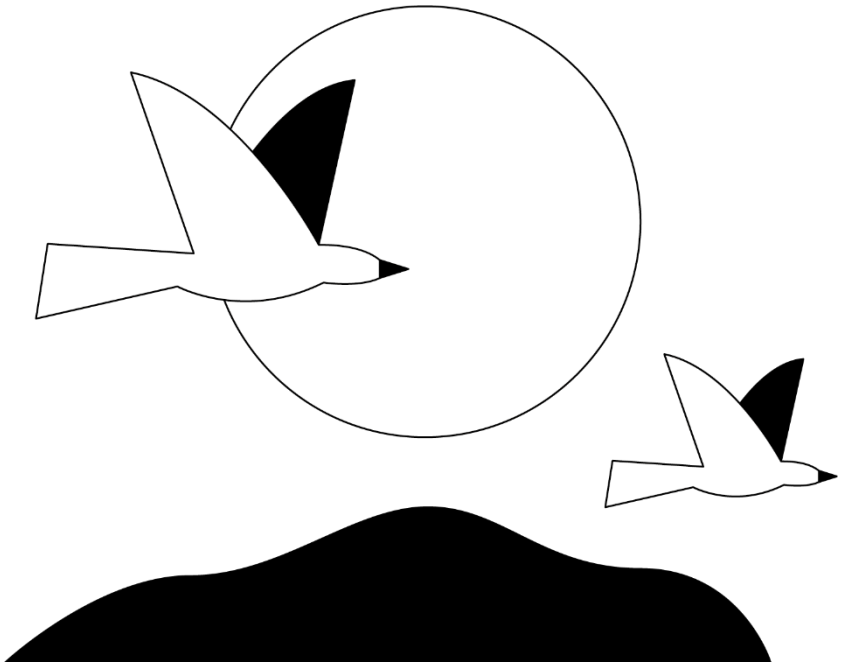
Cateringangebot

Herbst – Winter



HOTEL SONNENTAL

Einleitungstext

Vielen Dank, dass Sie sich für das Hotel Sonnental interessieren. In der vorliegenden Dokumentation erhalten Sie einen Überblick über unser Angebot im Seminar- und Bankettbereich.

Bei uns finden Ihre Ideen den richtigen Ort, um zu einem einmaligen Anlass zu werden. Unsere Räume können flexibel gestaltet und aufgeteilt werden.

Gerne zeigen wir Ihnen die Räumlichkeiten bei einer Besichtigung.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Kontakt

Hotel Sonnental***
Zürichstrasse 94/96
8600 Dübendorf
+41 (0)44 802 12 82
sonnental@sorellhotels.com

Ihre Gastgeber:
Lukas Marcinowski
lukas.marcinowski@sorellhotels.com

Seminar und Events:
Maxine Micieli
+41 (0)44 802 12 94
sonnental-events@sorellhotels.com

Inhaltsverzeichnis

Seminarpauschalen	5
Kaffeepausen	6
Seminar: Mittagsmenü	7
Seminar: Abendmenü	7
Bankette: Menü Herbst / Winter	8
Apéro: Herbst / Winter	8
Apéro Riche: Herbst / Winter	9
Tavolata: Herbst / Winter	10
Buffets, Flying Lunch- und Dinner	10
Getränke	12
Hinweise	16
Deklarationen	17
AGB 17	

Verpflegung



HOTEL SONNENTAL

Seminarpauschalen

Alle Seminarpauschalen sind auf Wunsch auch vegan oder vegetarisch erhältlich.

Direktbucher Tagespauschale
Buchen Sie direkt über uns und profitieren Sie von unserem Direktbuchervorteil:
15% Rabatt, nicht stornierbar

Classic DIREKT – ganzer Tag

p.P. 79.00

- Kaffeepause Vor- und Nachmittag*
- Mineralwasser mit / ohne im Seminarraum
- Raummiete Hauptraum | Beamer oder TV | 1 Flipchart | 1 Pinnwand
- 3-Gang Businesslunch inkl. Mineralwasser mit / ohne

Sonnental Classic – ganzer Tag

- Kaffeepause Vor- und Nachmittag*
- Mineralwasser mit / ohne im Seminarraum
- Raummiete Hauptraum | Beamer oder TV | 1 Flipchart | 1 Pinnwand
- Mit 3-Gang Businesslunch inkl. Mineralwasser mit / ohne p.P. 93.00
- Mit 2-Gang Businesslunch inkl. Mineralwasser mit / ohne p.P. 85.00

