



sagibeiz am Walensee
alte Staatsstrasse 6
8877 Murg



Ihre Traumhochzeit am Schweizer Fjord

Geniessen Sie Ihren schönsten Tag bei uns an traumhafter Lage direkt am schönen Walensee. Unsere Hochzeitsplanerin steht Ihnen tatkräftig zur Seite, damit Ihr Fest zu einem unvergesslichen und einmaligen Tag wird.

Hiermit überreichen wir Ihnen die wichtigsten Informationen zu unseren Angeboten. Für eine Besichtigung stehen wir gerne jederzeit zur Verfügung.



Impressionen im Film
auf unserer Homepage:

www.sagibeiz.ch/hochzeit

«Herzlich willkommen!
Mein Name ist Melanie Barbisch und ich freue mich sehr, Sie als Hochzeitsplanerin bei der Planung Ihres schönsten Tags zu unterstützen. Bei uns legen wir grossen Wert darauf, Ihre Wünsche wahr werden zu lassen und gemeinsam mit Ihnen ein unvergessliches Hochzeitsfest zu planen. Es ist mir eine Freude, Sie auf diesem einzigartigen Weg begleiten zu dürfen.»

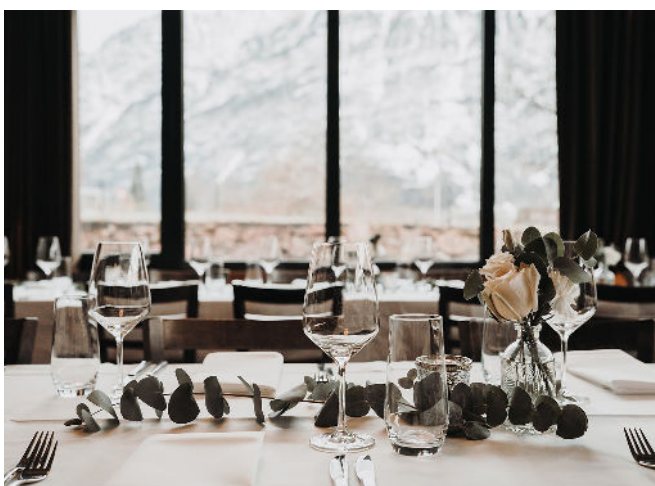


Unsere Hochzeitsplanerin Melanie Barbisch

✉ hochzeit@sagibeiz.ch
☎ 081 720 35 36



Hochzeitsspackage 2025



Die perfekte Pauschale

Hochzeitssfest im sagistgeg, holzlager oder in der sagibeiz (auf Anfrage) ab 40 Personen

Inklusive

- 4-Gang-Premium-Dinner oder BBQ-Buffer gemäss Auswahl
- exklusive Raummiete
- Bestuhlung (Standard)
- Umbauarbeiten (Standard)
- Festbeginn ab 17.30 Uhr
- Zeremonie ab 14 Uhr
- Apéro ab 16 Uhr
- Abendessen ab 18 Uhr
- Beginn Dekoarbeiten nach Absprache
- Weddingorganisation durch Mitarbeiter*in der sagibeiz (3h total nach Buchung, danach kostenpflichtig)
- Weisse Tischwäsche
- Beamer, Leinwand & Mikrofon
- Musikanlage für Hintergrundmusik
- Gabentisch
- Übernachtung für das Brautpaar offeriert
- Wagen für Hochzeitstorte
- 12er-Tische gemäss unseren Tischplan-Vorschlägen
- Verlängerung und Mitarbeiterkosten bis 3 Uhr, normale Aufräumarbeiten

Preise

Trauung, Apéro, Dinner und Hochzeitssfest	230
Apéro, Dinner und Hochzeitssfest	210
Dinner und Hochzeitssfest	160
Trauung und Apéro (für einzelne Gäste)	70

Preise gelten für 2024/2025, Preisänderungen für 2026 vorbehalten. Preise pro Person in CHF.

Exklusive

- Getränke
- 1% des Gesamtumsatzes wird als Trinkgeld dazurechnet



Raumangebot

Alle unsere Räumlichkeiten bieten einen für die gewählte Personenanzahl geeigneten Innen- sowie Aussenbereich.

