



LA CULINA

Bad Ragaz

Catering & Events

Die Adresse für Geniesser



Liebe Genuss-Freunde

Bereits in meiner Lehrzeit wurde mir beigebracht, dass es nicht ausreicht, die Gäste einfach nur nett zu bedienen, um einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen.

Gäste wollen begeistert, überrascht und unterhalten werden.

Sie möchten von Servicemitarbeitern bedient werden, die kompetent, aufmerksam und doch nicht aufdringlich sind.

Sie möchten bekocht werden von Kochtalenten, die fachkundig ausgebildet sind, über einen feinen Geschmacksinn verfügen und diesen gekonnt für ausgeklügelte Kompositionen einsetzen.

Sie möchten beraten werden von erfahrenen Eventprofis, mit immer neuen Ideen. Einzigartig, unvergesslich und für den Moment einfach perfekt soll es sein.

All dies sind Ziele, die wir, das Team von La Culina, seit Jahren mit grossem Einsatz verfolgen. Heute wie gestern sind wir überzeugt, mit unserem Betrieb etwas geschaffen zu haben, das Gäste begeistert.

Umso mehr freue ich mich auf die Herausforderung, diesen einzigartigen Betrieb, in dem viel Herzblut steckt, von Brigitta & Anton Meli in den nächsten Jahren schrittweise zu übernehmen. Keine leichte Aufgabe. Doch mit einem starken Team im Rücken bin ich überzeugt, dass wir unseren Gästen auch in Zukunft viele WOW-Momente schenken werden.

Ich freue mich schon auf unsere nächste Begegnung; beim Geniessen und Erleben.

Herzlichst,
Corinne Hofstetter

Catering & Events

Erlebnisgastronomie 4

Beratung 6

Dekoration & Vermietung 8

Testimonials 10

Meeting & Kulinarik 12

Kochkurse & Teamevent 14

Produktion

Herstellung & Vertrieb 18

Capuns 20

Ravioli, Pizokels & Maluns 22

La Culina

Team 24

Kontakt 26

Unser Essen: *Wellness für die Seele*

Kulinarische Höhenflüge ohne Grenzen.



Erlebnisgastronomie

Kommen Sie mit auf eine kulinarische Entdeckungstour und erleben Sie wahre Gaumenfreuden. La Culina verwöhnt Sie mit Gerichten von nah und fern.

Schauen Sie den Köchen über die Schultern, wenn Ihr zart rosa gebratenes Rindsfilet angerichtet und mit hausgemachter Sauce verfeinert wird.

Frische und regionale Küche steht als oberstes Qualitätsmerkmal auf der Liste. Sämtliche Gerichte inkl. Suppen, Saucen und Desserts werden von Grund auf frisch in Bad Ragaz zubereitet.

Dies gilt, egal ob für die Familienfeier im kleinen Kreis oder für Geschäfts- und Grossanlässe mit mehreren Hundert Gästen.



Beratung *mit Herzblut und Liebe zum Detail*

Sich beraten lassen, zurücklehnen und geniessen.



**«Der Kunde steht
bei uns absolut im Zentrum.
Ein “Geht nicht“ gibt es nicht.»**

Brigitta Meli-Cabalzar

Beratung

Bei La Culina sind Sie bestens aufgehoben. Der Gast mit seinen Vorstellungen und Ideen steht immer im Zentrum. Mit über 25 Jahren Erfahrung werden Ihnen die Wünsche von den Augen abgelesen. Dank hoher Flexibilität und einem grossen Erfahrungsschatz wird jeder Anlass einzigartig und zum Erfolg.

Sie möchten alles in die Hände eines professionellen Eventmanagers legen?

La Culina bietet auf Wunsch den kompletten Rundumservice. Sämtliche Leistungen aus einer Hand und bis ins Detail geplant.

Ob bestehender Festsaal, Waldhütte oder grüne Wiese - in Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern (vom Zeltbauer, Beleuchtungs- und Beschallungsspezialisten über den Mobiliarlieferanten bis hin zum Floristen) wird die perfekte Eventlocation gezaubert - wo immer sich Ihre Gäste wohlfühlen.

Welten schaffen, *die verzaubern*

Ambiente, das zum Verweilen einlädt.

Dekoration & Vermietung

Wie macht man aus einer kahlen Fabrikhalle einen stimmungsvollen Festsaal mit Wohlfühl-Atmosphäre? Ein gedeckter Tisch lädt zum Verweilen ein. Speisen und Getränke verwöhnen die Seele. Doch erst Floristik, Beleuchtung und dekorative Akzente kreieren das passende Ambiente!

