
TAILOR
MADE
HOTELS
tmh
48°
grill
vibes
only
SEMINAR
BANKETT
ANGEBOT

IHR ANLASS

Ob Firmenfeier, Jubiläum, Geburtstag, Familienfest, Hochzeit oder Bankett – das 48° Restaurant im Sihlpark bietet den passenden Rahmen für Ihren Anlass.

Freuen Sie sich auf kulinarischen Genuss, ein stilvolles Ambiente und persönlichen Service. Gemeinsam mit Ihnen planen wir Ihren Event individuell und kümmern uns um die Details – vom Menü bis zur Gestaltung der Räumlichkeiten. Und das Beste: Restaurant und Hotel befinden sich unter einem Dach. So können Ihre Gäste nach dem Anlass direkt bei uns übernachten und am nächsten Morgen entspannt frühstücken.

Sie haben den Anlass. Wir haben den Raum dafür. Und die Leidenschaft, ihn zu etwas Besonderem zu machen.

Ihr 48° Team





INHALT

Unsere Räumlichkeiten 3

Seminarangebot 6

Genuss für Ihren Anlass 8

Dekoration 15

Übernachten im TMH Sihlpark 16

Umgebung 17

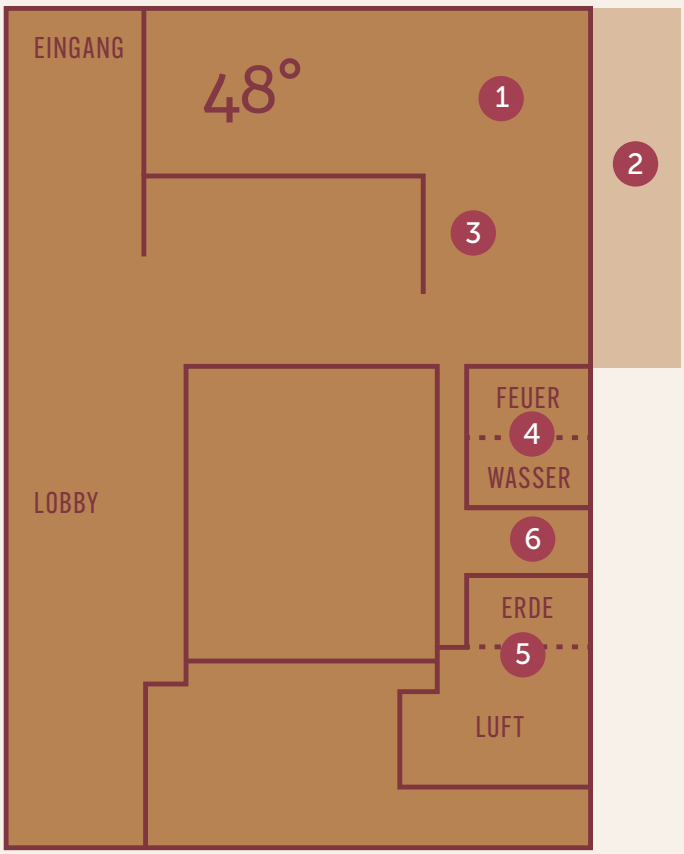
UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Unsere Räumlichkeiten bieten vielseitige Möglichkeiten für Seminare, Events, Feiern und besondere Anlässe und lassen sich individuell auf Ihre Wünsche abstimmen. Ob produktive Meetings in unseren Seminarräumen mit grosszügigem Foyer, gemeinsame Genussmomente im Restaurant 48° mit Terrasse oder ein gemütlicher Apéro an der Bar – bei uns finden Sie für jeden Anlass den passenden Rahmen.









1. RESTAURANT 48°
2. TERRASSE
3. BAR
4. SEMINARRAUM FEUER + WASSER
5. SEMINARRAUM ERDE + LUFT
6. FOYER

RESTAURANT 48°



Im 48 Grad gibt es Grill vibes only! Spüren Sie das Feuer, die Hitze und die Flammen und geniessen das Beste, was der Grill zu bieten hat. Unsere Glut bringt nicht nur Steaks, Fleisch und Fisch auf den Punkt – auch Nicht-Fleischliebhaber finden bei uns ihre Highlights vom Grill. Mit Platz für bis zu 80 Personen bietet das 48° den passenden Rahmen für genussvolle Stunden in geselliger Runde.