Traung am See



Für Ihre romantische Traung direkt am See stehen Ihnen unsere seegüetli-Wiese oder unsere Plattform zur Verfügung. Kleinere Trauungen können auch auf der schienenterrasse abgehalten werden. Zwar ohne Überdachung, dafür aber mit Sonnenschirmen und -segeln eignen sich die Outdoorlocations perfekt für freie Trauungen. Platzangebot für bis zu 120 Personen.

sagisteg und seegüetli



Der sagisteg und das seegüetli sind zwei abtrennbare Räume, die auch wunderbar zusammen genutzt werden können. Idealerweise findet das Dinner im seegüetli und die Party im sagisteg statt. Der sagisteg fungiert zudem als wunderbare Schlechtwetter-Trauungslocation. Der Apéro findet idealerweise im überdachten Aussenbereich statt.



Die beiden Räume sind ausgerüstet mit einer Musik- und Lichanlage und einer eigenen Bar sowie mit Beamer und Leinwand.

Platzangebot für bis zu 120 Personen.

holzlager & sagibeiz

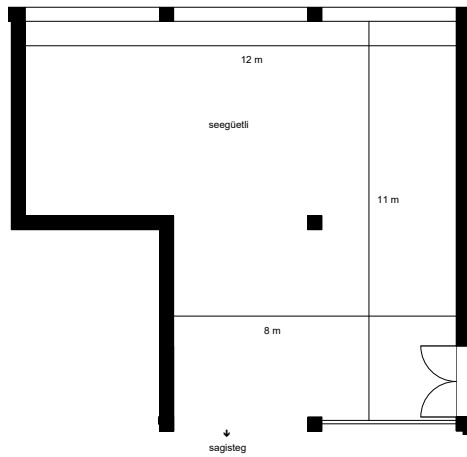


Das holzlager ist unser neuester Raum im unverkennbaren industriellen Stil, eingefasst mit Holz aus dem Murger Kastanienwald. Riesige Fenster erlauben den sensationellen Ausblick auf den See. Direkt daneben befindet sich die schienenterrasse, die zum Outdoor-Apéro einlädt. Geniessen Sie ein köstliches Dinner im holzlager und feiern Sie auf der anschliessenden Party in der sagibeiz. Im holzlager lassen sich auch wunderbare Schlechtwettertrauungen realisieren. Platzangebot für bis zu 120 Personen.

