

CUISINE NATURE

WINTER 2026

Haus am See
Bankettdokumentation

NOVEMBER BIS JANUAR



Herzlich Willkommen bei Cuisine nature

Wir tischen auf, was begeistert. Wir denken die Natur mit, konsequent und kreativ.

Wir arbeiten eng mit regenerativen Höfen zusammen – mit Produzent:innen, die für gesunde Böden sorgen, Biodiversität fördern und zu einer zukunftsfähigen Lebensmittelproduktion beitragen.

Am liebsten kochen wir mit längst vergesse-
nem Gemüse. Unsere Küche folgt stets dem Rhythmus der Natur. Wir verarbeiten, was gerade reif ist. Kompromisslos frisch, saisonal und nah. Deshalb können wir die genaue Menüfolge erst rund vier Wochen vor dem Anlass bekanntgeben.

Sie können sich natürlich aber auch bewusst bis zum Eventtag überraschen lassen.

Wir hören genau hin: Ihre Wünsche, Vorlieben und No-Gos nehmen wir gerne im Vorfeld auf und beziehen sie, wo immer möglich, mit ein. Je nach Verfügbarkeit und Aufwand können Anpassungen mit einem Aufpreis verbunden sein.

Mit unserer Cuisine nature nehmen wir Sie mit auf eine Reise zu unseren Höfen – mit Geschichten, Aromen und Momenten, die bleiben.



Location



Seesaal im Haus am See

105 m² flexibel gestaltbar, hohe Fenster mit direktem Blick ins Grüne und auf den Zürichsee.

RÄUMLICHKEITEN

Das Haus am See ist ein Ort, der in Erinnerung bleibt. Das stilvolle Backsteingebäude direkt am Zürichsee stammt aus der vorletzten Jahrhundertwende und war einst eine Sonnencremefabrik.

Der Seesaal im Obergeschoss bietet den idealen Rahmen für stimmungsvolle Abendessen und Apéros. Der Raum fasst bis zu 80 Personen stehend oder 60 Personen sitzend.

LEISTUNGEN

- Raum «Seesaal» von 18.00–24.00 Uhr
- Tische und Stühle
- Table Top für gesetzte Dinner bis zu 60 Personen
- Hintergrundmusik (es sind keine Partys mit lauter Musik erlaubt)
- TV mit HDMI-Anschluss
- Einfache Tischdekoration
- Nutzung des Gartens

KONDITIONEN

- CHF 10'000 Umsatzgarantie für die Exklusivität des Seesaals (18.00–24.00 Uhr)
- Der Mindestumsatz kann durch Food & Beverage-Leistungen sowie Personal und hauseigenes Table Top erreicht werden
- Dittleistungen (z. B. AV-Equipment, zusätzliches Mobiliar, Fotobooth) werden separat verrechnet
- Wird die Umsatzgarantie nicht erreicht, wird die Differenz als Raummiete angerechnet

VERLÄNGERUNG

Eine Verlängerung Ihres Anlasses über Mitternacht hinaus ist bis maximal 02.00 Uhr möglich. In diesem Fall ist die Buchung eines Sicherheitsdienstes obligatorisch, die Kosten dafür belaufen sich auf ca. CHF 500. Für das Servicepersonal werden zusätzlich CHF 400 pro angebrochene Stunde nach Mitternacht verrechnet. Bitte beachten Sie, dass das Personal jeweils eine Stunde länger berechnet wird als die effektive Verlängerungsdauer.

Anfahrt

SEESTRASSE 513, 8038 ZÜRICH



Bushaltestelle in
200 m Entfernung



öffentlichen
Parkplätzen in
2 Gehminute



privater Seeanstoss
& Anlegestelle

Impressionen



Essen & Trinken



Firmenweihnachtsfeier-Package

Aus dem, was die kalte Jahreszeit uns schenkt, konzipiert unser Küchenchef mit viel Sorgfalt und Freude ein Menü – mit Gerichten, die überraschen, begeistern und zugleich erden.