TERRASSE



Die Terrasse des Restaurant 48° bietet mit Platz für bis zu 40 Personen den idealen Rahmen für Apéros, entspannte Pausen oder gesellige Momente unter freiem Himmel. Sie lässt sich wunderbar in Ihren Anlass integrieren und schafft besonders in den wärmeren Monaten eine angenehme Ergänzung zu den Innenräumen.





SEMINARRÄUME UND FOYER

Unsere lichtdurchfluteten Seminarräume Feuer, Wasser, Erde und Luft bieten mit grosszügigen Panoramafenstern und moderner Technik den passenden Rahmen für Meetings, Workshops und Seminare. Feuer, Wasser und Erde bieten jeweils Platz für bis zu 8 Personen, während im Raum Luft bis zu 50 Personen Platz finden. Für grössere Anlässe lassen sich Feuer und Wasser für bis zu 30 Personen sowie Erde und Luft für bis zu 60 Personen miteinander kombinieren. Das angrenzende Foyer verbindet die Räume und eignet sich ideal als Empfangsbereich, für Kaffeepausen oder den persönlichen Austausch zwischendurch.



SEMINARANGEBOTE

Konzentriert arbeiten, neue Ideen entwickeln und zwischendurch neue Energie tanken: Unsere Seminarpauschalen bieten den passenden Rahmen für einen rundum gelungenen Seminartag. Mit frisch gebrühtem Kaffee, ausgewählten Snacks und einem stärkenden Lunch sorgen wir dafür, dass Sie und Ihr Team den ganzen Tag bestens versorgt sind.



BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN



Block | U-Form | Seminar | Vortrag

KAPAZITÄTEN

	Feuer	Wasser	Feuer+Wasser	Erde	Luft	Erde+Luft
Grösse	22m²	22m²	44m²	22m²	40m²	62m²
Block	8	8	12	8	20	26
U-Form	–	–	12	–	16	24
Seminar	6	6	18	6	22	34
Vortrag	8	8	30	8	50	60

Feuer, Wasser und Erde eignen sich einzeln ideal als Breakout-Räume und lassen sich für grössere Gruppen flexibel mit den angrenzenden Räumen kombinieren.

RAUMMIETE

	Feuer	Wasser	Feuer+Wasser	Erde	Luft	Erde+Luft
1/2 Tag (4h)	150.–	150.–	250.–	150.–	250.–	400.–
1 Tag*	250.–	250.–	350.–	250.–	450.–	650.–

*ab 4 Stunden zwischen 07:00-19:00 Uhr (vor 07:00 Uhr oder nach 19:00 Uhr werden die Preise individuell angepasst)

Ab 4 Personen bieten wir die Seminarpauschalen an (siehe Seite 7), hier ist die Raummiete immer inkludiert.

PAUSCHALEN

Buchbar ab 4 Personen

	Classic	Deluxe
Begrüssungskaffee		✓
Powerbreak Vormittag	✓	✓
Lunch	✓	✓
Softgetränke bei Lunch		✓
Powerbreak Nachmittag	✓	✓
Mineral à discrétion	✓	✓
Softdrinks à discrétion		✓
Raummiete	✓	✓
Grundausstattung*	✓	✓
Parken	✓	✓
Preis pro Person in CHF	**99**	**129**

*Beamer & HDMI-Anschluss, 1 × Flipchart, Moderatorenkoffer, Schreibunterlage & Stift sowie eine Mehrfachsteckleiste auf dem Tisch sind bei der Raummiete inklusive.

EXTRAS

TECHNIK

Die Preise für die extra Technik gelten auch bei gebuchten Seminarpauschalen.

- TV-Gerät auf Rollen und höhenverstellbar 150.–
- Videokonferenz Kamera und HDMI Anschluss 60.–
- Weiterer Flipchart 15.–/Stück
- Pinnwand 15.–/Stück
- Weiterer Moderatorenkoffer 25.–/Stück

GETRÄNKE

Getränke sind ohne Seminarpauschale immer exklusive und à la carte zu bestellen.



GENUSS FÜR IHREN ANLASS

Ob stilvoller Apéro, festliches Dinner, entspanntes Sharing-Erlebnis oder vielseitiges Buffet. Unsere Bankettangebote bieten Ihnen die Möglichkeit, Speisen und Getränke individuell nach Ihren Wünschen zusammenzustellen. Gerne beraten wir Sie persönlich bei der Auswahl und unterstützen Sie bei der Gestaltung Ihres Anlasses. Bitte informieren Sie uns bei Allergien oder Unverträglichkeiten, damit wir diese individuell berücksichtigen können.