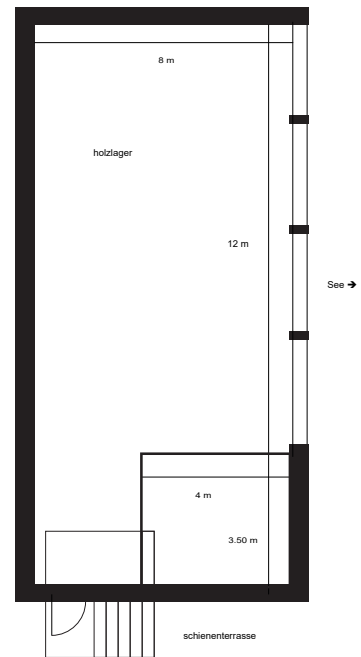


Raumpläne ohne Möbel

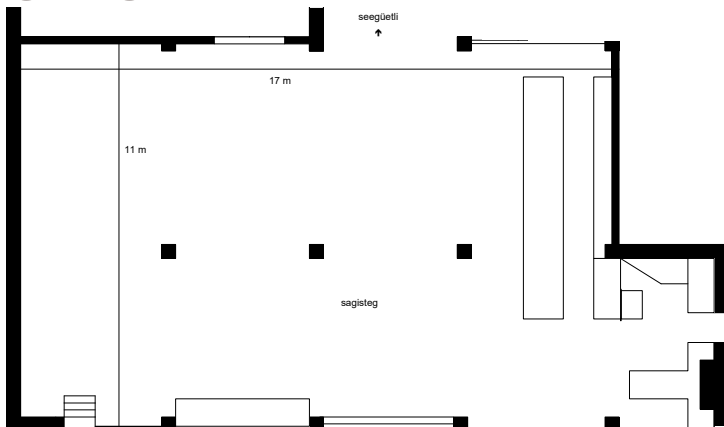
seegüetli



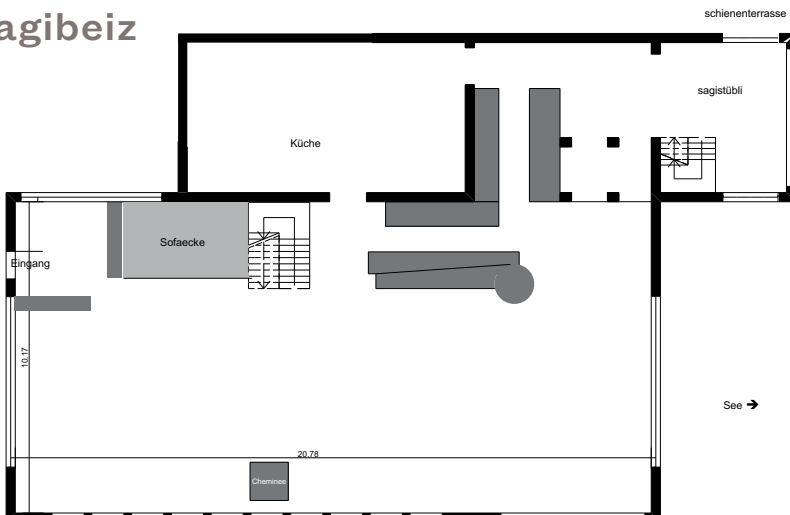
holzlager

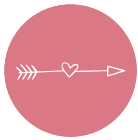


sagisteg



sagibeiz





Hochzeit auf dem sagiareal – Extras

Partner

Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach passenden Partnern wie Floristen, Pâtisseries für Hochzeitstorten, Traurednern, DJs, Musikern, Fotografen oder Fotobox-Anbietern. Wir stellen gerne den Kontakt her. Lassen Sie es uns einfach wissen.

Pimp my Prosecco Bar

Ganz gleich ob Welcome Drink oder Apéro. Mit der «Pimp my Prosecco Bar» können Ihre Gäste ihren ganz eigenen Lieblingsdrink kreieren.

Candy- und/oder Saltybar

Eine Candy- oder Saltybar ist die ideale Ergänzung für unvergessliche Feste. Grosse und kleine Gäste lieben sie und die angebotenen Leckereien. Die Candy- oder Salty Bar wird von uns aufgebaut und bestückt.

Boot

Sie wünschen einen grossen Auftritt an Ihrem schönsten Tag? Wählen Sie unser Motorboot und damit den Seeweg, um vorzufahren.

Welcome Snack / Dessert Extras

Buchen Sie unseren mobilen Glacéwagen, um Ihre Gäste bei der Ankunft oder beim Dessert zu überraschen. Auch individuell gestaltete Cake Pops sowie bei kälteren Temperaturen Marroni direkt vom Feuer sind möglich.

Spezielles:

- Pimp my Prosecco Bar
- Candybar
- Saltybar
- Feuerschalen
- Gastgeschenke
- Hauseigenes Boot mit Kapitän
- uvm.

Extras





Ablauf

Besichtigung (30–60 min)

Kommen Sie vorbei und schauen Sie, ob es Ihnen bei uns gefällt! Unsere Hochzeitsplanerin nimmt sich gerne Zeit, um Ihnen die verschiedenen Locations zu zeigen und alle Optionen zu erklären.



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 an die Schlussrechnung angerechnet.



Wir beraten Sie gerne – auch bezüglich Rahmenprogrammen oder der Unterbringung Ihrer Gäste. Weitere Entscheidungen müssen gefällt werden (siehe Checkliste).



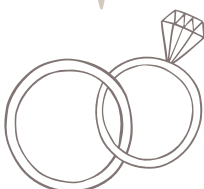
Zweiter Termin vor Ort, 1 bis 4 Monate vor der Hochzeit

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



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

Letzte Kontrolle des Hochzeitsprogramms, Besprechung eventueller Änderungen, Abgabe der finalen Gästeliste, des Tischplans und der Namenskärtchen.





