

INHALT

Philosophie.....	2
Anreise.....	3
Restaurationen.....	4

SPEISEN & GETRÄNKE

Begrüssung und Pausen.....	5
Aperitif Saisonangebote.....	7
Aperitif / Optionen zum Ergänzen / kalt, warm & süss.....	9
Büffets.....	13
Menü-Vorschläge.....	16
Menü-Ergänzungen.....	20
Getränkekarte.....	21

INFRASTRUKTUR

Grundrisspläne.....	23
Plan der elektrischen Anschlüsse und Steckdosen.....	24
Kapazitäten der Säle.....	25
Technische Infrastruktur.....	26

KONDITIONEN & AGB

Preise der Säle.....	27
Preisliste Technik.....	28
Allgemeine Geschäftsbedingungen.....	29

Lake Side

PHILOSOPHIE

WASSER WAR DER URSPRUNG ALLEN LEBENS.

Der Zürichsee prägt mit seinem unverwechselbaren Charme die Stadt Zürich auf eine einmalige Weise. Geht man in einer lauen Sommernacht am Ufer des Sees spazieren, so spürt man diese einmalige Kombination aus Grosstadtflair und Seenachtstraum.

Direkt am Seeufer gelegen und doch mitten in der Stadt liegt ein Juwel - das **Lake Side**.

Eine Lage, wie geschaffen für eine gastronomische Oase inmitten der kosmopolitischen Stadt Zürich. Hier fühlen sich die Zürcher genauso wohl wie die Gäste aus aller Welt.

Das **Lake Side** bietet nicht nur durch seine einmalige Lage, sondern auch durch zauberhafte Architektur und Interieur dem Menschen Wärme und Wohlfühlen zu jeder Tageszeit.

Das Gefühl von fernen Kontinenten und Urlaub wird den Gästen des **Lake Side** vermittelt werden.

Die Küche, welche im **Lake Side** serviert wird, ist manchmal mediterran, manchmal traditionell und manchmal asiatisch, kombiniert mit Impulsen aus der ganzen Welt. Fische und Krustentiere haben einen festen Platz auf unserem Küchenplan.

Der grosse Trend in den letzten Jahren ist die Fusion zwischen westlicher und asiatischer Küche. Wir wollen im **Lake Side** nicht nur Gerichte servieren, die fantasievoll klingen, sondern unseren Gästen geschmackliche Einmaligkeiten kredenzen.

Das Weinangebot und unsere Cocktails werden gepflegt und mit Liebe serviert. Tüchtigkeit, Freundlichkeit und Höflichkeit ist oberste Prämisse unserer Mitarbeiter.

Im Obergeschoss geht der Blick über die Weite des Sees zu den schneebezuckerten Bergen im Hintergrund. Der Blick ist einmalig. Ein idealer Ort für Bankette und Anlässe jeder Art. Vom Seminar bis zur Hochzeit, vom Cocktail-Empfang bis zur Aktionärsversammlung.

Im Sommer fühlt man sich auf der grossen Terrasse des **Lake Side** wohl und lässt sich verwöhnen. Ein herrlicher Ort um sich zu treffen.

...EINE WUNDERVOLLE WELT FÜR SICH.

ANREISE

Entfernungen:

Bern	125 km
Luzern	57 km
Genf	292 km
Basel	113 km
Chiasso	250 km

Stadtnetz:

Zürich verfügt über ein ausgezeichnetes und weitläufiges Netz an Stadtbussen, -bahnen und Strassenbahnen. Sie erreichen uns

- **vom Hauptbahnhof:**
Strassenbahnlinie 4 (Richtung Bahnhof Tiefenbrunnen)
Haltestelle Fröhlichstrasse
- **vom Zentrum:**
Strassenbahnlinie 4 (Richtung Bahnhof Tiefenbrunnen) Haltestelle Fröhlichstrasse
- **vom Bahnhof Tiefenbrunnen:**
Strassenbahnlinien 2 und 4 (Richtung Farbhof bzw. Hauptbahnhof)

Mit dem Auto:

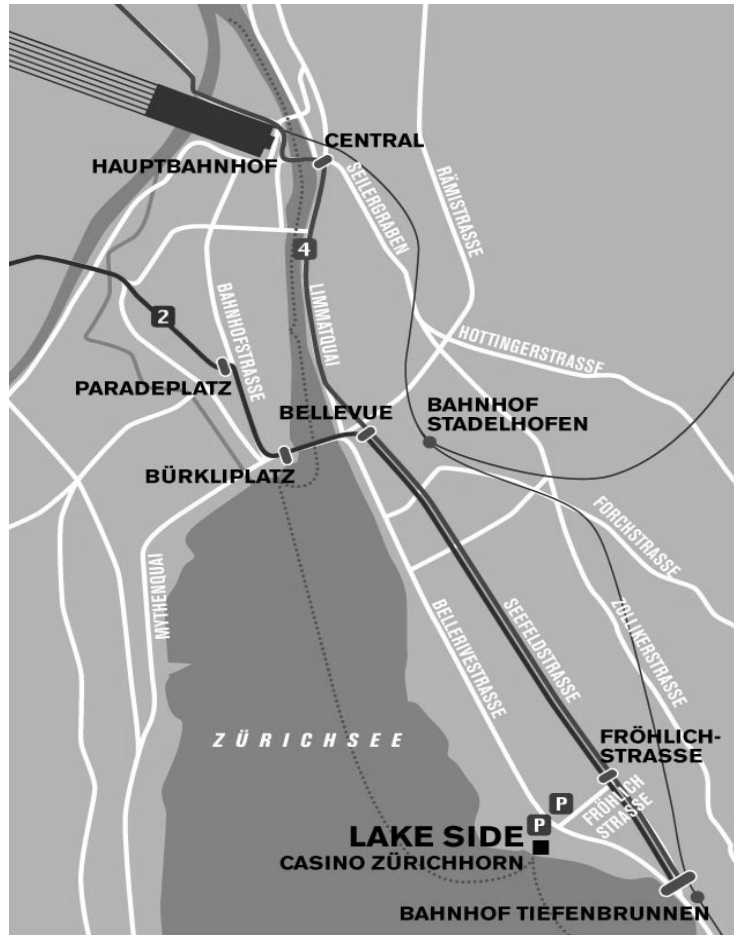
Zürich ist aus allen Richtungen per Autobahn problemlos zu erreichen. In unmittelbarer Nähe des **Lake Side** stehen Ihnen sowohl ein öffentlicher Parkplatz, als auch eine Tiefgarage zur Verfügung. Parkplätze können für Ihren Anlass reserviert werden.

Mit der Bahn:

Der Hauptbahnhof Zürich ist der Schnittpunkt aller schweizerischen und der wichtigsten ausländischen Bahnlinien.

Mit dem Flugzeug:

Der Flughafen Zürich wird von über 100 Fluggesellschaften angefliegen. Vom Flughafen führt eine direkte Bahnverbindung in 10 Min. direkt ins Zentrum der Stadt. Die S2, S16 und die Intercity Schnellzüge bringen Sie zum Hauptbahnhof. Mit der S16 können Sie sogar bis zum Bahnhof Tiefenbrunnen weiterfahren.



BEGRÜSSUNG UND PAUSEN

PACKAGES (für Kaffeepausen bis zu 30 Minuten)

BEGRÜSSUNGSKAFFEE pro Person 7.50
Kaffee (Filter), Tee, Orangensaft

KAFFEIPAUSE BASIC pro Person 9.50
Kaffee (Filter), Tee, Orangensaft,
Gipfeli gemischt

KAFFEIPAUSE NACHMITTAG pro Person 11.50
Kaffee (Filter), Tee, Orangensaft,
Mini Patisserie (2 Stk. pro Pers.),
Früchtekorb (1 Stk. pro Pers.)

Der Aufschlag für Bohnenkaffee zu oben genannten Packages beträgt CHF 2.00/pro Pers.

