

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) | 6.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Schälchen mit Schweizer Hartkäsewürfeln | 7.00 | ✓ |
| <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 mit Brotchip | 4.50 | |
| <input type="checkbox"/> Lachstatar mit Dill, Sauerrahm und Brotchip | 4.50 | |
| <input type="checkbox"/> Auberginen-Dörrtomatentatar mit Brotchip | 4.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Tuna Tataki auf Gurken – Koriandersalat | 6.00 | |
| <input type="checkbox"/> Avocado – Karottensalat mit Ingwer | 4.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Mini Caesar Salat mit Croûtons und Parmesanspänen
mit Pouletbruststreifen
mit sautierter Crevette | 3.50
+1.00
+2.50 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Tomaten – Mozzarella – Spiessli mit Basilikum | 3.50 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Trockenfleischröllchen mit Rucola und Parmesan gefüllt | 4.00 | |
| <input type="checkbox"/> Melonen – Feta – Spiessli | 3.50 | ✓ |

Auf Brot

pro Stück

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

Mini Suppen kalt & warm

pro Stück

- | | | |
|--|------|---|
| <input type="checkbox"/> Tomaten – Gurken – Gazpacho | 3.50 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Karotten – Ingwersuppe | 3.50 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Weissweinschaumsüppchen mit frischen Kräutern | 4.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Süsskartoffelsüppchen mit Chorizostreifen | 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"/> Triangolini mit Tomaten und Mozzarella gefüllt | 3.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Fregola Sarda mit Parmesanspänen | 3.50 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Pochiertes Freiland Ei auf Sellerie-Kräuterpüree | 4.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Gebackener Feta auf Couscous – Salat | 4.00 | ✓ |
| <input type="checkbox"/> Gebackene Fischknusperli mit Tartarsauce im Glas | 4.50 | |
| <input type="checkbox"/> Weissweinisotto mit sautierter Crevette | 5.00 | |
| <input type="checkbox"/> Gebratene Jakobsmuschel auf Beluga Linsen | 6.00 | |
| <input type="checkbox"/> Pouletspiess mit Ananas und Curry | 3.50 | |
| <input type="checkbox"/> Mini Backhendl mit Tartarsauce | 4.00 | |
| <input type="checkbox"/> Meatballs mit BBQ - Sauce | 3.00 | |
| <input type="checkbox"/> Thalwiler Kalbshacktätschli mit Kartoffelpüree | 6.00 | |
| <input type="checkbox"/> Mini Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti | 6.00 | |

Süsse Snacks

pro Stück

<input type="checkbox"/> Profiteroles mit Schokolade und Rahm	3.50
<input type="checkbox"/> Schokoladenbrownie	3.50
<input type="checkbox"/> Dunkles Tobleronemousse mit Himbeeren	4.00
<input type="checkbox"/> Passionsfrucht Panna Cotta mit Himbeersauce	4.00
<input type="checkbox"/> Frische Früchten (Saisonal)	3.50
<input type="checkbox"/> Assortierte Mini Pâtisserie (10 Stück für 3-5 Personen)	15.00 pro Platte

After Work Apéro

10.00 pro Person

Ein Getränk nach wahl

(Bier vom Fass, Glas Wein oder ein Softgetränk)

Finger Food Körbchen gemischt pro Person 3 Stück

Gebackene Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce

Crevetten im knusprigen Wonton Teigblatt

Pouletfilets mit Kokospanade

Pouletspiessli mit Ananas an Soja - Honigmarinade



Apéro Pauschale für 1 Stunde

25.00 pro Person

Getränke Pauschale 1 Stunde inkl.

(Bier vom Fass, Glas Wein oder ein Softgetränk)

15.00 30min Extra

Essen

Schälchen mit Nussmischung

Im Weckglas pro Person

Rindstatar mit Brotchip

Auberginen-Dörrtomatentatar mit Brotchip

Mini Süppchen (Saisonal)



Finger Food Körbchen gemischt pro Person 3 Stück

Gebackene Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce

Crevetten im knusprigen Wonton Teigblatt

Pouletfilets mit Kokospanade

Pouletspiessli mit Ananas an Soja - Honigmarinade



Flying Dinner 12 Komponenten Dinner ab 12 Personen

78.00 pro Person

Stellen Sie sich ihr Flying Dinner zusammen aus den folgenden Sparten.

- 2x Schälchen
- 2x Klassiker
- 1x Auf Brot
- 1x Mini Suppe
- 3x Warme Snacks
- 2x Süss

Wichtiges von A - Z

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	Schweiz
Speck/Schicken	Schweiz	Thunfisch, Crevetten	Vietnam
Poulet	Schweiz	Lachs	Norwegen/Schottland
Trutenbrust	Schweiz	Jakobsmuschel	Schottland
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.

Mitternachtzuschlag

Der Mitternachtzuschlag 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.