

Hochzeitsmenüs

„ Der schönste Weg ist der gemeinsame“

Festmenü 1

Sedartis Salat

Gemischter Blattsalat
Radieschen, Trauben, Sprossen, geröstete Sonnenblumenkerne
an Limetten - Ingwer Vinaigrette

Kräuterschaumsuppe

mit frischen Kräutern und Blätterteigstange

Duett vom Kalb und Rind

Gebratener Kalbsrücken und geschmortes Rindsbäggli
Kartoffelmousseline
Gemüsebouquet

Sedartis Dessertbuffet

aus 5 Komponenten,
passend zur Hochzeitstorte

Tobleronemousse
Mini Crème Brûlée
Macarons

Mini Cheesecake
Fruchtsalat
Brownie

Panna Cotta
Apfelstreuselkuchen
Mini Crèmeschnitte

Menü-Preis CHF 98

Festmenü 2

Champagnercrèmesuppe
Limmattaler Rohschinken und Tramezzini

Lauwarmes Bremgartner Bachforellenfilet
auf Nussbutter - Trüffelselleriepüree und Kerbelrahmsauce

Blutorangensorbet
mit Martini Bianco

Am Stück gebratenes Schweizer Rindsfilet an Portweinjus
Hausgemachte Herzoginkartoffel
Gemüsebouquet

Sedartis Dessertbuffet
aus 5 Komponenten,
passend zur Hochzeitstorte

Tobleronemousse
Mini Crème Brûlée
Macarons

Mini Cheesecake
Fruchtsalat
Brownie

Panna Cotta
Apfelstreuselkuchen
Mini Crèmeschnitte

Menü-Preis CHF 128

Festmenü Vegetarisch/Vegan

Gemischter Blattsalat

gehobelte Pfälzer Karotten, Grapefruitfilets, geröstete Kerne
an Himbeer - Vinaigrette

Kokosschaumsuppe

geröstete Mandeln und Orangenöl

Gartenkräuterrisotto

karamellisierter Feta und Salzeigelb,
konfierte Schalotten

Sedartis Dessertbuffet

aus 5 Komponenten,
passend zur Hochzeitstorte

Tobleronemousse
Mini Crème Brûlée
Macarons

Mini Cheesecake
Fruchtsalat
Brownie


Panna Cotta
Apfelstreuselkuchen
Mini Crèmeschnitte

Menü-Preis CHF 82

Anwendbarkeit

Ein einheitliches Menü servieren wir ab 12 Personen.

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.

Fleischdeklaration

Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Forelle	Schweiz
Rohschinken	Schweiz

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 Mehrwertsteuer.

Zapfengeld

Sie möchten den Wein selbst mitbringen? Sehr gerne. Für Weine und Prosecco welche selbst mitgebracht werden, beträgt das Zapfengeld CHF 38.00 pro Flasche à 75cl, für Champagner CHF 48.00 pro Flasche à 75cl.

AGBs

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

Event & Bankettkoordinator

Herr Dominic Pinggera
dominic.pinggera@sedartis.ch
Tel: 043 388 33 86