

Bankett



Liebe Gäste

Es freut uns, dass Sie Ihren Anlass bei uns im Hotel Sedartis planen.



Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie verschiedene Einzelgerichte, welche unser Küchenchef Patrick Geyer für Sie kreiert hat. Stellen Sie daraus Ihr Menü zusammen. Ein einheitliches Menü servieren wir ab 12 Personen.

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




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.

Katja Schaub
+41 43 388 33 88
katja-schaub@sedartis.ch

Vorspeisen

Bunter Sedartis Salat mit Sprossen, Cherrytomaten, Karotten und frischen Kräutern Italien-, French- oder saisonalem Hausdressing	11.00 
Duett von Rinds- und Gemüsetatar mit feingezupften Salatbouquet und Toast	19.00
Spargelsalat mit Tomaten und Aceto Balsamico an Schalotten – Vinaigrette, (saisonal Frühling)	18.00
Griechischer Sommersalat Ziegenkäse, Wassermelone, Gurke, frische Kräuter und Knoblauchbrotchip	16.00 
Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli Kürbiskernöl und Balsamicoessig, (saisonal Herbst/Winter)	17.00
Bunter Blattsalat mit Portweifeigen Brunnenkresse und gerösteten Kürbiskernen, (saisonal Herbst/Winter)	19.00

Suppen

Weissweinschaumsüppchen mit Limmattaler Rohschinken	11.00
Spargelcrèmesuppe mit frittiertem Sauerampfer, (saisonal Frühling/Sommer)	12.00 
Tomaten – Gurken – Gazpacho (kalt)	11.00 
Kürbiscrèmesuppe mit Amarettoschaum und Kürbiskernöl, (saisonal Herbst/Winter)	11.00 
Süsskartoffelcrèmesüppchen mit Chorizostreifen, (saisonal Herbst/Winter)	12.00

Zwischengerichte*

Lauwarmer Pulpo – Salat auf Mediterranen Kartoffeln	15.00
Fregola Sarda Sardische Pastaspezialität mit Antipastigemüse und Parmesan	16.00 ✓
Gebratenes Thunfischsteak auf Melonen – Avocado Salat	28.00
Sautierte Crevetten auf Weissweinisotto konfierte Cherrytomaten und Rucola	21.00
Spargelravioli mit konfierten Tomaten und Salbeibutter, (saisonal Frühling/Sommer)	18.00 ✓
Spargelsalat mit Morcheln serviert mit einem gebackenen Ei, (saisonal Frühling/Sommer)	18.00 ✓
Sämiges Waldpilzragoût mit frischen Kräutern im Blätterteigkissen, (saisonal Herbst/Winter)	17.00 ✓
Gebratene Jakobsmuscheln mit Safranschaum auf Beluga Linsen	21.00

Zwischengerichte*

Gerne servieren wir ihnen gegen einen Aufpreis unsere Zwischengänge als Hauptspeise.

Hauptgänge

Thalwiler Kalbshacktätschli mit Cognac – Rahmsauce und grünem Pfeffer Kartoffelstock und Gemüsebouquet	36.00
Sanft gegarter Kalbsschulterbraten mit Thymianjus Kartoffel – Selleriepüree und Wurzelgemüse	38.00
Maispouardenbrust an Zitronen-Kräuterjus Safranrisotto und Tomatenragoût	38.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Butterrösti oder Tagliatelle glasiertes Gemüse	42.00
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Butterspätzli, Champignons, Peperoni und Broccoli	42.00
Roastbeef am Stück gebraten oder Entrecôte double Sauce Béarnaise Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	49.00
Schweinekotelett mit Marsalajus Safranrisotto und Blattspinat	46.00
Rehmédallions auf Wildrahmsauce mit Waldpilzen und Preiselbeeren Haselnusspätzli und Rotkraut, (saisonal Herbst)	45.00
Gebrautes Thunfischsteak mit Peperoni – Tomatencoulis auf jungen Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse	44.00
Gebrautes Saiblingsfilet mit Weisswein – Kräuterschaum Limetten – Risotto, glasierte Karotten und Kefen	39.00

Desserts

Weisses Tobleronemousse mit Kumquat – Kompott	13.00
Waldbeer Panna cotta mit marinierten Früchten	14.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit marinierten Orangenfilets und Vanilleglacé	14.00
Erdbeeren – Tiramisù mit Yogurt Glacé	14.00
Bratapfelringe mit Preiselbeeren und Zimtglacé, (saisonal Herbst/Winter)	12.00
Dessert Symphonie Dessertvariation von 4 Komponenten als Mini-Tavolata angerichtet	19.00
Frozen Yogurt Im Flying-Service mit folgender Auswahl: Waldbeer-, Schokoladen-, Caramel- oder Mangosauce, (saisonal, max. 40 Pers.)	9.50

Menüoption Käse

Selbstverständlich können Sie Ihr Menü auch mit einer Käsevariation von ausgesuchten Schweizer Hart- und Weichkäsen ergänzen. Wir servieren die Variation vom Käsewagen oder bei Buffets als Käseplatte. Gerne unterbreiten wir Ihnen dafür je nach Umfang vom Menü einen individuellen Preis.

Menüoption Dessertbuffet

Ab 20 Gästen servieren wir Ihnen und Ihren Gästen alternativ das Dessert in Buffetform. Dieses beinhaltet fünf verschiedene Komponenten.
Buffetpreis pro Person

24.00

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 das Unverträglichkeiten oder Intoleranzen in der Gesellschaft geben Sie uns bescheid das 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 selber mitbringen? Sehr gerne. Für Weine und Prosecco, welche selber mitgebracht werden, beträgt das Zapfengeld CHF 35.00 pro Flasche à 75cl, für Champagner CHF 45.00.