



Herzlich Willkommen in der Villa Sunneschy am See.
Wir sorgen dafür, dass alles gelingt und Ihr Familienanlass, Ihr Geburtstagsfest,
Ihre Hochzeit oder Ihr Firmenanlass zu einem kulinarischen Erlebnis wird.

Wir bieten Ihnen Genuss und Qualität, eine ehrliche, gute und regionale Küche
und stellen Ihr Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.
Gerne begleiten wir Sie auf Ihrem Weg zu einem gelungenen Anlass
und stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Zusammen mit Ihnen erstellen wir das perfekte Menü,
suchen die passenden Weine aus
und bieten Ihnen auch persönliche, individuelle Dekorationen für Ihren Anlass.
Das Wichtigste haben Sie mit uns schon gefunden, nämlich die Traumlocation,
direkt am See.

In unseren Preisen ist die Traumlocation inbegriffen!
Sie wählen Ihr Menü nach Ihren Vorstellungen und Möglichkeiten aus
und wir machen das Beste daraus.

Für Hochzeiten bieten wir für jedes Budget noch die passende Dekoration an.
Wir haben für jedes Budget das passende Angebot.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen
und Sie bei uns kulinarisch zu verwöhnen.

Villa Sunneschy
Restaurant und Events
Seestrasse 153, 8712 Stäfa
Telefon: +41 (0) 44 927 30 92
E-Mail: events@sunneschy-villa.ch
Internet: www.sunneschy-villa.ch

Wir empfehlen uns für Ihre Anlässe wie ...

Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Jubiläen, Firmenanlässe, Seminare,
Anlässe bis 150 Personen aussen und innen,
Bankette ab 10 Personen und vieles mehr ...

(unsere Räume im Innenbereich fassen 60 / 36 / 26 / 20 / 20 / 18 Personen)

Unsere Öffnungszeiten

Tag / Monate	April – September	Oktober - März
Montag	Geschlossen	Geschlossen
Dienstag	11:00 – 22:00	11:00 – 14:00 / 17.30 – 22:00
Mittwoch	11:00 – 22:00	11:00 – 14:00 / 17.30 – 22:00
Donnerstag	11:00 – 22:00	11:00 – 14:00 / 17.30 – 22:00
Freitag	11:00 – 22:00	11:00 – 14:00 / 17.30 – 22:00
Samstag	11:00 – 22:00	11:00 – 22:00
Sonntag	10:00 – 17:00	10:00 – 17:00

Bei Fragen und Reservationen nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf.

Wir beraten Sie gerne unter 044 927 30 92

oder senden Sie eine E-Mail an info@sunneschy-villa.ch

No-Show, Annullierung einer Anlass- / sonstigen Reservation

- bis 30 Tage vor dem Seminar: 0 %, für Reservationen/Anlässe CHF 0.00 p.P
- 29-15 Tage vor dem Seminar: 50 %, für Reservationen/Anlässe CHF 10.00 p.P
- 14-8 Tage vor dem Seminar: 75 %, für Reservationen/Anlässe CHF 20.00 p.P
- 7-0 Tage vor dem Seminar: 100 %, für Reservationen/Anlässe CHF 30.00 p.P

Weisse Stofftischtücher und Servietten CHF 3.50 pro Person, weitere Farben auf Anfrage.

Blumen, Dekorationen und Infrastruktur nach Absprache und Aufwand

Für Beratungen und/oder umfangreichere Eventplanungen, welche über ein übliches Mass für eine Anlassdurchführung in einem Restaurant hinausgehen, verrechnen wir nach vorheriger Ankündigung zwischen CHF 60.00 bis 80.00 pro Person und Stunde.

Menükarten pauschal CHF 30.00

Bei allen Anlässen berechnen wir bei Abmeldungen innerhalb von 48 Stunden vor Anlass oder bei No-Shows den Preis der bis dahin angemeldeten Gäste.

Preisänderungen zwischen Angebot-/Reservierungszeitpunkt bis zum reservierten Datum vorbehalten!

Für Verlängerungen über unsere Öffnungszeiten hinaus verrechnen wir jeweils CHF 150.00 pro Stunde.

BANKETTUNTERLAGEN

VILLA SUNNESCHY AM SEE

Damit wir bei grösseren Gesellschaften alle Gäste gleichzeitig bedienen können,
ist eine VORGÄNGIGE Menüauswahl unerlässlich.

Die Idee der Bankett-Speisen ist, dass Sie für Ihre Gesellschaft
je nach Anzahl Personen zwischen 1-4 Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts in der
JEWELIGEN ANZAHL auswählen und uns vorgängig mitteilen.

