

Buffet

kulinarische reise



Familienfeiern, Firmenessen, Hochzeiten...

Lieber Gast

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Anregungen für Ihr Bankett.

Gerne nehmen wir uns die Zeit, um mit Ihnen ein einmaliges und individuelles Menü zusammen zu stellen. Für Gerichte, welche den Jahreszeiten angepasst sind und über spezielles Essen für Allergiker und Diabetiker beraten wir Sie gerne.

Rahmenprogramme, Musiker, Künstler, Dekorationen, Blumen und vieles mehr verleihen Ihrem Anlass eine ganz persönliche Note. Vereinbaren Sie einen Termin mit unserer Seminar- und Eventkoordinatorin und wir kümmern uns gerne um die Organisation nach Ihren Wünschen.

Das Team des Hotel Sedartis steht Ihnen zur Verfügung um Ihre Wünsche und Vorstellungen umzusetzen und wünscht Ihnen viel Vergnügen und Erfolg bei Ihrem Anlass.

Freundliche Grüße



Fabian Knobel
Küchenchef

Hotel Sedartis

Geburtstage, Weihnachtsessen, Konfirmationen...

kulinarische reise



Buffet I

Kalte Speisen

Reichhaltige Salatauswahl*

Französisches-, Italienisches- und Himbeerdressing

Geräucherter Fisch mit Meerrettichschaum

Cornichons, Oliven, Maiskölbchen und Perlzwiebeln

Warme Speisen

Schweinsbraten gefüllt mit Dörnpflaumen

Fischknusperli mit Tatarsauce

Penne Primavera*

Petersilienkartoffeln*

Gemüseauswahl*

Dessert

Fruchtsalat

Auswahl verschiedener Käsesorten mit Nussbrot und Trauben

Gebrannte Crème

CHF 40.00

* vegetarisch

kulinarische reise



Buffet II

Suppe

Tomatencrèmesuppe*

Kalte Speisen

Reichhaltige Salatauswahl*

Französisches-, Italienisches- und Himbeerdressing

Geräucherter Fisch mit Meerrettichschaum

Tomaten – Mozzarellasalat*

Cornichons, Oliven, Sprossen und Perlzwiebeln*

Warme Speisen

Rindsgeschnetzeltes an Pommerysenf – Lauchsauce

Pouletwürfel an indischer Yoghurtmarinade

Gemischter Wildreis*

Bratkartoffeln*

Gemüseauswahl*

Desserts

Fruchtsalat

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Weisses & dunkles Schokoladenmousse

CHF 55.00

* vegetarisch

kulinarische reise



Buffet III

Suppe

Champagnercrèmesuppe mit Bresaola aus Italien

Kalte Speisen

Reichhaltige Salatauswahl*

Französisches-, Italienisches- und Himbeerdressing

Roastbeef mit Tartarsauce

Kalbfleischpastete

Geräucherter Fisch mit Meerrettichschaum

Crevettencocktail

Tomaten – Mozzarellasalat*

Cornichons, Oliven, Sprossen, Perlzwiebeln und Meerrettichschaum*

Warme Speisen

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

Maispoulardenbrust an Estragonsauce

Fischragout an Safransauce

Pilawreis*

Röstikroketten*

Gemüseauswahl*

Desserts

Fruchtsalat

Mangomousse

Panna cotta mit Waldbeeren

Schokoladenkuchen

CHF 70.00

* vegetarisch

kulinarische reise



Orientalisches Buffet

Suppe

Kokosnussuppe mit Pouletwürfel

Kalte Speisen

Reichhaltige Salatauswahl*

Soja- Sesam- und Limettendressing

Couscoussalat mit Pfefferminze*

Pastrami mit Peperonivinaigrette

Geräucherter Schwertfisch mit Meerrettichschaum

Papayasalat mit Cocktail Crevetten

Orientalischer Glasnudelsalat*

Warme Speisen

Rinds – Schaschlikspiesse

Lammkebab mit Fladenbrot und Knoblauchsauce

Gebatene Pangasiusfilets an Currysauce

Gebatener Reis mit Ei und Gemüse*

Gefüllte Auberginen*

Burekas mit Quark und Kartoffeln gefüllt*

Dessert

Baklawa

Assortierte exotische Früchte

Süsse Karottencreme

Schokoladenmousse mit Chili

CHF 65.00

* vegetarisch

kulinarische reise



Stehbuffet

Kalte Speisen

Tomaten – Mozzarella im Glas*
Lachsroulade mit Cantadou
Bruschetta mit Pilzen und Speck
Gemischte Mini – Sandwiches (Thunfisch, Trockenfleisch, Käse*)
Gemüsesticks mit Dip*