Add on – Begrüssungskaffee p.P. 8.50
Frisch gebrühter Kaffee und Tee | Buttergipfeli | saisonaler Früchtekorb
Add on – Apéro p.P. 15.00
Chips | Nüssli | 2 Sorten Bruschetta | 1 Glas Prosecco oder Weisswein | 1 Glas Orangensaft oder Mineralwasser mit / ohne

Sonnental Classic – halber Tag

- Kaffeepause Vor- oder Nachmittag*
- Mineralwasser mit / ohne im Seminarraum
- Raummiete Hauptraum | Beamer oder TV | 1 Flipchart | 1 Pinnwand
- Mit 3-Gang Businesslunch inkl. Mineralwasser mit / ohne p.P. 79.00
- Mit 2-Gang Businesslunch inkl. Mineralwasser mit / ohne p.P. 71.00

*Kaffeepause Vor- oder Nachmittag

Vormittags: Kaffee | Tee | Mini Sandwiches | Birchermüesli | Früchtekorb
Nachmittags: Kaffee | Tee | süsse & salzige Gebäcke | Früchtekorb

2 & 3-Gang Businesslunch

Auszug aus unserem Wochenmenü des Restaurant SOL: Mittagsmenü SOL – Special Menü ausgeschlossen, wird am Event-Tag abgefragt.

Seminarpauschalen verfügbar ab Anzahl Personen

	Halber Tag	Ganzer Tag
Raum Massage	3	5
Dübendorfer Saal	8	10
Alte Sauna	12	16
Honig Arven (Arven 1 & 2)	20	26
Arven 1	12	16
Arven 2	8	10

Kaffeepausen

Begrüssungskaffee Morgen* p.P. 8.50

- Kaffee I Tee I Orangensaft
- Gipfeli für 70 % des Teilnehmenden

Begrüssungskaffee Nachmittag* p.P. 8.50

- Kaffee I Tee I Orangensaft
- Süssgebäck

Kaffeepause Vormittag* p.P. 14.00

- Kaffee I Tee I Orangensaft
- Käsebrötchen I vegane Riegel

Kaffeepause Nachmittag p.P. 14.00

- Kaffee I Tee I Orangensaft
- Früchte I verschiedenes Gebäck

Kaffeepause Swissness Vormittag* p.P. 15.50

- Kaffee I Tee I Apfelsaft
- Butterbrezel I Sorell Müesli

Kaffeepause Saisonal Brain Boost* p.P. 16.50

- Kaffee I Tee I Vitamin Well Reload
- Vegane Riegel I Saisonale Smoothies I Nuss-Früchte Mischung

Add On*

Saisonale Smoothies	p.P.	3.50
Vitamin Well Reload 5dl	p.P.	2.50
Vegane Riegel	p.P.	1.50

Seminar: Mittagsmenü

2-Gang Menü du Chef oder -Buffet p.P. 27.00

- Salat oder Suppe
- Hauptgang: Fleisch | vegetarisch | vegan
  Exklusive Getränke

3-Gang Menü du Chef oder -Buffet p.P. 35.00

- Salat oder Suppe
- Hauptgang Fleisch | vegetarisch | vegan
- Dessert
  Exklusive Getränke

Seminar: Abendmenü

2-Gang Menü du Chef p.P. 34.00

- Salat oder Suppe
- Hauptgang Fleisch | vegetarisch | vegan
  Exklusive Getränke

3-Gang Menü du Chef p.P. 39.00

- Salat oder Suppe
- Hauptgang Fleisch | vegetarisch | vegan
- Dessert
  Exklusive Getränke

Bankette: Menü Herbst / Winter

Für gesetzte Mittag- oder Abendessen bitten wir Sie, ein einheitliches Menü zu wählen. Allergien berücksichtigen wir selbstverständlich und passen das Menü entsprechend an. Wir arbeiten mit regionalen, saisonalen Produkten und bereiten unsere Gerichte weitgehend frisch im Haus zu – für ein authentisches Geschmackserlebnis. Menüangebot saisonal, ab 20 Personen. Preis pro Person.

