

Apéro

kulinarische reise



Den Apéro können Sie Ihren Wünschen entsprechend selbst aus unten genanntem Angebot zusammenstellen. Mit den attraktiven Häppchenpauschalen entscheiden Sie, welche Auswahl Ihren Anlass bereichern soll.

Kalte Snacks

- Couscoussalat mit Pfefferminze*
- Lachstatar im Tartlette
- Kleine Kalbfleischpastete
- Lachsrouladen mit Cantadou
- Tomaten – Mozzarella im Shotglas*
- Gemüsesticks mit Dips*
- Käsemousse*
- Canapés mit Serrano aus Spanien
- Canapés mit Brie*
- Canapés mit geräuchertem Schwertfisch
- Blinis mit Entenleberterrine
- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum*
- Bruschetta mit Pilzen und Petersilie*
- Quiche Lorraine

* vegetarisch

kulinarische reise



Warme Snacks

- Crevetten im Wonton Teigblatt
- Burekas mit Kartoffeln und Quark gefüllt*
- Poulet Satayspiesse
- Chili Cheese Nuggets (pikant)*
- Crevetten mit Cherry Tomaten, Basilikum und Knoblauch
- Teigtaschen mit Gemüse gefüllt*
- Poulet mit Peperoni
- Schinkengipfel
- Käseküchlein*
- Röstikugeln mit Tomaten - Mozzarella*

Süsse Snacks

- Mini - Patisserie
- Schokoladenfondantkuchen
- Geschnittene Früchte
- Profiterole mit Schokolade und Rahm

* vegetarisch

Wählen Sie unsere attraktive Häppchen Pauschale...

- ... 2 kalte & 2 warme Snacks, pro Person CHF 19.00
- ... 3 kalte & 2 warme Snacks, pro Person CHF 22.00
- ... 3 kalte & 3 warme & 1 süsser Snack, pro Person CHF 26.00

Zu den Pauschalen offerieren wir Ihnen zusätzlich gemischte Oliven und geröstete Pistazien.

kulinarische reise



Diverses

1. Unsere Bankettmenüs sind für Anlässe ab 10 Personen.
2. Die Menüs für die Buffets sind für Anlässe ab 20 Personen.
3. Für Weine und Prosecco, welche selber mitgebracht werden, beträgt das Zapfengeld CHF 30.00 pro Flasche à 75cl, für Champagner CHF 40.00.
4. Der Mitternachtszuschlag beträgt für Anlässe mit

10 - 50 Personen	CHF 200.00 pro Stunde
50 - 100 Personen	CHF 350.00 pro Stunde
100 - 150 Personen	CHF 500.00 pro Stunde
5. Die definitive Anzahl Personen muss dem Hotel spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden.
6. Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie auf dem Internet unter www.sedartis.ch oder auf Wunsch stellen wir Ihnen diese gerne zu.
7. Auf Wunsch können wir die meisten Gerichte ausschliesslich mit Bioprodukten zubereiten.
8. Für Caterings bieten wir folgende Pauschalen an:

1 - 10 Personen:	CHF	350.00
11 - 25 Personen:	CHF	450.00
26 - 50 Personen:	CHF	550.00
Pro weitere Person:	CHF	8.00

In der Catering - Pauschale sind die Transportkosten, Geschirr und sämtliche technische Hilfsmittel eingeschlossen.

Weitere Zubehöre wie Zelte, Bestuhlung, Musikanlagen und dergleichen stellen wir gerne zur Verfügung und verrechnen diese nach Aufwand.
9. Die angegebenen Preise sind pro Person und inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen 7.6% Mehrwertsteuer
10. Unser Rind-, Kalb und Schweinefleisch, sowie das Geflügel beziehen wir von Schweizer Produzenten. Das Lammfleisch stammt aus Australien oder Neuseeland. Ausnahmen werden dementsprechend deklariert.

kulinarische reise