CHF 168.- EXKL. MWST
PRO PERSON (40 BIS MAXIMAL 80 PERSONEN)

1-2 Häppchen

4-6 Gerichte

Kaffee und Wasser

Zum Auftakt servieren wir die Häppchen, bei schönen Wetter in unserem grosszügigen Garten direkt am Ufer. Anschliessend folgt im Seesaal ein Menü, wahlweise seated oder als Flying Service – ein lebendiger Mix aus Sharing und klassischem Tellerservice. Kaffee und Wasser sind im Angebot inbegriffen. Weitere Getränke verrechnen wir nach Verbrauch.

Da unsere Küche stets dem Rhythmus der Natur folgt, können wir die genaue Menüfolge erst rund vier Wochen vor dem Anlass bekanntgeben.



Passt das noch nicht ganz zu Ihrem Anlass? Kontaktieren Sie uns, wir gestalten auch gerne ein individuelles, massgeschneidertes Angebot für Sie.

Weinliste

ALLE PREISE SIND IN CHF UND EXKL. 8, 1 % MWST

Wir finden, eine gute Flasche Weine löst Freude aus ! Aber was ist gut ? Für uns eine Kombination aus Herkunft, Handwerk & Geschmack. All unsere Weine stammen von gesunden Böden & wurden auf natürliche Weise produziert. Das Ergebnis zeigt sich in ausdrucksstarken & spannungsgeladenen Weinen, die Freude bereiten.

WEINVORSCHLÄGE

CHAMPAGNER & SCHAUMWEINE & ALKOHOLFREI		0.75 l
Prickelnd Cuvée Blanc	Kolonne Null	
Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay	Berlin, Deutschland	39.00
Pure Joy Roseblossom	Pure Joy Botanicals	
Grüner Veltliner, Blauer Portugieser, Rosen	Kremstal, Österreich	42.00
Rüsterei Prosecco, extra dry DOC	Fasoli Gino	
Glera	Veneto, Italien	42.00
Obrecht Brut Rosé	Weingut Obrecht	
Pinot Meunier, Pinot Noir	Graubünden, Schweiz	62.00
Champagne Brut - Blanc de Noirs	Fleury	83.00
Pinot Noir	Champagne , Frankreich	150cl 160.00

WEISSWEIN		0.75 l
Räuschling AOC	Erich Meier	
Räuschling	Zürich, Schweiz	52.00
Adrians Riesling-Sylvaner	Adrians Weingut	
Riesling-Sylvaner	Aargau, Schweiz	46.00
Rüsterei White	Valdifalco	
Vermentino	Toskana, Italien	43.00
Bianco "Sole e Vento" IGP	Marco de Bartoli	
Zibibbo, Grillo	Sizilien, Italien	49.00
Weissburgunder	Judith Beck	
Weissburgunder	Burgenland, Österreich	43.00

Belle Fleur	Weszeli	45.00
Grüner Veltliner	Kamptal, Österreich	150cl 87.00
CDT Blanc	Champ des Treilles	
Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Blanc	Bordeaux, Frankreich	46.00
La Locomotora Verdejo Bio DOCa	Uvas Felices	
Verdejo	Rueda, Spanien	42.00
Três Bagos Branco Reserva DOP	Lavradores de Feitoria	
Viosinho, Gouveio, Rabigato	Douro, Portugal	42.00

ROSÉWEIN 0.75 l

Eau de Rosée	Fondugues Pradugues	
Grenache, Cinsault	Provence / Frankreich	45.00
Rosé "Chemin en Provence" AOC Bio	Le Cellier de l'Amitié	
Cinsault, Grenache, Syrah	Provence, Frankreich	43.00

ROTWEIN 0.75 l

Obrecht Pinot Noir Trocla Nera	Weingut Obrecht	
Pinot Noir	Graubünden, Schweiz	61.00
Bolgheri Rosso "Principe" DOC	Podere Roseto	
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot	Toscana, Italien	61.00
Barbera d'Alba Superiore DOC	Fontanabianca	
Barbera	Piemont, Italien	42.00
Zweigelt Classic	Netzl	
Zweigelt	Carnuntum, Österreich	45.00
Amphore rot	Thomas Straka	
Blaifränkisch	Südburgendland, Österreich	48.00