Regelbuch

Anlieferung

Sie möchten gerne Ware für Ihren Anlass vorbeibringen (Dekoration, Technik, Wein etc.). Gerne können Sie Ihre Anlieferungen direkt mit der Hochzeitsplanerin absprechen.

Anzahlung

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 an die Schlussrechnung angerechnet, wird aber bei einer Annullation nicht zurückerstattet, sondern für Umtriebe und Unkosten seitens der azibene AG einbehalten.

Brautpaar-Übernachtung

Das Brautpaar erhält die Übernachtung im lofthotel offeriert (nach Verfügbarkeit).

Dezibelbegrenzung

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.

DJ

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

Feierabend / Verlängerung

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

Floristen

Die von Ihnen gewählten Floristen müssen sich vor gängig mit unserer Hochzeitsplanerin 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 mit unserer Hochzeitsplanerin ab. Es können Zusatzkosten entstehen.

Frühstück und Brunch

Das Frühstück im sagiareal findet von 8.30 bis 11 Uhr statt. Für die Hotelgäste ist dieses im Zimmerpreis inkludiert. Gerne dürfen auch externe Gäste das Frühstück mit Ihnen geniessen (Preis CHF 35). Bitte reservieren Sie für diese frühzeitig.

Unser Frühstück wird je nach Buchungsaufkommen auf unseren Etagèren oder als Buffet angeboten. Es besteht auch die Möglichkeit, für sich und Ihre Gäste am Tag nach dem Fest einen Hochzeitsbrunch ab 11 Uhr zu buchen (Preis auf Anfrage).

Feuerwerk

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

Hotelzimmer

Unsere aktuelle Zimmerpreisliste finden Sie auf unserer Website www.lofthotel.ch. Der Check-in ist ab 15 Uhr möglich. Der Check-out ist spätestens um 11 Uhr. Buchen Sie für sich und Ihre Gäste einen Early Check-in oder Late Check-out – Verfügbarkeit auf Anfrage.

Kinder

Kinder sind bei uns herzlich willkommen. Bitte besprechen Sie unser Angebot für die Kleinen direkt mit unserer Hochzeitsplanerin.

Konfetti

Konfetti sind auf dem ganzen Areal untersagt. Bei Nicht-Einhalten wird unser Aufräumaufwand verrechnet.



Hochzeit auf dem sagiareal – die wichtigsten Informationen

Koordination

Am Tag Ihrer Hochzeit benötigen wir eine verantwortliche Ansprechperson, die auch die Zeiten mit uns koordiniert. Bitte teilen Sie den Kontakt unserer Hochzeitsplanerin mit.

Nachservice

Auf Wunsch servieren wir einen Nachservice. Preis auf Anfrage.

Nachtruhe

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

Personenanzahl, Allergien, Vegetarisch und Vegan

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um die frühestmögliche genaue Angabe der Personenanzahl inklusive Vermerk zu Unverträglichkeiten und Intoleranzen. Bitte beachten Sie dazu auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen auf unserer Website.

Planung

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

Probeessen

Wir bitten Sie, die gewünschten Speisen für Ihr Probeessen mindestens zwei Wochen im Voraus bei unserer Hochzeitsplanerin 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 volle Menüpreis verrechnet. Das Essen wird nicht von unserer Hochzeitsplanerin betreut. Bitte machen Sie sich entsprechend Notizen, die danach mit ihr besprochen werden können.

Räumung am Folgetag

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

Spirituosen Limite

Um den Kostenrahmen im Griff zu behalten, kann im Vorfeld eine Kostenlimite abgemacht werden. Da wir uns auf den Gast fokussieren, kann es jedoch zu Abweichungen von bis zu 20% kommen, denn wir können nicht immer den aktuellsten Stand der Konsumationen abrufen.

Stecker, Kabel und Adapter

Wir bitten Sie, diese technischen Hilfsmittel zu Genüge mitzubringen oder uns bis spätestens zwei Wochen vor der Hochzeit zu informieren, was Sie von uns benötigen. Es kann sein, dass unsere Materialien bereits ausgelohnt oder in Verwendung sind. Wir behalten uns vor, einen allfälligen Unkostenbeitrag für extra gekauft Equipment zu verrechnen.

