



Hochzeit auf dem sagiareal –
die wichtigsten Informationen



Geniessen Sie Ihren schönsten Tag bei uns an traumhafter Lage, direkt am See. Unsere interne Hochzeitsplanerin Melanie Frey (eventabteilung@azibene.ch) steht Ihnen tatkräftig zur Seite, damit Ihre Hochzeit zu einem unvergesslichen und einmaligen Fest wird.

Gerne überreichen wir Ihnen hiermit die wichtigsten Informationen und stehen Ihnen für eine Besichtigung jederzeit zur Verfügung.



Impressionen im Film
auf unserer Homepage:

www.sagibeiz.ch > Feste- & Seminare >
Hochzeit am See



Hochzeitsfest in der sagibeiz, sagisteg oder holzlager
ab 40 Personen

Inklusive

4-Gang-Premium-Dinner oder BBQ Buffet gemäss
Auswahl

- alle Exklusivmieten
- Bestuhlung (Standard)
- Umbauarbeiten Standard

Festbeginn ab 17.30 Uhr
für Zeremonie ab 14 Uhr
nur Apéro ab 16 Uhr
für Abendessen ab 18 Uhr

Dekobeginn nach Absprache

Weddingorganisation durch MitarbeiterIn der sagibeiz
(3h total nach Buchung, danach kostenpflichtig)

Weisse Tischwäsche

Beamer, Leinwand & Mikrofon

Musikanlage für Hintergrundmusik

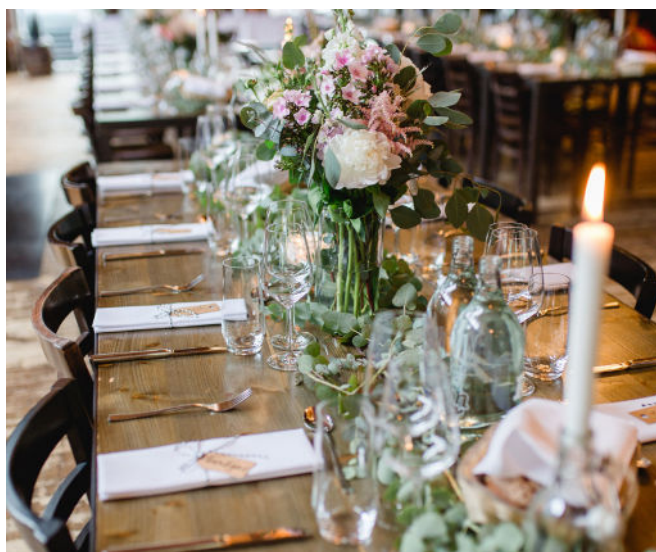
Gabentisch

Übernachtung für Brautpaar inklusive

Wagen für Hochzeitstorte

12er-Tische gemäss unserer Tischplan-Vorschlägen

Verlängerung und Mitarbeiterkosten bis 03 Uhr, nor-
male Aufräumarbeiten



Anzahl erwachsene Personen	40+	60+	80+	100+	120+
Hochzeitsfest	255	169	157	153	149
Apéro	71	53	49	46	44
Trauerung, Apéro und Hochzeitsfest	343	235	216	209	202

Preise gelten für 2023, Preisänderungen für 2024 vorbehalten.

Exklusive

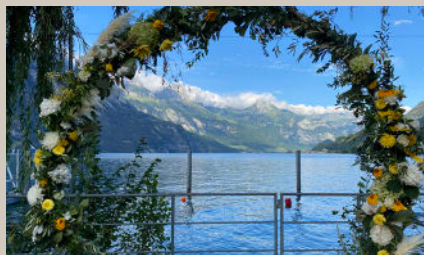
Getränke

1% des Gesamtumsatzes wird als Trinkgeld dazuge-
rechnet.

Hochzeit auf dem sagiareal – Raumangebot

Alle Räumlichkeiten bieten für die gewählten Personenanzahl einen geeigneten Aussenbereich, sowie Schlechtwetter-Alternative für Apéro und Zeremonien.

