



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.»



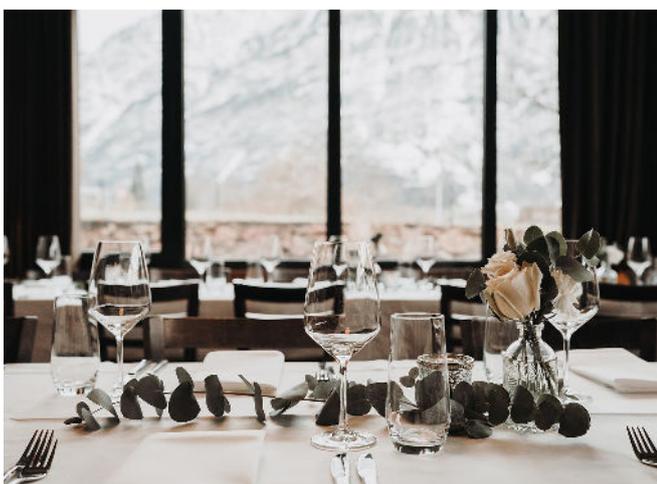
Unsere Hochzeitsplanerin Melanie Barbisch

✉ hochzeit@sagibeiz.ch

☎ 081 720 35 36



Hochzeitsspackage 2025



Die perfekte Pauschale

Hochzeitssfest im sagistgeg 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 Miete bis 3 Uhr, normale Aufräumarbeiten

Exklusive

- Getränke
- Mitarbeiterkosten ab 24h gemäss aktuellem Stundentarif



Raumangebot

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

Trauung am See



Für Ihre romantische Trauung direkt am See steht Ihnen unsere seegüetli-Wiese zur Verfügung. Kleinere Trauungen können auch auf der schienterrasse 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. Sollte das Wetter doch einmal nicht mitspielen, sorgen wir für eine schöne Alternative.

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-Trauungsort. Der Apéro findet idealerweise im überdachten Aussenbereich statt.



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

Platzangebot für bis zu 120 Personen.

sagibeiz



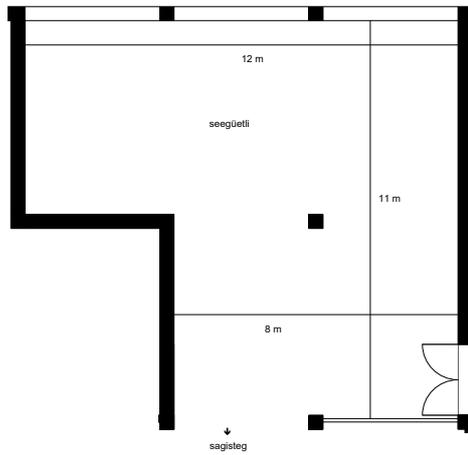
Die sagibeiz eine ehemalige Sägerei, bietet mit ihrer schönen Seeterrasse viel Platz für Ihre Traumhochzeit.

Sie ist für Feierlichkeiten von 60–100 Personen ideal.