Warme Speisen

Rösti gefüllt mit Spinat*
Poulet Satay
Crevetten – Gemüse Tempura
Gemüse Wok*

Dessert

Katalanische Crème
Fruchtspiesschen
Mini Patisserie

CHF 35.00

* vegetarisch

kulinarische reise



Stehbuffet

Kalte Speisen

Käsemousse mit Serrano Schinken aus Spanien im Glas
Tartelette mit Lachstatar
Champignons mit Cantadou*
Gemischte Mini - Sandwiches (Thunfisch, Trockenfleisch, Käse*)
Roastbeef mit Tartarsauce

Warme Speisen

Rindshackfleischbällchen an Tomatensauce
Thailändische Pouletspieße
Fischknusperli mit Tartarsauce
Gemüse im Tempurateig gebacken mit Sweet Chilisauce*

Dessert

Assortierte Früchteplatte
Cheese Cake mit Waldbeerenkompott
Mangomousse
Schokoladenkuchen

CHF 42.00 pro Person

* vegetarisch

kulinarische reise



Vorschlag für BBQ

- Rindsfiletmédallions
- Schweinsspiesse
- Lammkotelettes
- Pouletspiesse
- Kalbsbratwürste
- Crevettenspiessli
- Gemüsespiessli*
- Maiskolben*
- Baked Potatoes*
- Halloumi (zypriotischer Schafskäse) *

Salatbuffet mit:

Karotten-, Mais-, Rinden- Blatt-,
Nudel- und Kartoffelsalat*

CHF 55.00 (ab 10 Personen)

* vegetarisch

kulinarische reise



Sandwich - Lunches

Gefüllte Gipfel

Vollkorn- und Buttergipfel gefüllt nach Ihrem Wunsch mit:

Aufschnitt, Bündner Bergkäse, Brie, Salami, Schinken, Rauchlachs, Bündner Rohschinken, Thunfisch oder Tomaten - Mozzarella

CHF 6.00 pro Stück

Kleine Sandwiches

Vollkorn-, Oliven- und Laugenbrötli gefüllt nach Ihrem Wunsch mit:

Aufschnitt, Bergkäse, Brie, Salami, Schinken, Rauchlachs, Bündner Rohschinken, Thunfisch, Antipasti Gemüse oder Tomaten - Mozzarella

CHF 5.00 pro Stück

Grosse Sandwiches

Sesam Fladenbrot gefüllt nach Ihrem Wunsch mit:

Aufschnitt, Bergkäse, Brie, Salami, Schinken, Rauchlachs, Bündner Rohschinken, Thunfisch, Antipasti Gemüse oder Tomaten - Mozzarella

CHF 9.00 pro Stück

kulinarische reise



Brunch Buffet

Frühstück

Buttergipfel, Vollkornkipfel, gemischten Brötchen
Verschiedene Brote, Zopf und Süssgebäck
Aufschnittplatte mit Salami, Schinken, Aufschnittwurst
Platte mit verschiedenem Käse
Assortierte Früchteplatte
Cornflakes, Chocos, Frosties, Müesli
Natur-, Frucht- und Lightjoghurts , Quark, Birchermüesli
Butter und Margarine
Konfitüren, Honig
Kalte Milch und verschiedene Fruchtsäfte

Kalte Speisen

Reichhaltige Salatauswahl
Französisches-, Italienisches- und Himbeerdressing
Melonenschiffchen mit Rohschinken
Kalbfleischpastete
Geräucherter Fisch mit Meerrettichschaum
Cornichons, Sprossen, Maiskölbchen, Perlzwiebeln

Warme Speisen

Rühreier, Specktranchen, Grilltomaten und Kalbscipollatas
Kalbsbraten an Pilzrahmsauce, Fischfilets an Kräutersauce
Gemischter Wildreis, Kartoffelgratin
Gemüseauswahl

Dessert

Fruchtsalat, Schokoladenkuchen
Katalanische Crème mit Rosmarin
Panna cotta mit Waldbeeren

CHF 48.00 pro Person, ab 10 Personen

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

