

GESCHENK- GUTSCHEINE

Unsere Idee für Ihr passendes Geschenk

Schenken Sie Romantik, Fun, Erlebnis, Genuss, Träume oder Spannung in Form eines Geschenkgutscheines für das SEEDAMM PLAZA!

Silvesterball und Silvestergalamenü OLEA Gutschein

Schenken Sie Ihren Freunden etwas ganz Besonderes.

Wertgutschein

Sie bestimmen den Betrag und der Beschenkte für was er ihn ausgeben möchte.



Bestellen Sie unter seedamm-plaza.ch/gutscheine oder T +41 55 417 17 17.

HEILIGABEND- UND WEIHNACHTSMENÜ OLEA

24. bis 26. Dezember 2023

Amuse Bouche

Tranchen von der Barbarie Entenbrust mit marinierter Rande, Honig, Frischkäse und schwarzen Baumüssen

Weissweinschaumsuppe mit Trüffel

Tranchen vom am Stück gegarten Kalbssteak, Rotweinjus mit Thymian, Kartoffelmousseline und glasiertes Gemüse

oder

Amalfi Zitronenrisotto mit Pinienkernen, Junger Brokkoli und gebackene Ziegenkäsebällchen

Torroneparfait mit eingelegten Zwetschgen und Haselnusscrumble

Menü CHF 97.– pro Person

OLEA
MEDITERRAN GENIESSEN

ÜBERNACHTEN IM SEEDAMM PLAZA



Geniessen, feiern und übernachten

Profitieren Sie während unseren Festtagswochen vom 23. Dezember 2023 bis 29. Januar 2024 (exkl. Silvesternacht 31. Dezember 2023) von sehr attraktiven Preisen. Ein reichhaltiges Frühstücksbuffet ist inklusive.

Wir freuen uns auf Ihre Reservation!
T +41 55 417 17 17 oder info@seedamm-plaza.ch

ÖFFNUNGSZEITEN FESTTAGE 2023/2024

		OLEA		KAORI	
		Mittag	Abend		
Dezember 2023	Mi	20			
	Do	21			
	Fr	22			
	Sa	23			
	So	24	Brunch	Menü & Karte	vom 24. Dezember 2023 bis und mit 8. Januar 2024 geschlossen
	Mo	25	Brunch	Menü & Karte	
	Di	26	Brunch	Menü & Karte	
	Mi	27			
	Do	28			
	Fr	29			
Sa	30				
So	31	Karte	Menü		
Januar 2024	Mo	1	Erweitertes Frühstück		
	Di	2	vom 1. bis und mit 7. Januar 2024 geschlossen		
	Mi	3			
	Do	4			
	Fr	5			
	Sa	6			
	So	7			
	Mo	8			

■ geöffnet

**SEEDAMM
PLAZA**
JAHRE

CH-8808 PFÄFFIKON SZ
T +41 55 417 17 17
www.seedamm-plaza.ch

**CASINO
PFÄFFIKON**

Täglich geöffnet.

Von Freitag, 22. Dezember 2023,
bis Sonntag, 31. Dezember 2023,
verlängerte Öffnungszeiten
bis 05.00 Uhr

Tischspiele täglich ab 17.00 Uhr

Bitte beachten Sie, dass die Casino-Betreiber gesetzlich dazu verpflichtet sind Ausweiskontrollen durchzuführen. Bringen Sie deshalb bitte einen amtlichen Ausweis (ID, Pass, CH-Führerausweis) mit. Mindestalter 18 Jahre.

FESTTAGE IM SEEDAMM PLAZA

2023 / 2024

**SEEDAMM
PLAZA**
JAHRE

FONDUE CHINOISE & CASINO ZUM JAHRESWECHSEL

31. Dezember 2023

Rustikal, unkompliziert – einfach bodenständig

Geniessen Sie Fondue Chinoise à discrétion und tauchen Sie anschliessend in die glitzernde Welt des Casino Pfäffikon ein.

Es erwartet Sie eine herrliche Auswahl an Fleisch, Dips und Beilagen bis hin zum Dessertbuffet.

Angebot

- Ab 18.30 Uhr
- Welcomedrink
- Fondue Chinoise à discrétion (exkl. Getränke)
- Dessertbuffet
- Pro Person CHF 20.– in Spieljetons
- Parkplatz

Pro Person CHF 97.–

Menü

Suppe serviert

- Leutschner Weissweinsuppe
- Tuggener Dinkelbrot

Buffet «à discrétion»

- Rindfleisch
- Kalbfleisch
- Schwein
- Poulet

Am Tisch serviert

- Pommes Frites
- Reis
- Diverse Saucen
- Frische Früchte
- Essiggemüse

Dessertbuffet

- Grand Cru Schokoladenmousse
- Crema Catalana
- Karottenkuchen mit Sauerrahmglasur
- Mini Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Geschchnittene Früchte
- Glace und Sorbets