SNACK UND APÉRO

Ob für eine kleine Pause, zum Empfang oder als Begleitung zu Getränken, unsere Snacks und Apéro-Angebote passen zu jedem Anlass. Wählen Sie aus unseren zusammengestellten Apéro-Varianten oder stellen Sie Ihr persönliches Angebot zusammen.

SNACK 1

CHF 11.– pro Person

- 48°-Nussmischung
- Verschiedene Chips
- Kräuteroliven
- Grissini

SNACK 2

CHF 19.– pro Person

- 48°-Nussmischung
- Verschiedene Chips
- Kräuteroliven
- Grissini
- Bruschetta mit Dörrtomaten und Basilikum
- Hummus mit Pita-Brot

APÉRO 1

29.– pro Person

- Windbeutel mit Kräutercreme
- Hummus mit Pita-Brot
- Flammkuchen
- Datteln im Speckmantel
- Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip

APÉRO 2

39.– pro Person

- Randen-Tartelettes mit Rindstatar und Trüffelmayonnaise
- Windbeutel mit Kräutercreme
- Hummus mit Pita-Brot
- Datteln im Speckmantel
- Bruschetta mit Honig-Ricotta, Dörrtomaten und Mandeln
- Mini-Tacos mit Guacamole
- Poulet-Satay mit Erdnuss-Sauce

KALTE APÉRO-SPEZIALITÄTEN

Randen-Tartelettes mit Rindstatar und Trüffelmayonnaise	4.50/Stück
Windbeutel mit Kräutercreme	2.50/Stück
48°-Nussmischung	5.50/Glas
Verschiedene Chips	4.50/Schale
Grissini	4.50/Glas
Bruschetta	3.50/Stück
Hummus mit Pita-Brot	4.80/pro Portion
Tomaten-Mozzarella-Spiess	3.50/Stück
Kräuteroliven	5.–/Schale

MINI-TACOS

5.50/Stück

Poulet und Zucchetti

Rind und Peperoni

Guacamole

WARME APÉRO-SPEZIALITÄTEN

Datteln im Speckmantel	2.50/Stück
Mini-Chäschüechli	1.90/Stück
Mini-Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Dip	1.30/Stück
Flammkuchen	2.80/Stück
Mozzarella Sticks mit Sour Cream	1.70/Stück
Falafel mit Tahini-Sauce	1.20/Stück
Poulet-Satay mit Erdnuss-Sauce	2.60/Stück

MINI-CRÊPES

Mit Kräuterfrischkäse	3.20/Stück
Mit Rauchlachs	3.50/Stück
Mit Guacamole	3.30/Stück

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% gesetzlicher MWSt.

GETRÄNKEBEGLEITUNG ZUM APÉRO

Ergänzen Sie Ihren Apéro nach Wunsch mit einer unserer Getränkepauschalen.

GETRÄNKEPAUSCHALE A DISCRÉTION

für 1 Stunde, während des Apéro's

ALKOHOLFREI 19.– pro Person

– Mineralwasser
– Softgetränke
– Kaffee und Tee

BIER & WEIN 28.– pro Person

– Mineralwasser
– Softgetränke
– Bier
– Ausgewählte Weine

PREMIUM 35.– pro Person

– Mineralwasser
– Softgetränke
– Bier
– Prosecco
– Ausgewählte Weiss- und Rotweine

GETRÄNKEPAUSCHALEN DEFINIERTE MENGE

ALKOHOLFREI 17.– pro Person

– 1 alkoholfreies Spritzgetränk
– 1 Softgetränk
– Mineralwasser à discrétion

BIER & WEIN 25.– pro Person

– 1 Stange oder 1 Prosecco
– 2 dl Wein
– Mineralwasser à discrétion

PREMIUM 32.– pro Person

– 2 Getränke nach Wahl aus Bier, Prosecco und Spritzgetränk
– Mineralwasser à discrétion



MENÜS

Stellen Sie Ihr 3- oder 4-Gang Menü individuell aus verschiedenen Gerichten zusammen. Die Speisen werden serviert und im Sitzen genossen. zusammen. Der Menüpreis ergibt sich aus der Summe der gewählten Komponenten.

Ein weiss gedeckter Tisch ist im Preis inbegriffen. Gerne beraten wir Sie zu weiteren Tischdekorationen und individuellen Gestaltungsmöglichkeiten.

