

Apéro

„Ein Gläschen in Ehren, kann niemand verwehren“

Schälchen auf die Tischmitte ideal für 3-4 Personen

pro Schälchen

- | | | |
|--|-------|---|
| <input type="checkbox"/> Schälchen mit Nussmischung | 5.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Schälchen mit grünen und schwarzen Oliven (ohne Steine) | 7.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Schälchen mit Schweizer Hartkäsewürfeln | 8.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Avocadomousse mit Naan Brot | 8.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Tomatenmousse mit Naan Brot | 8.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Hummus mit Naan Brot | 8.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Gemüsecrudités mit Kräuterquark | 12.00 | ✓ |

Klassiker

pro Stück

- | | | |
|---|----------------|---|
| <input type="checkbox"/> Rindstatar im Glas / auf Crostini | 6.00 / 5.00 | |
| <input type="checkbox"/> Auberginen – Dörrtomatentatar im Glas / auf Crostini | 5.50 / 4.50 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Rauchforellenmousse mit Dill – Sauerrahm im Glas / auf Crostini | 6.00 / 5.00 | |
| <input type="checkbox"/> Saibling – Ceviche mit Limette und Aprikose | 6.50 | |
| <input type="checkbox"/> Avocado – Karottensalat mit Ingwer | 4.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Mini Caesar Salad mit Croûtons und Parmesanspänen
mit Pouletbruststreifen | 5.00
+ 2.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Trockenfleischröllchen mit Frischkäse | 4.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Tomaten – Mozzarella – Spiessli mit Basilikum | 4.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Melonen – Rohschinken – Spiessli | 4.00 | |

Auf Brot

pro Stück

- | | | |
|--|-------------|---|
| <input type="checkbox"/> Tomatencrostini mit Basilikum | 3.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Wraps gefüllt (pro Tranche)
mit Trutenbrust, geräuchertem Lachs oder Antipasti – Gemüse | 3.50 | |
| <input type="checkbox"/> Mini Sandwiches / Belegte Crostini
mit Käse, Rohschinken, geräuchertem Lachs oder Antipasti – Gemüse | 4.50 / 5.00 | |

Mini Suppen kalt & warm

pro Stück

<input type="checkbox"/> Geräucherte Gazpacho (kalt)	4.00	✓
<input type="checkbox"/> Weissweinschaumsüppchen	4.00	✓
<input type="checkbox"/> Rindsconsommé mit Gemüsestreifen	4.00	✓
<input type="checkbox"/> Randen – Kokossüppchen mit Sauerrahm	4.00	✓

Warme Snacks

pro Stück

<input type="checkbox"/> Blätterteigschnecke mit Zwiebel, Speck und Quark	2.50	
<input type="checkbox"/> Mini Schinkengipfeli	2.50	
<input type="checkbox"/> Mini Käseküchlein	2.50	✓
<input type="checkbox"/> Gebackene Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce	2.50	✓
<input type="checkbox"/> Erbsencreme mit gebackener Tomate	3.50	✓
<input type="checkbox"/> Orecchiette mit Caponata (Tomaten – Gemüse – Sauce)	4.00	✓
<input type="checkbox"/> Gemüseomelette – Rolle an Joghurtdip	4.50	✓
<input type="checkbox"/> Falafel mit Kräuterjoghurt (8 Stück)	14.00	✓
<input type="checkbox"/> Gebackener Feta auf Auberginenkaviar	4.50	✓
<input type="checkbox"/> Zitronenrisotto mit		
- gebratenen Pilzen aus Horgen	8.00	
- gebratenem Forellenfilet	10.00	
- gebratenen Pouletbruststreifen	10.00	
- gebratener Riesencrevette	12.00	
<input type="checkbox"/> Gebackene Fischknusperli mit Tartarsauce im Glas	4.50	
<input type="checkbox"/> Pouletspiess mit Sesam und Ananas – Sauce	4.50	
<input type="checkbox"/> Mini Backhendl mit Tartarsauce	5.00	
<input type="checkbox"/> Meatballs mit Tomatensauce (8 Stück)	16.00	
<input type="checkbox"/> Thalwiler Kalbshacktätschli mit Kartoffelpüree	8.00	
<input type="checkbox"/> Mini Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	8.00	
<input type="checkbox"/> Ofengemüse oder lauwarmer Gemüsesalat mit		
- Pouletbruststreifen an Kräuterbutter	10.00	
- Streifen vom gebratenen Kräuterschweinssteak	12.00	
- Rinds – Tagliata mit Meersalz	14.00	

