SUNNESCHY

RESTAURANT VILLA

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

Siehe www.sunneschy-villa.ch

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

Beachten Sie unbedingt unsere Reservations-Konditionen

Reservations-Konditionen-Bedingungen https://sunneschy-villa.ch/Reservationen/

Auszug aus unseren Reservations-Konditionen

No-Show, Annullierung einer Anlass- oder sonstigen Reservation

- bis 30 Tage vor dem Seminar: 0 %, für Reservationen/Anlässe CHF0.00 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.

Weite Konditionen siehe https://sunneschy-villa.ch/Reservationen/

BANKETTUNTERLAGEN

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 jeweils 1-3 Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts in der JEWEILIGEN ANZAHL auswählen und uns vorgängig mindestens 1 Woche zuvor mitteilen.

VORSPEISEN

Bunt gemischter Salat	11.50
Blattsalate mit Granatapfelkernen und Fetakäse	14.50
Tomaten-Mozzarella mit Büffelmozzarella, Balsamico und Olivenöl	18.50
Baby Lattich mit Parmesan, Speck und Croûtons	17.50
Ruccolasalat mit Cherry Tomaten und gehobeltem Parmesan	15.50
Nüsslisalat mit Speck, gebratenen Steinpilzen, Tomaten und Ei	17.50
Hausgebeizter Rauchlachs auf Blattsalat	19.50
Handgeschnittener Tatar vom Rind	24.50
Burrata mit Cherry Tomaten und Basilikum	21.50
Burrata mit Orangen-Fenchel-Salat	22.50
Thunfisch Tatar mit Ponzu-Vinaigrette	24.50
Karamellisierter Ziegenkäse auf Randensalat und gerösteten Walnüssen	22.50

SUPPEN

Tomatencrémesuppe mit Rahmhaube und Basilikum	14.50
Karotten-Ingwer Suppe	14.50
Gazpacho Andaluz	14.50
Parmesan-Crème-Suppe mit Grisini	16.50
Bärlauch Suppe saisonal	14.50
Spargelsuppe saisonal	14.50
Blumenkohl-Trüffel-Suppe	16.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Siehe separate Fleischdeklaration. Preise in CHF inkl. MWST. Service inbegriffen.

SUNNESCHY
RESTAURANT VILLA

ZWISCHENGÄNGE

Wassermelone mit Feta, Limette und Minze	19.50
Gebratener Zanderfilet auf Passionsfrucht-Risotto mit grilliertem Lauch	26.50
Riesengarnelen im Tempura Teig auf Mango-Chili-Salat	24.50
Vitello Tonato modern interpretiert	28.50
Zitronensorbet mit Limoncello	16.50
Mango-Passionsfrucht-Sorbet mit Prosecco	16.50

HAUPTGÄNGE

Maispoulardenbrust auf Safranrisotto und jungen Karotten	38.50
Schweinsfiletmedaillons an Senfsauce, Pommes Duchesse, Bohnen im Speckmantel	39.50
Kalbsschulterbraten an Rotweinjus mit Tomatenpolenta und Gemüse	42.50
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit frischen Champignons, Rösti Kroketten und saisonalem Gemüse	42.50
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und frischem Gemüsebouquet (ab 10 Personen)	49.50
Kalbsfiletmedaillons an Morchel Sauce mit zweierlei Kartoffelpürée und Gemüse	62.50
Rindsfilet, am Stück gebraten an Trüffel-Jus mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse	67.50

FISCHGERICHTE

Seeteufelmedaillons auf Safranrisotto und Artischockenherzen	48.50
Felchenfilet an Zitronensauce mit Kartoffelstock und Grillgemüse	42.50
Eglifilets an Kräutersauce mit Salzkartoffeln und Spinat	42.50
Doradenfilet auf Zitronenrisotto und confierten Cherry Tomaten.	42.50
Wolfsbarschfilet und gebratene Crevetten auf Zitronen-Kräuter-Couscous	49.50

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Siehe separate Fleischdeklaration. Preise in CHF inkl. MWST. Service inbegriffen.