VORSPEISEN

Gegrillter Oktopus 25.–
auf cremigem Avocado-Bett
mit Limetten-Koriander-Vinaigrette

Burrata 24.–
mit Tomaten, Parmaschinken,
wildem Rucola und altem Balsamico

Geräucherte Tomatenessenz 17.–
mit geräuchertem Tofu

Rinds-Tatar 24.–
mit getrüffelter Mayonnaise

Geröstete Rüeblisuppe 16.–
mit Ingwer, Ahornsirup und Kokosmilch

Gemischter Salat 9.–

FISCH

Gebratener Lachs 35.–
mit Tagliatelle, Brokkoli und
Zitronen-Buttersauce

Gebratene Jakobsmuscheln 40.–
mit Sellerie-Risotto, Haselnüssen
und grünem Öl

FLEISCH

Dry-Aged Rinds-Entrecôte am Stück gegrillt, 54.–
serviert mit cremiger Morchel-Rahmsauce
und Kräuterbutter

Rosa gegartes Kalbssteak vom Grill 61.–
mit hausgemachter Bourbon-Pfeffersauce

Rindsfilet 65.–
mit Kartoffelgratin, Gemüse
und Trüffeljus

VEGAN

Geräucherter BBQ-Sellerie aus dem Ofen, 31.–
serviert mit veganer Bourbon-Pfeffersauce,
gebratenem Kräuterseitling und Süsskartoffel-Stampf

Pflanzenbasiertes Stroganoff 28.–
mit Marktgemüse und Reis

DESSERT

Schokoladenmousse 14.–
mit saisonalen Früchten

Cheesecake 16.–
mit gesalzener Karamell-Buttersauce

Brownie 14.–
mit Fior-di-Latte-Glace, Kaffeesauce
und gerösteten Macadamianüssen

Crème brûlée 15.–
mit saisonalen Früchten

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8.1% gesetzlicher MWSt.

WEINBEGLEITUNG

inkl. Aperitif

Zu jedem Gang servieren wir einen sorgfältig abgestimmten Wein (je 1 dl). Die Weinauswahl variiert saisonal und wird passend zum Menü aus unserem aktuellen Sortiment zusammengestellt.

WEINBEGLEITUNG CLASSIC

24.– pro Person

- Apero: Spritzgetränk, Prosecco oder Weisswein (1 dl)
- Vorspeise: Weisswein (1dl)
- Hauptgang: Rot- oder Weisswein (1 dl)

WEINBEGLEITUNG SELECTION

32.– pro Person

für ein 4-Gang Menü

- Apero: Spritzgetränk, Prosecco oder Weisswein (1 dl)
- Vorspeise: Weisswein (1 dl)
- Zwischengang: Passender Weisswein (1 dl)
- Hauptgang: Rotwein (1 dl)



48° FIRE & FIELD

Das moderne Tavolata- & Sharing-Konzept ist ab 8 Personen buchbar.
Es werden alle Speisen pro Gang auf dem Tisch in Schalen/Platten serviert.

VORSPEISE

Beef-Brisket-Crostini mit hausgemachter BBQ-Mayonnaise
Gegrillte Wassermelonen-Feta-Spiesschen mit Minze
Kleine Pulled-Pork-Tacos mit Coleslaw-Salat

HAUPTGÄNGE

Schweins-Spareribs
Marinierte Pouletbrust-Spiesschen mit Erdnuss-Chili-Glasur
Gegrilltes Lachsfilet

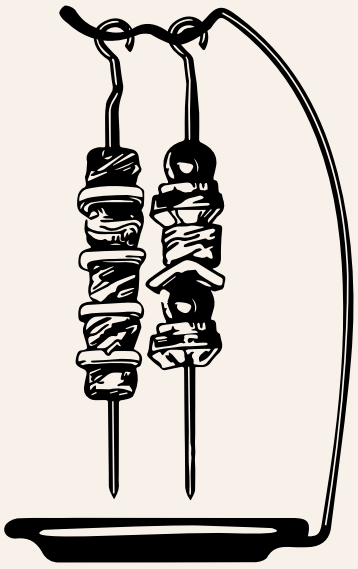
BEILAGEN

Süsskartoffel-Stampf
Gegrillte Maiskolben mit Kräuterbutter
Klassischer Caesar Salad

DESSERT-AUSWAHL

New York Cheesecake
Schokoladenmousse
Frische Beeren

62.– pro Person



BUFFETS

Alle Buffets sind ab 25 Personen buchbar.

