

Buffet 1

Dieses Buffet ist speziell auf kleinere Gruppen ab 40 Personen ausgelegt.

Die qualitativ hochstandigen Produkte laden zum Schlemmen und zum gemütlichen Zusammensein ein.

Auf diesem Buffet finden Sie folgenden Genuss.

Suppe:

hausgemachte Gerstensuppe diese wird serviert

Salatbuffet:

mindestens 15 verschiedene Sorten
sowie verschiedene hausgemachte Saucen

Hauptspeisenbuffet:

Schweinsbratwurst am Meter
Schweinsbraten
Beinschinken im Brotteig
Poulet
Rippchen
Speck
Bohen und Karotten
Folienkartoffeln
Saucen

Dessert:

Glace Wagen
Schokoladen-Mousse und gebrannte Creme
Früchteplatte und Fruchtsalat

Preis: 41.50 CHF Pro Person

Die Infrastruktur des Saals wird kostenlos zur Verfügung gestellt.

Individuelle Menuanpassungen besprechen Sie bitte mit uns.



Buffet 2

Dieses Buffet ist speziell auf kleinere Gruppen ab 40 Personen ausgelegt.

Die qualitativ hochstandigen Produkte laden zum Schlemmen und zum gemütlichen Zusammensein ein.

Auf diesem Buffet finden Sie folgenden Genuss.

Suppe:

hausgemachte Gerstensuppe diese wird serviert

Salatbuffet:

mindestens 15 verschiedene Sorten
sowie verschiedene hausgemachte Saucen

Hauptspeisenbuffet:

Schweinsbraten
Beinschinken im Brotteig
Poulet
2 asiatische Gerichte
Rindsgeschnetzeltes
Bohen und Karotten
Folienkartoffeln
Saucen

Dessert:

Glace Wagen
Schokoladen-Mousse und gebrannte Creme
Früchteplatte und Fruchtsalat

Preis: 48.50 CHF Pro Person

Die Infrastruktur des Saals wird kostenlos zur Verfügung gestellt.

Individuelle Menuanpassungen besprechen Sie bitte mit uns.



Gala-Bufferet

Unser spezielles Gala-Bufferet eignet sich ausgezeichnet für Anlässe, bei welchen Flexibilität, sowie gehobene Küche und Service benötigt wird.

Suppe:

- Hausgemachte Bündner Gerstensuppe wird am Anfang serviert.

Vorspeisenbuffet:

- Hummer
- Rehrücken und Hirschfilet
- Grosses Salat und Antipasti Buffet
- Geflügel
- Melonen
- Diverse Saucen
- Verschiedene Fische, und Rauchfische und Lachse
- Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, etc.



Hauptspeisenbuffet:

- Meterwurst
- Braten
- Folienkartoffeln
- Spannferkel
- Beinschinken im Brotteig
- Auf Wunsch Geflügel
- Gemüse
- Saucen
- Rippchen, Speck, etc.



Dessertbuffet:

- Diverse Käse
- Verschiedene Cremes
- Unterschiedliche Mousse
- Früchteauswahl
- Parfaits und Soufflés
- Eiscrème Wagen



Die Infrastruktur des Kongresssaals mit Professionellem Mikrofon- und Soundanlage sowie die Beamer. Installationen werden kostenlos zur Verfügung gestellt.

Preise:

Bis ca. 100 Personen Pauschal CHF 8'000.00

Bis ca. 160 Personen Pauschal CHF 12'000.00

Individuelle Menüanpassungen sind gar kein Problem.

