

Stehbuffet

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...



Stehbuffet I

Kalte Speisen

Hüttenkäse mit Rohschinken
Crevetten / Papayasalat
Gemischte Mini - Sandwiches (Thunfisch, Trockenfleisch, Käse)
Antipasti - Platte*
Bunter Blattsalat*
Coleslaw Salat*

Warme Speisen

Rindgeschnetzeltes mit Pommerysenfsauce und Lauch
Kokos - Pouletfilet
Gemüserais*
Triagolini mit Tomaten & Mozzarella*

Dessert

Fruchtsalat
Mandelkuchen mit Beeren

CHF 36.00 pro Person

* vegetarisch



Stehbuffet II

Kalte Speisen

Tomaten - Mozzarella mit Basilikumousse*
Lachstatar mit Sauerrahm
Gemischte Mini - Sandwiches (Thunfisch, Trockenfleisch, Käse)
Roastbeef mit Tartarsauce
Bunter Blattsalat*
Griechischer Salat*

Warme Speisen

Lachs provenzalisch
Poulet - Spiess mit Erdnussmarinade
Butternudeln*
Kartoffelbällchen mit Kräuterfüllung*

Dessert

Panna cotta
Tiroler Apfelschnitte

CHF 36.00 pro Person

* vegetarisch



Stehbuffet III

Kalte Speisen

Karotten / Orangenmousse*
Geräucherte Forelle im Gurkenmantel
Gemischte Mini - Sandwiches (Thunfisch, Trockenfleisch, Käse)
Antipasti Platte*
Bunter Blattsalat*
Sellerie / Ananassalat*

Warme Speisen

Poulet an Rahmsauce
Lachs - Krevetten Spiess
Bratkartoffeln*
Gemüse Auswahl*

Dessert

Apfelkompott
Mini Pâtisserie

CHF 36.00 pro Person

* vegetarisch



Stehbuffet IV

Kalte Speisen

Karotten - Orangenmousse*
Bündnerfleischtatar mit Grisini
Gurke mit Frischkäse*
Canapes gemischt
Geräucherte Forellenfilets mit Apfel - Meerrettich
Eisbergsalat
Maissalat

Warme Speisen

Kalbsgeschnetzeltes Cognacsauce
Poulet Spiess mit Erdnussmarinade
Fischknusperli mit Tartarsauce
Gemüsereis*
Kräutertagliatelle*
Lauchcrèmesuppe*

Dessert

Fruchtsalat
Erdbeer Royalschnitte
Schokoladencrème mit Birnen
Profiteroles

CHF 48.00 pro Person

* vegetarisch



Stehbuffet V

Kalte Speisen

Morchelterrinen mit Sauce Cumberland
Rauchlachstatar auf Pestocake
Gemischte Canapes
Bresaola mit Apfel - Zwiebelrelish
Kalte Peperonisuppe mit Mango*
Glasnudelsalat mit asiatischem Gemüse*

Warme Speisen

Rindshuftwürfel in Balsamico - Dörrotomatenjus
Gebratener Wolfsbarsch auf Fenchel - Orangengemüse an Champagnersauce
Safran - Pilawreis*
Lyoner Kartoffeln*
Gemüseauswahl*

Dessert

Erdbeer Royalschnitte
Grand cru Schokoladenmousse
Früchteplatte

CHF 65.00 pro Person

* vegetarisch



Flying Apéro

Kalte Speisen

Gurke mit Frischkäse*
Rindstatar auf Weissbrotcracker
Graved Lachs auf Pumpnickel
Avocadosalat mit Baumnüssen*
Gazpacho*
Serrano Schinkenröllchen mit Rucola und Parmesan

Warme Speisen

Marinierte Lammhuftwürfel an Thymian / Honigjus
Weissweinisotto mit sautierter Crevette und konfierten Zitronen
Zander Saltimbocca auf Selleriepüree
Kartoffelgalette mit Basilikumpesto
Entenbrust auf Orangen - Couscous

Dessert

Schokoladen Muffin
Zitronengras Panna cotta mit Mangosauce
Mini Pâtisserie

CHF 54.00 pro Person

* vegetarisch



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.