«ALPINE»

68.– pro Person

SALATE & VORSPEISEN
- Verschiedene Salate und Dressings
- Eingelegter Randensalat mit Äpfeln, Meerrettich und Baumnüssen
- Quinoasalat mit Pilzen und Kräutern

SUPPE
- Geröstete Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGÄNGE
- Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Röstitalern und Rüebli
- Älplermagronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln
- Lachsfilet mit Dill-Limetten-Sauce

DESSERT
- Rüeblikuchen
- Gebrannte Creme mit saisonalen Früchten
- Fruchtsalat mit Minze

«HORIZONS»

68.– pro Person

SALATE & VORSPEISEN
- Kichererbsensalat mit Granatapfel, Brokkoli und geräuchertem Tahini-Dressing
- Flammbiertes Lachs-Sashimi mit Rauch-Teriyaki-Glaze
- Verschiedene Salate und Dressings

SUPPE
- Süsskartoffel-Chili-Suppe

HAUPTGÄNGE
- Gegrilltes Thunfischsteak mit Pak Choi und Süsskartoffel-Ingwer-Püree
- Rotes Thai-Gemüsecurry mit Jasminreis
- Pouletbrust «Pollo Asado» mit Tomatensalsa und Paprika-Chili-Wedges

DESSERT
- Matcha-Kokos-Panna-Cotta
- Cremeschnitte «plant based»
- Dulce-de-Leche-Mousse mit Maldon-Salz



INDIVIDUELLE DEKORATION

Für den passenden Rahmen zu Ihrem Anlass organisieren wir auf Wunsch gerne eine individuelle Tischdekoration. Ob schlicht und elegant, saisonal oder passend zu einem bestimmten Thema – die Dekoration stimmen wir gerne auf Ihre Wünsche und den Anlass ab.





ÜBERNACHTEN IM TMH SIHLPARK

Ankommen ist der erste Schritt zur Entspannung. Das Tailormade Hotel SIHLPARK Schindellegi bietet den passenden Rahmen für erholsame Auszeiten ebenso wie für Geschäftsaufenthalte. Mitten im Naherholungsgebiet Einsiedeln – Ybrig – Zürichsee gelegen, ist das Hotel ein idealer Ausgangspunkt, um die vielseitige Region zu entdecken und die Natur zu geniessen.





ZIMMER

Unsere grosszügigen Zimmer und Suiten verbinden Komfort mit modernem Design – ob auf Geschäftsreise, für eine kurze Auszeit oder gemeinsam mit der Familie.

Helle Räume und natürliche Materialien schaffen eine wohnliche Atmosphäre. Highspeed-WLAN, Kaffeemaschine und Teestation, ein grosszügiger Arbeitsplatz sowie moderne Badezimmer sorgen für zusätzlichen Komfort. Je nach Zimmerkategorie erwarten Sie weitere Extras wie eine Terrasse oder eine eigene Sauna.

Folgende Zimmerkategorien stehen zur Verfügung:
- Standard Zimmer
- Superior Zimmer
- Familienzimmer
- Junior Suite
- Wellness Suite

MEHR INFORMATIONEN



UMGEBUNG

Ergänzen Sie Ihr Meeting oder Ihren Seminaraufenthalt mit einer gemeinsamen Aktivität oder lassen Sie den Tag entspannt in der Umgebung ausklingen.

Mit dem Naherholungsgebiet direkt vor der Tür bietet das Tailormade Hotel SIHLPARK Schindellegi zahlreiche Möglichkeiten, die Region Einsiedeln – Ybrig – Zürichsee zu entdecken. Ob eine Schifffahrt auf dem Zürichsee, ein Besuch im Alpamare oder im weltbekannten Kloster Einsiedeln – rund um das Hotel gibt es viel zu erleben.

Für gemeinsame Erlebnisse bieten sich zudem eine Schokoladen-Tour bei Kürzi Kakao, Bowling oder Billard in Schindellegi, ein Ausflug mit dem Bike von Roleto oder eine Wine Masterclass an. So lässt sich der geschäftliche Aufenthalt ideal mit einem passenden Rahmenprogramm verbinden.

Bitte nehmen Sie Kontakt mit uns auf, damit wir Ihnen bei der Buchung Ihrer Aktivität behilflich sein können.









TAILOR MADE HOTELS tmh

48° grill vibes only

KONTAKT

Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören und Ihren Anlass gemeinsam mit Ihnen zu planen. Bei Fragen dürfen Sie sich jederzeit gerne bei uns melden – wir unterstützen Sie gerne bei allen Details rund um die Planung.



Hoteldirektion
Sibylle Elsholz
Chaltenbodenstrasse 16
8834 Schindellegi
+41 44 788 99 99
host.sihlpark@tmh.swiss
www.48grad.ch

Planen Sie Ihre Anreise