KAFFEIPAUSE SUPERIEUR pro Person 15.00
Bohnen-Kaffee oder Espresso, Tee,
frisch gepresster Orangensaft,
Gipfeli gemischt und Birchermüesli (portioniert)

BEGRÜSSUNG UND PAUSEN

KAFFEEPAUSEN KÖNNEN NACH IHREN WÜNSCHEN INDIVIDUELL GESTALTET WERDEN

Auswahl an Getränke

Kaffee (Filter)	100cl	25.00
Kaffee Crème, Espresso (Bohnenkaffee)	pro Tasse	4.90
Milchkaffee	pro Tasse	5.20
Latte Macchiato	pro Tasse	6.90
Cappuccino	pro Tasse	5.90
Tee	pro Tasse	4.90
Arkina Blau / Grün	50cl	7.00
Soft Drinks	20cl/33cl	5.80
Orangensaft Granini	100cl	12.00
Frisch gepresster Saft	100cl	24.00

Auswahl an Brot und Gebäck

Buttergipfel	Stück	1.90
Laugengipfel, Vollkornigipfel	Stück	2.20
Brioche	Stück	2.80

Auswahl an süßem Gebäck

Mandelgipfel	Stück	3.80
Nussgipfel	Stück	3.80
Muffins gemischt (Zitrone, Schokolade und Blaubeeren)	Stück	3.80
Danish Plunder	Stück	4.50
Mini Früchtetörtli	Stück	3.90
Mini Patisserie gemischt	Stück	3.70
Mini Brownies	Stück	3.80
Aprikosenjalousie	Stück	3.80
Donuts gemischt (Schokolade, Himbeer und Vanille)	Stück	3.80
Mini Crèmeschnitte	Stück	3.50

Auswahl an gesunden Snacks

Aufgeschnittene Früchte	pro Person	5.00
Bunte Früchtespiesschen	Stück	5.50
Früchtekorb mit ganzen Früchten	pro Person	2.50
Birchermüesli (portioniert)	Portion	4.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten

APERITIF / SAISONANGEBOTE (Mindestbestellung 20 Stück pro Sorte)

Frühling

Balsamico-Erdbeeren im Glas mit Parmaschinken	Stück	6.50
Spargel-Pinienkernensalat mit Rauchlachsrosette	Stück	6.50
Crostini mit Bärlauchmousse	Stück	3.90
Geräuchertes Lammnierstück-Spiesschen mit Minze gewürzt	Stück	4.80
Rhabarber-Radislikompott mit gebratener Crevette	Stück	5.20
Spargelschaumsüppchen in der Espressotasse	Stück	4.50
Maultasche mit Bärlauch-Fleischfüllung	Stück	5.20
Fischmixspiesschen mariniert mit Rhabarber-Erdbeerespuma	Stück	5.50
Kaninchenragoût mit Grappa parfümiert auf Fenchelsalat	Stück	7.50
Halb gegartes Kalbfleischtatar mit Oliventapenade	Stück	6.80

Sommer

Riesencrevetten mit Salsa Cruda	Stück	4.50
Crostini mit Tomaten-Basilikummousse	Stück	4.20
Panierte Mozzarellakugeln mit Balsamico	Stück	3.80
Rauchlachstatar mit Sauerrahm auf Gurke	Stück	5.20
Tomatenschaumsüppchen mit Gin (warm oder kalt)	Stück	4.50
Salat Niçoise	Stück	5.80
Thunfischsalat gewürzt mit Ingwer, Chili und Zitronengras im Knusperkörbchen	Stück	5.80
Rindshackfleischbällchen mit Fetakäse und Tomatensugo	Stück	5.40
Pouletsatayspiess mit Glasnudelsalat	Stück	5.50
Geräuchertes Schwertfischcarpaccio mit Mangosalsa	Stück	6.80

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten

Lake Side – Bellerivestrasse 170 – 8008 Zürich
Tel: +41 044 385 86 00 Fax: +41 44 385 86 01 info@lake-side.ch www.lake-side.ch

--7--

APERITIF / SAISONANGEBOTE (Mindestbestellung 20 Stück pro Sorte)

Herbst

Marroni-Orangenschaumsuppe mit Chorizo	Stück	5.20
Sautierte Eierschwämmli auf Eisbergsalat	Stück	4.50
Panierte Zucchettiblüte gefüllt mit Ratatouille	Stück	6.50
Steinpilztiramisu mit Birnenbrot	Stück	5.80
Bündnerfleisch-Apfeltatar mit Nussöl gewürzt	Stück	5.20
Saucisson mit Kabisgemüse	Stück	7.50
Süss-Saurerkürbis mit Wildfrühlingsrolle	Stück	8.90
Wildpfeffer mit Rosenkohl-Preiselbeerpüree	Stück	7.80
Zander im Speckmantel auf Sauerkraut	Stück	7.20
Rauchlachsrosette mit Randen-Meerrettichschaum	Stück	5.20

Winter

Waldorfsalat mit Mostbröckli	Stück	5.20
Bündnerfleischroulade im Orangencrêpes	Stück	4.50
Geräucherte Entenbrust auf Orangenchutney	Stück	4.50
Preiselbeerwirsing mit Wachtelbrüstchen	Stück	6.50
Linsenschaumsuppe mit Jakobsmuschel	Stück	7.50
Blumenkohl-Kokosterrine mit Rohschinkenchips	Stück	4.50
Sellerie-Limettenmousse mit paniertes Milke	Stück	4.90
Geschmorte Rindfleischroulade auf Kartoffelpüree	Stück	6.80
Blinis mit Entenlebermousse und karamellisierter Apfel	Stück	6.20
Ochsenchwanzart	Stück	7.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten

OPTIONEN ZUM ERGÄNZEN (Mindestbestellung 20 Stück pro Sorte)

Kleine Knabbereien (Mindestbestellung 10 Port. pro Sorte)

Gemischtes Blätterteiggebäck	Portion	3.60
Geröstete Nüsse und Mandeln, gemischt	Portion	3.00
Marinierte Mammut Oliven, gemischt	Portion	3.60

Häppchen kalt „vegetarisch“

Zucchini-Röllchen mit Oliven-Fetamousse	Stück	3.90
Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Kräutern	Stück	3.60
In Balsamico marinierte Champignons	Stück	2.80
Blätterteigstangen mit Paprika und Parmesan	Stück	3.80
Parmesanstückli mit Balsamico	Stück	3.60
Crostini mit Trüffelrischkäse	Stück	3.80
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen mit Pesto mariniert	Stück	3.60
Paprika-Ziegenkäse-Crêperoulade mit Minze	Stück	3.80
Crostini mit Gorgonzola, Spinat und Pinienkernen	Stück	4.20

Häppchen kalt „mit Fleisch“

Grissini mit San Daniele Rohschinken	Stück	4.50
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln, serviert auf Tellern	Stück	8.50
Rindscarpaccio mit Parmesan und Olivenöl, serviert auf Tellern	Stück	8.50
Tösstaler Rohschinken auf Vollkornbrötchen	Stück	4.50
Melone mit San Daniele Schinken	Stück	4.50
Roastbeefröllchen gefüllt mit Geissenkäsli und Wasabi Mayonnaise	Stück	5.50
Kalbsfleischröllchen gefüllt mit Gemüsestäbchen	Stück	5.50
Selleriesalat mit Mostbröckli	Stück	4.80

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten

OPTIONEN ZUM ERGÄNZEN (Mindestbestellung 20 Stück pro Sorte)

Häppchen kalt „mit Fisch“

Rauchlachstatar mit Sauerrahm auf Toast	Stück	5.00
Riesencrevetten im Parmaschinkenmantel	Stück	5.50
Crevetten-Cocktail auf Eisbergsalat mit Kirschtomaten, serviert im Glas	Stück	6.50
Rauchlachschrêperoulade mit Dillquark	Stück	4.50
Lachs-Avocado-Cocktail auf Brunnenkresse, serviert im Glas	Stück	6.00
Crostini mit Thunfischmousse	Stück	3.60

Canapés

mit Roastbeef und Cornichons	Stück	4.50
mit Salami Nostrano	Stück	3.70
mit französischem Weichkäse, Traube und Baumnuss	Stück	4.50
mit Schinken und Spargeln	Stück	3.80
mit rassissem Rindsfleischtatar	Stück	4.20

Party-Brötchen

mit Bündnerfleisch	Stück	6.30
mit Salami Nostrano	Stück	5.80
mit französischem Weichkäse	Stück	5.80
mit Kräuterfrischkäse	Stück	5.80
mit Tomaten und Mozzarella	Stück	6.30
mit norwegischem Rauchlachs	Stück	6.30
mit gekochtem Schinken	Stück	6.50

OPTIONEN ZUM ERGÄNZEN (Mindestbestellung 20 Stück pro Sorte)