Rooftop Special ab 25 Personen, serviert auf dem Bratenwagen

Preis auf Anfrage je nach Menüfolge

Lauwarme Roastbeefsandwiches auf Focacciabrot mit Rucola und Tatarsauce

Vegetarisch mit Halloumi Sandwiches auf Focacciabrot mit Rucola und Tatarsauce

Süsse Snacks

pro Stück

-
- | | |
|---|------------------|
| <input type="checkbox"/> Profiteroles mit Schokolade und Rahm (2 Stück) | 3.50 |
| <input type="checkbox"/> Apfelstreuselkuchen | 4.00 |
| <input type="checkbox"/> Weisses Tobleronemousse mit Schokosplitter | 5.00 |
| <input type="checkbox"/> Dunkles Tobleronemousse mit Schokosplitter | 5.00 |
| <input type="checkbox"/> Passionsfrucht Panna Cotta mit Himbeersauce | 5.00 |
| <input type="checkbox"/> Mini Ananas – Granatapfel – Minze – Salat | 5.00 |
| <input type="checkbox"/> Zitronensorbet «Hugo» mit Hollunderblütensprudel und Minze | 6.00 |
| <input type="checkbox"/> Assortierte Mini Pâtisserie (10 Stück für 3-5 Personen) | 15.00 pro Platte |

Frühling/Sommer/Herbst

- | | |
|--|------|
| <input type="checkbox"/> Mini Frozen Yogurt mit frischen Erdbeeren | 5.00 |
| <input type="checkbox"/> Mini Frozen Yogurt mit Schokoladensauce | 5.00 |

Für Sie kreierte Apero Packages nach getaner Arbeit oder vor einem geselligen Bankett

Apero «klein & fein»

16.00 pro Person

ab 12 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion ideal für einen Apéro von 30 bis 45 Minuten

Schälchen mit grünen und schwarzen Oliven (ohne Steine)



Schälchen mit Schweizer Hartkäsewürfeln



Trockenfleischröllchen mit Frischkäse



Tomaten – Mozzarella – Spiessli mit Basilikum



Rohschinken auf Krustenbrot

Apero Sedartis

24.00 pro Person

ab 12 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion ideal für einen Apéro von ca. 60 Minuten

Avocadomousse mit Naan Brot



Hummus mit Naan Brot



Rindstatar im Glas mit Brotchip

Auberginen-Dörrtomatentatar im Glas mit Stangenselleriestick



Gebackene Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce (2 Stück «Mini» p.P.)



Falafel mit Kräuterjoghurt (2 Stück p.P.)



Apero «Deluxe»

35.00 pro Person

ab 12 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion ideal für einen Apéro von 75 bis 90 Minuten

Gemüsecrudités mit Kräuterquark



Rindstatar im Glas mit Brotchip

Auberginen-Dörrtomatentatar im Glas mit Stangenselleriestick



Mini Caesar Salat mit Croûtons und Parmesanspänen



Wraps gefüllt mit geräuchertem Lachs

Weissweinschaumsüppchen



Gemüseomelette-Rolle an Joghurtdipp



Pouletspiess mit Sesam und Ananas-Salsa

Apero Riche, Flying Lunch oder Dinner

ab 18 Personen, fragen Sie nach unseren Vorschlägen

Wichtige Details

Spezielle Ernährungsanforderungen sowie vegetarische Alternativen berücksichtigen wir selbstverständlich. Bitte nehmen Sie mit uns Kontakt auf.

Anwendbarkeit

Die Apérovorschläge sind ab 12 Personen oder mindestens 12 Stück pro Häppchen.

AGBs

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

Fleischdeklaration

Kalb	Schweiz	Trockenfleisch	Schweiz
Rind	Schweiz	Felchen/Saibling	Schweiz
Speck/Schicken	Schweiz	Thunfisch, Crevetten	Vietnam/ Indonesien
Poulet	Schweiz	Lachs	Norwegen/Schottland
Trutenbrust	Schweiz	Jakobsmuscheln	Schottland/ Spanien
Chorizo	Spanien		

Spezielle Kostformen

In unseren Vorschlägen sind alle vegetarischen Gerichte mit dem  Symbol markiert. Wenn Sie wissen, dass es Unverträglichkeiten oder Intoleranzen in der Gesellschaft gibt, dann 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 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