

Bankett

hotel sedartis

bahnhofstrasse 15/16 CH-8800 thalwil

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

e-mail: 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...



Kalte Vorspeisen

Caesar Salat

Lattichsalat, Croûtons und Parmesandressing

CHF 14.00 nature*

CHF 18.00 mit gebratenen Speckstreifen

CHF 22.00 mit sautierten Crevetten

Bunter Blattsalat mit verschiedenen gerösteten Kernen*

CHF 11.00

Tomaten – Mozzarellasalat mit Ruccola*

Basilikum, Olivenöl und Balsamicosirup

CHF 13.00

Rindstatar nach mediterraner Art

Olivenöl, Dörrotomaten, Parmesan

CHF 18.00

Nizza Salat mit gebratenem Thunfisch

CHF 15.00

Crevetten – Cocktail

Eisbergsalat, Avocados und Cocktailsauce

CHF 18.00

Aus unserem Buch "kulinarische reise"

Gebratener Porto Bello*

Büffel Mozzarella

CHF 13.00

Couscoussalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pfefferminze*

CHF 12.00

* vegetarisch



Warme Vorspeisen

Spaghetti „Ischia“ mit Cherry Tomaten*
Knoblauch und Basilikum
CHF 14.00

Steinpilzrisotto mit gebratener Gänseleber, Milken und Nüssen
CHF 18.00

Lauwarme Entenbruststreifen
Orangen – Kefensalat
Grand Marnier – Jus
CHF 20.00

Aus unserem Buch “kulinarische reise”

Grillierter Scampi mit Tomaten Panna cotta
CHF 22.00

* vegetarisch



Suppen

Tomatencrèmesuppe mit frittiertem Basilikum*
CHF 10.00

Champagnerrahmsuppe mit Bresaola Schinken aus Italien
CHF 10.00

Kartoffelsamtsuppe mit Trüffelöl*
CHF 10.00

Gurkenkaltschale mit Lachs - Quenelles
CHF 9.00

Curry - Kokossuppe mit Ananas und Zitronengras*
CHF 10.00

Consommé mit Gemüsestreifen und Sherry*
CHF 12.00

Aus unserem Buch "kulinarische reise"

Gazpacho blanco*
CHF 10.00

Süss - saure Suppe mit Poulet
CHF 9.00

* vegetarisch



Hauptgänge mit Fisch

Pochierte Rotzungenröllchen an Safransauce
Schwarzer Venerereis
Blattspinat mit Cherry Tomaten
CHF 39.00

Eglifilets mit Kartoffelschuppen an Schnittlauchsauc
Pilawreis
Zucchini - Karottengemüse
CHF 36.00

Wolfsbarschfilets an Beurre blanc
Bratkartoffeln
Tomatenragout mit Oliven
CHF 38.00

Grilliertes Lachssteak an roter Thaicurrysauce
Basmatireis
Pack Choi
CHF 39.00

Zanderfilet im Bananenblatt pochiert auf Curryschaum
Safranreis mit Rosinen
Frittierte Gemüsebananen
CHF 44.00

Aus unserem Buch "kulinarische reise"

Crevetten Tom Ka
Basmatireis
CHF 35.00

Gebratenes Pangasiusfilet Sweet & Sour
Pommes château
CHF 37.00



Hauptgänge mit Fleisch

Schweinsbraten gefüllt mit Dörripflaumen
Kartoffelstock und Gemüsebouquet
CHF 35.00

Rindsgeschnetzeltes nach Stroganoff Art
Gemischter Wildreis und Broccoli
CHF 39.00

Rindsfilet an bunter Pfeffersauce
Bratkartoffeln und Speckbohnen
CHF 51.00

Roastbeef am Stück gebraten an Rosmarinjus
Kartoffelgratin und gefüllte Tomate
CHF 44.00

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art
Rösti
CHF 42.00

Maispoulardenbrust an Estragonsauce
Gemüsetagliatelle und Tomatenragout
CHF 38.00