Suppen, in der Espressotasse serviert

Zucchettischaumsuppe	Stück	5.00
Kartoffel-Lauchsuppe (kalt oder warm)	Stück	5.00
Zitronenschaumsuppe	Stück	4.50
Karotten-Ingwerschaumsuppe	Stück	5.00

Häppchen warm „vegetarisch“ (Mindestbestellung 10 Stk. pro Sorte)

Chäschüechli	Stück	4.20
Jalapeños mit Frischkäse in Knusperpanade	Stück	3.80
Dim Sum im Bambuskorb mit Sojasauce	Stück	3.80
Mini Gemüse-Frühlingsrollen mit Sweet & Sour Dip	Stück	3.60
Samosas mit Sweet & Sour Dip	Stück	3.00
Gebackene Wonton-Taschen mit Pilzfüllung	Stück	3.60
Crémiges Aquarelloriso mit Pesto und Gemüse, serviert in Porzellanschälchen	Stück	8.50
Vegetarische Ravioli an Zitronenbittersauce	Stück	8.50
Kartoffel-Gemüseküchlein mit würzigem Curry	Stück	5.00
Rosenwasserrisotto mit Pilz-Wonton	Stück	6.50

Häppchen warm „mit Fleisch“

Blätterteig Schinkengipfeli	Stück	4.70
Rindshackfleisch-Spiess mit BBQ Dip	Stück	4.20
Pouletbrust-Spiess mit Erdnussmarinade	Stück	4.70

Häppchen warm „mit Fisch“

Egliknusperli mit Tartarsauce	Stück	4.50
Seeteufel im Speckmantel	Stück	4.90
Lachs-Shrimps-Spiess mit Cocktailsauce	Stück	5.50
Tiger Prawns mariniert, auf Zitronengras	Stück	4.20
Black Tiger Prawns in knuspriger Kokospanade	Stück	4.20
Shrimps im Kartoffelmantel mit Paprika-Aioli	Stück	4.20

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten

Lake Side – Bellerivestrasse 170 – 8008 Zürich
Tel: +41 044 385 86 00 Fax: +41 44 385 86 01 info@lake-side.ch www.lake-side.ch

-- 11 --

OPTIONEN ZUM ERGÄNZEN (Mindestbestellung 20 Stück pro Sorte)

Häppchen „süss“ (Mindestbestellung 20 Stk. pro Sorte)

Mini Früchtetörtli	Stück	3.90
Mini Pâtisserie gemischt	Stück	3.70
Mini Brownies	Stück	3.80
Bunte Früchtespiesschen	Stück	5.50
Schokoladenmousse, serviert im Glas	Stück	4.50
Panna Cotta mit Himbeercoulis, serviert im Porzellanschälchen	Stück	4.00
Tiramisu, serviert im Porzellanschälchen	Stück	5.00
Fruchtcrème der Saison, serviert im Glas	Stück	4.50
Crème Brûlée, serviert im Porzellanschälchen	Stück	4.00
Saisonaler Fruchtsalat serviert im Porzellanschälchen	Stück	5.50

BÜFFETS – AB 50 PERSONEN

Tradition

68.00

Salatbuffet mit frischen Blatt- und Gemüsesalaten,
Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Brotcroûtons und Speckwürfeln,
und drei verschiedene Salatsaucen

Saftiges, braunes Kalbsvoren
Pouletbruststreifen an roter Currysauce
Egfilet im Knusperteig mit Tatarsauce

Duftreis
Petersilienkartoffeln
Butternudeln
Gemüseauswahl

Frischer Fruchtsalat
Flan Caramel
Saisonale Fruchtwähen
Toblerone-Mousse

Zürichsee- Aussicht

78.00

Bündnerfleisch auf Selleriesalat mit Baumüssen
Zürcher Weinsuppe mit Trauben und Brotcroûtons
Geräucherte Forellenfilets-Terrine im Sauerrahmmantel
Tête de Moine Käse mit Roggenbrot

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Butternudeln
Ratsherrentopf mit Bohnen
Schinken im Brotteig mit Kartoffelsalat
Züriseefisch an einer Weissweinsauce serviert mit Trockenreis
Buntes Gemüsebouquet
Schwenkkartoffeln

Apfelküchlein mit Vanillesauce
Gebrannte Crème
Sorbetauswahl
Fruchtwähen

BÜFFETS – AB 50 PERSONEN

Zukunft

92.00

Thailändischer Rindfleischsalat
Papayasalat mit kurz gebratenem Thunfisch
Poulposalat mit Kartoffelwürfel und Kräutervinaigrette
Warme oder kalte Suppe der Saison
Rosa Crevettensalat mit Avocados-Dill-Cocktailsauce
Ratatouillesterrine im Tomatenmantel serviert mit Balsamicodressing

Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Kalbskarreebraten mit Zitronen-Pfefferkruste
Pouletragout mit grünem Spargel und Cherry-Tomaten
Seeteufelragout mit Körnersenfauce auf Lauchgemüse
Kartoffelgratin
Butternudeln
Jasminreis

St. Honoré Torte
Crêpes Suzette mit Vanilleeis
Früchteplatte
Crème Catalana
Mosaik von Schokoladenmousse

Tessin

85.00

Bresaola auf Rucolasalat
Melone mit Parmaschinken
Vitello Tonnato
Bresaola mit Grissini
Meeresfrüchtesalat mit Avocadowürfeln an Limonen-Olivenöl-Vinaigrette

Saltimbocca an Marsalajus mit Safranrisotto
Ganze geschmorte Kalbshaxe mit Polenta
Tomaten- Olivengemüse mit sautierten Fischen und weisser Merlotsauce
Penne all'Arrabbiata
Gegrilltes Gemüse

Mandel-Zitronenflan
Panna Cotta mit Himbeersauce
Saisonales Tiramisu
Aufgeschnittene Früchteplatten parfümiert mit Maraschino

BÜFFETS – AB 80 PERSONEN

Asiatisch

95.00

Variation von Sushi
Yam woo Sen (Glasnudelsalat mit Schweinehackfleisch und Crevetten)
Papaya-Karottensalat
Früchte-Poulet-Currysalat
Tom Kha Gai Suppe

Poulet Penang Style
Fischcurry
Tandoori Chicken
Spinat mit Wasserkastanien
Duftreis
Gebratene Nudeln mit Gemüse und Nüssen
Gebratener Reis mit Ei und Gemüse

Mangomousse
Kokos Crème Brûlée
Curry Panna cotta
Exotischer Fruchtsalat
Bananengratin mit Karamellsauce
Lycheemousse
Milchreis mit Kefirblättern

BBQ

Gerne bereiten wir für Sie ein BBQ-Büffet (Holzkohle) zu, das wir mit Ihnen zusammenstellen werden.

MENÜ-VORSCHLÄGE

MENU I 57.00

Kräftige Sherrybouillon mit Gemüsestreifen

CHF 9.50

* * *

Saftiger Schweinsbraten gefüllt mit gedörrten Pflaumen

Rahmkartoffelstock und farbenfrohem Gemüse

CHF 38.00

* * *

Tiramisu mit Saisonfrüchten

CHF 10.50

MENU 2 63.00

Karotten- Ingwersuppe mit Sahnehaube

CHF 10.50

* * *

Coq au vin vom Mistkratzer serviert mit Brotwürfel, Speck und Kartoffelstock

CHF 42.00

* * *

Frischer Fruchtsalat

CHF 12.00

MENU 3 65.00

Gemüseterrine serviert mit zwei Saucen und Salatbouquet

CHF 16.00

* * *

Rindsvoressen serviert mit Spätzli und Marktgemüse

CHF 38.00

* * *

Tobleroneschokoladenmousse mit Früchtesauce

CHF 12.50

MENU 4 62.00

Lake Side Salat mit Sojasprossen, Karotten, Radiesli,

Croûtons und Hausdressing

CHF 12.00

* * *

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“ an Champignonrahmsauce

mit frischen Butternudeln

CHF 42.00

* * *

Karamellköpfler mit Schlagrahm

CHF 8.50

MENU 5 64.00

Geräuchertes Forellenfilet begleitet von Meerrettichschaum

CHF 16.00

* * *

Geschnetzeltes Rindfleisch „Stroganoff“ an rassischer Peperoni-Paprikasauce mit Sauerrahm

serviert mit Spätzli

CHF 38.00

* * *

Zartschmelzendes Amarettoparfait begleitet von Saisonfrüchten

CHF 10.50

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten

Lake Side – Bellerivestrasse 170 – 8008 Zürich

Tel: +41 044 385 86 00 Fax: +41 44 385 86 01 info@lake-side.ch www.lake-side.ch

-- 16 --

MENÜ-VORSCHLÄGE

MENU 6 101.00

Rauchfischterriner im Sauerrahmmantel mit Mesclun Salat

CHF 18.50

* * *

Wolfsbarschfilet kross gebraten serviert mit Blattspinat und Balsamicojus

CHF 24.00

* * *

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin und Marktgemüse

CHF 52.00

* * *

Ananastartelette auf Moscato Sabayone mit Vanilleeis

CHF 12.50

MENU 7 86.00

Maiscrèmesuppe mit Pouletstreifen

CHF 11.50

* * *

Tomaten- Basilikumrisotto mit gebratenen Riesencrevetten gewürzt mit Chili

CHF 16.00

* * *

Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce serviert mit Marktgemüse und Butternudeln