Traung am See



Das Areal direkt am Walensee ohne Überdeckung, aber mit Sonnenschirmen ist perfekt für einen Willkommensdrink, Apéro, Stehlunch, Stehdinner oder die Trauung im Freien. Bei schlechtem Wetter steht eine Alternative im Innenraum zur Verfügung. Plätze für bis zu 100 Personen.

holzlager



Unser neuester Raum im unverkennbaren industriellen Stil, eingefasst mit Holz aus Murger Kastanienwald. Riesige Fenster erlauben den sensationellen Ausblick auf den See, auch für Feste mit bis zu 100 Personen.

sagibeiz



Die sagibeiz eine ehemalige Sägerei, bietet mit ihrer schönen Seeterrasse viel Platz für Ihre Traumhochzeit. Sie ist für Feierlichkeiten von 60–100 Personen ideal.

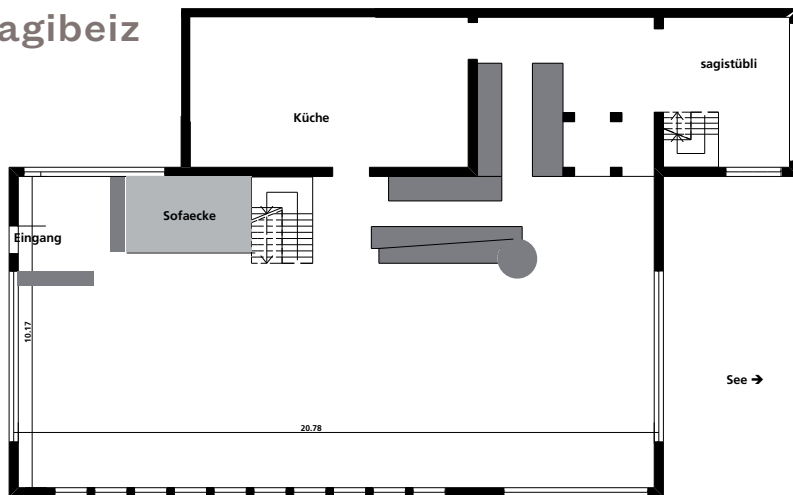
sagisteg und seegüetli



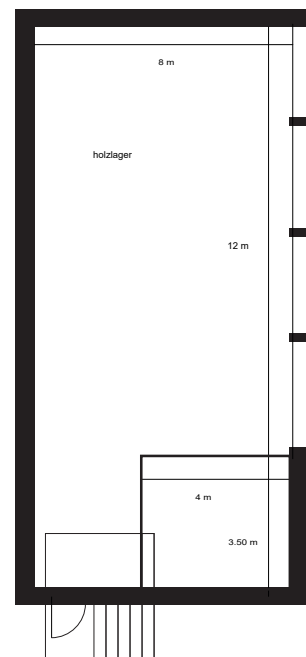
Der sagisteg und das seegüetli sind zwei abtrennbare Räume, die auch zusammen benutzt werden können. Idealerweise findet der festliche Teil im seegüetli statt, damit im sagisteg gefeiert werden kann. Ausgerüstet mit einer Musik- und Lichtanlage und eigener Bar.

