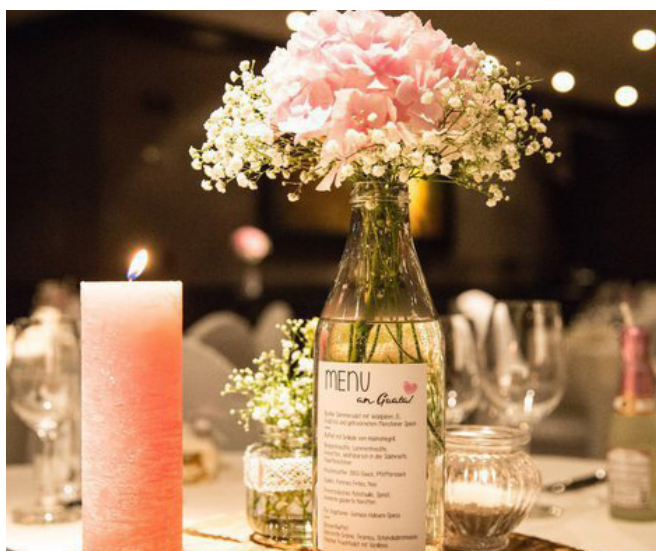




Hochzeitsspackage sagibeiz 2021



DIE PERFEKTE PAUSCHALE

Hochzeitssfest in der sagibeiz, ab 60 Personen

Inklusive

- 4-Gang-Premium-Dinner gemäss Auswahl
 - alle Exklusivmieten
 - Bestuhlung (Standard) auch auf Plattform
 - Umbauarbeiten Standard
- Festbeginn ab 17.30 Uhr*
- Dekobeginn ab 15 Uhr*
- 1h Dekoarbeiten (Tischkärtchen-, Dekoplatzierung, Servietten, Spezialfaltung, usw.)
- Weddingorganisation durch MitarbeiterIn der sagibeiz (3h total, danach kostenpflichtig)
- Weisse Tischwäsche
- Beamer, Leinwand & Mikrofon
- Musikanlage für Hintergrundmusik
- Gabentisch
- Übernachtung für Brautpaar (bei Erreichen des Mindestumsatzes von CHF 12'000)
- Wagen für Hochzeitstorte
- 12er-Tische gemäss unserer Tischplan-Vorschlägen
- Verlängerung und Mitarbeiterkosten bis 03 Uhr, normale Aufräumarbeiten

* Falls mit Apéro: Apéro ab 14 Uhr

- Falls mit Zeremonie + Apéro:
 - Zeremonie ab 14 Uhr
 - Apéro ab 15 Uhr
 - Deko Zeremonie ab 11.30/Lokal ab 14 Uhr

PREISE

Anzahl erwachsene Personen	60+	80+	100+
Hochzeit in der sagibeiz	155	143	139
Apéro im seegüetli max. 150 pax	49	45	43
Apéro und Zeremonie im seegüetli max. 100 pax	60	55	52
Nur Zeremonie im seegüetli	15	14	13

Preise gelten für 2021, Preisänderungen für 2022 vorbehalten. Preise 2021 basierend auf dem Konsumentenpreisindex vom 1.1.2020. Sollte der Konsumentenpreisindex bis 1.1.2021 mehr als 1% steigen, werden die Preise automatisch um Erhöhung des Konsumentenpreisindex angepasst.

Preise pro Person, in CHF. 10% Rabatt auf Winter Hochzeiten (November bis März)

Exklusive

- Getränke

Menüangebot sagibeiz

APERRO

Wählen sie 7 Häppchen aus:

- **Chips & Nüsse**
- **Hausgemachte Meatballs** auf Tomatenrelisch
- **Poulet-Saté** mit Joghurtsauce
- **Lachstatar** auf Pumpernickel
- **Bruschetta** mit Tomaten, Oliven oder Thon
- **Mini-Süppchen** saisonal
 - Kokos-Curry
 - Spargel, Kürbis
 - Tomaten
 - kalte Gurkensuppe
 - Gazpacho
- **Belegte Brötchen** oder **Canapé-Hälften**
- **Flammkuchen** in Streifen
- **Tomaten-Mozzarellaspiese**
- **Blätterteigschnecken**
- **Blätterteigflûtes**
- **Tortillawürfel**
- **Guacamole** mit Maischips
- **Bünderfleischröllchen** Frischkäse/Dörrotomaten
- **Pumpernickel** mit Bergkäse + Quittenchutney
- **Gemüse** mit Sauerrahm-Kräuter-Dip
- **Kleine Wrapsstücke**
- **Schinkengipfeli**
- **Mini Käseküchlein**
- **Melonen-Rohschinken-Spiesse**
- **Sandwiches aufgeschnitten**
- **Antipasti-Variation Gemüse**
- **Rindstatar** auf Toastbrot
- **Parmesanwürfel mit Rosmarin und Honig**