Menü 1 p.P. 45.00

Muskatkürbis-Crèmesuppe mit Burrata-Schaum, Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne
***
Pouletschenkel-Spiess mit Baba Ganoush, Herbstgemüse und Kräuterpesto, dazu Rosmarinkartoffeln
-
Paccheri "Matteo" mit geschmorter Kürbis-Zwiebelsalsa, Olivenöl und geröstete Baumnüsse
***
Panna Cotta mit pochierten saisonalem Obst, Kardamom und hausgemachten Schokoladensauce

Menü 2 p.P. 49.00

Herbstlicher Radicchio-Salat gebratene Waldpilze, geröstete Baumnüsse und Grana-Padano-Späne
***
Niedergegartes Schweinsnierstück an Portwein-Sauce mit Safranrisotto und geschmortem Hokkaidokürbis
-
Herbstliches Risotto mit Cicorino Rosso an Rotwein geschmort, Mascarpone und Zitronenpfeffer
***
Panna Cotta mit pochierten saisonalem Obst, Kardamon und Hausgemachten Schokoladensauce

Menü 3 p.P. 56.00

Bruschetta mit Ziegenfrischkäse, Balsamico-Feigen und Speck-Crunch
***
Rindsflanksteak am Feigen-Balsamicojus mit dreierlei Kürbis und Rosmarinkartoffeln
-
Steinpilz-Triangoli mit Herbsttrüffel, Sauerampfer und Grana Padano
***
Cheesecake mit frischen Beeren und Portwein-Sauce

Menü 4 p.P. 72.00

Swiss-Lachs-Terrine Orangen-Fenchel-Salat, süss-sauer eingelegter Kürbis und Honig-Senf-Sauce
***
Niedergegartes Kalbsnierstück mit Balsamico-Jus, Gemüse-Ratatouille und Kartoffel-Trüffelgratin
-
Gefüllte Ofen-Süsskartoffel mit Safran-Crème-fraîche, kräftiger Gemüsejus, gebratene Herbstpilze und geschmorter Chicorée
-
Lostallo Lachs „Riviera“ mit Cherrytomaten, Oliven, Apfelkapern, Hokaidakürbis und Salzkartoffeln
***
Tiramisu "SOL"

Apéro: Herbst / Winter

Knusprig & Würzig p.P. 12.00

Grissini, Kalamata-Oliven mit Zitrone und Chili, Geröstete Nussmischung

Sonnental Mix klein p.P. 16.00

Überraschungsapéro aus dem Angebot des SOL
Variation von 3 Snacks

Sonnental Mix gross p.P. 26.00
Überraschungsapéro aus dem Angebot des SOL
Variation von 6 Snacks

SOL Snacks p.P. 22.00
Rohschinken mit eingelegten Zwiebeln, Parmesan Möckli mit Balsamico
Pizza Fritta mit Meersalz, Polpette mit San Marzano Tomatensauce, Blumenkohl Fritters mit Salsa Rossa

Alle Speisen werden vom Buffet angeboten. Diese Apéros sind ideal als Start für ein Abendessen oder auch als kleiner Abschluss von Events. Die Angebote werden für eine Verweildauer von maximal 60 Minuten empfohlen. Sollte Ihr Apéro länger als 60 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

Apéro Riche: Herbst / Winter

Klein p.P. 38.00

- Hummus mit Dukkah und Focaccia
- Bruschetta mit Büffelmozzarella-Creme, marinierten Cherrytomaten und Basilikum*
- Tartar vom Black Angus mit eingelegten rote Zwiebel, Kapern und Senfsamen
- Kräuter Quinoa mit Waldpilze, Feta, Minze und geröstete Sonnenblumenkerne*
  ***
- Muskatkürbis-Crèmesuppe mit Burrata-Schaum, gedämpfte Crevetten und geröstete Kürbiskerne
- Polpette mit San Marzano Tomatensauce
- Süsskartoffel-Spalten mit scharfer Kräuter-Crème fraîche

Gross p.P. 48.00

- Hummus mit Dukkah und Focaccia
- Bruschetta mit Büffelmozzarella-Creme, marinierten Cherrytomaten und Basilikum*
- Tartar vom Black Angus mit eingelegten rote Zwiebel, Kapern und Senfsamen
- Pouletschenkelspiess mit Babaganoush und konfierte Cherrytomaten
- Kräuter Quinoa mit grünen Bohnen, Feta, Minze und geröstete Sonnenblumenkerne*
  ***
- Muskatkürbis-Crèmesuppe mit Burrata-Schaum, gedämpfte Crevetten und geröstete Kürbiskerne
- Polpette mit San Marzano Tomatensauce
- Süsskartoffel-Spalten mit scharfer Kräuter-Crème fraîche
- Tomaten-Mozzarella Arancini auf Erbsencreme

Apéro Riche Angebote in Kombination mit dem „Knusprig und Würzig“:
Aufpreis CHF 7.00 pro Person

* = vegetarisch | Die vegetarischen Gerichte sind auch vegan erhältlich.