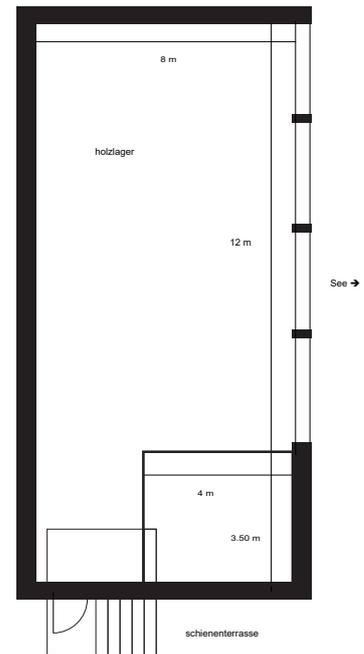


Raumpläne ohne Möbel

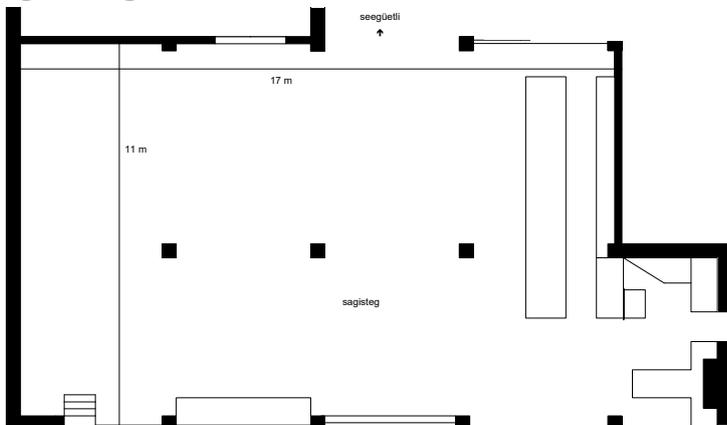
seegüetli



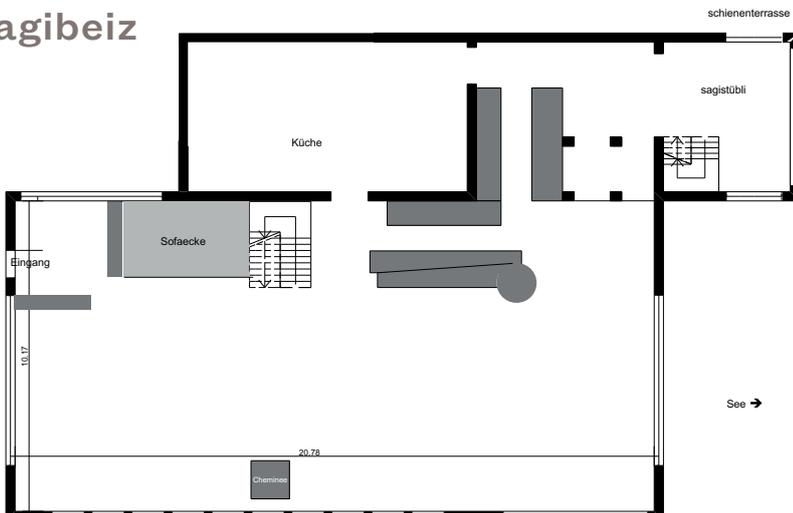
holzlager



sagisteg



sagibeiz





Hochzeit auf dem sagiareal – Extras

Extras

Partner

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

Fotobox

Unsere hausgemachte Fotobox mit unlimitierten Ausdrücken sorgt für Stimmung und schöne Erinnerungen. Die Fotobox ist nicht in der Pauschale enthalten, die Kosten finden Sie auf unserem Preis-Beiblatt.

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.

Apéro auf dem Schiff

Geniessen Sie mit Ihren Gästen eine entspannte Apéro-Schiffahrt auf dem Walensee. Die zusätzlichen Kosten geben wir Ihnen auf Anfrage gerne bekannt.

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.





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 Entscheide müssen gefällt werden (siehe Checkliste).



Zweiter Termin vor Ort, ca. 3 Monate vor der Hochzeit

Finale Besprechung aller Details mit dem Brautpaar. Nutzen Sie unsere Hochzeitsbroschüre, um optimal vorbereitet zur Absprache zu kommen.



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 Namenskartchen.





Hochzeit auf dem sagiareal – die wichtigsten Informationen

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 für bis zu 80 Personen 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, Ballone und Himmelslaternen

Konfetti, Ballone und Himmelslaternen 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.

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 ausgelehnt oder in Verwendung sind. Wir behalten uns vor, einen allfälligen Unkostenbeitrag für extra gekauftes Equipment zu verrechnen.

Technik

Wir verfügen über eine eigene Musikanlage für Hintergrundmusik, Beamer, Leinwand und Mikrofon. Dieses Equipment ist in unseren Hochzeitspauschalen bereits eingerechnet. Unsere mobile Mikrofonanlage für die freie Trauung ist kostenpflichtig. 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 senden wir Ihnen unser Tischplan-Tool nach der Detailabsprache. 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.

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.



Hochzeit auf dem sagiareal – die wichtigsten Informationen

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. Die aktuellen Preise finden Sie im Preis-Beiblatt.

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 sind bis 3 Uhr morgens eingerechnet.

Verlängerungen und Personalkosten

Für den Betrieb nach 24 Uhr müssen wir spezielle Verlängerungsbewilligungen einholen. Diese Bewilligung ist inbegriffen. Personalkosten ab 24 Uhr werden separat verrechnet.