Hochzeit auf dem sagiareal – Setups

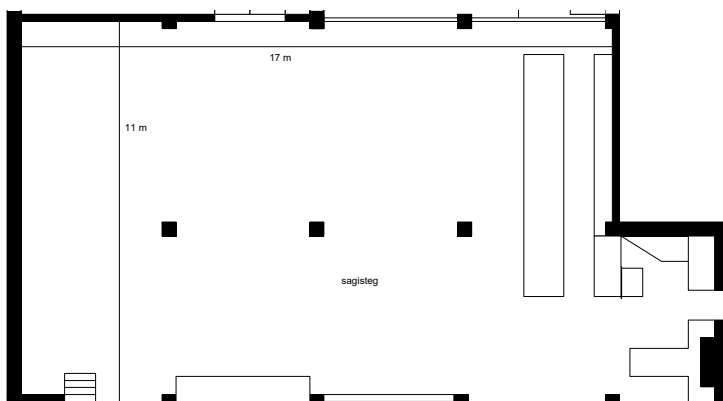
sagibeiz



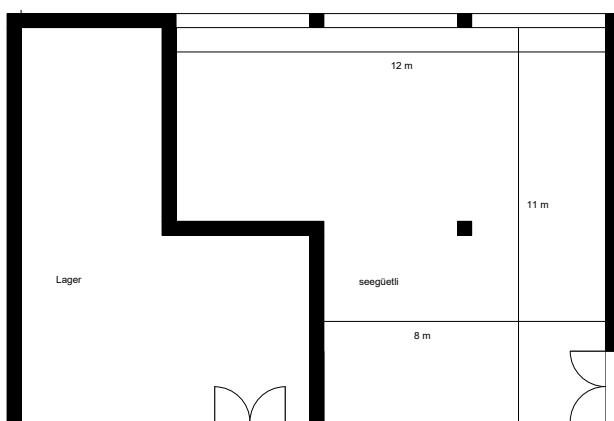
holzlager



sagisteg



seegüetli



Hochzeit auf dem sagiareal – Packages

Partner

Über die Jahre haben wir die besten Partner herauskristallisiert, welche wir Euch gerne vermitteln. Was wir gerne vermitteln sind Floristen und Musiker, da bei diesen Branchen bereits im Voraus festgestellt werden kann, ob einem der Stil gefällt. Gerne stehen wir euch zur Verfügung und vermitteln euch unsere Kontakte.

Pimp my ... Bar, Prosecco

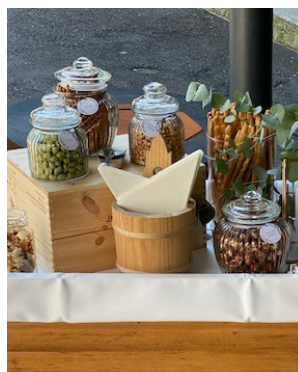
Ganz gleich ob Welcome Drink oder Apéro. Die «Pimp my Prosecco Bar» sorgt dafür, dass jeder etwas Passendes finden wird, seinen Prosecco zu tunen.



Beispielbild

Candy- und/oder Saltybar

Eine Candybar ist heute bei vielen Anlässen die ideale Ergänzung für das festliche Ambiente. Grosse und kleine Gäste lieben sie und die angebotenen Leckereien. Die Sweet and Salty Bar wird von unserer Seite her bestückt.



Beispielbild

Spezielles:

Gastgeschenke
Pimp my Prosecco Bar
Hauseigenes Boot mit Kapitän
Lampions
Candyland
Saltybar
Oldtimer
uvm.



Oldtimer

Lassen Sie sich mit unserem wunderschönen Riley Oldtimer (Jg 1957) vorfahren.



Boot

Alternativ kann auch der Seeweg gewählt werden: Vorfahrt im Motorboot.



Hochzeit auf dem sagiareal – Ablauf



Besichtigung, Optionszeit (30–60 min)

Kommen Sie vorbei und schauen Sie, ob es Ihnen bei uns gefällt! Wenn Sie wünschen, reservieren wir Ihnen provisorisch einen Termin.

Entscheiden Sie sich definitiv für unsere Lokalität, erhalten Sie ein Anzahlungsschreiben. Mit der Überweisung von CHF 1500 wird die Reservation für beide Seiten definitiv. Der Betrag wird selbstverständlich angerechnet. *

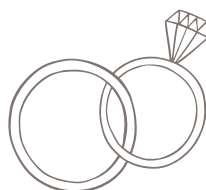
Wir beraten Sie gerne, auch bezüglich des Rahmenprogrammes. Weitere Entscheide müssen gefällt werden (siehe Checkliste).

Zweiter Termin vor Ort, 1 bis 4 Monate vor der Hochzeit

Finale Besprechung der Details mit dem Brautpaar, allfälliges Probeessen im Anschluss. Finale Bestätigung.

Evtl. dritter Termin vor Ort, 4 Wochen vor der Hochzeit

Letzte Kontrolle des Programmablaufs, eventuelle Änderungen, Angabe Gästeliste, Tischplan und Namenskartchen.



Hochzeit auf dem sagiareal – die wichtigsten Informationen

Dekorationen und andere mitgebrachte Gegenstände sind bis um 11 Uhr am Folgetag abzuholen.

Sie möchten gerne Ware für Ihren Anlass vorbeibringen (Dekoration, Technik etc.). Gerne können Sie Anlieferungen direkt mit der Event-Verantwortlichen koordinieren.

Haben Sie sich für unsere Lokalität entschieden, gilt mit einer Anzahlung von CHF 1500 die Reservation für beide Seiten als definitiv. Der Betrag wird selbstverständlich angerechnet, wird aber bei einer Annullation nicht rückerstattet, sondern für Umtriebe und Unkosten seitens der azibene AG einbehalten.

Das Brautpaar erhält die Übernachtung in unserem Honeymoon-Zimmer offeriert, sofern das Zimmer verfügbar ist.

Unsere Nachbarn respektieren uns, daher respektieren wir auch sie. Es gilt eine festgelegte Obergrenze von 85db. Bei wiederholtem Nichteinhalten und / oder Nichtbefolgen von Anweisungen durch die Mitarbeiter der azibene AG wird die Musik abgeschaltet.

