

Apéro

hotel sedartis

bahnhofstrasse 15/16 CH-8800 thalwil

fon +41 (0)43 388 33 00 fax +41 (0)43 388 33 01

info@sedartis.ch www.sedartis.ch



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 oder Buffet 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

Reto Betschart
Küchenchef

Hotel Sedartis

Geburtstage, Weihnachtsessen, Konfirmationen...



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

- Gurken / Tomatenrelish mit Feta Käse *
- Lachstatar mit Sauerrahm
- Morchelterrine
- Geräucherte Forelle im Gurkenmantel
- Tomaten – Mozzarella mit Basilikummousse *
- Peperonisticks mit Wasabimayonnaise *
- Karotten / Orangenmousse *
- Canapés mit Limmattaler Landrauchschinken
- Canapés mit Greyerzer Käse *
- Canapés mit gravad Lachs
- Hüttenkäse mit Rohschinken
- Bruschetta mit Tomaten und Basilikum *
- Bruschetta mit Pilzen und Petersilie *
- Blätterteiggebäck mit Zwiebeln, Speck und Quark
- Gazpacho Andaluz *

* vegetarisch



Warme Snacks

- Scampi - Spiess Toskana
- Kartoffelbällchen mit Kräuterfüllung*
- Poulet - Spiess mit Ananas und Curry
- Cream Cheese Nuggets*
- Crevetten mit Cherry Tomaten, Basilikum und Knoblauch
- Triangolini mit Pilzen gefüllt*
- Triangolini mit Tomaten & Mozzarella gefüllt*
- Poulet - Spiess mit Erdnussmarinade
- Schinkengipfel
- Käseküchlein*
- Samosa*

Süsse Snacks

- Mini Pâtisserie
- Schokoladenfondantkuchen
- Geschnittene Früchte
- Profiterole mit Schokolade und Rahm
- Tiroler Apfelschnitte
- Kokos - Limonencrème

* vegetarisch

Wählen Sie unsere attraktive Häppchen Pauschale...

- ... 2 kalte & 2 warme Snacks, pro Person CHF 21.00
- ... 3 kalte & 2 warme Snacks, pro Person CHF 24.00
- ... 3 kalte & 3 warme & 1 süsser Snack, pro Person CHF 28.00

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



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 33.00 pro Flasche à 75cl, für Champagner CHF 43.00.
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 8 % 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.

