



Das Leben feiern – in der Sagi Oberwil.

Schön, dass Sie schon bald unser Gast sind.

sagi oberwil

Sagi Oberwil – Raum zum Feiern, Geniessen und Staunen.

Gerne begleiten wir euren Anlass in der Sagi Oberwil und sorgen dafür, dass eure Feier rundum gelingt und zur wertvollen Erinnerung wird.

Die Sagi Oberwil ist euer Haus zum Feiern, Geniessen und Staunen. Wir empfangen euch und eure Gäste im wunderschönen Garten oder in den Themen- und Kunstzimmern im Sous-Sol. Anschliessend speist ihr im lichtdurchfluteten Saal und lasst das Fest auf der Galerie ausklingen.

Die Lage, der Stil und Charme des Hauses sind die Zugaben dieser einmaligen Lokalität. Und das Schönste: Ihr seid unter euch.

Wir freuen uns darauf, euch in der Sagi Oberwil zu begrüßen.

Euer Sagi-Team

Der grosse Tag – Auftritt und Einstieg.

	Wir empfangen euch im herrlichen Garten oder in den Themenzimmer im Sous-Sol der Sagi Oberwil. Hier genießt ihr und eure Gäste den Einstieg mit einem kulinarischen Auftakt.	
Welcome-Häppli Unsere Empfehlung: vor dem Essen (max. 45')	Hausgemachtes Foccacia, mit Rosmarin lauwarm serviert, dazu feine Ättiwürfel ^(G) , griechische Oliven ^(G,V,L) und luftgetrocknete Tomaten ^(G,V,L)	10
	Crostini lauwarm serviert, mit Schwarzwald-Rohschinken auf Oliven-Tapenade und geräucherten Rüebl-Lachs auf Pesto ^(G,V,L)	8
Steh-Apero Unsere Empfehlung: vor dem Essen (max. 1.5 h)	Kombination von: Crostinis mit Schwarzwald-Rohschinken geräucherten Rüebl-Lachs ^(G,V,L) Griechischen Oliven ^(G,V,L) , luftgetrocknete Tomaten ^(G,V,L) und Ättiwürfel ^(G) Flammkuchen mit Speck Vegetarisch	19
Apero Unsere Empfehlung: über den Nachmittag	Raffiniert bis exotisch: Laugenbaguettes mit Zucchini und Oliventapenade ^(G,V,L) Fladenbrot mit Graved Lachs und Dillsenf ^(L) Peperoncini mit Frischkäse, Taquitos mit Poulet “ sweet and sour “ Pouletspiessli mit Soja und Sesam ^(G,L) Partyzopf mit vier verschiedenen Füllungen, Früchteplatten - Ananas, Melonen, Kiwi ... ^(G,V,L)	25
	Klein und fein: Italienische Crostini mit Salami und Kirschtomaten Kräckers mit Rüeblilachs und Meerrettich ^(G,V,L) Vollkornbaguette mit Mousse von Käse, Oliven und Poulet Gebackene Reisskugeln mit Chili Mayo Gemüsestrauß mit verschiedenen Dips ^(G,V,L) Früchteplatten - Ananas, Melonen, Kiwi ... ^(G,V,L)	27
	Rustikal und immer guet: Hobelkäse und Tête de Moine und verschiedene Schweizer Hartkäse Roastbraten und Geflügelbraten mit Tartarsauce Pfefferschinken, Salami, Trockenwürste, Mostbröckli und Kräuterspeck Allerlei Eissiggemüse, Eier, Tomaten, Zwiebeln Butterzopf und verschieden Brote Gemüse Crudités mit Dips ^(G,V,L) Früchteplatten – Ananas, Melonen, Kiwi ... ^(G,V,L)	29

Menuvariation Vier Elemente.