			0.75 l
Les Pagodes de Cos AOC Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet	Château Cos d'Estournel Saint-Estèphe, Frankreich		75.00
Le Matou Rouge AOP Bio Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan	La Porte du Vin - Félix Guinand Rhône, Frankreich		42.00
Bloom runner Tempranillo	Oxer Weines Castilla y Leon, Spanien	150cl	49.00 104.00
Remelluri Reserva DOCa Bio Tempranillo, Graciano, Garnacha Negra	Remelluri Ribera del Duero, Spanien	150cl	63.00 130.00
Martinet Bru DOQ Garnacha Negra, Syrah	Mas Martinet Priorat, Spanien	150cl	54.00 112.00
Quinta da Costa das Aguaneiras DOP Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz	Lavradores de Feitoria Douro, Portugal		58.00

Impressionen



Anhang



Team Cuisine nature



Wir sind ein eingespieltes Team. Wir realisieren seit fünf Jahren gemeinsam Events: Von elegant bis verspielt, über mehrere Stockwerke und unter freiem Himmel. Veronica ist Eventplanerin und stets offen für mutige Ideen. Sie denkt mit, fühlt voraus und behält den Überblick. René ist gelernter Koch, Fleischsommelier und Gemüsespezialist. Er ist der kreative Kopf hinter allem. Immer auf der Suche nach ehrlichen Produkten mit Geschichte. René kreiert Gerichte, intensiv und klar im Geschmack.

Unsere Produzent:innen

Sie brauchen keine Pestizide und schwere Geräte, sie sorgen für gesunde Böden und fördern die Biodiversität. Auch um ihre Tiere kümmern sie sich mit grösster Sorgfalt. Unsere Produzent:innen arbeiten regenerativ. Wir besuchen sie regelmässig und kennen sie und ihre Tiere beim Namen.

UNSERE PARTNER:INNEN:

ZALPENBLICK

SLOWGROW

PAUL BLUME

TERRAMAY



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. PARTEIEN & VERTRAGSGEGENSTAND

Die Cuisine nature AG erbringt Catering- & Bankett-dienstleistungen für Anlässe Ihrer Kunden nach Mass-gabe des individuell abgeschlossenen Vertrages, sowie der vorliegenden Geschäftsbedingungen. Abweichende Vereinbarungen erfordern Schriftlichkeit.

Veranstalter des jeweiligen Anlasses ist stets der Kunde, oder die von ihm beauftragte Person. Die Verantwortung für einen geordneten Ablauf des Anlasses liegt stets beim Veranstalter. Die Cuisine nature AG übernimmt in keiner Form die Funktion des Ver-anstalters.

2. VERTRAGSABSCHLUSS

Die Cuisine nature AG erstellt auf Grundlage der Bestellung des Kunden eine individuelle Offerte. Nach deren Prüfung und allfälliger Anpassungen ist die Offerte vom Kunden zu unterzeichnen. Mit der Unterzeichnung kommt der Vertrag rechtsgültig zustande. Die Cuisine nature AG bestätigt den Auftrag anschliessend schriftlich mittels Auftragsbestätigung. Nach Vertragsabschluss können weitere Anpassungen einvernehmlich zwischen den Parteien vorgenommen werden. Diese bedürfen der schriftlichen Bestätigung durch die Cuisine nature AG.

3. LEISTUNGEN / TREUEPFLICHT

Die Cuisine nature AG verpflichtet sich, den Vertrag mit der gebotenen Sorgfalt auszuführen. Bei der Auswahl der Speisen und Getränke wird auf eine einwandfreie Qualität geachtet. Zudem verpflichtet sich die Cuisine nature AG, sämtliche im Zusammenhang mit dem Anlass bekannt werdenden Geschäftsgeheimnisse vollumfäng-lich vertraulich zu behandeln. Sollte die Cuisine nature AG begründeten Anlass zur Annahme haben, dass die Durchführung der Veranstaltung den ordnungsgemässen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den guten Ruf des Unternehmens gefährden könnte, ist sie berechtigt, die Reservationsvereinbarung jederzeit und entschädigungs-los aufzulösen.

4. GEISTIGES EIGENTUM

Der Kunde anerkennt ausdrücklich das alleinige geistige Eigentum der Cuisine nature AG, insbesondere das Ur-heberrecht an allen im Rahmen der Zusammenarbeit mit der Cuisine nature AG geschaffenen Leistungen (Ideen, Konzepte, Strategien, Taktiken, Menuvorschläge, Deko-rations- und Gestaltungsvorschläge, Text, Bild, grafische Arbeiten usw.).