VORSPEISEN

Bunt gemischter Salat	11.50
Blattsalate mit Granatapfelkernen und Fetakäse	12.50
Tomaten-Mozzarella mit Büffelmozzarella, Balsamico und Olivenöl	14.50
Baby Lattich mit Parmesan, Speck und Croûtons	12.50
Ruccolasalat mit Cherry Tomaten und gehobeltem Parmesan	12.50
Nüsslisalat mit Speck, gebratenen Steinpilzen und Ei	14.50
Hausgebeizter Rauchlachs auf jungem Blattsalat	17.50
Handgeschnittenes Tatar vom Rind auf Brioche Toast	21.50
Buratta mit Datteltomaten und Basilikum	16.50
Gebeizter Saibling auf Frühlingssalat mit Zitronen-Dill Vinaigrette	18.50
Thunfisch Tatar mit Ponzu-Vinaigrette	22.50

SUPPEN

Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube und Basilikum	12.50
Karotten-Ingwer Suppe	12.50
Gazpacho Andaluz	12.50
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	12.50
Erbsen-Minz-Suppe	12.50
Bärlauch Suppe	12.50

ZWISCHENGÄNGE

Jakobsmuscheln auf Erbsen Püree	20.00
Gebratener Zanderfilet auf Passionsfrucht-Risotto mit grilliertem Lauch	21.00
Riesengarnelen auf Zitronenrisotto	19.00
Zitronensorbet mit Limoncello	13.50
Mangosorbet mit Campari	13.50

HAUPTGÄNGE

Maispouardenbrust auf Safranrisotto und jungen Karotten	37.50
Schweinsfiletmedaillons an Senfsauce, Pommes Duchesse, Bohnen im Speckmantel	39.50
Kalbsschulterbraten an Rotweinjus mit Tomatenpolenta und Gemüse	39.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit frischen Champignons, Rösti Kroketten und saisonalem Gemüse	41.50
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und frischem Gemüsebouquet (ab 6 Personen)	41.50
Kalbsfiletmedaillons an Morchel Sauce mit zweierlei Kartoffelpüree und Spargeln	58.50
Rindsfilet, am Stück gebraten an Trüffel-Jus mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse	59.50

FISCHGERICHTE

Seeteufelmedaillons auf Safranrisotto und Baby Artischocke	38.50
Pochiertes Felchenfilet an Kartoffel Mousseline und Grillgemüse	40.50
Eglifilets an Kräutersauce mit Salzkartoffeln und Spinat	42.50

VEGETARISCHE GERICHTE

Aubergine in würziger Tomatensauce mit Parmesan überbacken	25.50
Risotto mit Blattspinat und Cherry Tomaten	27.50
Gemüsepiccata im Parmesan Ei Mantel an Rotweinrisotto und Pilzen	27.50
Trüffel Pappardelle mit schwarzem Trüffel	30.50

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Butternudeln und frischem Gemüse	16.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und frischem Gemüse	13.50
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan	12.50
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Spinat	13.50
Portion Pommes Frites	8.50

SÜSSE VERFÜHRUNG MIT HAUSGEMACHTEN DESSERTS

Cheesecake Crème mit Blaubeeren Chutney und Cookie Crumble	14.50
Crème brûlée mit lauwarmen Cassis Beeren	14.50
Tartelettes au Citron	14.50
Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Beeren	14.50
Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Joghurtglace	14.50
Panna Cotta mit Passionsfrucht	14.50
Hausgemachtes Tiramisu	14.50
Hausgemachtes Zitronentiramisu mit frischen Beeren	14.50

ERFRISCHEND

Glaces und Sorbets von Mövenpick gemäss separater Dessertkarte	ab 4.50
--	---------

FLYING DINNER GENUSSVOLL UND LECKER

Beim Flying Dinner servieren wir unsere frisch zubereiteten Speisen in kleinen Schalen, so dass Sie und Ihre Gäste im Stehen essen könnt und sie sich frei bewegen könnt. Dank den kleinen Portionen können mehr Gänge serviert werden und das sorgt für eine schöne Abwechslung.

Zusammen mit Ihnen kreieren wir ein schönes, vollständiges Menü, von der Vorspeise bis zum Dessert. Wir planen das Dinner zusammen mit Ihnen, so dass es genau nach Ihrem Geschmack ist.

Ab 30 Personen Preis ab CHF 59.00 p.P.

MEISTERWERKE DER VILLA SUNNESCHY

Käse- und oder Fleisch-/Aufschnittplatten

mit Käsesorten von der Molki Stäfa, Auswahl von Hart-, Halbhart- und Weich-Käse mit Birnenbrot und Feigensenf

Ein breites Sortiment von Salami, verschiedene Schinken, Trockenfleisch

Ab 2 Personen Preis ab CHF 27.50 p.P.