Aufgrund von schlechten Erfahrungen bitten wir Sie um Verständnis, dass für den DJ bei uns ein Alkoholverbot gilt.

Gerne dürfen Sie bei uns bis 3 Uhr feiern. Die Verlängerungskosten sind bereits in unseren Pauschalen integriert. (Allfällige aussergewöhnliche Aufräumarbeiten werden pro Stunde mit CHF 80 berechnet.) Beim Verlassen der Lokalität ist von allen Gästen die Nachtruhe zu wahren. Dazu ist 15 Minuten vor dem Ende der Veranstaltung die Musik auf Zimmerlautstärke reduzieren.

Die von Ihnen gewählten Floristen müssen sich vorgängig mit unserer Event-Planerin in Verbindung setzen. Im Gegenzug garantieren wir Ihnen, dass die gewählte Lokalität ab 14 Uhr für die Dekoration bereitsteht. Sollten Sie die Lokalitäten früher benötigen, sprechen Sie dies bitte bei unserer Event-Planerin an. Es können Zusatzkosten entstehen.

Das Frühstück für Hotelgäste findet von 9 bis 11 Uhr statt. Gerne dürfen externe Gäste das Frühstück mit euch, dem Brautpaar, geniessen. Bitte reserviert vorzeitig.

Unser Frühstück wird je nach Buchungsaufkommen auf unseren Etagieren oder als Buffet für unsere Hochzeitsgäste angeboten.

Externe Gäste, die gerne beim Frühstück dabei sein möchten, dürfen sich gerne für CHF 35 (Brunch CHF 45) pro Person anmelden.

Buchen Sie für sich und Ihre Gäste am Tag nach dem Fest einen Hochzeitsbrunch ab 11 Uhr für CHF 15 pro Person zusätzlich zum regulären Zimmerpreis. Unser Brunch findet am Samstag im lofthotel und am Sonntag auf dem sagiareal statt.

Feuerwerke bedürfen einer Bewilligung der Gemeinde sowie der sagibeiz. Diese müssen selber eingeholt werden. Feuerwerke müssen vor 22 Uhr auf unserem Gelände gezündet werden und danach auch entsorgt werden. Himmelslaternen sind verboten. Es sind nur biologisch abbaubare Luftballone erlaubt. Feuerverbote müssen zwingend eingehalten werden.

Unsere aktuelle Zimmerpreisliste finden Sie auf unserer Website www.lofthotel.ch. Check in ist ab 15 Uhr möglich.

Buchen Sie für sich und Ihre Gäste einen Late Check out (14 Uhr) für CHF 10 pro Person (nur am Sonntag möglich).

Buchen Sie für CHF 30 pro Person für sich und Ihre Gäste einen Sonntagsbrunch inklusive Late Check out.

Hochzeit auf dem sagiareal – die wichtigsten Informationen

Kinder sind bei uns herzlich Willkommen. Bitte besprechen Sie Ihre Wünsche direkt mit unserer Eventabteilung.

Konfetti ist auf dem ganzen Areal untersagt. Bei Nichteinhalten wird unser Aufwand verrechnet.

Am Tag Ihrer Hochzeit benötigen wir eine verantwortliche Ansprechperson, die auch die Zeiten mit uns koordiniert.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen einen Nachservice. Preis auf Anfrage.

Ab 22 Uhr müssen Türen und Fenster geschlossen werden, damit wir die Nachtruhe auch gegenüber den Nachbarn einhalten können.

Gerne sind wir Ihnen behilflich beim Finden Ihrer Partner: Blumendeko, Hochzeitstorte, Trauredner, DJs, Fotografen oder Fotobox. Wir stellen Ihnen gerne die Kontakte her, lassen Sie es uns einfach wissen.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um die genaue Angabe der Personenanzahl. Bitte beachten Sie dazu auch die Allgemeinen Geschäftsbedingungen auf unserer Website.

Menüplanung, Getränkewahl, Aufbau und Ausstattung des Raumes sowie weitere wichtige Details müssen bis spätestens einen Monat vor Ihrer Veranstaltung festgelegt und kommuniziert werden.