5. SPEISEN & GETRÄNKE

Speisen und Getränke sind grundsätzlich über die Cuisine nature AG zu beziehen. Abweichende Regelung- en bedürfen einer vorgängigen schriftlichen Vereinbar- ung. Im Falle einer bewilligten Abweichung wird für Lagerung, Service, Entsorgung sowie allfällige Umsatz- einbussen ein Zapfengeld bzw. eine Ausgleichspauschale erhoben.

Die Cuisine nature AG behält sich das Recht vor, aufgrund von Witterungsverhältnissen, Importbe-schränkungen oder sonstigen kurzfristigen Umständen geringfügige Änderungen an einzelnen Lebensmitteln vorzunehmen, sofern die wesentlichen Bestandteile der vereinbarten Menüs hiervon unberührt bleiben.

6. VERTRAGSANPASSUNGEN

Änderungen nach Abschluss des Vertrages sind bis spätestens 8 Wochen vor dem Anlass möglich. Bis 14 Arbeitstage vor dem Anlass kann eine Änderung der Personenanzahl noch um maximal 10% erfolgen. Die zuletzt gemeldete Personenanzahl gilt als Berechnungs-grundlage für Einkauf, Produktion und Rechnungs- stellung. Speisen und sonstige Leistungen (Table Top, Technik) werden gemäss Vereinbarung in Rechnung gestellt. Getränke und Personal werden nach dem effektiven Verbrauch berechnet.

7. SPEZIALMENÜS

Vorgehen bei Abweichung der vordefinierten Gruppen-menüs:

- ab 20 Allergene/Unverträglichkeiten/ alternative Ernährungsformen (z.B. Vegetarisch/ Vegan) wird ein zusätzlicher Koch verrechnet
- ab 50 Allergene/Unverträglichkeiten/ alternative Ernährungsformen werden zwei zusätzliche Köche sowie zusätzliche Küchengeräte verrechnet
- ab 80 und mehr Allergene/Unverträglichkeiten/ alternative Ernährungsformen werden drei Köche sowie zusätzliche Küchengeräte verrechnet

8. PROBEESSEN

Probeessen werden ausschließlich unter Einhaltung einer Mindestvorlaufzeit von 4 Wochen angeboten; ein Anspruch hierauf besteht nicht. Der Termin ist erst nach beidseitiger schriftlicher Bestätigung verbindlich. Probeessen können frühestens ab 17:00 Uhr durch-geführt werden. Sämtliche im Zusammenhang mit dem Probeessen entstehenden Kosten, einschliesslich Spei-sen, Getränke sowie Personalaufwand, werden vollum-fänglich in Rechnung gestellt. Aufgrund betrieblicher Erfordernisse behält sich die Cuisine nature AG vor, Probeessen in bestimmten Zeiträumen nicht anzubie- ten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

9.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Tritt der Kunde vom Vertrag zurück, behält sich die Cuisine nature AG vor, eine Umtriebsentschädigung zu berechnen. Wird das Vertragsverhältnis vom Kunden vollumfänglich aufgelöst, verrechnen wir dem Kunden folgende Annullationsgebühren.

Ab Unterschrift (mind. 8 Wochen vor Anlass):

10 % vom vereinbarten F&B -Umsatz

7-4 Wochen vor dem Anlass:

50 % vom vereinbarten F&B -Umsatz

4-1 Woche vor dem Anlass:

75 % vom vereinbarten F&B -Umsatz

Weniger als 7 Tage vor dem Anlass:

100 % vom vereinbarten Gesamtumsatz

10.

VERRECHNUNG DER PERSONALKOSTEN

Die Personalkostenkalkulation beruht auf Erfahrungswerten sowie dem im Vorfeld definierten Ablauf.

Abgerechnet werden jedoch die effektiv geleisteten Mitarbeiterstunden. Für Arbeitsleistungen, die nach 23:00 Uhr erbracht werden, wird ein Nachzuschlag erhoben.

11.

ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Rechnungen der Cuisine nature AG sind, sofern schriftlich nichts anderes vereinbart, innerhalb von 20 Tagen ohne Abzug zu bezahlen. Die Geltendmachung von allfälligen Ansprüchen gegenüber der Cuisine nature AG berechtigt den Vertragspartner nicht zum Rückbehalt von Zahlungen. Eine Verrechnung mit allfälligen Forderungen gegenüber der Cuisine nature AG ist ausgeschlossen.