Schweins - Saltimbocca an Portweinjus
Safranrisotto und ZucchiniGemüse
CHF 40.00

Aus unserem Buch "kulinarische reise"

Pouletbrust nach Tandoori Art
Grünes Gemüse - Kartoffelcurry
CHF 32.00

Kefta mit Rindfleisch
Gebratener Reis
CHF 38.00



Vegetarisch

Gebackener Tomme in der Kräuterpanade mit Preiselbeerrelish
Bratkartoffeln und Blattspinat
CHF 22.00

Gemüsestrudel an Wildkräuterschaum
Selleriepüree und glasierte Jungzwiebeln
CHF 25.00

Papardelle an pikantem rotem Pesto
Waldpilze, grilliertes Antipasti Gemüse und Parmesan cracker
CHF 24.00

Zucchini Cordon bleu mit Greyerzer an rosa Pfeffersauce
Basilikum - Polenta und Steinpilzragout
CHF 28.00

Aus unserem Buch "kulinarische reise"

Grünes Thaicurry
Kokosreis
Zucchini, Auberginen, Bambussprossen, Reisstrophpilze
Grillierter Pack Choi
CHF 25.00

Gemüse Lasagne
Tomaten - Minzsauce
CHF 23.00



Brain Food

Für ein optimales Funktionieren des Gehirns ist die Zusammensetzung im Essen von grosser Relevanz. Unser Gehirn kann keine Nährstoffe speichern und braucht deshalb einen stetigen Nachschub. Gerade bei einem Seminar oder in der Mittagspause ist es wichtig, die Konzentration und die Leistungsfähigkeit zu behalten. Kartoffeln, Früchte, Gemüse sowie Vollkornprodukte gelten als Sattmacher für die Denkarbeit und als Stresskiller. Meeresfrüchte, Lachs, Karotten und Nüsse sorgen für ein gutes Gedächtnis. Mageres Fleisch, Fisch, Geflügel, Hülsenfrüchte und Käse verschaffen den Überblick und steigern die Konzentrationsfähigkeit. Um also den ganzen Tag in Schwung zu bleiben, braucht es ausgesuchte Mahlzeiten, welche unser Küchenchef diesen Anforderungen anpasst.

Grilliertes Thunfischsteak auf sautiertem Nizzasalat
CHF 38.00

Gebratenes Schweinssteak auf Spargelragoût mit Cherrytomaten
Limettensauce
CHF 36.00

Pochiertes Lachsfilet an Tomatenvinaigrette
Blattspinat mit Walnüssen
CHF 37.00

Pangasiusfilet im Cashewmantel
Broccoli
Himbeersauce
CHF 35.00

Grilliertes Kalbsschnitzel
grüner Blattsalat und Sprossen
CHF 40.00

Gebratenes Lammnierstück
mediterranes Linsengemüse
CHF 38.00



Desserts

Katalanische Crème mit Rosmarin
CHF 11.00

Fruchtsalat mit Maraschino
CHF 9.00

Bananen - Mangosalat mit Kokoslikör
Grüne Schokoladensauce und Vanilleglacé
CHF 14.00

Läckerliparfait mit Kirsch
Schwarzes Kirschkompott
CHF 14.00

Mariniertes Ananascarpaccio mit Wasabiglacé
CHF 12.00

Heidelbeermousse und Muffin mit Schokoladenstückchen
CHF 13.00

Sorbet Trilogie mit Coulis und Früchten garniert
CHF 15.00

Whiskyparfait mit Croquant und Grand cru Schokoladensauce
CHF 14.00

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl eines Käsetellers nach Ihren Wünschen.

Aus unserem Buch "kulinarische reise"

Orangensalat mit Datteln, Nüssen und Pfefferminze
CHF 11.00

Panna cotta Trio
CHF 13.00

Schokoladenfondantkuchen mit Zitronen - Basilikumsorbet
CHF 12.00



Diverses

1. Unsere Bankettmenüs sind für Anlässe ab 10 Personen.
2. Die Menüs für die Buffets und den Flying Apéro 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.