SUNNESCHY
RESTAURANT VILLA

VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE

Veganes Thai Curry mit frischem Gemüse, Kirchenerbsen, Koriander und Reis	29.50
Veganes, Planted Steak an Bratenjus auf Selleriepürée und Gemüse	38.50
Aubergine Parmigiana stilvoll interpretiert	30.50
Tomatenrisotto mit grilliertem Gemüse und gezupfter Burrata	32.50
Randenrisotto mit Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen	31.50
Pappardelle mit gebratenen Pilzen an crèmiger Trüffelsauce und frischem Parmesan	38.50
Crémige Polenta mit Pilzragout und Kräutern	29.50

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes Frites und frischem Gemüse	18.50
Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Butternudeln und frischem Gemüse	21.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und frischem Gemüse	13.50
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan	13.50
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und frischem Gemüse	17.50

SÜSSE VERFÜHRUNG MIT HAUSGEMACHTEN DESSERTS

Cheesecake Créme 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 Fior di Latte	14.50
Panna Cotta mit Passionsfrucht **oder** mit Himbeeren	14.50
Hausgemachtes Tiramisu klassisch	14.50
Hausgemachtes Zitronentiramisu **oder** Erdbeertiramisu mit frischen Beeren	14.50

Glaces und Sorbets von Mövenpick gemäss separater Dessertkarte	ab 4.50

Für Gesellschaften ab 20 Personen bieten wir unseren Glacewagen zum Pauschalpreis à discrétion von CHF 16.50 pro Person an.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Siehe separate Fleischdeklaration. Preise in CHF inkl. MWST. Service inbegriffen.

FLYING LUNCH ODER 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 auf Anfrage Preis ab CHF 65.00 p.P.

BBQ AM SEE VOM HOLZKOHLEGRILL (ab 20 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.

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 12.50 p.P.

Dessertbuffet Villa Sunneschy mit einer Auswahl von

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 17.50 p.P.

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

Auf Anfrage sind auch Kombinationen der einzelnen Meisterwerke möglich

TAVOLATA (ab 20 Personen)

Eine Tavolata ist weit mehr als nur ein gemeinsames Essen
sie ist ein Gefühl von Zusammengehörigkeit, Leichtigkeit und Lebensfreude.
Elegant und dennoch ungezwungen, spontan und zugleich von einer feinen, romantischen Atmosphäre geprägt, lädt sie dazu ein, den Moment bewusst zu geniessen.

Mit hochwertigen Zutaten, liebevoll zubereiteten Speisen und einer Vielfalt an immer wieder neu gereichten Gerichten entsteht ein kulinarisches Erlebnis,
das zum Teilen, Entdecken und Verweilen einlädt.
Der Abend darf sich entfalten – stilvoll, genussvoll und ohne Eile.

Gerade hier, direkt am Zürichsee, umgeben von Sonne, Wasser und dieser besonderen Ruhe, entsteht fast wie von selbst ein Hauch von Feriengefühl.
Ein Ort, an dem man ankommt, loslässt und gemeinsam unvergessliche Stunden erlebt.

Individuell & nach Ihren Wünschen

Unsere beiden Tavolata-Offerten dienen als Inspiration und Orientierung.
Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, einzelne Gänge ganz nach Ihren Vorstellungen anzupassen oder auszutauschen,
sei es bei Vorspeisen, Pastagerichten oder Hauptgängen.

Da jede Gesellschaft einzigartig ist, nehmen wir uns gerne Zeit
für ein persönliches Gespräch. Gemeinsam gestalten wir Ihre Tavolata individuell,
abgestimmt auf Ihre Wünsche und die Bedürfnisse Ihrer Gäste.
Vegetarisch, vegan oder mit Fleisch und Fisch, jeder Geschmack findet seinen Platz.

Nach einer Besprechung erstellen wir Ihnen jeweils eine massgeschneiderte Offerte,
welchee perfekt zu Ihrem Anlass passt.