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)
Apfel-Rohschinken (Oktober - Mai)
Birnen-Feta (Oktober-Mai)

Focaccia-Variationen

Rohschinken
Hummus
Alpkäse

Tatar-Variationen

Rauchlachstatar auf Pumpernickel
Rindstatar auf Toast

Allerlei

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

Vegi

Gemügesticks mit Sauerrahm-Dip
Käse mariniert mit Honig und Thymian
Gemüse-Samosas mit Honig-Dip
Marinierte Oliven
Tüfelshörnli

Fisch

Crevette im Kartoffelmantel





Hochzeit auf dem sagiareal – Bankettkarte

Das 4-Gang-Menü umfasst zwei Vorspeisen. Gerne dürfen Sie Ihre beiden Favoriten von dieser Seite wählen.

Vorspeisen

Duo vom Tatar

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

Vitello Trota Salmonata

mit getrocknetem Salbei

Gepfefferte Erdbeere mit Burrata

(Mai-September)

Roastbeef

mit Sauerrahmdip 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

Saisonales Gemüse an Miso-Pilz Dashi

mit gerösteten Haselnüssen (vegan)

Parmesanmousse

mit saisonalem Chutney und Parmesanchips

Lachsvariation

mit geräuchtem Lachs, Lachstatar und Lachsmousse, Blini und Erbsenguacamole

Gemischter sagibeiz Salat

Saisonaler Blattsalat

Suppen

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





Hochzeit auf dem sagiareal – Bankettkarte

Bitte entscheiden Sie sich für einen Hauptgang inkl. Beilage und Sauce sowie eine Alternative für Vegetarier/Veganer.

Hauptgänge

Zu jedem Gericht servieren wir saisonales Marktgemüse.

Fleisch (ca. 140g pro Person)

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

* Diese Fleischstücke werden am Stück gebraten.

Fisch

- Alpenlachs aus Lostalio 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 (vegetarisch)

Bitte wählen Sie dazu noch Ihre Stärkebeilage und Lieblingsauce.

Stärkebeilagen

- Kartoffelgratin
- Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin
- Safranbandnudeln
- Spätzli
- Risotto
- Fregola Sarda

Saucen

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





Hochzeit auf dem sagiareal – Bankettkarte

**In der Pauschale sind entweder 3 Mini-Desserts oder
Glacéwagen à discretion inbegriffen. Zusätzlich als
Zwischengang oder anstelle des Desserts kann eine
Käseplatte für einen Aufpreis gewählt werden.**

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
Mini-Magnum

Käseauswahl

mit Feigensenf und Birnenbrot
(auch als Mitternachtssnack möglich)

Glacéwagen

6-8 verschiedene Sorten





BBQ Grillbuffet

Suppeshot als Vorspeise

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

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

Grilladen

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

Vegetarische Optionen

- Grillkäse
- Portobello

Beilagen

- Baked Potatoes
- Grillgemüse
- Chakalaka-Relish

Saucen

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

Salate

Zusätzlich wird ein Buffet aus 7 verschiedenen Salaten aufgebaut. Wählen Sie aus der folgenden Liste aus:

- Gepfeffertes Tomatensalat mit Basilikum und Minze
- Couscous-Salat mit Curry, Ingwer, Zitrone und Fenchel
- Kartoffel-Salat mit Joghurt, Radieschen und roten Zwiebeln
- Gegrillter Pfirsich-Salat mit eingelegten Tomaten und Zitronenverbene
- Kichererbsensalat mit Rande und Sesampaste
- Gurken-Honigmelonensalat mit Feta
- Weisser Bohnensalat mit mediterranem Gemüse und Bohnenkraut
- Fenchel-Apfelsalat mit Zitronenöl und Bergamotte
- Saisonaler Blattsalat

Dessert

Zweierlei Mini-Desserts oder Glacéwagen





Getränkete Karte 2025

Preise sind von der separaten Preisliste zu entnehmen.