Après-Ski-Party, Country-Hochzeit oder festliche Weihnachtsfeier? Die kreative und individuelle Gestaltung Ihrer Wünsche können Sie getrost dem Profi überlassen.



Erlebnisse verbinden, Beziehungen wachsen

Diese Kunden haben La Culina erlebt.

«Unsere Kunden wie auch wir waren begeistert von der Fach- und Sozialkompetenz Ihrer Mitarbeitenden. Es hat alles gepasst und ich habe von allen Seiten Komplimente für das feine Essen und die freundliche und aufmerksame Bedienung erhalten.»

Kundenanlass

«Von ganzem Herzen möchten wir uns für das grandiose Essen (die Gäste schwärmen immer noch davon), den super Service und die ausgesprochen professionelle und herzliche Zusammenarbeit bedanken. Wir sind begeistert von La Culina!»

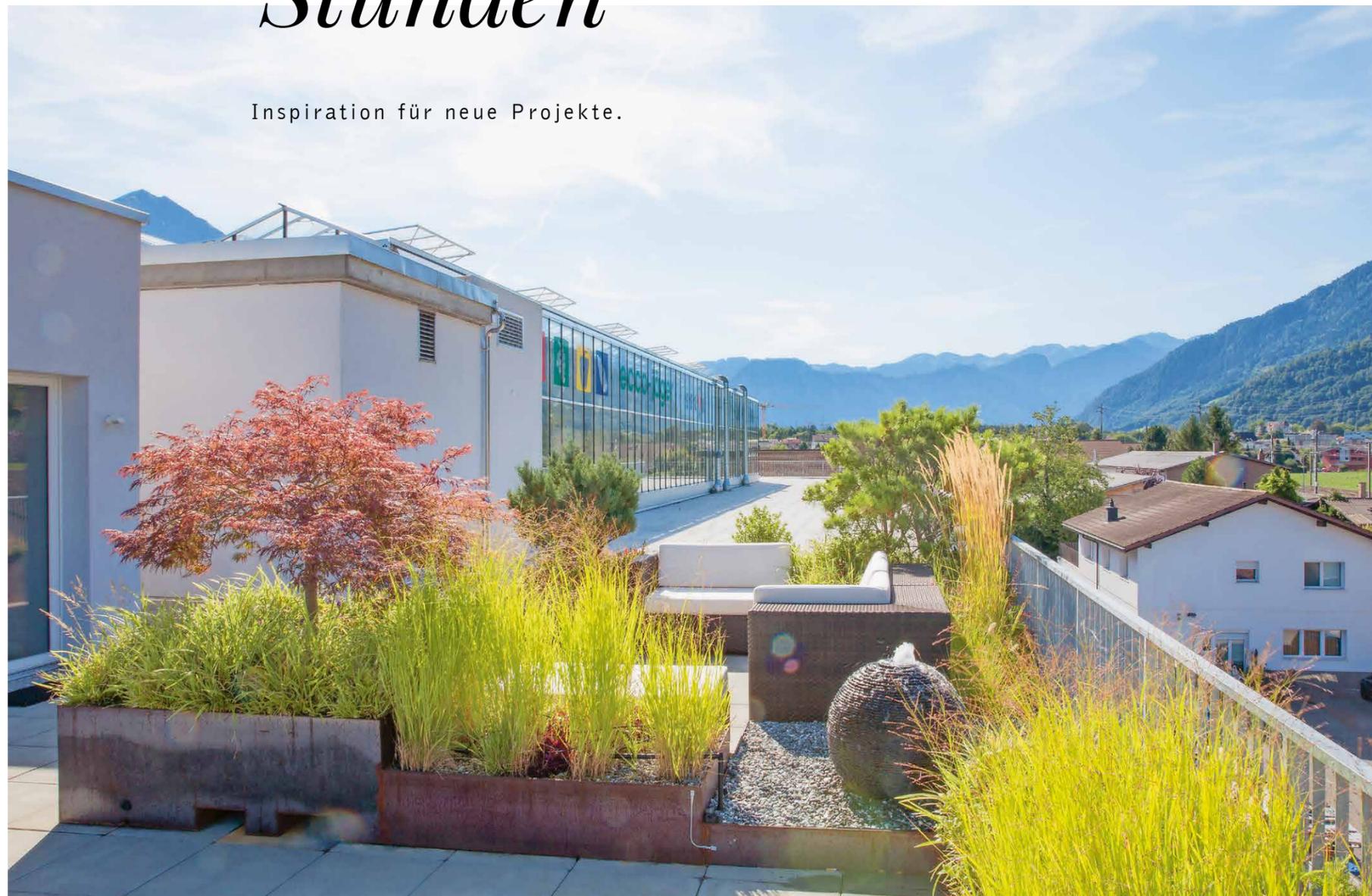
Hochzeit

«Ganz herzlichen Dank für Euren Rieseneinsatz. Es war einfach grandios und alle Gästereaktionen sind in der Superlative. Wir alle haben den Abend sehr genossen und dazu habt ihr sehr viel beigetragen. Danke!»

