

Bankett

„Man soll die Feste feiern, wie sie fallen“

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.

Bankettkoordination

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

Vorspeisen

Bunter Sedartis Salat Blattsalat mit Wildkräuter und karamellisierten Baumnüssen, Weintrauben Limetten – Ingwer Vinaigrette	12.00 ✓
Duett von Rinds- und Gemüsetatar mit feingezupftem Salatbouquet und Toast	19.00
Spargelsalat mit Tomaten und Aceto Balsamico an Schalotten – Vinaigrette, (saisonal Frühling)	18.00
Original Schangnauer Büffel Mozzarella Auf Rucolabeet mit Ochsenerztomaten und Basilikumschaum	15.00 ✓
Nüsslisalat mit sautierten Eierschwämmli Kürbiskernöl und Balsamicoessig, (saisonal Herbst/Winter)	17.00
Bunter Blattsalat mit Portweifeigen Brunnenkresse und geröstete 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 Amarettochaum 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 Weissweinrisotto 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 Kalbshacktäschli mit Cognac – Rahmsauce und grünem Pfeffer Kartoffelpüree und Gemüsebouquet	36.00
Sanft gegarter Kalbsschulterbraten an 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
Duett vom Zimmerberger Kalb Gebratenes Steak und geschmorte Kalbsbacke mit Kräuterrisotto und Saisongemüse	48.00
Swiss Prime Entrecôte double Tranchiert an kräftiger Morchelrahmsauce mit Kartoffel – Selleriepüree und Babykarotten	49.00
Kotelett vom Bierschwein an Marsalajus Safranrisotto und Blattspinat	46.00
Rehmédailles auf Wildrahmsauce mit Waldpilzen und Preiselbeeren Haselnusspätzli und Rotkraut, (saisonal Herbst)	45.00
Gebratenes Thunfischsteak mit Peperoni – Tomatencoulis auf jungen Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse	44.00
Gebratenes Saiblingsfilet mit Weisswein – Kräuterschaum Limettenrisotto, glasierte Karotten und Kefen	39.00

Desserts

Dunkles Tobleronemousse mit Himbeeren	12.00
Waldbeer Panna cotta mit marinierten Früchten	12.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit marinierten Orangenfilets und Vanilleglacé	14.00
Crema Catalana mit Holunder parfümiert	10.00
Bratapfelringe mit Preiselbeeren und Zimtglacé, (saisonal Herbst/Winter)	12.00
Limettensorbet auf frischem Fruchtsalat	9.50
Dessert Symphonie Dessertvariation von 4 Komponenten als Mini-Tavolata angerichtet	19.00
Menüoption Dessertbuffet Ab 20 Gästen servieren wir Ihnen und Ihren Gästen alternativ das Dessert in Buffetform. Dieses beinhaltet fünf verschiedene Komponente. Buffetpreis pro Person	22.00

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.

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.