Die warmen Speisen werden serviert, die kalten Speisen werden auf einem Buffet bereitgestellt. Diese Angebote sind leicht sättigend und werden für eine Verweildauer von maximal 90 Minuten empfohlen. Sollte Ihr Apéro länger als 90 Minuten dauern, wird pro angebrochene Verlängerungsstunde ein Zuschlag verrechnet.

Tavolata: Herbst / Winter

Erleben Sie eine gesellige Tavolata in unseren Räumlichkeiten – ein gemeinsames Mahl, das verbindet. Wir servieren Ihnen eine Auswahl saisonaler Gerichte in grossen Schalen und Platten direkt auf den Tisch, damit Sie und Ihre Gäste gemeinsam geniessen und teilen können. Selbstverständlich berücksichtigen wir Allergien und Unverträglichkeiten gerne im Voraus. Das Angebot variiert je nach Jahreszeit.

Tavolata klein (ab 8 Personen) p.P. 37.00

Salatschüssel mit saisonalen Blattsalaten, Rohkost, gerösteten Kernen und Hausdressing
***
Zweierlei Pasta in Schüsseln serviert:
– Pasta vegetarisch (z. B. mit saisonalem Gemüse, Pesto oder Ricotta)
– Pasta mit Fleisch oder Fisch (z. B. Ragù oder mediterrane Fischsauce)
***
Glacenpralinen Variation
Espresso / Kaffee

Tavolata mittel (ab 8 Personen) p.P. 48.00

Aperoplättli zum Teilen:
Antipasti, Bruschetta, mariniertes Gemüse und Charcuterie-Auswahl
***
Hauptgang serviert zur Wahl:
Vegetarisches Gericht oder Fleischgericht
begleitet von saisonalem Gemüse und Stärkebeilage
***
Hausgemachtes Tiramisu
Espresso / Kaffee

Tavolata gross (ab 16 Personen) p.P. 72.00

Vorspeisen zum Teilen:
Charcuterie-Auswahl, Bruschetta und saisonale Salate
Frittierte Spezialitäten (z. B. Falafel, Blumenkohl-Fritters) oder Polpette
Focaccia mit verschiedenen Cremes und Aufstrichen
***
Hauptgang in der Tischmitte serviert:
Braten oder „Grosses Stück“ Fleisch zum Teilen
Ravioli oder gefüllte Pasta
Gemüsegericht mit Hauptgangcharakter (inkl. pflanzlichem Protein)
Saisonales Gemüse
Stärkebeilage (z. B. Kartoffeln, Risotto oder Getreide)
***
Dessertvariation zum Teilen:
Glacepralinen, Panna Cotta und Schokoladenkuchen
Espresso / Kaffee

Buffets, Flying Lunch- und Dinner

Ab 40 Personen können Sie einzelne Gänge des Bankettmenüs ersetzen, das Menü erweitern oder das ganze Menü als Buffet gestalten.

Wir bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, Ihr Mittag- oder Abendessen als Flying Lunch oder Flying Dinner zu gestalten. Dabei servieren wir vom saisonalen Angebot abwechslungsreiche kleine Gerichte und Häppchen in mehreren Gängen.

Wir beraten Sie gerne.

Getränke



HOTEL SONNENTAL

Getränke

Alkoholfreier Schaumwein

Studio Italiano	75 cl	53.00
Chardonnay, Pinot Bianco, Glera Kolonne Null, Berlin, Deutschland		

Schaumweine

Prosecco Colle Baio Brut “Sorell”	75 cl	63.00
Bio Glera Il Colle – Valdobbiadene, Italien		
Ca'del Bosco Franciacorta Extra Brut	37.5 cl	70.00
bio Chardonnay I Pinot Bianco I Pinot Noir	75 cl	89.00
Mauritio Zanella – Erbusco, Italien	150 cl	178.00

Weissweine

Féchy La Côte 2024	75 cl	56.00
bio Chasselas Domaine La Colombe – Féchy, Waadt, Schweiz		
Väterchen Frost Cuvée Blanc 2023	75 cl	63.00
bio Müller Thurgau HerterWein – Winterthur, Zürich, Schweiz		
Oro Bianco 2024	75 cl	67.00
Merlot I Johanniter I Chardonnay Agriloro – Genestrerio, Tessin, Schweiz		
Pinot Grigio 2024	75 cl	58.00
Pinot Grigio Kellerei Bozen – Bolzano, Südtirol, Italien		
La Fuga 2024	75 cl	67.00
bio Chardonnay Donnafugata – Palermo, Sizilien, Italien		
Chardonnay Ardèche 2023	75 cl	58.00
Chardonnay Louis Latour – Beaune, Burgund, Frankreich		