Wir bitten Sie, die gewünschten Speisen spätestens zwei Wochen im Voraus bei der Eventverantwortlichen zu bestellen. Probeessen sind von Sonntagabend bis Donnerstag möglich. Wir verrechnen dem Brautpaar die Hälfte der Kosten für das Essen. Für allfällige Begleitpersonen wird der kalkulierte Menupreis verrechnet. Das Essen wird nicht von der Eventverantwortlichen betreut. Bitte machen Sie sich Notizen, die danach mit der Eventverantwortlichen besprochen werden können.

Um den Kostenrahmen im Griff zu behalten, kann beispielsweise eine Kostenlimite abgemacht werden. Da wir uns auf den Gast fokussieren, kann es Vorkommen, dass es eine Abweichung von bis zu 20% geben kann.

Wir bitten Sie, diese Materialien zur Genüge mitzubringen oder uns spätestens zwei Wochen vor der Hochzeit Bescheid zu geben. Es kann sein, dass unsere verfügbaren Materialien bereits ausgelohnt oder in Verwendung sind. Wir behalten uns vor, bei Bedarf einen Unkostenbeitrag für unser Equipment zu verrechnen.

Den ganzen Tag verschiedenste kleine Süßwaren sowie Salziges knabbern für CHF 10.50 pro Person. Nur Salty Bar mit verschiedenen salzigen Snacks zusätzlich zum Apéro für CHF 4.50 pro Person. Nur Sweet Bar mit verschiedenen Schleckereien von süß bis sauer für CHF 8.50 pro Person.

Wir verfügen über eine eigene Musikanlage für Hintergrundmusik (in der sagibeiz), Beamer, Leinwand, und Mikrofon, welche im Weddingpackage inbegriffen sind. Wir übernehmen keine Haftung falls die Technik nicht mit Ihren Geräten, Kabeln, Steckern etc. kompatibel ist. Bitte melden Sie sich bei der Weddingplanerin um vorgängig einen Termin vor Ort abzumachen und unsere Technik mit Ihren Geräten zu testen.

Hochzeit auf dem sagiareal – die wichtigsten Informationen

Wir leisten Ihnen gerne technische Hilfe soweit wie möglich. Falls Sie komplexeren technischen Support benötigen, bitten wir Sie uns vorgängig zu kontaktieren, damit wir einen Spezialisten aufbieten können (kostenpflichtig).

Gerne dürfen Sie uns Ihre gewünschte Tischordnung zukommen lassen. Wir beraten Sie gerne wie und ob Ihre Tischordnung durchführbar ist. Bitte beachten Sie das wir die Tischordnung 14 Tage vor Ihrem Anlass benötigen.

Da wir bei uns in der sagibeiz auf Nachhaltigkeit setzen sind keine mitgebrachten Plastikfächer mehr erlaubt. Gerne vermieten wir Euch unsere Reuse Fächer für CHF 0.50 pro Person. Sollten die Fächer mitgenommen werden, verrechnen wir CHF 9.50 pro Fächer.

Die Trauzeugen sollten sich bis spätestens zwei Wochen vor der Hochzeit mit unserer Event Planerin in Verbindung setzen, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren. Andernfalls kann das Funktionieren von kurzfristigen Änderungen oder Programmpunkten von Seiten der sagibeiz leider nicht garantiert werden.

Vor der Hochzeit ist eine zweite Vorauszahlung zu leisten. Die Höhe der Anzahlung basiert auf der effektiven Personenanzahl und dem zu erwartenden Umsatz.

Buchen Sie unseren mobilen Glacewagen um Ihre Gäste bei der Ankunft mit etwas Süßem und Erfrischenden zu überraschen. Für den Apéro CHF 4.50 pro Person und für den Welcomedrink CHF 6.50 pro Person. Gerne können wir für Sie auch individuell gestaltete Cake Pops sowie bei kälteren Temperaturen Marroni direkt vom Feuer anbieten.

Gerne dürfen Sie Ihren bevorzugten Wein oder auch andere Getränke selber mitbringen. Da dies unser Kerngeschäft ist, bitten wir Sie um Verständnis, dass wir dafür ein Zapfengeld verrechnen.

Bei Nichteinhaltung des Regelbuches erlauben wir uns Extraaufwände zu verrechnen.



Hochzeit auf dem sagiareal – Berechnungen und Checkliste

In unseren Pauschalen sind alle normalen Kosten inbegriffen, ausser die Getränke. Im Schnitt betragen diese ca. 30% der Gesamtkosten.

sind einberechnet.