CHF 52.00

* * *

Katalanische Crème mit Vanilleeis

CHF 11.00

MENU 8 99.00

Avocados-Grapefruitsalat mit Olivenöl-Zitronendressing

CHF 19.50

* * *

Seeteufelragoût mit Körnersenfauce serviert mit jungem Spinat

CHF 24.00

* * *

Kalbsnierenstück mit Zitronen-Pfefferkruste im Ofen gebraten
mit Rotweinjus dazu Gemüsebouquet und neuen Bratkartoffeln

CHF 49.00

* * *

Apfel im Schlafrock mit Vanilleeis

CHF 12.00

Menu 9 90.00

Lauwarmer Gemüsesalat mit Kräutervinaigrette und sonnengetrockneten Tomaten

CHF 14.50

* * *

Safranschaumsuppe mit Rahmhaube

CHF 16.00

* * *

Gefülltes Kalbssteak mit Cognacrahmsauce serviert mit
Haselnusskartoffeln und saisonalem Gemüse

CHF 50.00

* * *

Zweifarbige Schokoladenterriner mit Orangensalat

CHF 14.00

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten

Lake Side – Bellerivestrasse 170 – 8008 Zürich

Tel: +41 044 385 86 00 Fax: +41 44 385 86 01 info@lake-side.ch www.lake-side.ch

-- 17 --

MENÜ-VORSCHLÄGE

Menu 10

99.00

Glasnudelsalat mit Shiitake-Pilzen und Gemüsejulienne

CHF 18.50

* * *

Meeres-Sinfonie mit gegrillten Seeteufelmignons auf feinem Safranrisotto

CHF 23.00

* * *

Saftig zartes Lamm-Rack mit Kräuterkruste serviert auf sämigen Rahmspinat dazu

Rosmarinkartoffeln

CHF 49.00

* * *

Dreierlei Mousse mit exotischen Früchten

CHF 14.00

MENU 11

104.00

Komposition von gegrilltem Antipasti

CHF 12.00

* * *

Kraftbrühe mit Flädli und Siedfleisch

CHF 12.00

* * *

Ravioli mit feiner Gemüsefüllung auf fein geschnittenem Ratatouille

CHF 18.00

* * *

Duett von Rinds- und Kalbsfilet, am Stück gebraten an sämiger Körnersensauce

Kartoffel-Lauchgratin und Auswahl von Gartengemüse

CHF 52.00

* * *

Himbeermousse serviert mit Schokolade begleitet von süssen Saisonfrüchten

CHF 14.50

Menu 12

104.00

Hausgemachter Graved-Lachs serviert mit Kartoffelrösti und Honig-Senssauce

CHF 18.50

* * *

Zucchettischaumsuppe

CHF 15.00

* * *

Erfrischendes Basilikumsorbet mit Schaumwein gewürzt

CHF 10.50

* * *

Ganzes Kalbsfilet im Pinienkernmantel gebraten

Bratkartoffeln und farbenfrohes Gemüse

CHF 52.00

* * *

Joghurt-Früchteterrine mit marinierten Saisonfrüchten

CHF 12.50

HOCHZEITSMENÜ

152.00

Thunfischcarpaccio mit Thunfisch-Tomatentatar gewürzt mit Meerrettich
CHF 21.00

* * *

Tomaten- Mangoschaumsuppe gewürzt mit Curry dazu Riesencrevetten

CHF 12.00

* * *

Hausgemachte Kalbfleischravioli mit Salbeibutter

CHF 18.00

* * *

In Zitronenolivenöl pochiertes Meerwolffilet mit Frühlingszwiebeln gewürzt mit Chili
und kräftigem Rotweinjus

CHF 22.00

* * *

Passionsfruchtsorbet mit Aperol

CHF 9.00

* * *

Im Ofen gebratenes Rindsfilet serviert mit Schalottensauce
dazu Herzoginnenkartoffeln und Bohnen im Speckmantel

CHF 52.00

* * *

Grosses Dessert „Lake Side“

CHF 27.00

SEHR GEEHRTE GÄSTE

**SIE KÖNNEN ALLE VORSPEISEN, SUPPEN UND HAUPTSPESIEN SOWIE DESSERTS,
GANZ INDIVIDUELL ZU „IHREM MENÜ“ ZUSAMMENSTELLEN.**

**SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN AUCH WIR IHNEN NACH IHREN WÜNSCHEN EIN
MENÜ VOM EINFACHEN 3-GANG MENÜ BIS ZUM GALADINNER
ZUSAMMENSTELLEN.**

**DIE EINZELNEN PREISE SIND NUR GÜLTIG, WENN SIE MINDESTENS
EIN 3-GANG MENÜ AUSWÄHLEN.**

MENÜ- ERGÄNZUNGEN

(AB 30 PERSONEN, ZUM SELBSTKOMBINIEREN ALS VORSPEISE ODER DESSERT IN UNSEREN MENÜS)

Salatbuffet „Zürichsee“ als Vorspeise 21.00
Anstelle der Vorspeise im Menü Zuschlag 12.00

Reichhaltige Auswahl von gartenfrischem Gemüse und Blattsalaten, Champignonscheibchen, knusprigen Knoblauchcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, feinen Oliven, Sonnenblumen- und Kürbiskernen, gerösteten Speckwürfeln, Paprikawürfeln, Honig-Ingwerdressing, sämigem French- und rassigem Italian-Dressing

Antipastibuffet „Locarno“ als Vorspeise 31.00
Anstelle der Vorspeise im Menü Zuschlag 22.00

Marinierte Artischockenherzen, gebratene Auberginen, Peperoni tre colori, Kräuter-Zucchetti, Getrocknete Tomaten, grillierte Champignons, Fetakäse, Tomaten-Mozzarellini-Salat, Salade Niçoise, Gartenfrische Gemüse- und Blattsalate, Champignonscheibchen, knusprigen Knoblauchcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, feinen Oliven, Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gerösteten Speckwürfeln, Honig-Ingwerdressing, sämiges French- und rassiges Italian-Dressing

Vorspeisenzauber „Limmatquai“ als Vorspeise 35.00
Anstelle der Vorspeise im Menü Zuschlag 26.00

Gemüsetatar im Chinalöffel, Rauchfisch-Auswahl, exquisite Terrine mit Preiselbeersauce, Landrauchschinken, geräucherte Truthahnbrust, luftgetrocknetes Bündnerfleisch, Rauchlachs mit würzigem Meerrettichschaum, Riesencrevetten an Dill-Sauce, Gartenfrische Gemüse- und Blattsalate, Champignonscheibchen, knusprigen Knoblauchcroûtons, gehacktem Ei, Petersilie, feinen Oliven, Sonnenblumen- und Kürbiskernen sowie gerösteten Speckwürfeln, Honig-Ingwerdressing, sämiges French- und rassiges Italian-Dressing

Dessertbuffet „Lake Side“ 36.00
Anstelle des Desserts im Menü Zuschlag 24.00

Meringues mit Rahm, Grosi's Karamellköpfl, erfrischende Glace- und Sorbetsauswahl, Apfelstrudel mit Vanillesauce, frischer Fruchtsalat, Schokoladenmousse, gebrannte Crème, Tiramisu, Beerengratin, Windbeutel mit Vanillefüllung und Schokoladensauce, Orangen-Bisquit-Roulade, Mango-Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren, Früchtemousse im Shotglas, Zwetschgenrumtopf, Früchtekorb Käseauswahl «Tour de Suisse» begleitet von saftigen Trauben und Birnen, knackigen Baumüssen und Knusperbrot