Verdejo VS Orgánico DO Rueda 2024	75 cl	56.00
bio Verdejo Dominio de La Granadilla - Nava del Rey, Rueda, Spanien		

Roséweine

Oeil-de-Perdrix Neuchâtel 2024	75 cl	60.00
Pinot Noir Caves du Château d'Auvernier – Auvernier, Neuenburg, Schweiz		

Rotweine

Nobler Blauer 2023	75 cl	66.00
Pinot Noir Weingut Nadine Saxer – Neftenbach, Zürich, Schweiz		
Terre Alte Rosso 2022	75 cl	63.00
Merlot Gialdi – Mendrisio, Tessin, Schweiz		
SO Red Cuvée Rouge 2022	75 cl	56.00
Gamay I Galotta Les Frères Dutruy – Founex, Waadt, Schweiz		
Ritocco Ripasso Valpolicella 2021	75 cl	58.00
Corvina I Rondinella I Corvinone Cantina Valpantena – Verona, Veneto, Italien		
Lagrein Tradition 2024	75 cl	61.00
Lagrein Kellerei Terlan – Terlan, Südtirol, Italien		
Insoglio del Cinghiale 2022	75 cl	70.00
Syrah I Merlot I Cabernet franc I Cabernet Sauvignon Tenuta di Biserno – Bibbona, Toscana, Italien	150 cl	140.00
Primitivo Contrade 2023	75 cl	56.00
Primitivo I Cabernet Sauvignon Masseria Li Veli – Salento, Apulien, Italien		
Bourgogne Gamay 2023	75 cl	61.00
Gamay Louis Latour – Corton, Burgund, Frankreich		

Protocolo Tinto "Organico" 2023	75 cl	56.00
bio Tempranillo Dominio de Eguren, Kastalien, Spanien		
Habla del Silencio 2022	75 cl	58.00
Cabernet Sauvignon I Syrah I Tempranillo Bodegas Habla – Cáceres, Extremadura, Spanien	150 cl	116.00
Fabelhaft Tinto 2022	75 cl	58.00
Touriga Franca I Touriga Nacional I Tinta Roriz I Tinta Amarela Niepoort Vinhos - Villa Nova de Gaia, Douro, Portugal	150 cl	116.00



HOTEL SONNENTAL

Hinweise

Food Waste

Gemeinsam gegen Food Waste. Falls Sie es wünschen, stellen wir am Ende Ihres Apéros gerne die übrig gebliebenen Häppchen Mitnahme bereit.

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Menübestellung ca. 1 Woche vor Anlass zu. Die am Vortag des Anlasses gemeldete Teilnehmerzahl ist verbindlich. Aus Qualitätsgründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen. Individuelle Wünsche erfüllen wir gerne vor Ort.
Für Ihre Kinder haben wir alle Arten Kinderteller, welche Sie nicht im Voraus bestellen müssen.
Erkundigen Sie sich nach unseren Monats- und Saisonvorspeisen, wie beispielsweise Spargel- oder Wildgerichte und nach den saisonalen Desserts.
Geben Sie wenn möglich den Weiss- und Rotwein auch schon bekannt.

Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche verrechnet.

Tellergeld

Bei mitgebrachten Torten wird ein Tellergeld von CHF 2.00 pro Person verrechnet.

Tischdekoration

Die „Standarddekoration“ in unseren Räumen ist im Menüpreis inbegriffen. Wenn Sie spezielle Dekorationswünsche haben, dann lassen Sie es uns wissen. Wir bestellen Spezialdekorationen bei unseren Floristen. Die Preise verrechnen wir nach Aufwand.

Nachtunkostenbeitrag

Der Nachtunkostenbeitrag bei einer Verlängerung beträgt bis 01.00 Uhr CHF 250 und bis längstens 02.00 Uhr CHF 500.

Deklarationen

Fleisch:
Rind, Kalb, Schwein: IP Suisse
Poulet BTS raus (Besonders tierfreundliche Haltung)

Fisch:
Nachhaltiger Fischfang gemäss Ampelsystem des WWF-Ratgebers

Eier:
Schweizer Eier aus Freilandhaltung

Milch und Milchprodukte:
Aus der Schweiz

Früchte und Gemüse:
Wir verzichten auf Flugfrüchte und -gemüse

Kaffee:
Fairtrade-Kaffee von der regionalen Rösterei Stoll

AGB

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie hier.