SILVESTERMENÜ RESTAURANT OLEA

31. Dezember 2023

Amuse Bouche

Kalbstatar mit Zitrone, Safran Aioli und Briochebrot

Champagnerschaumsuppe und Rohschinkencrostini

Sautiertes Medaillon vom Seeteufel, Trüffelrahmsauce und junger Blattspinat

Tranchen vom Kalbshohrücken mit Kräuter-Portweinjus, Zweifarbiges Kartoffelstock und verschiedene Gemüse

oder

Amalfi Zitronenrisotto mit Pinienkernen, Junger Brokkoli und gebackene Ziegenkäsebällchen

Haselnusstranche mit Macadamianuss Creme, Vanilleeis und eingelegte Quitten

Pro Person CHF 145.–

Sonntag,
24. Dezember 2023

Weihnachtstag, Montag,
25. Dezember 2023

Stephanstag, Dienstag,
26. Dezember 2023

BRUNCH

ab 11.30 Uhr, CHF 75.–

SILVESTERBALL PLAZA EVENT HALL

31. Dezember 2023

Das Jahr stil- und genussvoll ausklingen lassen

Feiern Sie mit uns und dem Weltstar Gary Scott, Champagner, Silvesterbuffet, Tanzmusik bis in die Morgenstunden.

Programm

19.30 Begrüssungs-
Champagner

20.15 Abendessen

20.30 Eröffnung des
Silvesterbuffets

22.30 Eröffnung des
Dessertbuffets

23.50 Countdown

00.00 **HAPPY NEW YEAR
2024**

00.15 Lasershow und
Feuerwerk



Der Weltstar «Gary Scott» begleitet Sie auch dieses Jahr durch die Silvesternacht bis 03.00 Uhr

Preise

Silvesterball mit Apéro, Silvesterbuffet, «Gary Scott» mit Band und Lucky Chip für das Casino.

Erwachsene inkl. Wasser und Kaffee CHF 240.–

Kinder 7–14 Jahre (inkl. Wasser) CHF 120.–

Kinder bis 6 Jahre gratis

Übernachtungsangebot

23. Dezember 2023 bis
29. Januar 2024.

Geniessen, feiern und über
Nacht bleiben.

SILVESTERBUFFET 2023/2024

Brotauswahl

- Frische Brote
- Mini Olivenbrötchen
- Pizzabrötchen
- Grissini
- Schraubenbrote hell und dunkel
- Sauerteigbrot
- Körnerbrot
- Verschiedene Aufstriche und Tappenaden

Vorspeisen

- Geräucherte Fischspezialitäten
- Auswahl von Pasteten und Terrinen mit verschiedenen Saucen
- Zartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Nachhaltige Riesenkrevetten

Salate

- Auswahl von Blatt- und Gemüsesalaten
- Grillierte und marinierte Gemüse
- Nüsse und Kerne
- 3 verschiedene Salatsaucen

Sushi

- Auswahl von Sushi und Sashimi
- Marinierter Ingwer, Sojasauce und Wasabi
- Tataki vom Thunfisch

Austern und Kaviar

- Frisch geöffnete Austern
- Kaviar mit Garnituren

Trockenfleisch Spezialitäten

- Verschiedene Salami
- Schinkenspezialitäten
- Auswahl von Trockenfleisch

SILVESTERBUFFET 2023/2024

Hauptgänge

- Roastbeef vom Australischen Angus Rind
- Tranchiertes Hirschentrecôte (Österreich)
- Preiselbeeren, Birnen und Marroni
- Schweizer Kalbsbraten mit Thymianrahmsauce
- Kalbsgeschnetzeltes (CH) mit Champignonrahmsauce
- Zanderfilet (Estland) mit Mandelbutter
- Rotes Pouletcurry (CH)
- Jasminreis
- Gratinierte Kartoffeln
- Quarkspätzli
- Gemüseauswahl

- Hausgemachtes Fruchtebrot
- Trockenfrüchte
- verschiedene Honige
- Senfsaucen

Desserts

- Kleingebäck und Mini Patisserie
- Schokoladenbrunnen mit diversen Früchten
- Crema Catalana
- Crêpes Suzette
- Babyananas mit Meringue
- Frische geschnittene Früchte
- Fruchtsorbet und Rahmeis
- Schokoladen Truffes und Pralinen

Käse

- Regionaler Bergkäse
- Weiss- und Blauschimmelkäse aus der Schweiz
- Ziegen- und Schafskäse

Mitternachtssnack

- Wienerli und Schweinswürstli
- Bürli
- Bündner Gerstensuppe

Fleischherkunft: Schweiz, ausser anders angegeben,
Seeteufel: Frankreich, Lachs: Norwegen, Austern: Frankreich,
Kaviar: Frankreich, Zander: Estland,
Krevetten: Vietnam, Thunfisch: Philippinen