Je nach Art und Grösse des Anlasses erlauben wir uns eine Vorauszahlung zu verlangen, welche spätestens sieben Tage vor dem Anlass bezahlt werden muss. Der Betrag wird im Vorfeld dem Kunden kommuniziert. Sollte die Gutschrift innert Frist nicht eintreffen, so ist die Cuisine nature AG zum sofortigen Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Für den Kunden treten somit die Annullationsbedingungen in Kraft.

12.

HAFTUNG

Die Cuisine nature AG, haftet für Schäden im Zusammenhang mit der Vertragserfüllung ausschliesslich bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit. Bei leichter Fahrlässigkeit haftet sie nur bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten (Kardinalpflichten) und beschränkt auf den vorhersehbaren, vertragstypischen Schaden. Soweit gesetzlich zulässig, wird jegliche Haftung für indirekte Schäden, Folgeschäden, entgangenen Gewinn sowie Ansprüche Dritter ausgeschlossen. Für Leistungen von beigezogenen Dritten (z.B. Lieferanten, Vermieter von Infrastruktur oder Technik) wird – soweit gesetzlich zulässig – keine Haftung übernommen. Die Cuisine nature AG übernimmt keine Haftung für Schäden oder Verluste von durch den Veranstalter oder dessen Gäste eingebrachten Gegenständen (z.B. Garderobe, Geschenke, Technik). Der Veranstalter haftet für sämtliche Schäden, die durch ihn, seine Gäste oder beauftragte Dritte verursacht werden.

13.

VERSICHERUNG

Die Cuisine nature AG verfügt über eine Betriebshaftpflichtversicherung im branchenüblichen Umfang. Der Veranstalter (Kunde) ist für den Abschluss einer ausreichenden Veranstalterhaftpflichtversicherung verantwortlich. Die Cuisine nature AG ist berechtigt, einen entsprechenden Nachweis zu verlangen.

14.

HÖHERE GEWALT (FORCE MAJEURE)

Kann eine Partei ihre Verpflichtungen infolge höherer Gewalt nicht oder nur eingeschränkt erfüllen, wird sie für die Dauer und im Umfang der Auswirkungen von der Leistungspflicht befreit. Als Ereignisse höherer Gewalt gelten insbesondere, aber nicht abschliessend: Naturkatastrophen, extreme Wetterbedingungen, Epidemien, Pandemien, behördliche Anordnungen, Streiks, Unruhen, Krieg, Terrorakte, Stromausfälle sowie Ausfälle von Zulieferern oder Transportmitteln, die ausserhalb des Einflussbereichs der Parteien liegen. Die betroffene Partei informiert die andere unverzüglich schriftlich über das Ereignis und trifft zumutbare Massnahmen zur Schadensminderung. Der Auftraggeber vergütet dem Auftragnehmer sämtliche bis zum Eintritt des Ereignisses nachweislich angefallenen Kosten sowie bereits erbrachten Teilleistungen – unabhängig davon, ob die Gesamtleistung noch erbracht werden kann. Dazu zählen insbesondere Lebensmittel- und Materialeinkäufe, interne Personalaufwände, gebuchtes Personal sowie nicht rückerstattbare Drittleistungen. Dauert das Ereignis länger als 30 Tage, können beide Parteien schriftlich und ohne Schadenersatzfolgen vom Vertrag zurücktreten. Die Kostentragungspflicht des Auftraggebers gemäss Absatz 3 bleibt davon unberührt.

15.

VERSCHIEDENES

Anwendbar ist das schweizerische Recht. Gerichtsstand ist ausschliesslich Zürich.

VERSION VOM 15. JUNI 2026

*Vielen herzlichen Dank
für Ihr Vertrauen!*



WIR SIND GERNE FÜR SIE DA!

IHRE ANSPRECHSPERSON: VERONICA CARDILLO

T +41 44 269 62 36

EVENTS@CUISINENATURE.CH

CUISINE NATURE

SEESTRASSE 513

8038 ZÜRICH

WWW.CUISINENATURE.CH