

Hochzeitsmenüs

„ Der schönste Weg ist der gemeinsame“

Festmenü 1

Proseccocrèmesuppe
mit Karottenstroh
12

Konfierter Bremgartner Saibling
auf lauwarmem Fenchelpüree
16

Limettensorbet
mit Holunderlikör
11

Am Stück gebratenes Swiss Prime Rindsfilet
an Portweinjus
Pommes Dauphine und Gemüsebouquet
54

Sedartis Dessertbuffet
aus 5 Komponenten,
passend zu Hochzeitstorte
22

Menü-Preis CHF 115.00

Festmenü 2

Sedartis Salat

Blattsalat mit Wildkräuter
und karamellisierten Baumnüssen, Trauben
an Limetten – Ingwer Vinaigrette

12

Doppelte Rindskraftbrühe

mit Brasatoravioli und Lauchstroh

14

Blutorangensorbet

mit Martini Bianco

11

Duett vom Zimmerberger Kalb

Gebratenes Steak und geschmortes Kalbsbäggli
mit Safrantagliatelle und Saisongemüse

48

Sedartis Dessertbuffet

aus 5 Komponenten,
passend zu Hochzeitstorte

22

Menü-Preis CHF 105.00

Festmenü 3

Baby Lattich Caesar Style

Halber Baby Lattich mit Parmesansplitter,
Speckchip und Cherrytomaten

12

Kräuterschaumsüppchen

mit gebratenem Crevettenspiess

14

Swiss Prime Entrecôte double

an kräftiger Morchelrahmsauce
mit Kartoffel – Selleriepüree und Baby Karotten

49

Sedartis Dessertbuffet

aus 5 Komponenten,
passend zu Hochzeitstorte

22

Menü-Preis CHF 96.00

Festmenü 4, Vegetarisch / Vegan

Baby Lattich

Halber Baby Lattich mit Sesamöl,
geräucherter Tofu und Cherrytomaten

16

Waldpilz – Soja Cappuccino

14

Limettenrisotto

mit konfierten Cherrytomaten
und Parmesanchip

36

Sedartis Dessertbuffet

aus 5 Komponenten,
passend zu Hochzeitstorte

22

Menü-Preis CHF 88.00

Wichtiges von A - Z

Anwendbarkeit

Spezielle Ernährungsanforderungen sowie vegetarische Alternativen berücksichtigen wir selbstverständlich. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Die Menüvorschläge Bankettmenüs sind für Anlässe ab 12 Personen.

AGBs

Unsere AGBs mit allen rechtlichen Details finden Sie unter www.sedartis.ch. Auf Wunsch stellen wir Ihnen diese gerne zu.

Fleischdeklaration

Kalb	Schweiz	Chorizo	Spanien
Rind	Schweiz	Pulpo	Italien
Schwein	Schweiz	Thunfisch, Crevetten	Vietnam
Maispoularde	Frankreich	Saibling	Schweiz
Reh	Österreich	Jakobsmuschel	Schottland
Schinken	Schweiz		

Spezielle Kostformen

In unseren Vorschlägen sind alle vegetarischen Gerichte mit dem  Symbol markiert. Wissen Sie, dass es Unverträglichkeiten oder Intoleranzen in der Gesellschaft gibt, geben Sie uns Bescheid damit wir individuell darauf eingehen können.

Gästezahl

Die definitive Personenanzahl muss dem Hotel spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitgeteilt werden. Spätere Änderungen werden verrechnet.

Mitternachtszuschlag

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

Preise

Die angegebenen Preise sind in CHF, pro Person und inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen 7.7 % Mehrwertsteuer.

Zapfengeld

Sie möchten den Wein selbst mitbringen? Sehr gerne. Für Weine und Prosecco welche selbst mitgebracht werden, beträgt das Zapfengeld CHF 35.00 pro Flasche à 75cl, für Champagner CHF 45.00 pro Flasche à 75cl.

Event & Bankettkoordinator

Herr Dominic Pinggera
dominic.pinggera@sedartis.ch
Tel: 043 388 33 00

Seminarkoordination

Frau Katja Schaub
katja.schaub@sedartis.ch
Tel: 043 388 33 88