Für den Betrieb nach 24 Uhr müssen wir spezielle Verlängerungen einholen. Sowohl die Verlängerung als auch die zusätzlichen Personalkosten und die Aufräumarbeiten im normalen Rahmen sind in den Hochzeitspackages eingeschlossen.

Hochzeiten sind besondere Anlässe, die grosser Sorgfalt und vielfältiger Abklärungen bedürfen. Wir verfügen

über viel Erfahrung und geben diese gerne den Brautpaaren weiter. Diese Erfahrung hat uns gelehrt, dass ein normaler Aufwand unsererseits im Voraus 3 Stunden Betreuung, Besprechung Organisation, Planung und Vorbereitung umfasst. Dennoch gibt es Paare, die entweder zusätzliche Betreuung wünschen oder zusätzliche Organisationsbedürfnisse haben. Dem kommen wir gerne entgegen. Wir erlauben uns dann, die zusätzlichen Stunden mit CHF 80 zu verrechnen, teilen aber auch mit, ab wann dies der Fall ist.

Die Umbauarbeiten für Apéro und Zeremonie im normalen Rahmen sind inbegriffen. Für Einrichtungen und zusätzliche Dekorationsarbeiten, die von unserem Standard abweichen, berechnen wir CHF 80 pro Arbeitsstunde.

Speisen & Getränke

Wünschen Sie eine Hochzeitstorte?

Was für Weine kommen für Sie in Frage?

Wie möchten Sie die Digestifs handhaben?

Möchten Sie Barbetrieb nach dem Essen?

Möchten Sie nach Mitternacht noch etwas Salziges?

Was bekommen die externen Dienstleister (DJ, Band, Fotografen) zu Essen?

Vegetarier, Veganer, Allergiker?

Ablauf/Servicezeiten

Bitte beachten Sie den Zeitbedarf unsererseits pro Gang

	50 Pers.	80 Pers.	100 Pers.
Vorspeise	30 min	45 min	45 min
ZW-Gang	20 min	30 min	30 min
Hauptgang	45 min	1 h	1–1,5 h
Dessert	offen	offen	offen

Dekoration, Unterhaltung & Diverses

Haben Sie sich für eine Band, einen DJ oder einen Fotografen entschieden?

Bringen Ihre Musiker die Anlage selbst mit?

Will er sich unsere Musikanlage vor Ort anschauen?

Wünschen Sie eine spezielle Zeremonie?

Möchten Sie von unseren Hotelzimmern Gebrauch machen, dürfen wir Ihnen andere Unterkünfte organisieren oder brauchen Sie Adressen von Transportunternehmen für Shuttle, Oldtimer oder Schiffsdienste?

Möchten Sie einen Brunch oder ein Sonntagsfrühstück für Ihre Gäste am nächsten Tag?

Suchen Sie eine extra Unterhaltung wie z.B. eine lustige Kellnerin oder einen Clown für die Kinderecke?

Brauchen Sie Kontakt zu einer Floristin?

Möchten Sie einen Fotobooth oder einen Fotobus?



Bankettkarte 2023

Gerne können Sie für Ihren Apéro 7 verschiedene Häppchen auswählen. Gegen einen Aufpreis können auch mehr verschiedene Häppchen ausgewählt werden.

APÉROHÄPPCHEN

Tomaten-Bruschetta

Olive-Bruschetta

Lachstatar auf Pumpernickel

Rindstatar auf Toast

Mini Tomaten-Mozzarella-Sticks

Gemüsesticks mit Sauerrahm-Dip

Parmesanwürfel mit Honig und Rosmarin mariniert

Melonen-Rohschinken-Spiessli

Gemüse-Samosas mit Honig-Dip

Marinierte Oliven

Crevetten-Cocktail

Wassermelonen-Feta-Spiessli

Datteln im Speckmantel

Nacho-Turm

Blinis mit Erbsen-Guacamole

Mini-Wraps

- Rohschinken
- Bündnerfleisch
- Hummus
- Alpkäse
- Rauchlachs

Canapés

- Rohschinken
- Bündnerfleisch
- Hummus
- Alpkäse
- Räucherlachs

Gemüsetatar auf Sauerteigbrot

Gefüllte Eier

- Lachs
- Tomaten
- Dill

APÉROHÄPPCHEN GEGEN AUFPREIS

**Mariniertes Flank-Steak auf dem Smoker + 16.50
gegrillt**

Pain Surprise + 6.50

Mini Tian of Prawn + 4.50

Gefüllte Zucchini-Blüten + 4.50



VORSPEISEN

Salatteller «sagibeiz»

