







# Apéro

*„Ein Gläschen in Ehren, kann niemand verwehren“*






## Ideal für die Tischmitte für 3-4 Personen

pro Schälchen


<input type="checkbox"/> Nussmischung	5	
<input type="checkbox"/> Grüne und schwarze Oliven (ohne Steine)	7	
<input type="checkbox"/> Schweizer Hartkäsewürfel	8	
<input type="checkbox"/> Avocadomousse mit Naan Brot	8	
<input type="checkbox"/> Hummus mit Naan Brot	8	
<input type="checkbox"/> Gemüsecrudités mit Kräuterquark	12	

## Kalte Häppchen




pro Stück

<input type="checkbox"/> Rindstatar im Glas / auf Crostini	6	5	
<input type="checkbox"/> Auberginen - Dörrtomatentatar im Glas / auf Crostini	5.5	4.5	
<input type="checkbox"/> Tomatencrostini mit Basilikum	4.5		
<input type="checkbox"/> Rauchlachstatar mit Dill - Sauerrahm im Glas / auf Crostini	6	5	
<input type="checkbox"/> Mini Caesar Salad mit Croûtons und Parmesanspänen mit Pouletbruststreifen	5		
	+ 2		
<input type="checkbox"/> Griechischer Salat im Glas	5		
<input type="checkbox"/> Tomaten - Mozzarella - Spiessli mit Basilikum	5		
<input type="checkbox"/> Melonen - Rohschinken - Spiessli	5		

## Mini Sandwiches

<input type="checkbox"/> Käse	5	
<input type="checkbox"/> Antipasti - Gemüse	5	
<input type="checkbox"/> Rohschinken	5.5	
<input type="checkbox"/> Lachs	5.5	

## Gourmet - Löffel

<input type="checkbox"/> Mini Caprese mit Basilikum und Balsamico Crème	5	
<input type="checkbox"/> Geröstetes Karottentatar mit Eigelb und Schnittlauch	6.5	
<input type="checkbox"/> Randencarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Baumnüssen	6.5	
<input type="checkbox"/> Tuna Tataki mit Sesam auf Kichererbsencreme	7.5	
<input type="checkbox"/> Lauwarme Riesencrevette auf Avocado - Mangosalat	8	
<input type="checkbox"/> Roastbeef mit Tatarsauce und Rosmarin - Tramezzini Chips	7.5	




## Mini - Suppen

- |   |   |   |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Weissweinschaumsüppchen  | 5 |  |
| <input type="checkbox"/> Karotten - Kokossüppchen | 5 |  |

weitere saisonale Suppen auf Anfrage

## Warme Häppchen

pro Stück

- |  |     |   |
|--|-----|---|
| <input type="checkbox"/> Mini Elsässer Blätterteigschnecke mit Zwiebel, Speck und Quark            | 3.5 |   |
| <input type="checkbox"/> Mini Tomaten - Mozzarellaschnecken mit Basilikum - Espuma                 | 3.5 |  |
| <input type="checkbox"/> Mini Schinkengipfeli  | 2.5 |   |
| <input type="checkbox"/> Mini Käseküchlein   | 2.5 |  |
| <input type="checkbox"/> Gebackene Frühlingsrolle mit Sweet Chili Sauce                            | 2.5 |  |
| <input type="checkbox"/> Orecchiette mit Caponata (Tomaten - Gemüse - Sauce)                       | 5   |  |
| <input type="checkbox"/> Gebackene Fischknusperli mit Tartarsauce                                  | 4.5 |   |
| <input type="checkbox"/> Falafel mit Kräuterjoghurt  | 3   |  |
| <input type="checkbox"/> Gebackener Feta auf Auberginenkaviar                                      | 4.5 |  |
| <input type="checkbox"/> Sedartis Croque Monsieur mit Limentaler Rohschinken, Bergkäse und Trüffel | 4   |   |
| <input type="checkbox"/> Thalwiler Kalbshacktätschli mit Jus und Kartoffelpüree                    | 8.5 |   |
| <input type="checkbox"/> Mini Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti  | 9   |   |
| <input type="checkbox"/> Zitronenrisotto oder lauwarmer mediterraner Gemüsesalat mit               |     |   |
| - gebratenen Pilzen aus Horgen   | 8   |   |
| - gebratenen Pouletbruststreifen   | 10  |   |
| - gebratener Riesencrevette  | 12  |   |
| - Rinds - Tagliata mit Meersalz  | 14  |   |

