

Rooftop Flying Dinner

„Ein Gläschen in Ehren, kann niemand verwehren“

Rooftop – Der Eventraum mit Weitblick

Die Lage über den Baumwipfeln mit Weitblick über den Zürichsee, unweit vom Schiffsteg Thalwil. Man fühlt sich wie auf einem Schiffsdeck und wird auch so verwöhnt.

Roofdeck – Die Terrasse für schönes Wetter

Die Schönwetterterrasse mit Sonnenschirmen und Loungeambiente ergänzt die Grosszügigkeit der Rooftop Lounge bei guten Wetterverhältnissen

Rooftop – Kapazitäten

Für eine wettersichere Planung können im Style «Apero und Flying Dinner» zwischen 35 und max. 45 Personen im Rooftop Innenbereich geniessen und spontan auch aufs Roofdeck gehen. Für ein Bankett mit Menu-Charakter können 30-35 Gäste Platz nehmen.

Rooftop – Weine

Eine kleine Auswahl an edlen Tropfen vom Zürichsee, aus der Schweiz und Europa lagern im Weinschrank auf der Rooftop. Eine vielfältigere Auswahl finden Sie auf unserer Bankettweinkarte.

Rooftop – Bar & Drinks

Die Rooftop ist mit einer Bar inklusive Offenbier, Cocktailstation und Satellitenküche ausgestattet. Auf individuelle Cocktailwünsche gehen wir gerne ein.

Roofop – Minimumkonsumationen und weitere Regeln

Freitag bis Sonntag: CHF 4000.- inklusive Raummiete von CHF 350.-
Montag bis Donnerstag: CHF 3000.- inklusive Raummiete von CHF 350.-
Juli und August auf Anfrage (Popup Rooftop Sommerlounge)

Rooftop – Regeln

Ab 22.00 Uhr gilt auf der Terrasse die offizielle Nachtruheregelung (Lärmpegel auf Zimmerlautstärke) Verlängerung nach Mitternacht auf Anfrage. CHF 200.- pro Stunde (Lärmpegel auf Zimmerlautstärke) Livebands sind grundsätzlich nicht erlaubt.

Kulinarische Reisen auf der Rooftop

Apero Riche «kalt-warm-süss»

48.00 pro Person

ab 18 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion ideal für einen Apéro von 60-90 Minuten

Kalt:

Schälchen mit grünen und schwarzen Oliven (ohne Steine) ✓

Schälchen mit Schweizer Hartkäsewürfeln ✓

Rindstatar im Glas mit Brotchip

Rauchforellenmousse mit Dill-Sauerrahm

Tomaten – Mozzarella – Spiessli mit Basilikum ✓

Melonen – Rohschinken – Spiessli

Warm:

Weissweinschaumsüppchen ✓

Gebackener Feta auf Auberginenkaviar ✓

Lauwarmer Gemüsesalat mit Pouletbruststreifen an Kräuterbutter

Süss:

Apfelstreuselkuchen

Dunkles Tobleronemousse mit Schokosplitter

Flying Dinner Sedartis

68.00 pro Person

ab 18 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion ideal für einen etwas anderen Lunch oder Diner

Kalt:

Avocadomousse mit Naan Brot ✓

Tomatenmousse mit Naan Brot ✓

Rindstatar im Glas mit Brotchip

Auberginen-Dörrtomatentatar im Glas mit Stangenselleriestick ✓

Wraps gefüllt mit geräuchertem Lachs

Wraps gefüllt mit Antipasti-Gemüse ✓

Warm serviert:

Randen-Kokossüppchen mit Sauerrahm ✓

Falafel mit Kräuterjoghurt ✓

Zitronenrisotto mit gebratenen Pilzen aus Horgen

Thalwiler Kalbshacktätschli mit Kartoffelpüree

Ofengemüse mit Rinds-Tagliata und Meersalz

Süss serviert:

Dunkles Tobleronemousse mit Schokosplitter

Zitronensorbet «Hugo» mit Hollunderblütensprudel und Minze

Rooftop Flying Dinner «Deluxe»

87.00 pro Person

ab 18 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion ideal einen besonderen Lunch oder Diner

Auf den Tischen verteilt:

Hummus mit Naan Brot



Gemüsecrudités mit Kräuterquark



Kalt serviert:

Rindstatar im Glas mit Brotchip

Auberginen-Dörrotomatentatar im Glas mit Stangenselleriestick



Saibling Ceviche mit Limette und Aprikose

Tomaten – Mozzarella – Spiessli mit Basilikum



Melonen – Rohschinken – Spiessli

Geräucherte Gazpacho (kalt)



Warm serviert:

Zitronenrisotto mit gebratenen Pilzen aus Horgen

Ofengemüse oder lauwarmer Gemüsesalat mit Pouletbruststreifen an Kräuterbutter

Rooftop Spezial:

Lauwarme Roastbeefsandwiches auf Focacciabrot mit Rucola und Tatarsauce

Vegetarisch mit Halloumi Sandwiches auf Focacciabrot mit Rucola und Tatarsauce

Süss serviert:

Dunkles Tobleronemousse mit Schokosplitter

Passionsfrucht Panna Cotta mit Himbeersauce

Mini-Ananas-Granatapfel-Minze-Salat

Wichtige Details

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

Anwendbarkeit

Die Flying Lunch/Diner Vorschläge sind ab 18 Personen oder mindestens 18 Stück pro Häppchen buchbar.


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 & Bankettkoordination:

Frau Joelle Huser
joelle.huser@sedartis.ch
Tel: 043 388 33 88

Seminarkoordinatorin

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