Wählen Sie 5 verschiedene Salate (inklusive Grünem Salat)

- Brokkolisalat mit Mandelsplittern
- Ackerbohnsensalat Toskanische Art
- Rote Bohnen
- Chimichurri-Kartoffelsalat
- Violetter Kartoffelsalat
- Quinoa-Minze
- Gurken-Sauerrahm
- Marokkanischer Karottensalat
- Linsen-Peperoni-Gurken-Sherry
- Original Griechischer
- Sommerlicher Couscous-Salat
- Rettichsalat
- Blumenkohl-Eier-Salat

Pimp your Salad

Nach dem Tavolata-Konzept zum selber zusammenstellen. Salat in Schüsseln auf dem Buffet oder auf dem Tisch, dazu:

- Speckwürfeli
- marinierte Oliven
- Schnittlauch
- Croûtons
- gehackte Eier
- geröstete Haselnüsse
- getrocknete Tomaten
- Champignons
- Erbsli
- gehackte Zwiebeln
- Cranberries
- Zwei verschiedene Dressings

Randencarpaccio

Eingelegte Randen hauchdünn aufgeschnitten, mit Ziegenkäse und marinierten Senfkörnern

Insalata Caprese

Reife Tomaten, Mozzarella und Basilikumsorbet

Duo vom Tatar

Rinds- und Gemüsetatar auf lauwarmem Brioche, rote Zwiebeln, Kapern und Oliven

Tian of Prawn

Gegrillte Aubergine, Tomatenwürfel, Erbsen-Guacamole und gebackene Crevetten

Gebackener Blumenkohl an Sugo mit Chimichurri und gerösteten Haselnüssen

In Randen gebeizter Alpenlachs

Serviert an eingelegten Gurken, Essiggurken-Crumb, Gurken-Sud und Lavendel-Meringues

Geräuchte Forellenfilets von der Familie Gmür im Weisstannental

An Erbsen-Guacamole mit Chipotle-Aioli, roten Zwiebeln und Mais-Crunch

Hommage an die Gurke

Eingelegte Gurken an Gurken-Sud mit Essiggurken-Crumble, Dill-Eis und Lavendel-Meringues

Dreierlei Mini-Vorspeisen

+ 8.50

Wählen Sie drei unserer Vorspeisen in der Variation.



SUPPEN ALS SHOT SERVIERT

Auf Wunsch werden die Suppen als Tellergericht serviert + 7.50

- Rieslingschaumsuppe
- Sellerie-Apfel-Suppe
- Mediterrane Gazpacho
- Saisonale Gemüsesuppe (Spargelschaum / Kürbis)
- Kokos-Curry-Suppe
- Gemüsecrèmesuppe

Auf Wunsch servieren wir zu Ihrer Suppe:

- | | |
|---------------------------------|--------|
| - Gebackene Frühlingsrolle | + 4.50 |
| - Pulled Lamm | + 6.50 |
| - Kartoffel-Stroh | + 4.50 |
| - Speck-Chip | + 4.50 |
| - Gebackene Crevetten | + 7.50 |
| - Mariniertes Poulet-Mini-Filet | + 6.50 |

ZWISCHENGÄNGE

Auf Wunsch erweitern wir Ihr Menü um einen der folgenden Zwischengänge

- | | |
|---|---------|
| - Mini Pastetli | + 7.50 |
| - Lachs auf gedämpftem Spinat | + 12.50 |
| - Roastbeef mit Röstzwiebeln | + 11.50 |
| - Gartenkräuter-Pannacotta | + 9.50 |
| - Gebratenes Forellenfilet aus dem Weisstannental | + 18.50 |
| - Rindscarpaccio | + 19.50 |

HAUPTGÄNGE

Fleisch

- Rindsfilet*
- Kalbsnierstück*
- Schweinsfilet*
- Duo vom Rind und Schwein*
- Dreierlei Mini-Cordonbleus klassisch und saisonal gefüllt
- Rinds-Entrecôte*
- Stroganoff von Rindsfilet-Spitzen

* Diese Fleischstücke werden am Stück gebraten. Wahlweise können Sie dafür eine Zubereitungsart auswählen:

- | | |
|---------------------------------|---------|
| - Surf 'n Turf | + 12.00 |
| - Kräutermantel | + 6.00 |
| - Honig-Senf-Lack | + 8.00 |
| - Salzkruste | + 8.00 |
| - Wellington | + 12.00 |
| - im Smoker vor dem Gast gegart | + 8.00 |