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten

Lake Side – Bellerivestrasse 170 – 8008 Zürich
Tel: +41 044 385 86 00 Fax: +41 44 385 86 01 info@lake-side.ch www.lake-side.ch

-- 20 --

GETRÄNKEKARTE

BIER

Steinfels (offen) „Das Züri West Bier“	25cl	5.60
Steinfels Weissbier	50cl	8.90
Cardinal (Flasche)	33cl	6.50
Carlsberg (Flasche)	33cl	8.00
Feldschlösschen „alkoholfrei“ (Flasche)	33cl	6.50

MINERALWASSER

Arkina Blau und Grün (Wasser ohne und mit Kohlensäure)	50cl	7.00
Diverse Mineralwasser mit Aromen (Süssgetränke und Limonaden)	20cl / 33cl	5.80
Orangensaft „Granini“	100cl	12.00
Zamba-Säfte „frisch gepresst“	100cl	24.00

WARME GETRÄNKE

Kaffee (Filter)	100cl	25.00
Kaffee Creme, Espresso (Bohnenkaffee)	pro Tasse	4.90
Milchkaffee	pro Tasse	5.20
Latte Macchiato	pro Tasse	6.90
Cappuccino	pro Tasse	5.90
Tee	pro Tasse	4.90

SPIRITUOSEN / WEINBRAND

Gerne stellen wir Ihnen ein massgeschneidertes Sortiment zusammen.

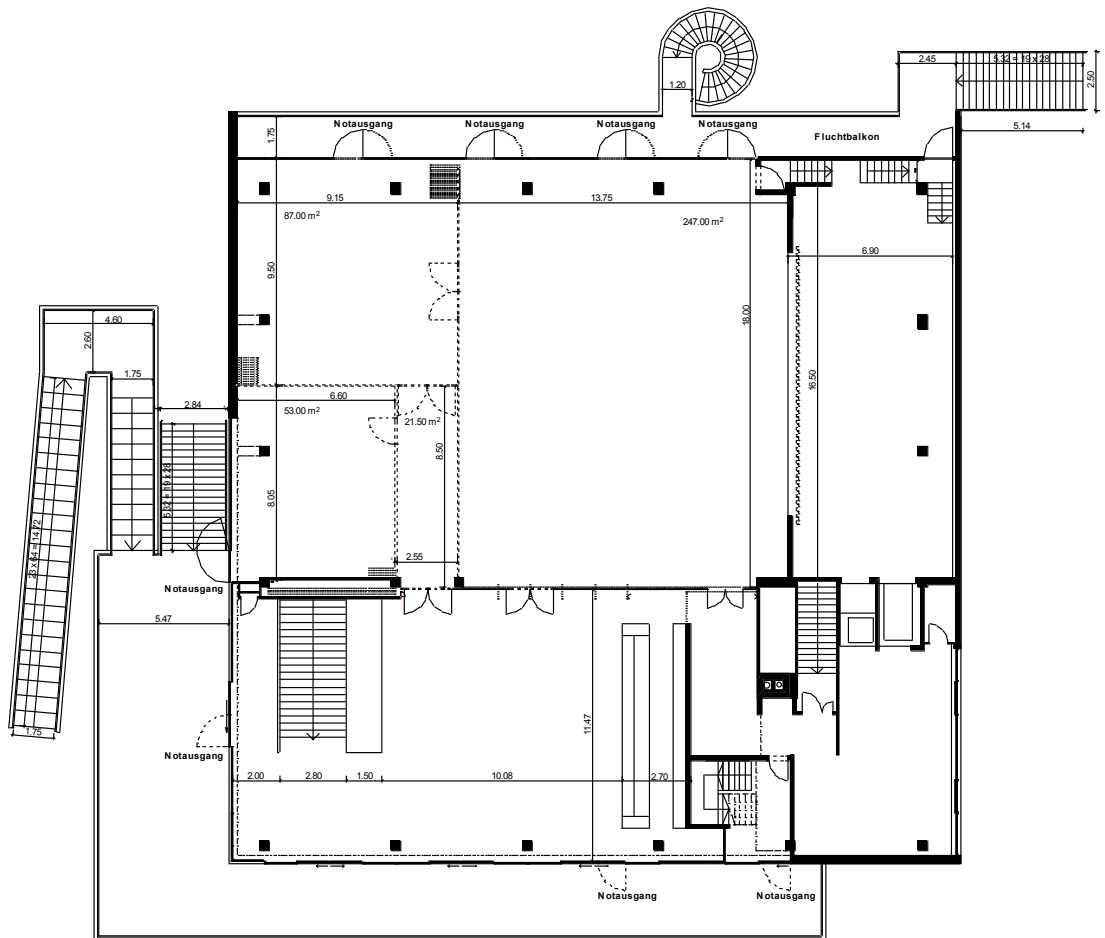
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten

Lake Side – Bellerivestrasse 170 – 8008 Zürich

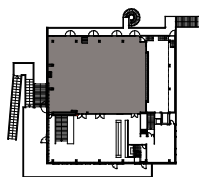
Tel: +41 044 385 86 00 Fax: +41 44 385 86 01 info@lake-side.ch www.lake-side.ch