	<p>Eine lustvoll sinnliche Geschmackskomposition zubereitet mit feinsten, auserlesenen Zutaten. 3-Gang-Menu, pauschal, pro Person</p>	95
Vorspeise Buffet	<p>Auf dem Feuer – Grillierte Rindspiesse und Fүүrtүүfeli, rassig mariniertes Gemüse (G,V,L) Aus dem Wasser – Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich und vielen Garnituren (G) In der Luft – Roastbeefbraten kalt aufgeschnitten auf Preiselbeerluft (G), Getrocknetes Tomatenmousse mit Sauerrahm (G) Aus der Erde – Saisonale Blattsalate mit Kräutervinaigrette (G,V,L) Gemüsesalate (G,V,L) mit Garnituren und verschiedenen Dressings (G), Brote und Zopf</p>	
Hauptgang serviert	<p>Glasierter Kalbsrücken gegart auf Rosmarin und Knoblauch an einer Cognacrahmsauce (G) sämiger Kartoffelgratin mit Rahm (G) und saisonale Gemüse garnitur (G,V,L)</p>	
Dessert Buffet	<p>Schokoladenmousse von der Grand Cru Schokolade mit Espresso (G) Cremiges Tiramisu mit Caramel crunch, Caipirinha-Shots mit Minze (G) Früchteplatte mit saisonalen und exotischen Früchten (G,V,L) Kokos-Maracuja-Macchiato (G,V,L), Lauwarme Schoggiküchlein (G,V,L) Hausgemachte Glace- (G) und Sorbet Variationen (G,V,L) aus Evitas Garten</p>	

Beachtet auch unsere kleinen Extras wie Sorbets als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 10

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein weiteres hinzufügen? Auf Seite 9 findet ihr weitere Ideen.

Menuvariation Dolce Vita.

	<p>Ein kulinarischer Streifzug über die Alpen zum Meer. Mediterran inspirierte Schlemmerei. 3-Gang-Menu, pauschal, pro Person</p>	102
Vorspeise Buffet	<p>Tomaten-Caprese-Salat mit Büffelmozzarella ^(G) Knackiger Blattsalat mit Crema di Balsamico ^(G,V,L) Raviollini an Kräutervinaigrette Grilliertes Antipasti-Gemüse ^(G,V,L) Rohschinken mit Melone ^(G,L) Tacchino tonnato ^(G) nach Piemonteser Art mit Kapern und Trüffelöl verfeinert Hauchdünn aufgeschnittenes Rinds-Carpaccio ^(G) mit Rucola und Belperknolle ^(G) Brotkorb mit Butterzopf, Tomaten- und Olivenbrot</p>	
Hauptgang serviert	<p>Roastbeef rosa gebraten an Merlot-Rosmarinjus ^(G,L) Risotto-Tartufo mit Mascarpone ^(G) Saisonale Gemüsegar nitur ^(G,V,L)</p>	
Dessert Buffet	<p>Tiramisu original Panna di Coco mit Beeren ^(G,V,L) Hausgemachte Gelati naturale ^(G,V,L) aus Evitas Garten Meringue ^(G,L) und geschlagenem Rahm ^(G) Limonenmousse mit Limoncello ^(G) Schokoladenluft mit Grappa di Reserva ^(G) Früchteplatte Bella Italia ^(G,V,L)</p>	

Beachtet auch unsere kleinen Extras wie Sorbets
als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 10

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein
weiteres hinzufügen? Auf Seite 9 findet ihr weitere Ideen.

Menuvariation Swiss Barbecue.

	<p>Luxuriöses Grillen, nach amerikanischem Vorbild. Ein Festessen – jung und trendy. 3-Gang-Menu, pauschal, ohne Fisch, pro Person</p>	109
Vorspeise Buffet	<p>Maissalat mit Curry ^(G), Tomaten-Basilikum ^(G,V,L) Randensalat mit Balsamico ^(G,V,L), Rüeblisalat mit Orangen ^(G,V,L) Kabissalat ^(G,V,L), Taboulé Salat ^(V,L), Linsensalat ^(G,V,L) bunter Blattsalat ^(G,V,L) und Melonen Variationen ^(G,V,L)</p> <p>French- ^(G) und Italian Dressing ^(G,V,L) und Garnituren Verschiedene Brote und Butterzopf</p>	
Hauptgang Buffet	<p>Black Angus-Beef mit Meersalz und Pfeffer mariniert ^(G,L) Saftiger Braten vom Schwein, glasiert mit Honig und Thymian ^(G,L) Rassig mariniertes Poulet Piri-Piri ^(G,L) Raffinierte Wurstspiesse ^(G,L)</p> <p>Grillkäse-Medaillon in Knusperpanade Randen Falafel ^(V,L) Crêpes Cordon Bleu mit Zucchini und Käse ^(G,V,L)</p> <p>Kräuterbutter ^(G), hausgemachte BBQ ^(G,V,L) und Chimichuri ^(G,V,L) Kleine Rosmarinkartoffeln ^(G,V,L) und bunte Gemüse Pfanne ^(G,V,L)</p>	
Surf'n'Turf Upgrade ^(G,L)	Flammlachs – direkt vom Feuer oder Riesencrevetten, p.P. plus	7
Dessert Buffet	<p>Gelateria mit allerlei hausgemachten Eissorten aus «Evidas Garten» ^(G,V,L) Früchteplatte mit saisonalen und exotischen Früchten ^(G,V,L) Meringue ^(G,L) und Schlagrahm ^(G)</p>	