Private Feier

Platz für kreative Stunden

Inspiration für neue Projekte.



Meeting & Kulinarik

Suchen Sie ein Sitzungszimmer oder einen Seminarraum, in dem Sie ungestört arbeiten können? Die Stiva auf dem Dach des Gebäudes der Ecco-Jäger in Bad Ragaz könnte genau der richtige Ort für Sie sein!

Ausgestattet mit Beamer und Projektionswand, WLAN und weiteren Präsentationshilfsmitteln, ist das Schmuckstück auf dem Dach ideal eingerichtet für Ihren Bedarf.

Geniessen Sie zudem eine wohltuende Kaffeepause auf der Dachterrasse mit herrlichem Blick Richtung Bündner Berglandschaft.

Am Mittag oder nach der kreativen Phase am Abend kreiert das Küchenteam einen leichten und regionalen Business Lunch oder ein stilvolles Abendessen an der grossen Tafel im 1. Stock.

Besser kochen macht Freude

Ein Erlebnis mit Lerneffekt.

Kochkurse & Teamevent

Kochkurse

Ob zum Thema saisonale Küche, aktuelle Food-Trends oder klassische Zubereitungsarten, die Küchenprofis von La Culina geben ihr Wissen gerne weiter. Profitieren und lernen Sie in einer ungezwungenen Atmosphäre.

Mit Hilfe der bestens ausgebildeten Küchenchefs wird ein 4-Gang-Menu gekocht und anschliessend an der langen Tafel mit einem passenden Glas Wein genossen.

Teamevent

Sind Sie auf der Suche nach einem passenden Rahmen für Ihren Firmenevent? Oder planen Sie einen Polterabend? Wollten Sie schon immer mal in einer reinen Männerrunde kochen? Sie haben die Idee, La Culina kreiert den dazu passenden Kochkurs.

Als Teamevent bietet ein Kochkurs die ideale Möglichkeit, Ihre Mitarbeiter von einer anderen Seite kennenzulernen. Die bisher bekannte Rollenverteilung kann plötzlich ganz neu ausfallen. Kochen im Team fördert den Teamgeist und die Kommunikation.

Dieser Event geht garantiert durch den Magen!

14



Kochkurse & Teamevent

**«10 Köche, 10 Rezepte.
Aber die Basis bleibt immer
der gute Geschmack.»**

Anton Meli-Cabalzar

15



La Culina für Ihre Küche

Spezialitäten für Gastrobetriebe und Private.

Herstellung

La Culina ist nicht nur als Caterer, sondern auch als Hersteller von Capuns und anderen Bündner Spezialitäten bekannt. In vielen Restaurants und Grossküchen in der ganzen Schweiz findet man die Gerichte auf der Speisekarte. Die Produkte werden in höchster Qualität und von Hand in Bad Ragaz hergestellt.

Convenience-Produkte für Profis, auf hohem Niveau und nach Grossmutter's bewährtem Rezept.

Vertrieb

Sämtliche Produkte werden tiefgekühlt abgegeben. Sie sind je nach Produkt in 400g, 1,5kg oder 2kg Schachteln abgepackt und können über diverse Grosshändler und Comestibles-Händler in der ganzen Schweiz bezogen werden.

Noch keine Bezugsadresse gefunden? La Culina freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Für den privaten Gebrauch können Capuns & Co. in kleinen Mengen direkt in Bad Ragaz gekauft oder online via www.laculina.ch bestellt werden.



Unsere Spezialität: Hausgemachte Capuns

Für die kleine und die grosse Küche.



Kaum ein Gericht wird auf so viele Arten zubereitet, wie diese Rustikalspeise aus den Bündner Bergen. La Culina bereitet die bekannte Spezialität aus Graubünden nach dem Rezept der Grossmutter aus dem Val Lumnezia zu.

Die traditionell handgerollten Capuns werden aus Spätzliteig mit Speck, Landjäger und Rohschinken hergestellt. Regional angebauter Mangold umschliesst die Füllung.

«Unsere Capuns bringen nicht nur Heimweh-Bündner ins Schwelgen.»

Eliane Gassner

«Capuns, die Urspeise aus dem Kanton der 150 Täler ist kein Gericht, sondern eine Philosophie.»