SEEBRISE TAVOLATA

EIN STILVOLLES TAVOLATA-ERLEBNIS IN MEHREREN GÄNGEN,
ZUM TEILEN, GENIESSEN UND GEMEINSAMEN VERWEILEN.

Preis: CHF 69.50 pro Person

Antipasti zum Teilen
Bruschette mit frischen Tomaten
Burrata mit Cherrytomaten, Basilikum & hochwertigem Olivenöl
Mortadella, Salami und Prosciutto Crudo
Pecorino & Parmesan
Frisches Hausbrot

Aus dem Ofen
Knusprige Pinsen mit Fleisch & Gemüse
(gemischt serviert, ausschliesslich mit frischen Zutaten)

Pasta & Ofengerichte
Rigatoni alla Vodka mit gezupfter Burrata
Hausgemachte Lasagne mit hochwertigem Rindfleisch
Parmigiana di Melanzane

Hauptgänge
Tagliata di Manzo auf Rucola mit Parmesansplittern

Planted Steak vegetarisch und vegan
Riesengarnelen vom Grill

Beilagen
Rosmarinkartoffeln
Safranrisotto
Frisches Grillgemüse

Saucen
Sauce Béarnaise, Rotweinjus

Dessert
Hausgemachtes Tiramisu
Panna Cotta mit frischen Himbeeren

UNSERE TAVOLATA WIRD IN MEHREREN GÄNGEN SERVIERT UND LÄDT
ZUM GEMEINSAMEN GENIESSEN UND TEILEN EIN

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Siehe separate Fleischdeklaration. Preise in CHF inkl. MWST. Service inbegriffen.

VILLA SUNNESCHY PREMIUM TAVOLATA

CHF 107.50 pro Person

Unsere exklusive Tavolata wird in mehreren Gängen serviert und steht ganz im Zeichen des gemeinsamen Geniessens. Fein abgestimmte mediterrane Spezialitäten werden stilvoll in die Mitte des Tisches serviert und laden zum Teilen, Entdecken und Verweilen ein.

Vorspeisen

Bruschette mit sonnengereiften Tomaten, Olivenöl & frischem Basilikum

Vitello Tonnato nach klassischer Art

Cremige Burrata mit Cherrytomaten, Olivenöl & feinem Balsamicodressing

Grillierte Steinpilze mit Knoblauch, Olivenöl & Balsamico

Ziegenkäse mit Honig, Thymian & gerösteten Walnüssen

Warme Zwischengänge

Parmigiana di Melanzane

Linguine al Limone e Ricotta
mit Zitronen-Ricotta-Sauce, Olivenöl, Basilikum, Pistazien-Crunch & Pecorino

Verschiedene Pinsen
vegetarisch und mit Fleisch, gemischt serviert

Hauptgänge

Tagliata di Manzo auf Rucola und Planted Steak vegetarisch und vegan
mit Parmesansplittern & konfierten Cherrytomaten

Riesen-Garnelen
in Knoblauch, Peperoncino & Olivenöl

Pappardelle al Tartufo e Funghi Porcini
mit cremiger Steinpilz-Trüffel-Sauce, gebratenen Pilzen, frischem Thymian, Parmesan, einem Hauch Trüffelöl und Zitronenzeste

---

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.
Siehe separate Fleischdeklaration. Preise in CHF inkl. MWST. Service inbegriffen.

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Zitronenrisotto
Frisches Grillgemüse

Saucen

Sauce Hollandaise
Rotweinjus

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu (klassisch oder mit Erdbeeren)

Panna Cotta mit Passionsfrucht

Crème Brûlée mit frischen Beeren & Minze

UNSERE VILLA SUNNESCHY TAVOLATA VEREINT HOCHWERTIGE ZUTATEN, MEDITERRANE LEICHTIGKEIT UND GESELLIGE TISCHKULTUR. EIN KULINARISCHES ERLEBNIS FÜR BESONDERE ANLÄSSE.