Beachtet auch unsere kleinen Extras wie Sorbets
als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 10

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein
weiteres hinzufügen? Auf Seite 9 findet ihr weitere Ideen.

Menuvariation Das Bewährte.

	Traditionelles fein und zeitgemäss interpretiert. Das lässt Geniesser Herzen höherschlagen. 4-Gang-Menu, pauschal, pro Person	75
Kalte Vorspeise serviert	Sagi's saisonale Blattsalate mit Spänen vom Sennenmutschlikäse und Trockenfleisch an einer cremigen Balsamico Vinaigrette	
Warme Vorspeise serviert	Oberwiler Wysuppe mit Rahmhaube ^(G) und einem Kräuterchip	
Hauptgang serviert	Zartes Schweinsfilet gegart auf einem Kräuterbeet ^(G,L) mit einer Apfel-Calvadosrahmsauce ^(G) , dazu gebratene Rosmarinkartoffeln ^(G,V,L) , begleitet von einer saisonalen Gemüse garnitur ^(G,V,L)	
Dessert serviert	Schokoladenmousse auf Himbeerspiegel mit Rahm und Früchten garniert	

Beachtet auch unsere kleinen Extras wie Sorbets
als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 10

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein
weiteres hinzufügen? Auf Seite 9 findet ihr weitere Ideen.

Menuvariation

Das Gediegene.

	Verführerisch duftende Kompositionen, ein festlicher Gaumentanz. 5-Gang-Menu, pauschal pro Person	98
Kalte Vorspeise serviert	Vorspeiseteller mit Raviollini an Kräutervinaigrette, Rohschinken mit Melone ^(G,L) und Salatbouquet ^(G,V,L) mit Grissini	
Suppe serviert	Cremiges Maissüppchen ^(G) dazu Popcorn und Chiliöl zum Verfeinern ^(G,V,L) nach eigenem Gusto	
Warme Vorspeise serviert	Tagliatelle mit Rauchlachs abgeschmeckt an einer sämigen Rahmsauce, verfeinert mit Dill	
Hauptgang serviert	Schonend gegartes Black Angus Rindsfilet ^(G,L) am Stück gebraten mit Barolotrüffeljus ^(G,L) begleitet von einem Weisswein-Mascarpone-Risotto ^(G) und einer saisonalen Gemüse garnitur ^(G,V,L)	
Dessert serviert	Buechibärger Dessert-Symphonie Joghurtglace ^(G) begleitet von einem lauwarmen Schoggiküchlein ^(G,V,L) und einem Waldbeeren-Tiramisu	

Beachtet auch unsere kleinen Extras wie Sorbets
als Zwischengang oder andere Ideen, ab Seite 10

Möchtet ihr ein Menu-Element wechseln oder ein
weiteres hinzufügen? Auf Seite 9 findet ihr weitere Ideen.

Speisen und Gänge zum selber Kombinieren.

Möchtet ihr einen Gang ändern? Hat es Allergiker oder Veganer dabei?
Hier findet ihr eine kleine Ideenauswahl an servierten Gängen.
Die Preise werden individuell nach Zusammenstellung neu kalkuliert.