-- 22 --

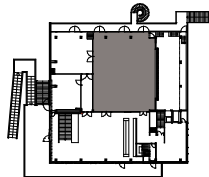
GRUNDRISSPLÄNE



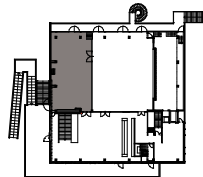
Saal I = 414m²



Saal 2 = 247m²



Saal 3 = 162m²

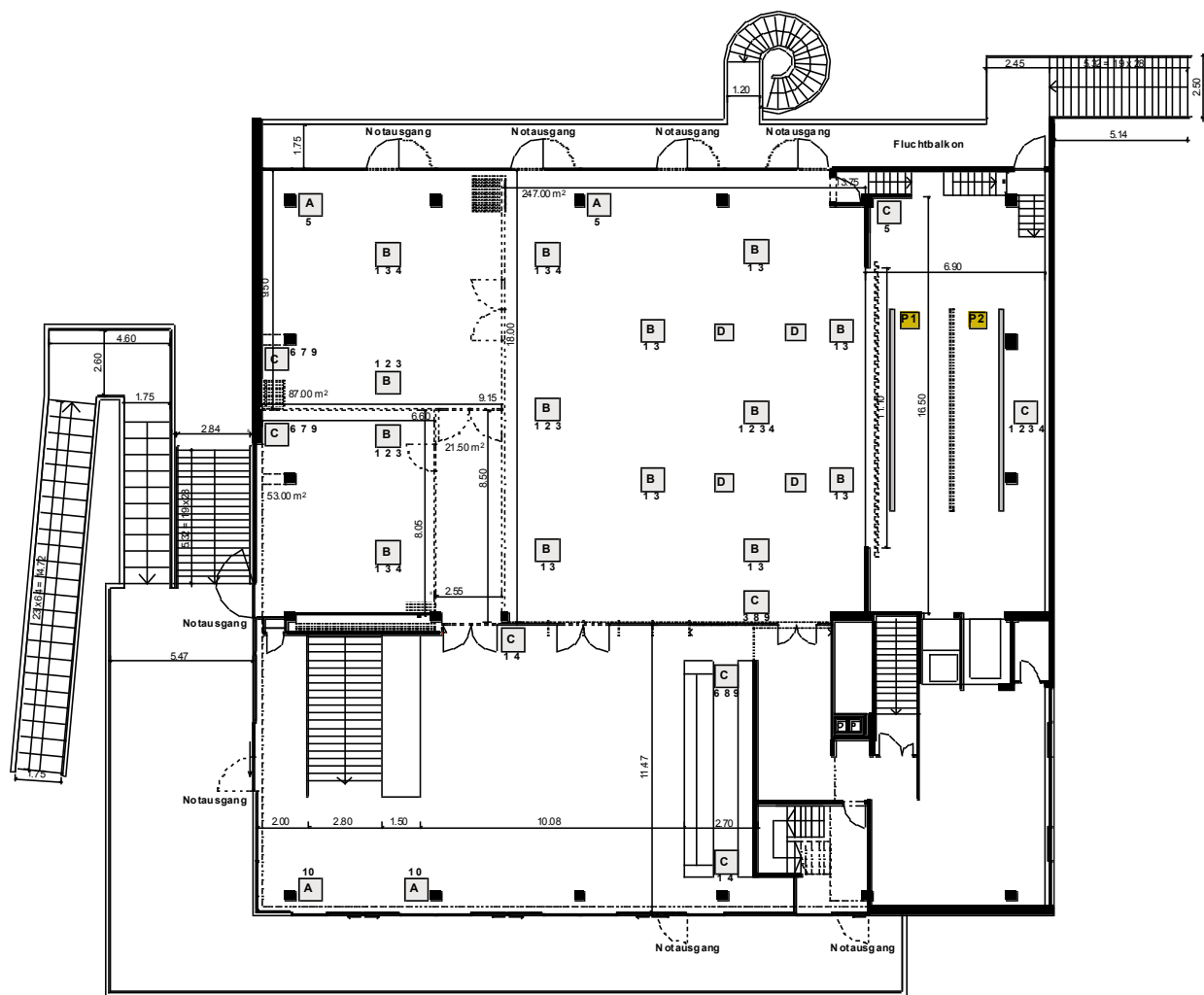


Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten

Lake Side – Bellerivestrasse 170 – 8008 Zürich

Tel: +41 044 385 86 00 Fax: +41 44 385 86 01 info@lake-side.ch www.lake-side.ch

PLAN DER ELEKTRISCHEN ANSCHLÜSSE UND STECKDOSEN



- A Säule
- B Boden
- C Wand
- P1 Projektionsleinwand vorne 5 m x 8 m
- P2 Projektionsleinwand wahlweise in der Mitte oder hinten 5 m x 8 m
- 1 3 Stück Steckdosen Typ 13, 230 Volt
- 2 1 Stück Steckdosen Typ 15, 400 Volt
- 3 4 Stück Steckdosen UGV = Universelle Gebäudeverkabelung (Tel., Fax, EDV, Modem)
- 4 Video und Audio
- 5 Steuerpult für Lichtsteuerung Bühne, Lichtsteuerung Saal, Musik
- 6 Steuerstelle für Musik bei Saalunterteilung
- 7 Steuerstelle für Licht bei Saalunterteilung
- 8 Steuerstelle für Licht im grossen Saal
- 9 Steuerstelle für Verdunkelungsanlage
- 10 Anschlussstelle für Musik im Foyer
- Lift 1 Türöffnung 80 x 210 cm, Kabinenmasse 105 x 105 x 220 cm, Verbindung UG bis OG mit Bühne, Tragkraft 400 kg
- Lift 2 Türöffnung 90 x 210 cm, Kabinenmasse 110 x 210 x 220 cm, Verbindung EG mit OG ohne Bühne, Tragkraft 1000 kg

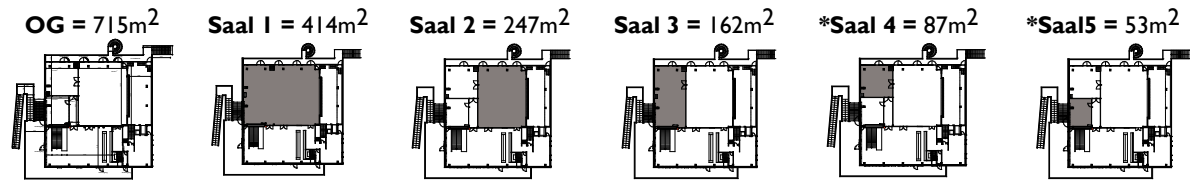
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten

Lake Side – Bellerivestrasse 170 – 8008 Zürich

Tel: +41 044 385 86 00 Fax: +41 44 385 86 01 info@lake-side.ch www.lake-side.ch

-- 24 --

KAPAZITÄTEN DER SÄLE



Foyer OG = 138m²

Terrasse OG = 163m²

SÄLE		Saal I & Foyer	Saal I	Saal 2	Saal 3	*Saal 4	*Saal 5
Höhe		6.2 / 4.0 m	6.2 / 4.0 m	6.2 m	4.0 m	4.0 m	4.0 m
Breite			17.8 m	13.7 m	9.1 m	9.1 m	6.6 m
Länge			23.3 m	17.8 m	17.8 m	9.5 m	8 m
m ²		591 m ²	414 m ²	247 m ²	162 m ²	87 m ²	53 m ²
Tageslicht		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Verdunkelung		-	✓	✓	✓	✓	✓
Bankett, Tische 158 x76 cm		500	420	220	130	---	---
Bankett, Tische 180 cm ø		340	290	180	90	---	---
Cocktail		650	500	300	150	---	---
Seminar		---	220	120	80	40	20
Konzert		600	500	250	140	80	40
Mit Laufsteg		---	400	200	---	---	---

Die Räumlichkeiten verfügen über eine Klimaanlage

BÜHNE	LW Breite	LW Höhe	Breite Bühnenbild	Höhe Bühnenbild	Breite	Tiefe	Verdunkeln
Bühne Saal I	8 m	4.1 m	10.4 m	4.1 m	16.8 m	6.9 m	✓

* Saal 4 und 5 sind nur als Gruppenräume mit einer Veranstaltung in Saal 2 mietbar.

TECHNISCHE INFRASTRUKTUR

- ▶ Tageslicht in allen Sälen, elektrisch vollständig zu verdunkeln
- ▶ Professionelle Bühnenbeleuchtung zur Flächen- und Tiefenbeleuchtung ohne Schattenwürfe
- ▶ Bühnenverfolger vorhanden
- ▶ Programmierbare Abläufe der Ausleuchtung für komplexe Shows und Bühnenveranstaltungen
- ▶ Spezielle computergesteuerte Beleuchtungskörper, die den Saal partiell in verschiedenfarbige Lichtstimmungen tauchen können
- ▶ Grossleinwände für verzerrungsfreie Auf- und Rückprojektionen (5.0m x 8.0m)
- ▶ Lastenaufzug (2.1m x 1.1m / Höhe 2.2m) auf die Bühne für Kulissen, Fahnen und Dekorationen
- ▶ Mobile Steuerzentrale für Ton, Saal- und Bühnenlicht sowie Effekte
- ▶ Hervorragende Akustik dank schalldämmender Spezialdecke
- ▶ Infrastruktur zum Andocken eines TV-Sendewagens
- ▶ Diverse Bodensteckdosen mit 240 / 400 Volt, Videoverkabelung, UGV für Telefon, TV und ISDN-Anschlüsse im Saal und Foyer vorhanden
- ▶ Der Ton kann aus dem Saal heraus an verschiedene Orte im Gebäude und vor den Haupteingang übermittelt werden (für komplexe Grossanlässe, die sich über mehrere Räume oder das ganze Haus inklusive dem Eingangsbereich erstrecken).

PREISE DER SÄLE

Säle	Mittwoch-Samstag ganztags Preise in CHF	Sonntag-Dienstag ganztags Preise in CHF
Gesamtes Obergeschoss / 715 m ² (Saal 1, Foyer & Terrasse) nur Saal 1 414 m ²	4'050.00	2'750.00
Saal 2 / 247 m ²	3'050.00	1'750.00
Saal 3 / 162 m ²	1'850.00	1'250.00
Saal 4 / 87 m ²	Nur für Workshops geeignet	
Saal 5 / 53 m ²	Nur für Workshops geeignet	

Die Preise gelten für **Ganz-Tages-Mieten**, wenn die Räumlichkeiten mehr als 8 Stunden gemietet werden (inklusive Auf- und Abbauzeit).

Wenn bei Tagesanlässen die Räumlichkeiten zwischen 15.00 Uhr – 16.00 Uhr aufgrund der Anlassmöglichkeit freigegeben werden können und dadurch eine zusätzliche Veranstaltung angenommen werden kann, gewähren wir Ihnen eine Reduktion von 40% der Saalmiete.