## Pinsa

- |   |    |   |
|---|----|---|
| <input type="checkbox"/> Pinsa Focaccia mit Meersalz und Olivenöl | 12 |  |
| <input type="checkbox"/> Pinsa Margherita                         | 14 |  |

## Süsse Snacks

pro Stück

- |   |               |  |
|---|---------------|--|
| <input type="checkbox"/> Apfelstreuselkuchen  | 4             |  |
| <input type="checkbox"/> Dunkles Tobleronemousse mit Schokosplitter                 | 5             |  |
| <input type="checkbox"/> Mini Crème Brûlée  | 6             |  |
| <input type="checkbox"/> Mini Cheesecake  | 5             |  |
| <input type="checkbox"/> Passionsfrucht Panna Cotta                                 | 5             |  |
| <input type="checkbox"/> Mini Ananas - Granatapfel - Minze - Salat                  | 5             |  |
| <input type="checkbox"/> Zitronensorbet «Hugo» mit Hollunderblütensprudel und Minze | 6             |  |
| <input type="checkbox"/> Assortierte Mini Pâtisserie (10 Stück)                     | 25 pro Platte |  |

## Für Sie kreierte Apéro Packages nach getaner Arbeit oder vor einem geselligen Bankett

### Apéro «klein & fein»

18 pro Person

ab 12 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion ideal für einen Apéro von 30 bis 45 Minuten

Grüne und schwarze Oliven (ohne Steine)	✓
Schweizer Hartkäsewürfel	✓
***	
Tomaten - Mozzarella - Spiessli mit Basilikum	✓
Melonen - Rohschinken - Spiessli	
Pinsa Focaccia mit Meersalz und Olivenöl	✓

### Apéro Sedartis

26 pro Person

ab 12 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion ideal für einen Apéro von ca. 60 Minuten

Avocadomousse mit Naan Brot	✓
Hummus mit Naan Brot	✓
***	
Rindstatar im Glas mit Brotchip	
Auberginen - Dörrotomatentatar im Glas mit Stangenselleriestick	✓
***	
Elsässer Blätterteigschnecke mit Zwiebel, Speck und Quark	
Lauwarmer mediterraner Gemüsesalat mit gebackenem Feta	✓

### Apéro «Deluxe»

38 pro Person

ab 12 Personen, pro Person je ein Stück oder eine Portion ideal für einen Apéro von 60 bis 90 Minuten

Avocadomousse mit Naan Brot	
Gemüsecrudités mit Kräuterquark	✓
***	
Rindstatar im Glas mit Brotchip	
Auberginen - Dörrotomatentatar im Glas mit Stangenselleriestick	✓
***	
Mini Caesar Salat mit Croûtons und Parmesanspänen	✓
Melonen - Rohschinken - Spiessli	
***	
Weissweinschaumsüppchen	✓
***	
Sedartis Croque Monsieur mit Limmentaler Rohschinken, Bergkäse und Trüffel	


### Apero Riche, Flying Lunch oder Dinner

ab 18 Personen, fragen Sie nach unseren Vorschlägen

## Anwendbarkeit

Die Apérovorschläge sind ab 12 Personen oder mindestens 12 Stück pro Häppchen.

## 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	Trockenfleisch	Schweiz
Rind	Schweiz	Felchen	Schweiz
Speck / Schinken	Schweiz	Lachs	Norwegen / Schottland
Poulet	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](http://www.sedartis.ch). Auf Wunsch stellen wir Ihnen diese gerne zu.

## Event & Bankettkoordinator

Herr Dominic Pinggera  
[dominic.pinggera@sedartis.ch](mailto:dominic.pinggera@sedartis.ch)  
Tel: 043 388 33 86