Fisch

- Alpenlachs aus Lostallo GR
- Saibling oder Forelle aus dem Weisstannental von der Familie Gmür

Vegetarisch / Vegan

- Gebackene Aubergine in Panade (vegan)
- Mini gebackener Camembert (vegetarisch)
- Marktkarotten an Erbsenschaum und eingelegten Pilzen (vegan)
- Ziegenkäse-Burger im Laugen-Bun (vegetarisch)
- planted.-Burger im Laugen-Bun (vegan)
- Saisonales Gemüse-Carpaccio mit Cherrytomaten und Pesto



Stärkebeilagen

- Geräucherter Kartoffelstock
- Kartoffelgratin
- Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin
- Hausgemachte Tagliatelle
- Hausgemachte Spätzli
- Saisonales Gemüsepüree
- Kartoffel-Kroketten
- Pommes Frites oder Rösti-Fries
- Wildreis
- Salzkartoffeln

Vitaminbeilagen

- Gemüsebouquet
- saisonales Marktgemüse
- Geschmorter Lattich
- Geschmorter Chicoree
- Geschmorte Karotten
- Blumenkohl Polnische Art
- Brokkoli mit gerösteten Mandelscheiben
- Marktkarotten
- Rahmlauch
- Blattspinat
- Safran-Kohlrabi

Saucen

- Hausgemachter Jus
- Sauce Hollandaise
- Sauce Béarnaise
- Pilzrahmsauce
- Portwein-Jus
- Kräuterbutter
- Orangen-Beurre Blanc (nur für Fischgerichte)

Spezielle Saucen mit Aufpreis:

- Sauce Choron + 3.00
- Morchelrahmsauce + 3.00
- Trüffel-Öl + 3.00
- Trüffel-Kräuterbutter + 3.00

DESSERTS

Verschiedene Mini-Desserts

oder

Candy-Land + 3.50



BBQ Deluxe

Auf dem Big Green Egg frisch grillierte Spezialitäten:

- Flanksteak vom Quartner Rind
- Sagibeiz Bratwurst
- Schweinsfilet
- Rinds-Eckstück
- Poulet-Drumsticks
- Rindsbrust
- Schweinshals

- Country Cuts
- Baked Potatoes
- Grillgemüse
- Chakalaka-Relish

- Schnittlauch-Sauerrahm-Sauce
- Knoblauch-Mayonnaise
- Chimichurri
- Marie-Rosé-Sauce
- Chipotle-Aioli
- Curry-Apfel-Sauce

Zusätzlich wird ein Buffet aus 7 Salaten aufgebaut, wählen Sie aus der folgenden Liste Ihre Favoriten: (inklusive Grünem Salat)

- Brokkolisalat mit Mandelsplittern
- Ackerbohnsensalat Toskanische Art
- Rote Bohnen
- Chimichurri-Kartoffelsalat
- Violetter Kartoffelsalat
- Quinoa-Minze
- Gurken-Sauerrahm
- Marokkanischer Karottensalat
- Linsen-Peperoni-Gurken-Sherry
- Original Griechischer
- Sommerlicher Couscous-Salat
- Rettichsalat
- Blumenkohl-Eier-Salat

Dreierlei Mini-Desserts

BBQ Basic

Auf dem Big Green Egg frisch grillierte Spezialitäten:

- Flanksteak vom Quartner Rind
- Cervelat
- Bratwurst
- Poulet-Drumsticks
- Schweinshals

- Grillgemüse
- Baked Potatoes

- Chakalaka-Relish

- Schnittlauch-Sauerrahm-Sauce
- Knoblauch-Mayonnaise
- Chimichurri
- Marie-Rosé-Sauce
- Chipotle-Aioli
- Curry-Apfel-Sauce

Zusätzlich wird ein Buffet aus 4 Salaten aufgebaut, wählen Sie aus der folgenden Liste Ihre Favoriten: (inklusive Grünem Salat)

- Brokkolisalat mit Mandelsplittern
- Ackerbohnsensalat Toskanische Art
- Rote Bohnen
- Chimichurri-Kartoffelsalat
- Violetter Kartoffelsalat
- Quinoa-Minze
- Gurken-Sauerrahm
- Marokkanischer Karottensalat
- Linsen-Peperoni-Gurken-Sherry
- Original Griechischer
- Sommerlicher Couscous-Salat
- Rettichsalat
- Blumenkohl-Eier-Salat