis.

DEKORATIONEN

Dekorationen sind in den Bankett- und / oder Raumkosten nicht inbegri en. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial darf frühestens 1 Tag vor Anlass geliefert werden und muss innerhalb von 3 Tagen nach dem Anlass wieder mitgenommen werden. Nicht abgeholtes Dekorrationsmaterial wird auf Kosten des Veranstalters entsorgt.

BESTUHLUNG

In der Regel werden die Tische für 10 bis 12 Personen gedeckt.

SCHÄDEN / HAFTUNG

Der Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen. Für mitgebrachte Sachen übernimmt das Fischer's Fritz bei Verlust oder Schaden keine Haftung.

REINIGUNG / ABFALL

Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrichtabfuhren vor genommen werden, wird dem Kunden der Mehraufwand verrechnet.

GERICHTSSTAND

Der Vertrag unterliegt dem Schweizerischen Recht. Gerichtsstand ist Zürich.

Gasthof Luegeten
Etzelstrasse 224, 8808 Freienbach
Tel. ++41 (0)55 420 45 44
info@gasthof-luegeten.ch
gasthof-luegeten.ch