Technik

Wir verfügen über eine eigene Musikanlage für Hintergrundmusik, Beamer, Leinwand und Mikrofon. Dieses Equipment ist in unseren Hochzeitspauschalen bereits eingerechnet. Wir übernehmen keine Haftung, falls die Technik nicht mit Ihren Geräten, Kabeln, Steckern, etc. kompatibel ist. Bitte melden Sie sich bei der Hochzeitsplanerin, um vorgängig einen Termin vor Ort abzumachen und unsere Technik mit Ihren Geräten zu testen.

Technischer Support

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

Tischplan/Sitzordnung

Gerne dürfen Sie uns Ihre gewünschte Tischordnung zukommen lassen. Nutzen Sie dafür unsere Raumpläne auf Seite 4. Wir beraten Sie gerne, wie und ob Ihre Tischordnung umsetzbar ist. Bitte beachten Sie, dass wir die finale Tischordnung bis spätestens 14 Tage vor Ihrem Anlass benötigen.



Hochzeit auf dem sagiareal – die wichtigsten Informationen

Trauung

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

Trauzeugen

Die Trauzeugen sollten sich bis spätestens zwei Wochen vor der Hochzeit mit unserer Hochzeitsplanerin in Verbindung setzen, um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren. Andernfalls kann die Umsetzung kurzfristiger Änderungen von Seiten der sagibeiz nicht garantiert werden.

Vorauszahlung

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

Zapfengeld und Drittanbieter

Gerne dürfen Sie Ihren bevorzugten Wein oder auch andere Getränke selber mitbringen. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir dafür ein Zapfengeld verrechnen. Genaue Preise auf Anfrage.

Bei Nichteinhaltung des Regelbuches erlauben wir uns, entsprechende Extraaufwände zu verrechnen.





Kosten und Berechnung

Getränke

In unseren Hochzeitspauschalen sind alle normalen Kosten inbegriffen, ausser die Getränke. Die anfallenden Kosten für diese betragen im Schnitt ca. 30 % der Gesamtkosten.

Raummieten und Personalkosten sind eingerechnet.

Personalkosten nach Mitternacht/Verlängerung

Für den Betrieb nach 24 Uhr müssen wir spezielle Verlängerungsbewilligungen einholen. Sowohl diese wie auch die zusätzlichen Personalkosten und die Aufräumarbeiten im normalen Rahmen sind in den Hochzeitspauschalen inbegriffen.

Eventbetreuung

Hochzeiten sind besondere Anlässe, die grosser Sorgfalt

und vielfältiger Abklärungen bedürfen. Wir verfügen über viel Erfahrung und geben diese gerne an die Brautpaare weiter. Diese Erfahrung hat uns gelehrt, dass ein normaler Aufwand unsererseits im Voraus 3 Stunden für die Betreuung, Besprechungen, 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, die zusätzlichen Stunden mit CHF 80 zu verrechnen, teilen aber auch mit, ab wann dies der Fall ist.

Umbauarbeiten

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

Checkliste

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?
- ♥ Wie viele Vegetarier, Veganer oder Allergiker stehen auf Ihrer Gästeliste?

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 und einen Fotografen entschieden?
- ♥ Bringen Ihre Musiker die Anlage selbst mit? Wollen Sie sich unsere Musikanlage vor Ort anschauen?
- ♥ Wünschen Sie eine spezielle Zeremonie?
- ♥ Möchten Sie von unseren Hotelzimmern Gebrauch machen oder dürfen wir Ihnen andere Unterkünfte organisieren? Brauchen Sie Adressen von Transportunternehmen für Shuttle-, Oldtimer- oder Schiffsdienste?
- ♥ Möchten Sie einen Extra-Brunch für Ihre Gäste am nächsten Tag?
- ♥ Suchen Sie eine spezielle Unterhaltung wie z.B. eine lustige Kellnerin oder einen Clown für die Kinderecke?
- ♥ Brauchen Sie den Kontakt zu einer tollen Floristin?
- ♥ Möchten Sie einen Fotobooth oder -bus?