Charly Bieler, Schriftsteller & «Capunspapst»



Nebst den klassischen Capuns wurden in der Küche von La Culina über die Jahre verschiedene neue Varianten kreiert. Vegetarisch oder als Wildcapuns mit Steinpilzen und Hirschfleisch; der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Immer wieder entstehen gemeinsam mit Kunden neue Ideen, um den Klassiker noch vielseitiger zu machen.

Haben Sie selbst keine Kapazität um die Bündner Köstlichkeit herzustellen? La Culina produziert auch gerne nach Ihrem Rezept und Geschmack.

Tradition *trifft auf* *Innovation*

Ravioli, Pizokels & Maluns

Für den Genuss mit Freunden.



Kartoffelravioli

Eine raffinierte Kreation aus Kartoffelteig mit einer cremigen Spinat-Quark-Füllung. Das Multitalent aus der kulinarischen Tüftelecke der La Culina-Küchenchefs kann auf viele verschiedene Arten zubereitet werden. Als Ravioli klassisch im Salzwasser gekocht, paniert und in der Pfanne gebraten oder knusprig frittiert.

22

Rösti-Ravioli

Das neueste Produkt aus dem Hause La Culina ist eine Prättigauer Spezialität. Die typischen Ravioli aus diesem Bündner Tal sind mit einer Speckrösti mit Zwiebeln gefüllt. Zubereitet mit einer leichten Schnittlauch-Rahmsauce und verfeinert mit geriebenem Bergkäse sind diese Ravioli eine besondere Leckerei.



Quark-Pizokels

Eine weitere Bündner Spezialität im Angebot von La Culina. Der Teig kann mit demjenigen von Spätzli verglichen werden. Für das Hausrezept wird er mit Quark verfeinert und in kleine Klösse geformt.

Ravioli, Pizokels & Maluns

Maluns

Das währschafte Bauerngericht aus früheren Zeiten ist nach wie vor sehr beliebt. Zubereitet aus gekochten Kartoffeln, Mehl und Butter, ist es die perfekte Ergänzung auf Ihrer vegetarischen Speisekarte.



23

Zusammen ein starkes Team

Fachpersonal mit Herz.



Team

Team



Team

Gestartet haben Brigitta & Anton Meli ihre Unternehmung vor rund 30 Jahren als starkes Duo. Mit dem stetigen Wachstum des Betriebs stieg auch die Anzahl Mitarbeiter an.

Mittlerweile sind für das Catering und die Produktion der Bündner Spezialitäten bis zu 20 Mitarbeiter fünf Tage die Woche im Einsatz.

Im Team von La Culina findet man viele langjährige Mitarbeiter, sowie junge, kreative Teamplayer, die in den verschiedenen Bereichen mit fundierten Ausbildungen die erfahrene Truppe verstärken.

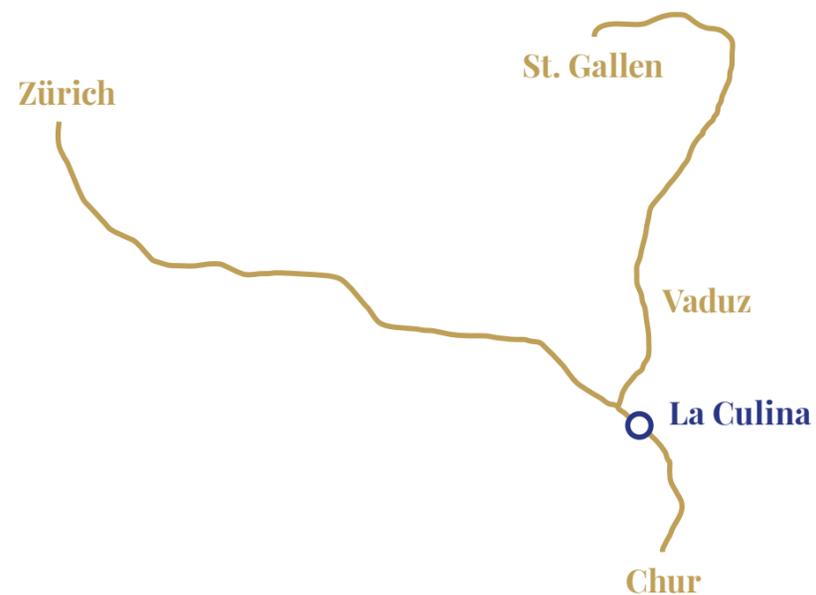
Der Pool an Servicekräften und Aushilfsköchen für die verschiedensten Anlässe rundet die grosse La Culina-Familie ab.



Ein **Hallo** *öffnet Türen*

La Culina ist gerne für Sie da.

Kontakt



La Culina AG

Chriesilöserstr. 65
7310 Bad Ragaz

081 300 45 45
info@laculina.ch
www.laculina.ch