Weinliste

Schaumweine 75cl

- Prosecco Extra Dry, Naonis
- Prosecco Rosé, Naonis

Champagner 75cl

- Cuvée Tradition Brut, Serge Mathieu

Weisswein 75cl

- Seyval blanc, Bosshart + Grimm 2022
- Saphira Barrique, Bosshart + Grimm 2021
- Rosé, Bosshart + Grimm 2020
- Walenstädter Riesling x Silvaner, CasaNova 2022
- Walenstädter Pinot saignée, CasaNova 2019
- Edelweiss, Weingut Lipp 2022
- Cuvée blanc, Weingut Heidelberg 2021
- Wein einfach fein, von Salis 2021
- Oro de Castilla Sauvignon, Bodega Hnos del Villar 2020
- Oro de Castilla Verdejo, Bodega Hnos del Villar 2018
- Passo Blanco, Masi Agricola Mendoza 2022

Rotwein 75cl

- Cuvée Südwind, Bosshart + Grimm 2022
- Walenstädter Pinot Noir, Casa Nova 2020
- Zeit Lebensfreude Liebe, Weingut Lipp 2021
- Cuvée Lampert's rouge, Weingut Heidelberg 2019
- Primitivo Truppere, Leone de Castris 2020
- Babone Maremma, Muralia 2012
- Le Volte dell'Ornellaia, Ornellaia 2020
- Valpolicella Ripasso, La Giarretta 2016
- Loxarel Reserva, Bodega Loxarel 2007
- Crianza, Finca Antigua 2007
- Crianza, Lopez Cristobal 2018 Magnum 150cl
- Crianza, Lopez Cristobal 2019
- Gaudeamus, Bodega Hermanos de Villar 2013
- Finca Valpiedra, Finca Valpiedra 2012
- Chapillon Cuvée Harmonie, Vino de la Tierra de Aragon 2017

Falls Sie keinen passenden Wein auf der Liste finden können, schauen wir gerne weitere Verfügbarkeiten mit Ihnen an.





Hochzeit auf dem sagiareal – Getränkekarte

Apérogetränke

GetränkeWir bitten Sie, eine Auswahl von bis zu 5 Getränken für den Apéro zu wählen, welche auf unserer Schiefertafel stehen werden. Extrawünsche können nach Verfügbarkeit vor Ort von den Gästen bestellt werden, sofern das Brautpaar einverstanden ist. Mineral und Softgetränke können immer zusätzlich bestellt werden. Bei spezifischen Wünschen können wir dies gerne bei der Absprache zusammen anschauen.

Alkoholfreie Getränke

- Mineral mit/ohne
- Bidon mit Minze und/oder Zitrone
- Hausgemachter Eistee
- Orangensaft
- Diverse Süssgetränke
(Goba Cola, Goba Cola Zero, Goba Orange, Goba Citro, Goba Grapefruit, Shorley, Rivella rot und blau)
- Beerenbowle
- Slushie
- Hügli
- Amicero Spritz
- San Bitter
- Sonnwendlig Bier

Getränke mit Alkohol

- Weisswein (Auswahl)
- Prosecco (Auswahl)
- Champagner (Auswahl)
- Bier/Panache
- Beerenbowle
- sagidrink
- gespritzter Weisswein
- Aperol Spritz
- Hugo
- Lillet Spritz





Hochzeit auf dem sagiareal – Getränkekarte

Partygetränke

Wir bitten Sie, eine Auswahl von bis zu 5 Getränken für die Party zu wählen, welche auf unserer Schiefertafel stehen werden. Extrawünsche können nach Verfügbarkeit vor Ort von den Gästen bestellt werden, sofern das Brautpaar einverstanden ist. Mineral und Softgetränke können immer zusätzlich bestellt werden. Bei spezifischen Wünschen können wir dies gerne bei der Absprache zusammen anschauen.

Alkoholfreie Getränke

- Moscow Müleli
- Gin Tonic 0%
- Basil Smash 0%
- Sonnwendig Bier

Getränke mit Alkohol

- Bier
- Panache
- Weizenbier
- Diverse Longdrinks mit Gin, Vodka, Whiskey, Rum

Wir offerieren gerne auch andere Spiritousenmarken, welche gegebenenfalls für einen Aufpreis verwendet werden können. Bitte schauen Sie dies direkt bei der Absprache an. Alle Longdrinks können mit diversen Softgetränken gemischt werden.