VORSPEISEN

- **Salatteller «sagibeiz»**
- **Avocado-Tatar** auf Blinis, Crevetten-/Lachshaube
- **Gemüsetatar** auf Ziegenfrischkäse mit Tomatenbrot
- **Lachstatar** auf Gurken-Mangosalat
- **Rohschinken** mit zweifarbigem Melonensalat
- **Mille-feuille**, Tomate-Mozzarella, Oliven-Crumble, Basilikumpesto, Rucola
- **Geräucherte Forellenfilets** aus dem Weisstannental auf Avocadotatar mit Mangochutney

SUPPENSHOTS

- **Kokos-Curry-Suppe**
- **Gazpacho Andaluz**
- **Gurkenkaltschale**
- **Champagnersüppchen**
- **Rieslingsüppchen**

Gerne kochen wir auch Ihr Lieblingsmenü für Sie!
Fragen Sie uns!

HAUPTGERICHTE

Beilagen können geändert werden

- **Rücken vom regionalen Weidekalb**
mit lokalen Kräutern gratiniert an Pinot Noir Jus und hausgemachten Butterspätzli
- **Filet vom St. Galler Rind**
an hausgemachter Sauce Béarnaise auf grünem Spargel (solange Saison) mit Parpadelle
- **Rindsentrecôte** an Sauce Choron mit Country Cuts und saisonalem Gemüse trio
- **Kalbsfilet** an Marsalajus mit Weissweinsrisotto und Gemüsebouquet
- **Duo vom Filet von Schwein und Rind**
mit Beilagen nach Wahl (andere Kombinationen auf Anfrage auch möglich, Lamm, Kalb, etc.)
- **Kalbsgeschnetzeltes**
an Pilzrahmsauce mit Rösti und Saisongemüse
- **Wolfsbarsch (Loup de mer)**
Reis mit Zitronengras-Curryschaum, grüne Bohnen

VEGI Y

- **Saisonale Ravioliauswahl**
- **Crémige Tagliatelle** mit schwarzem Trüffel
- **Hausgemachte Samosas** oder **Frühlingsrollen** mit Sweet Chili Sauce
- **Handgemachte Bündner Capuns**
- **Saisonal gefüllte Avocado**
- **Quinoa-Chili Burger** mit Couscous-Salat oder Süsskartoffel-Pommes
- **Gefüllte Süsskartoffel** mit gelbem Thaicurry-Quinoa

DESSERTAUSWAHL

- **Lauwarmer Schoggikuchen**, Sauerrahm-Glacé
- **Schoggimousse**
- **Sorbetteller** mit Früchten
- **Fruchtsalat** saisonal oder exotisch mit Rahm
- **Pannacotta** mit Fruchtcoulis
- **Tiramisu klassisch** Schokolade oder Früchte
- **Coupe Nesselrode**, Vermicelles mit Vanilleglacé

Mini-Desserts auf Etagèren

Wählen Sie max. 5 verschiedene Mini-Desserts aus. 3 pro Person sind im Package inbegriffen.

- Marroni-Crème brûlée
- Schoggimousse ■ hell ■ dunkel ■ Toblerone
- Fruchtsalat (saisonal)
- Pannacotta mit Fruchtcoulis
- Hausgemachter Brownie
- Zitronenkuchen in Stückchen
- Mini-Vermicelles (saisonal)
- Meringue mit Rahm (und Früchtecoulis)
- Hausgemachter Apfel-Streuselkuchen
- Himbeer-Joghurt Mousse
- Chia-Pudding mit Kokosnussmilch (vegan, laktose- und glutenfrei)
- Kokosnusspannacotta (laktosefrei)