

WEIHNACHTSESSEN



Liebe Gäste

Es freut uns, dass Sie Ihr Weihnachtsessen bei uns im Hotel Sedartis planen.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie verschiedene Einzelgerichte, welche unser Küchenchef James Woodward für Sie kreiert hat. Stellen Sie sich daraus Ihr Menü zusammen. Ein einheitliches Menü servieren wir ab 12 Personen. Vorspeisen und Dessert Buffet sind ab 30 Personen möglich.

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 Eventkoordinator und wir kümmern uns gerne um die Organisation nach Ihren Wünschen.

Event & Bankettkoordinator

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

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat mit eingelegten Baumnüssen, Trauben, gebackenen Austernseitlingen und Honig-Senf Dressing	16
Nüsslisalat mit Kartoffel-Dressing und Topinambur	16
Ententatar mit Orangen, Gewürzgel, Haselnüssen, Salat Garnitur und Brotchips	19
Irischer Rauchlachs mit Randen, Kapern, Meerrettich, Dill und gepuffter Rollgersten	19
Kalbstatar mit Agrumen, Kakao Nibs, Selleriepüree, eingelegten schwarze Nüsse, Kräutersalat	23
Vorspeisen Buffet Ab 30 Gästen servieren wir Ihnen und Ihren Gästen alternativ die Vorspeise in Buffetform.	25

Tatar vom Rind, Tatar von der Aubergine, Rauchlachs mit Meerrettich,
Rotkohlsalat mit Apfel, Marroni-Sellerie-Salat, Randensalat mit Trauben,
Siedfleisch Salat, Carpaccio vom Kalbshals mit Vinaigrette und Nüsslisalat

Suppen

Marroni-Portwein Suppe mit Zimtschaum und Gemüsechips	15
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl	15
Sellerie-Birnen Suppe mit Haselnüssen und Trüffelöl	15
Rindsconsommé mit Sherry und Flädli	16
Geflügel Velouté mit Estragon und Finger Limes	15

Hauptgänge Fleisch

Französische Entenbrust	48
mit Orangenjus, Pommes Dauphine und Rotkabis	
Roastbeef	52
mit Gewürzjus, Kartoffel Mille-feuille, Wurzelgemüse	
Zweierlei vom Seetaler Kalb	56
mit Portweinjus Kürbispüree, Federkohl und Pastinaken	
Hirsch Entrecôte	54
mit Gewürzjus, Rotkrautpüree, Hausgemachten Knödel und Karotten	
Irishes Lammfilet	50
mit Rotweinjus, Polenta, eingelegte Feigen und Flowersprouts	

Hauptgänge Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffelgnocchi	36
mit Weissweinsauce, Federkohl, geröstete Walnüsse und roter Rucola	
Randen Risotto	34
Geröstetem Knollensellerie, eingelegte Birnen und Pistazien	
Hausgemachte Spätzli	33
Käsesauce, Austernpilze, Petersilienwurzeln und Röstzwiebeln	
Geräucherter Engeltofu	35
Gemüsejus, Sellerie-Marroni Püree, Blumenkohl und Kerbel	

Desserts

Zwetschgen Tiramisu mit Schokoladen Crumble und Gewürzgel	15
Zimt Panna Cotta mit Salted Caramel, Orangen und Granatapfelkernen	12
Duo von der Toblerone mit Apfel und Ananas	16
Dörrbirnen-Mousse mit Trauben und Knusper	14
Käse Variation Sedartis mit Dörrfrüchte Brot und Nüssen	18
Dessertbuffet Ab 30 Gästen servieren wir Ihnen und Ihren Gästen alternativ das Dessert in Buffetform. Schokoladenmousse, Zwetschgenwähe mit Sauerrahm-Mousse, Vermicelles mit Meringues, gefüllte Mohn-Brioche mit Tonkabohnen Crème, Mandarinen Quark Schnitte + Früchtespiessli mit Schokoladenbrunnen	16 9 + / Person

Menü Vorschlag von unserem Küchenteam

Gemischter Blattsalat

mit eingelegten Baumüssen, Trauben,
gebackenen Austernseitlingen

Marroni Portwein Suppe

mit Zimtschaum und Gemüsechips

Roastbeef

mit Gewürzjus, Kartoffel Mille-feuille, Wurzelgemüse
oder

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

mit Weissweinrahmsauce, Federkohl,
geröstete Walnüsse

Zwetschgen Tiramisu

mit Schokoladen Crumble und Gewürzgel


3-Gang Menu 69 / 4-Gang Menu 79



Anwendbarkeit

Ein einheitliches Menü servieren wir ab 12 Personen.
Vorspeisen und Dessert Buffet ab 30 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	Ente	Frankreich
Rind	Schweiz	Lamm	Irland
Schwein	Schweiz	Lachs	Irland
Hirsch	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