Früchte Platten mit saisonalen Früchten kreativ angerichtet

Ab 10 Personen Preis ab CHF 12.00 p.P.

Dessertbuffet Villa Sunneschy mit einer Auswahl von mit Schokoladenmousse, Tiramisu, Zitronentiramisu, Cheesecake, Panna Cotta mit Waldbeeren und Passionsfrucht, Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Sorbets und Glaces, Früchten, Crème brûlée

Ab 20 Personen Preis ab CHF 16.50 p.P.

Der genaue Preis richtet sich nach Ihren konkreten Wünschen und Auswahlen.

Auf Anfrage sind auch Kombinationen der einzelnen Meisterwerke möglich

BBQ AM SEE VOM HOLZKOHLEGRILL (ab 10 Personen)

Marinierte Rindssteaks und Poulet Steaks mit Kräuterbutter, BBQ-Sauce
 Mergues (scharf gewürzte Hackfleisch Bratwurst bestehend aus Rind und Lammfleisch)
 Mediterranes Grillgemüse, Folienkartoffeln mit Sauerrahm
 exklusive Vorspeise und Dessert CHF 49.00
 Für Vegetarier mit Grillkäse und vegetarischen Steaks CHF 45.00
 Für Kinder bis 14 Jahre bieten wir Poulet-Steaks und Kalbsbratwürste an CHF 28.00

Rindsfilet, Kalbshohrücken und Lammfilet, Poulet Steaks mit Kräuterbutter,
 dazu BBQ-Sauce, Knoblauchsauce, Chilisauce, Chimichurri
 Mergues (scharf gewürzte Hackfleisch Bratwurst bestehend aus Rind und Lammfleisch)
 Mediterranes Grillgemüse, Folienkartoffeln mit Sauerrahm
 exklusive Vorspeise und Dessert CHF 69.00
 Für Vegetarier mit Grillkäse und vegetarischen Steaks CHF 45.00
 Für Kinder bis 14 Jahre bieten wir Poulet-Steaks und Kalbsbratwürste an CHF 28.00

Der Preis eines BBQ-Arrangements pro Person hängt stark von Ihren weiteren individuellen Wünschen ab. Die Offerten und Preise können in Absprache mit Ihnen gerne angepasst werden. Nach Ihren Wünschen können wir auch pauschale Preise pro Person festlegen und BBQ- Menüs inklusive Vorspeise und Dessert zusammenstellen.

TAVOLATA (ab 20 Personen)

Unser Menü ist eine kreative Überraschung, die klassische italienische und mediterrane Aromen miteinander vereint. Es erwartet Sie eine Vielzahl an raffinierten Gerichten, die Sie durch den Anlass begleiten

Vorspeisen:

Eine Auswahl an frischen Antipasti, mediterranen Meeresfrüchten, hausgemachten Bruschetta, Caprese und anderen italienischen Vorspeisen

Pasta und knusprige Pizzas

Hausgemachte Pasta mit verschiedenen Soßen, z.B. eine kräftige Bolognese, frische Pesto-Variationen oder eine leichte Zitronen-Kräuter-Pasta mit Riesencrevetten oder hausgemachte Lasagne und Risotto Kreationen und unsere feine Pizzas in vielen Variationen

Fleischgerichte:

Zarte, gegrillte Fleischspezialitäten, z.B. Tagliata di Manzo mit gebratenen Kartoffeln und frischer Rucola mit Grana Padano Splittern auf Balsamico und Olivenöl Dressing

Desserts:

Süße Leckereien wie Tiramisu, Panna Cotta, und andere süße mediterrane Desserts

Der Preis variiert aufgrund der jeweiligen Auswahl Preise ab CHF 59.00 p.P.

KREATIONEN VOM UNSEREN KÜCHENCHEF

MENUE 1

Junge Blattsalate mit Riesengarnelen vom Grill und Trauben

Karotten Ingwer Suppe

Gebratene Maispoulardenbrust auf Safranrisotto, saisonales Gemüse

Dunkles und weisses Schokoladenmousse mit frischen Beeren

CHF 79.50

MENUE 2

Gazpacho mit gegrillter Focaccia

Gebratener Zanderfilet auf Passionsfrucht-Risotto mit grilliertem Lauch

Rindsfilet am Stück gebraten mit Trüffel Jus, Kartoffel Pürée und jungen Karotten

Dessert Trilogie

99.50

MENUE 3

Tartar Trilogie mit Thunfischtartar, Gemüsetartar und handgeschnittenem Rindstartar

Parmesan Crème brûlée mit italienischem Rohschinken San Danielle und Basilikumpesto

Erfrischendes Zitronensorbet mit hausgemachtem Limoncello

Kalbsfiletmedaillons an Morchelrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse

Desserttraum Villa Sunneschy

127.50