Bankettkarte 2025

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

Apérohäppchen

Bruschetta-Variationen

Oliven
Tomate (Mai-September)
Steinpilz (Oktober-Mai)
Sellerie-Apfel-Baumnuss (Dezember-März)

Spiessli-Variationen

Melonen-Rohschinken (Mai-September)
Wassermelonen-Feta (Mai-September)
Confierte Kartoffel-Rohschinken
(Oktober - Mai)
Birnen-Feta (Oktober-Mai)

Focaccia-Variationen

Rohschinken
Bündnerfleisch
Hummus
Alpkäse

Tatar-Variationen

Rauchlachstatar auf Pumpernickel
Rindstatar auf Toast

Allerlei

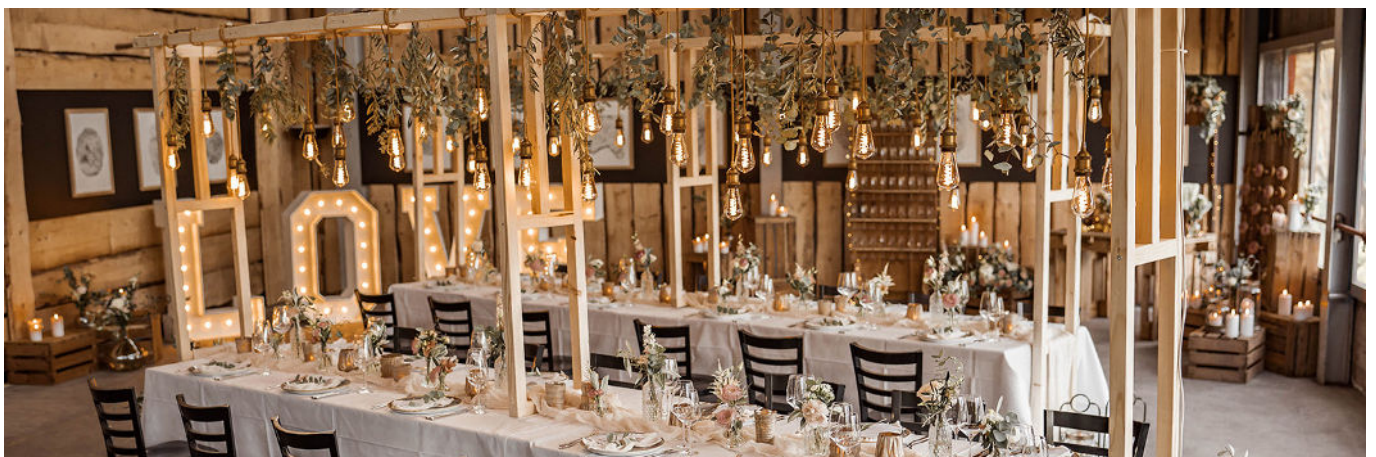
Datteln im Speckmantel
Saisonale Mini-Wraps (Vegi/Fleisch)

Vegi

Gemüsesticks mit Sauerrahm-Dip
Parmesanwürfel mit Honig und Rosmarin mariniert
Gemüse-Samosas mit Honig-Dip
Marinierte Oliven

Fisch

Crevette im Kartoffelmantel





Vorspeisen

Duo vom Tatar

Rinds- und Gemüsetatar mit Focaccia,
roten Zwiebeln, Kapern und Oliven

Vitello Trota Salmonata

mit getrocknetem Salbei

Saisonale Ravioli

mit Nussbutter und Belper Knolle

Roastbeef

mit Tartarsauce und Salatbouquet

Randencarpaccio

Eingelegte Randen hauchdünn aufgeschnitten,
mit Feta, Apfel und schwarzen Nüssen

Insalata Caprese

Reife Tomaten, Mozzarella-Balsamico-Glacé
und Basilikumöl (Mai-September)

Hommage an die Gurke

Verschiedene eingelegte und rohe Gurken an
Gurken-Sud, Dill-Sorbet und Senfsaat

Parmesanmousse

mit saisonalem Chutney und Parmesanchips

Lachsvariation

mit geräuchertem Lachs, Lachstatar und Lachsmousse,
Blini und Erbsenguacamole

Kalt geräucherter Saibling

mit Sauerampfer und Radieschen

Salatteller «sagibeiz»

