

# 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.

### **Rooftop - Minimumkonsumationen**

---

Freitag bis Sonntag: Minimumkonsumation: CHF 4000.- Raummiete: CHF 350.-

Montag bis Donnerstag: Minimumkonsumation: CHF 3000.- Raummiete: 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 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

Tomatencrostini mit Basilikum ✓

\*\*\*

Tomaten - Mozzarella - Spiessli mit Basilikum ✓

Melonen - Rohschinken - Spiessli

#### Warm:

Falafel mit Hummus und Kräuteröl ✓

Lauwarmer Gemüsesalat mit Pouletbruststreifen an Kräuterbutter

#### Süss:

Apfelstreuselkuchen

Dunkles Tobleronemousse mit Schokosplitter

### Flying Dinner Sedartis

68 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 ✓

Gemüsecrudités mit Kräuterquark ✓

\*\*\*

Rindstatar im Glas mit Brotchip

Auberginen - Dörrtomatentatar im Glas mit Stangenselleriestick ✓

\*\*\*

Mini Caesar Salad mit Croûtons und Parmesanspänen ✓

Rauchlachsrosette mit Sauerrahm und Dill

#### Warm serviert:

Karotten - Kokossüppchen ✓

Mini Elsässer Blätterteigschnecke mit Zwiebel, Speck und Quark

\*\*\*

Rinds - Tagliata mit Fleur de sel auf lauwarmem Gemüsesalat

Thalwiler Kalbshacktätschli mit Jus und Kartoffelpüree

Zitronenrisotto mit gebratenen Pilzen aus Horgen ✓

#### Süss serviert:

Dunkles Tobleronemousse mit Schokosplitter

Mini Ananas - Granatapfel - Minze - Salat

Restaurant Bar Business Events

Bahnhofstrasse 16 CH-8800 Thalwil T+41 43 388 33 00 info@sedartis.ch www.sedartis.ch

**Auf den Tischen verteilt:**

Hummus mit Naan Brot ✓

Grissini mit Rohschinken

**Kalt serviert:**

Rindstatar im Glas mit Brotchip

Auberginen-Dörrotomatentatar im Glas mit Stangenselleriestick ✓

Rauchlachstatar mit Dill – Sauerrahm im Glas

\*\*\*

**Gourmet Löffel:**

Mini Caprese mit Basilikum und Balsamico Creme ✓

Randencarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Baumnüsse ✓

**Warm serviert:**

Champagnercrèmesuppe ✓

\*\*\*

Roastbeef im Brioche-Butter Toast mit Rucola und Tartarsauce

Mediterranes Ofengemüse im Brioche-Butter Toast mit Tartarsauce ✓

Zitronenrisotto mit gebratenen Pilzen aus Horgen ✓

Thalwiler Kalbshacktätschli mit Jus und Kartoffelpüree

**Süss serviert:**

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern serviert mit Doppelrahm und Pistazien


Himbeer Panna Cotta

Mini Fruchtsalat mit Minze

## Anwendbarkeit

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

## 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 | Reh                   | Schweiz               |
| Rind    | Schweiz | Schinken              | Schweiz               |
| Schwein | Schweiz | Thunfisch / Crevetten | Vietnam               |
| Poulet  | Schweiz | Lachs                 | Norwegen / Schottland |

## 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