Vorspeise-Teller	Gesmokter Grönlandlachs mit Orangensenf ^(G,L) Tatar von Avocados mit Chili ^(G) dazu ein kleines Salatbouquet garniert mit einem Grissini	21
Vorspeise-Teller ^(G,V,L)	Buntes Salatbouquet an Kräuter-Vinaigrette, Randencarpaccio mit Baumnüssen und Falafel	18
Suppe ^(G,V,L)	Cremige Weissweinsuppe mit Schnittlauch	12
Pasta ^(G,V,L)	Pasta an Limonen Öl, mit Chili, Cherrytomaten und Rucola	17
Hauptgang ^(G,V,L)	Crêpes Cordon Bleu an Tomatensalsa dazu kleine Rosmarinkartoffeln und saisonalen Gemüse garnitur	36
Hauptgang	Schweinsfilet zart rosa gebraten, an Cognac-Rahmsauce serviert dazu Tagliatelle und saisonale Gemüse garnitur	44
Hauptgang	Schweinsnierstückbraten glasiert mit Honig und Thymian an Balsamico-Jus, dazu kleine Rosmarinkartoffeln und einer saisonalen Gemüse garnitur	39
Hauptgang in 2 Gängen serviert	Les deux Filets Kalbsfilet an Morchel-Rahmsauce Tagliatelle und Gemüse garnitur Black Angus Rindsfilet mit Balsimico-Trüffeljus dazu sämiger Kartoffelgratin mit Rahm saisonale Gemüse garnitur	55
Kinderteller	Chicken Nugget's serviert mit Kartoffelcuts, dazu Ketchup und Mayo	
Kinderteller	Penne Napoli an Tomatensauce servierte Penne, dazu geriebener Parmesan	

Davor, dazwischen dazu, danach.

Möchtet ihr euer Menü mit einem Upgrade ergänzen?
Hier findet ihr eine kleine Ideenauswahl.

Zum Diner-Start	Das Amuse Bouche Oberwiler Weinsuppe im Espressotassli ^(G)	Preis pro Gast 5
Zum Erfrischen	Als Zwischengang Hugo Sorbet mit PriSecco (alkoholfrei) ^(V,G,L)	5
Zum Kaffee	Etageré mit Pralinen und Teegebäck	4
Zum Auswählen	Gelateria mit allerlei hausgemachten Eissorten aus «Évitas Garten» ^(G,V,L)	15
Zum Mitbringen	Hochzeits- oder Geburtstagstorte als Ergänzung zum Dessertbuffet Tellerservice, mit Früchten garniert, Tellerpreis	0 9
Zum Ausklang	Regionale Käseplatte mit Garnituren und Brotkorb Klein bis 20 Personen Mittel bis 35 Personen Gross bis 50 Personen	Pauschalpreis 120 180 250
Zum Ergänzen	Candy Bar	180
Zum Snacken	PopCorn Wagen ^(G,V,L)	150
Zum Pimpen	Pimp your Prosecco Mit Sirup, Beeren & Co.	50
	Pimp your Gin Auswahl an verschiedenen Botanicals	50

«Gut zu Wissen» Zusammenfassung.

	Wie funktioniert das jetzt genau? Hier alle Infos zusammengefasst.
Kinder-Preise	Beim Aperitif wird in Portionen bestellt. Zum Beispiel 1 Portion für 3 Kinder. Vom Menüpreis 1/3 bis zum 5. Altersjahr 2/3 bis zum 12. Altersjahr. Falls sich der Menühauptgang nicht für die Kinder eignet, kann anstelle ein einheitlicher Kinderteller ausgewählt werden.
Personenzahl	Bitte teilen Sie uns die Anzahl Gäste zwei Wochen vor dem Fest mit. Anpassungen +/- 5 Gäste kann bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Diese Anzahl ist verbindlich und wird verrechnet.
Allergien	Für starke Allergien (Zöliakie, Histaminintoleranz, etc.) können wir keine Verantwortung übernehmen. Gemäss Gesetz können nur ausgebildete Diätköche garantieren, dass das servierte Essen der entsprechenden Allergie gerecht wird. Wir können die 14 Hauptallergene beachten aber auch nicht komplett ausschliessen, da wir keine Reinküche haben. Daher können wir vor allem bei starken Allergikern eine Kreuzkontamination nicht ausschliessen.
(G,V,L)	Die Legende: G = Glutenfrei V = Vegan L = Laktosefrei
Produkte-Deklaration	Unser Fleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Der Lachs stammt aus Norwegen und die Crevetten aus Vietnam.
Degustation	«Wedding-Party» oder «Märssi-Essen». Gerne laden wir euch ein, einen Querschnitt aus unseren Menüvorschlägen und das gesamte Weinangebot, zu degustieren. Wünscht ihr Unterstützung? Jeder weitere Gast (max. plus 2 Pers.) darf euer Märssi-Essen für pauschal CHF 50 begleiten.