Mit verschiedenen saisonalen Salaten, Früchten und
Brotcroûtons

Bunter Blattsalat

Suppen

- Mediterrane Gazpacho (Mai-September)
- Gurkenkaltschale mit Dill und Boretsch
(Mai-September)
- Rieslingschaumsuppe
- Sellerie-Apfel-Suppe
- Saisonale Gemüsesuppe
- Kokos-Curry-Suppe

Auf Wunsch servieren wir zu Ihrer Suppe:

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| - Gebackene Frühlingsrolle (Vegi) | + 4.50 |
| - Pulled Lamm | + 6.50 |
| - Focaccia | + 4.50 |
| - Speck-Chip | + 4.50 |
| - Gebackene Crevetten | + 6.50 |
| - Mariniertes Poulet-Mini-Filet | + 6.50 |





Hochzeit auf dem sagiareal – Bankettkarte

Hauptgänge

Zu jedem Gericht servieren wir saisonales Marktgemüse.

Fleisch (ca. 140g pro Person)

- Rindsfilet*
- Kalbsnierstück*
- Duo vom Rindsentrecôte und Kalbsnierstück*
- Rinds-Entrecôte*
- Poulet-Saltimbocca

* Diese Fleischstücke werden am Stück gebraten.

Fisch

- Alpenlachs aus Lostallo GR
- Saibling oder Forelle (je nach Fang)

Vegetarisch / Vegan

- Mini gebackener Camembert (vegetarisch)
- Marktkarotten an Erbsenschaum und eingelegten Pilzen (vegan)
- Kartoffelschaum mit Blattspinat und Stundenei

Bitte wählen Sie dazu noch Ihre Stärkebeilage und Lieblingssauce.

Stärkebeilagen

- Kartoffelstock
- Kartoffelgratin
- Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin
- Safranbandnudeln
- Spätzli
- Duftreis
- Salzkartoffeln

Saucen

- sagibeiz-Jus
- Portwein-Jus
- Sauce Béarnaise
- Pilzrahmsauce
- Kräuterbutter
- Zitronenschaum (nur für Fischgerichte)





In der Pauschale sind entweder 3 Mini-Desserts,
Glacéwagen à discretion, Candyland oder 2 Mini-
Desserts plus Käseauswahl inbegriffen.

Desserts

Mini-Desserts

Mangomousse (vegan)
Crème brûlée
Brownie
Blondies (vegan)
Fruchtsalat (vegan)
Panna Cotta
Tiramisu (vegan)
Apfelcrumble
Himbeermousse
Zitronensorbet mit Vodka (vegan)
Aprikosenquark
Muffin
Donut
Schokoladenmousse (vegan)
Mini-Magnum

Candy-Land (18.50)

Unser Dessertbuffet der Superlative mit
Zuckerwatte und flambierten Süßigkeiten.

Käseauswahl (8.50)

mit Feigensenf und Birnenbrot
(auch als Mitternachtssnack möglich)

Glacéwagen (9.00)

(6-8 verschiedene Sorten)

Erweitern Sie Ihr Dessertbuffet, verrechnen wir obige
Preise.





Hochzeit auf dem sagiareal – Bankettkarte

BBQ Grillbuffet

Auf dem Big Green Egg frisch grillierte Spezialitäten (ca. 200g pro Person)

Grilladen

- Rindshohrücken
- Kalbsnierstück
- sagibeiz-Bratwurst
- Malanser Bruderhahn
- Schweinebauch mit Honig und Soja

Beilagen

- Baked Potatoes
- Grillgemüse
- Grillkäse
- Chakalaka-Relish

Saucen

- Schnittlauch-Sauerrahm-Sauce
- Chimichurri
- Chipotle-Aioli
- Apfel-Curry-Sauce

Salate

Zusätzlich wird ein Buffet aus verschiedenen Salaten aufgebaut:

- Ackerbohnsensalat Toskanische Art
- Chimichurri-Kartoffelsalat
- Quinoa-Minze
- Gurken-Sauerrahm
- Karottensalat mit Orangenfilets
- Original Griechischer
- Sommerlicher Couscous-Salat
- grüner Salat

Dessert

Dreierlei Mini-Desserts oder Glacéwagen

