

Unser Hochzeitsarrangement

Alles aus einer Hand und an alles gedacht: Unser Hochzeitsarrangement. Gerne nehmen wir uns Zeit, Ihre individuellen Bedürfnisse in einem persönlichen Gespräch zu besprechen.

Das Programm

- Bergfahrt mit der Schwebebahn
- Aperitif (Weisswein, Prosecco, Orangensaft, Mineralwasser und Säntis-Käsekugeln) auf dem Säntisgipfel (erste Runde Getränke)
- Talfahrt mit der Schwebebahn
- Dinner bei Kerzenlicht im Säntis – das Hotel: 4-gängiges Hochzeitsmenu oder Appenzeller Buffet nach Ihrer Wahl

Hochzeitsarrangement ab 30 Personen

Egal, ob Sie mit uns Ihre Hochzeit individuell zusammenstellen möchten, oder ob Sie sich für unser Arrangement entscheiden; Wir werden alles tun, damit Ihnen dieser Tag noch lange in bester Erinnerung bleibt.

Restaurant «Säntis – das Hotel», Schwägalp

Pauschale mit 4-gängigem Hochzeits-Menu oder Appenzeller Buffet.

Erwachsene ab 16 Jahren **CHF 134.00** *EUR 113.60*

Kinder ab 12 Jahren **CHF 100.00** *EUR 89.85*

Kinder ab 6 Jahren **CHF 77.00** *EUR 65.30*

Panorama-Restaurant, Säntisgipfel

Pauschale mit 4-gängigem Hochzeits-Menu oder Appenzeller Buffet.

Erwachsene ab 16 Jahren **CHF 141.00** *EUR 119.50*

Kinder ab 12 Jahren **CHF 118.00** *EUR 100.00*

Kinder ab 6 Jahren **CHF 81.00** *EUR 68.65*

Kindermenu

Bei den Kinderpreisen ab 6 Jahren ist ein Kindermenu (Suppe oder Salat, Hauptgang und Dessert gemäss Kinderkarte) inklusive.

Bei den Kinderpreisen ab 12 Jahren wird das Hochzeitsmenu der Erwachsenen in etwas kleineren Portionen serviert.



Hochzeitsmenu

Appenzeller Buffet:

Ab 30 Personen bereiten wir Ihnen gerne ein reichhaltiges Buffet vor.

Appenzeller Vollmondsuppe (serviert)
Fleischspezialitäten aus der Region
Gitziküchlein in Bierteig gebacken
Knackige Salate mit verschiedenen Saucen und Beilagen
Lauwarmer Käsekuchen
Brandteigbällchen mit Mostbröckli
Knusprige Appenzeller Brote mit Butter

* * *

Appenzeller Kalbsschnitzel in Ei- und Mostbröckli-Mantel
Appenzeller Siedwurst
Rosa gebratenes Lammgigot mit Knoblauch
Schweinsbraten mit Pflaumenfüllung an Rotweinsauce
Butternudeln
Steinpilz-Ravioli
Käsespätzli
Röstigratin
Saisongemüse

* * *

Biberfladen-Mousse mit Appenzeller Alpenbitter parfümiert
Fruchtsalat
Meringues mit Schlagrahm
Schlorzifladen
Verschiedene Cremen und Glaces
Toggenburger- und Appenzeller-Käse mit Birnbrot



Hochzeitsmenu

Hochzeitsmenu (serviert)

Ihr individuell zusammengestelltes 4-Gang-Menü:

Vorspeisen:

Rindstatar mit Säntis Malt Whisky
Toastbrot und kleinem Salatbouquet

oder

Bunter Blattsalat an Orangen-Honigsauce mit marinierten Riesencrevetten

* * *

Suppen

Säntis Riesling-Cremesuppe
mit Rauchlachsstreifen

oder

Rindskraftbrühe mit Sherry und Kräuterflädli

oder

Appenzeller Hochzeitssuppe
(Verfeinerte Gerstensuppe mit Mostbröckli)

* * *

Zwischengerichte:

Lachssteak in Blätterteigmantel
auf Spinatbeet mit Safransauce

oder

Gebratene Wachtelbrust mit Trüffelrisotto und gebackenem Ei

* * *

Hauptgerichte:

Rinds- Kalbs- oder Schweinsfilet im Blätterteig gebraten
mit Steinpilz- oder Morchelrahmsauce
(ohne Stärkebeilage)

oder

Rindsfiletspitzen Stroganow

oder

Rindsfiletmedaillon
im Appenzeller Bierbrauerschinken
mit Haselnuss-Rosmarinkruste
und Portweinjus

oder

Schweinsfilet-Medaillons
mit Apfel-Calvadossauce

Alle Hauptgerichte mit Gemüse und Beilage nach Wahl:
Butternudeln, Kartoffelstock, Butterrösti, Butterspätzli,
Röstikroketten, Kartoffelgratin, Pommes frites, Pilaw- oder Wildreis

* * *

Hochzeitsmenu

Dessertteller:

Beerentraum: Yoghourt-Crème mit marinierten Beeren
serviert mit seinem Sorbet

Saisonale Dessert-Variation nach Ihrem Geschmack vom Küchenchef zusammengestellt

oder

Dessertbuffet:

Fruchtsalat
Meringues mit Schlagrahm
Diverse Fruchtsorbet und Glace
Verschiedene Cremes und Mousse
Saisonale Auswahl an kleinen Törtchen
Regionale Käsespezialitäten mit Birnbrot und Früchten

Dies ist das kulinarische Angebot, welches im Hochzeitsarrangement inklusive ist. Falls Sie sich gegen das Hochzeitsarrangement entscheiden, stehen Ihnen weitere Vorschläge zur Auswahl. Diese finden Sie in der beiliegenden Menu-Broschüre. Bei konkreten Vorstellungen dürfen Sie uns diese gerne mitteilen, sodass wir mit unserem Küchenchef die Möglichkeit prüfen und Ihnen anschliessend ein für Sie passendes Angebot zusammenstellen können.



Übernachtungen

Ihre Gäste profitieren von attraktiven Gruppenpreisen

Pro Person ab 10 übernachtenden Gästen **ab CHF 110.00** EUR 93.25

Einzelzimmerzuschlag **CHF 10.00** EUR 8.50

Pro Person ab 31 übernachtenden Gästen **ab CHF 105.00** EUR 89.00

Einzelzimmerzuschlag **CHF 10.00** EUR 8.50

Die Preise sind Saison- und Wochentag-bedingt

In den Übernachtungspreisen inklusive:

- Reichhaltiges Frühstücksbuffet, wahlweise auf dem Säntis
- Benutzung des Wellnessbereiches
- Als Hotelgast haben Sie während Ihrem Aufenthalt die Möglichkeit, eine Berg- und Talfahrt zum Spezialpreis von CHF 15.00 pro Person zu erwerben.
- Service, MwSt.
- exkl. Kurtaxe CHF 2.50 pro Person / Nacht