AUF- UND ABBAUKOSTEN PRO TAG FÜR MESSEN AUSSTELLUNGEN UND DEKORATIONEN

Ganzer Tag Auf- und Abbau	8.00 Uhr – 22.00 Uhr	10'000.00
Halber Tag Aufbau	ab 16.00 Uhr	6'000.00
Halber Tag Abbau	bis 15.00 Uhr	6'000.00

MITARBEITERKOSTEN

Leiter-Technik pro Std. / pro Mitarbeiter 95.00
(beim Auf- und Abbau und während der Bühnenlicht- und Tonanlagen-Benützung obligatorisch)

Parkdienst-Mitarbeiter (Mindest-Einsatz 3 Std.) pro Std. / pro Mitarbeiter 80.00
Auf- & Abbau-Mitarbeiter pro Std. / pro Mitarbeiter 35.00
Bediente Garderobe pro Std. / pro Mitarbeiter 35.00

MITARBEITERKOSTEN NACH 24.00 H

Leiter-Technik pro Std. / pro Mitarbeiter 142.50
Parkdienst-Mitarbeiter (Mindest-Einsatz 3 Std.) pro Std. / pro Mitarbeiter 100.00
Chef de Service pro Std. / pro Mitarbeiter 55.00
Servicemitarbeiter pro Std. / pro Mitarbeiter 35.00
Auf- & Abbau-Mitarbeiter pro Std. / pro Mitarbeiter 35.00
Bediente Garderobe pro Std. / pro Mitarbeiter 35.00

SAALMIETE BEINHALTET:

- Klimaanlage für optimale Temperaturen im Saal
- 1 x Rednerpult
- Bereitstellung der Bestuhlung durch unsere Mitarbeiter
- Tischwäsche und Gedecke
- Komplette Reinigung nach der Veranstaltung
- Garderobeständer unbedient und unbewacht
- Saalbeschriftung auf dem Eingangs Flachbildschirm

Sonderveranstaltungen wie z.B. Ausstellungen / Messen oder Preise für Partyveranstaltungen auf Anfrage!

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten

Lake Side – Bellerivestrasse 170 – 8008 Zürich
Tel: +41 044 385 86 00 Fax: +41 44 385 86 01 info@lake-side.ch www.lake-side.ch

-- 27 --

PREISLISTE TECHNIK

LICHT

Grundausrüstung: Vorhang weiss, Pendelleuchten mit Weisslicht,
Deckenfeldlicht: bedruckte Transparentfolien-Inlets,
Traversensystem & zusätzliches Raumlicht.

Stagepanels (2 Stk.) inkl. LED-Licht	250.00
Zusätzliche Stagepanels (max. 4 Stk.) inkl. LED-Licht	pro Paar 100.00
Komplette Bühnenbeleuchtung und Verfolgerscheinwerfer	500.00
Vorbühnenbeleuchtung, inklusive Mischpult (Seminare)	200.00

LICHT-INSZENIERUNG-PACKAGE MIT:

LED-Beleuchtung für Wandvorhang, Pendelleuchten und Steuerung.

Licht-Inszenierung Saal 1	550.00
Licht-Inszenierung Saal 2	480.00
Licht-Inszenierung Saal 3	160.00

BILDWIEDERGABE

Inklusive Kabel und Adapter	
Hellraumprojektor 575 Watt	150.00
Weitere Hellraumprojektoren auf Anfrage	
Beamer, 1.200 Ansilumen	350.00
Beamer, 3.500 Ansilumen	550.00
Beamer, 10.000 Ansilumen	2000.00
VGA Switcher 4 x IN / 1 x OUT	80.00
VGA Switcher 1 x IN / 4 x OUT	80.00
LCD Monitor Samsung 38cm	60.00
Konverter inkl. Vorschau-Videomonitor	240.00
Flachbildschirm inkl. DVD / VHS	350.00
Video DVD	90.00
Laserpointer	30.00
Funk-Maus	30.00

TON

Lautsprecheranlage inkl. Mischpult und Haupt PA Zusatz	300.00
Tonband- und CD-Geräte Grosssaal	85.00
Tischmikrofon, verkabelt	45.00
Kabellose Mikrofone (Handsender, Clip, Bügel)	180.00
DJ Anlage inkl. Mischpult, 2 CD-Geräte, 2 Plattenspieler,	ab 850.00
Lautsprecheranlage, 1 Mikrofon, 1 Monitor	
Flügel „Steinway & Sons“ S-155 schwarz poliert	
Inkl. Klavier stimmen und Transport	900.00

LEINWÄNDE

Grossbild, für Auf- und Rückprojektionen, 4.0m x 8.0m	250.00
Mobile Leinwand 2.0m x 2.0m	40.00
Mobile Leinwand 2.0m x 3.0m	80.00

ANSCHLÜSSE

Wireless-LAN oder Standleitung Gerne wird Sie unser Verkaufsteam beraten!

DIVERSES

Podest 1.0 m x 2.0 m Höhen von 20, 40, 60, 80, 110 cm	je 25.00
Flipchart inkl. Schreibstifte	35.00
Pinwand mobil inkl. Steckfilz	40.00
Stuhlhoussen	12.00

**BENÖTIGEN SIE ZUSÄTZLICHE TECHNISCHE HILFSMITTEL?
WENDEN SIE SICH AN UNSER VERKAUFSTEAM.
GERNE UNTERSTÜTZEN WIR SIE BEI DER ORGANISATION UND BESCHAFFUNG.**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN ("AGB")

1. GELTUNGSBEREICH DER AGB

Die in der Vertragsurkunde getroffenen Vereinbarungen gehen im Falle von Widersprüchen den nachfolgenden AGB vor.

2. ZUSTANDEKOMMEN DES VERTRAGES UND VERTRAGSANPASSUNGEN

Der vorliegende Vertrag (nachfolgend "Vertrag") kommt durch fristgerechte Annahme der schriftlichen Offerte des Lake Side (nachfolgend "schriftliche Offerte") durch den Veranstalter zustande. Die Annahme durch den Veranstalter erfolgt durch Gegenzeichnung der schriftlichen Offerte oder mittels separater Annahmeerklärung (schriftlich, per Fax oder per E-Mail). Spätere Vertragsanpassungen erfolgen schriftlich, per Telefax oder per E-Mail.

3. ÄNDERUNG DER ZAHL DER VERANSTALTUNGSTEILNEHMER

Die im Vertrag aufgeführte Zahl der Veranstaltungsteilnehmer ist unter nachfolgenden Vorbehalten verbindlich:

- eine Erhöhung der Teilnehmerzahl ist (soweit die hierfür erforderlichen Kapazitäten vorhanden sind) mit Zustimmung vom Lake Side jederzeit möglich;
- eine Reduktion der Teilnehmerzahl um mehr als 10% kann vom Veranstalter bis spätestens 30 Tage, und eine Reduktion der Teilnehmerzahl um maximal 10% bis spätestens drei Werktage vor der Veranstaltung schriftlich verlangt werden. Vorbehalten bleibt das Recht vom Lake Side zum Vertragsrücktritt nach Massgabe der Regelung in nachfolgender Ziff. 6.

Die nach Massgabe der vorliegenden Regelung zu bestimmende Teilnehmerzahl ist für die Rechnungsstellung durch das Lake Side verbindlich. Vorbehalten bleibt die Regelung in nachfolgender Ziff. 5.

Für nicht an der Veranstaltung teilnehmende Gäste werden die vollen Menukosten gemäss Vertrag in Rechnung gestellt.

4. ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Das Lake Side ist berechtigt, vor dem vereinbarten Veranstaltungstermin eine Anzahlung im Umfang von 70% der Kosten für die Speisen (Apéro, Frühstück, Mittag- und Abendessen etc. für die Veranstaltungsteilnehmer) gemäss schriftlicher Offerte zu verlangen. Nach Durchführung der Veranstaltung stellt das Lake Side dem Veranstalter eine Schlussabrechnung zu. Die Schlussrechnung ist vom Veranstalter innert 30 Tagen zu begleichen.

5. RÜCKTRITT DURCH DEN VERANSTALTER/ANNULLATIONSKOSTEN

Der Veranstalter kann bis 91 Tage vor der Veranstaltung entschädigungslos vom Vertrag zurücktreten.

Tritt der Veranstalter erst nach diesem Zeitpunkt vom Vertrag zurück, so ist er - in Abhängigkeit vom Zeitpunkt des Rücktritts - zur Leistung nachfolgender Umtriebsentschädigung verpflichtet:

Rücktritt 90 – 61 Tage vor der Veranstaltung = 30% der vereinbarten Leistungen für Speisen für die Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte

Rücktritt 60 – 40 Tage vor der Veranstaltung = 50% der vereinbarten Leistungen für Speisen für die Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte

Rücktritt 39 – 20 Tage vor der Veranstaltung = 70% der vereinbarten Leistungen für Speisen für die Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte

Rücktritt 19 – 10 Tage vor der Veranstaltung =90% der vereinbarten Leistungen für Speisen für die Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte

Rücktritt 9 vor der Veranstaltung oder später=100% der vereinbarten Leistungen für Speisen für die Veranstaltungsteilnehmer gemäss schriftlicher Offerte

Soweit in der schriftlichen Offerte keine Angaben zu den Kosten für die vereinbarten Leistungen für Speisen enthalten sind gelten in vorstehendem Zusammenhang nachfolgende Ansätze:

Aperitivanlässe: CHF 30.00 pro Person
Mittag- und Abendessen: CHF 60.00 pro Person

Der Veranstalter hat seinen Rücktritt vom Vertrag schriftlich zu erklären. Massgeblicher Zeitpunkt für die Bestimmung der vom Veranstalter bei einem Rücktritt ab dem 90 Tag vor der Veranstaltung geschuldeten Umtriebsentschädigung ist der Zeitpunkt des Zugangs der schriftlichen Rücktrittserklärung beim Lake Side.

6. RÜCKTRITT DURCH LAKE SIDE

Das Lake Side ist jederzeit entschädigungslos zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt, wenn (alternativ):

- a) der Veranstalter die Zahl der Veranstaltungsteilnehmer gemessen an der schriftlichen Offerte um 20% oder mehr reduziert;
- b) der Veranstalter eine Anpassung der vom Lake Side gemäss Vertrag zu erbringenden Leistungen verlangt, welche - gemessen an der schriftlichen Offerte - für das Lake Side eine Umsatzreduktion von 10% oder mehr zur Folge hat;
- c) das Lake Side begründeten Anlass zur Annahme hat, dass die Veranstaltung den übrigen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses gefährdet.

7. BEIZUG VON DRITTEN

Das Lake Side ist berechtigt, die Erfüllung ihrer Pflichten aus dem Vertrag zur selbständigen Ausführung an Dritte zu übertragen. Das Lake Side verpflichtet sich in diesem Fall zur sorgfältigen Auswahl und Instruktion dieser Dritten. Sämtliche Drittleistungen werden dem Veranstalter mit einem Koordinationszuschlag von 15% weiterverrechnet.

8. GERINGFÜGIGE ÄNDERUNGEN IM ANGEBOT DES LAKE SIDE

Das Lake Side behält sich vor, bei kurzfristigen Änderungen im Marktangebot, wie z.B. aufgrund fehlender Waren auf dem Markt oder massiv erhöhter Angebotspreise, ihre Leistungen geringfügig anzupassen. Das Lake Side verpflichtet sich indes in jedem Fall, dem Veranstalter eine gleichwertige Ersatzleistung zu erbringen.

9. SERVICE UND SERVICEZEITEN

Die Leistungen des vom Lake Side eingesetzten eigenen Servicepersonals wird nach Zeitaufwand, nach Massgabe der Stundenansätze gemäss Vertrag, in Rechnung gestellt.

Als ordentliche Servicezeiten gelten die in der schriftlichen Offerte aufgeführten Öffnungszeiten. Längere Öffnungszeiten gelten als Überzeit, für welche durch das Lake Side eine behördliche Überzeitbewilligung eingeholt werden muss. Die Kosten für die Überzeitbewilligung werden dem Veranstalter mit pauschal CHF 250.00 verrechnet. Der Zeitaufwand des Personals ausserhalb der ordentlichen Öffnungszeiten wird zu den Stundenansätzen gemäss Vertrag (im Vertrag als "Stundenansatz für die Tätigkeit ausserhalb der ordentlichen Öffnungszeiten" bezeichnet) in Rechnung gestellt.

10. PFLICHTEN DES VERANSTALTERS

Zur Anlieferung von Waren oder zum Auf- und Abbau von Material und Einrichtungsgegenständen dürfen die Notausgänge und Fluchtwege vom Veranstalter und seinen Hilfspersonen nicht verwendet werden.

Der Veranstalter hat (insbesondere bei Bühnen- und Grossanlässen) die Kosten für die nach den Anordnungen der Behörden und dem Lake Side erforderlichen feuerpolizeilichen Massnahmen zu tragen und die Anweisungen vom Lake Side einzuhalten. Die Notausgänge sind in allen Fällen freizuhalten.

Für Auf- und Abbau, Proben und während den Darbietungen ist die Anwesenheit eines Technikers obligatorisch. Falls kein Haustechniker zur Verfügung steht, wird durch das Lake Side ein externer Techniker hinzugezogen. Der Zeitaufwand des Haustechnikers (nach dem Stundenansatz gemäss Vertrag) resp. die Kosten für den externen Techniker (zzgl. Koordinationszuschlag von 15%) werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Bei Freinächten, Bühnen-, Grossveranstaltungen und speziellen Anlässen ist ein Bewachungs- und Sicherheitsdienst durch Organe einer Sicherheitsfirma nach den Anordnungen des Lake Side obligatorisch. Soweit der entsprechende Bewachungs- und Sicherheitsdienst durch das Lake Side organisiert und in Auftrag gegeben wird, werden die damit verbundenen Kosten (inkl. Verpflegungskosten) dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Es ist dem Veranstalter untersagt, an den durch das Lake Side zur Verfügung gestellten baulichen und technischen Einrichtungen irgendwelche Änderungen vorzunehmen. Für besondere Anlässe (z.B. Ausstellungen) dürfen Einbauten und Einrichtungen nur mit vorgängiger schriftlicher Genehmigung durch das Lake Side erstellt werden. Vitrinen und Reklameflächen dürfen nicht verdeckt werden.

Der Veranstalter ist dafür verantwortlich, dass nicht mehr Personen Einlass gewährt wird, als dies dem Fassungsvermögen des vermieteten Saales entspricht. Verbindlich dafür sind die vom Lake Side vorgegebenen Höchstzahlen auf den Bestuhlungsplänen.

Sofern im Vertrag nichts Abweichendes vereinbart ist hat der Veranstalter alle zur Durchführung der Veranstaltung notwendigen Bewilligungen selbst, auf eigene Kosten und auf eigenes Risiko einzuholen. Veranstalter von Musikdarbietungen aller Art haben sich insbesondere mit der SUISA, Postfach, 8038 Zürich, in Verbindung zu setzen.

Der Veranstalter ist dafür verantwortlich, dass die Vorgaben gemäss Vertrag und den vorliegenden ABG sämtlichen durch ihn zugezogenen Dritten (Orchester, Aussteller, Dekorateur usw.) bekannt sind und durch diese Dritten eingehalten werden.

Im Rahmen der Veranstaltung werden Speisen und Getränke ausschliesslich durch das Lake Side angeboten. Werden Speisen und Getränke ohne schriftliche Zustimmung vom Lake Side durch den Veranstalter angeboten, ist das Lake Side berechtigt, den entgangenen Umsatz dem Veranstalter zu berechnen.

11. ENTSORGUNG

Das Lake Side entsorgt den Abfall im Umfang von max. 120 Litern kostenfrei. Darüber hinaus anfallende Mengen werden mit CHF 15.00 pro 120 Liter in Rechnung gestellt. Der mit der Abfallentsorgung verbundene Personalaufwand wird zusätzlich nach effektivem Zeitaufwand in Rechnung gestellt.

12. HAFTUNG DES VERANSTALTERS

Der Veranstalter haftet für alle Schäden und Verluste, die an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umgebung durch ihn, seine Angestellten, Hilfspersonen und Gäste verursacht werden.

Der Veranstalter ist verpflichtet, dem seitens Lake Side diensthabenden Chef de Service oder dem Techniker zeitgerecht den Schluss der Veranstaltung zu melden, damit die vom Lake Side zur Verfügung gestellten und von Dritten zugemieteten Geräte (u.a. Musikanlage) kontrolliert und weggeräumt werden können. Für defekte oder fehlende Geräte ist der Veranstalter haftbar.

Der Veranstalter ist für sämtliche erforderlichen Versicherungen verantwortlich. Das Lake Side kann den Nachweis dieser Versicherung verlangen. Eingebrahtes Gut ist vom Veranstalter auf eigene Kosten angemessen zu versichern. Das Lake Side lehnt jede Haftung ab.

13. HAFTUNG VOM LAKE SIDE

Das Lake Side ist gegenüber dem Veranstalter nur bei absichtlicher oder grobfahrlässiger vertraglicher oder ausservertraglicher Schädigung haftbar. Der Verschuldensnachweis obliegt dem Veranstalter. Jede weitere Haftung wird wegbedungen.

14. ANWENDBARES RECHT / GERICHTSSTAND

Der vorliegende Vertrag untersteht ausschliesslich schweizerischem Recht. Gerichtsstand ist Zürich.