

Ausflug	Pizol Gondel Apéro & Bergdinner
Highlights	Entdeckt unsere exklusive Tour perfekt für Gruppen, Firmen und Vereine jeden Budgets! Geniesst einen einmaligen Apéro in der Gondelbahn und ein feines Abendessen im Panoramarestaurant Edelweiss auf 1633 m ü. M. Erlebt dabei kulinarischen Genuss und eine traumhafte Aussicht auf das beleuchtete Rheintal. Gönnst euch dieses besondere Erlebnis und schafft unvergessliche Erinnerungen!
Ablauf	18:15 Besammlung Talstation 18:30 Apéro in der Gondel 19:15 Abendessen im Panoramarestaurant Edelweiss 22:30 Talfahrt mit der Gondelbahn
Inbegriffen	Exklusive Gondelfahrt
	Apéro (Weisswein, Bier, Mineral und Snack)
	Abendessen
Nicht Inbegriffen	Getränke beim Abendessen
Zeitraum	Montag bis Samstag
Treffpunkt	Talstation Bad Ragaz
Informationen	<p>Gondel Apéro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 Personen pro Kabine • Weisswein oder Bier, Mineral & Snack <p>Firmenmarketing (Branding):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Logo an Talstation, Geschenke in der Gondel etc. – alles möglich auf Anfrage <p>Abendessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüs gemäss Angebot <p>Zeitplan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kann individuell angepasst werden • Extrafahrten oder spätere Talfahrten ausserhalb der abgemachten Zeit mit Zusatzkosten möglich <p>Musik/Präsentationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projektor/Beamer auf Anfrage inklusive • DJ oder Livemusik auf Anfrage <p>Getränke:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preisliste & Angebot auf Anfrage
Wichtig	Nur für Gruppen ab 40 Personen bis 108 Personen
Reservation und Auskünfte:	Pizol Gastro und Sport AG : gastro@pizol.com oder +41/(0) 81 300 48 27
Preise pro Person (inkl. MwSt)	Tour mit Menü 1: CHF 64.00
	Tour mit Menü 2: CHF 70.00
	Tour mit Menü 3: CHF 73.00
	Tour mit Menü 4: CHF 95.00
	Tour mit Menü 5: CHF 99.00

Menü 1	<p>Bunter Blattsalat ***</p> <p>Älplermaccaroni mit Kartoffeln, Bergkäse, Speck, Zwiebelschwitze und Apfelmus serviert in Schüsseln zum selber schöpfen ***</p> <p>Hausgemachte Zwetschgenwähe mit Rahm</p> <p>Vegetarische Variante: Risotto mit gebratenen Steinpilzen</p>
Menü 2	<p>Bouillon mit Hausgemachten Flädli ***</p> <p>Poulet Geschnetztes an rassiger Currysauce serviert mit Trockenreis ***</p> <p>Gebrannte Creme mit Vanilleglace und Rahm</p> <p>Vegetarische Variante: Risotto mit gebratenen Steinpilzen</p>
Menü 3	<p>Gemischter Salat ***</p> <p>Hackbraten an Jus mit frischem Kartoffelstock und Gemüse ***</p> <p>Hausgemachtes Toblerone Mousse mit Rahm</p> <p>Vegetarische Variante: Risotto mit gebratenen Steinpilzen</p>
Menü 4	<p>Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum ***</p> <p>Bunter Blattsalat an Hausdressing ***</p> <p>Gefülltes Schweinsfilet umwickelt mit Speck, an Waldpilzsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse ***</p> <p>Hausgemachtes Toblerone Mousse mit Rahm</p> <p>Vegetarische Variante: Risotto mit gebratenen Steinpilzen</p>
Menü 5: Fondue Chinoise à discrétion	<p>Gemischter Salat (serviert) ***</p> <p>Fondue Chinoise à discrétion Fleischsorten: zartes Fleisch vom Kalb, Rind, Schwein und Hirsch</p> <p>Dazu servieren wir sechs hausgemachte Saucen, Beilagen wie Silberzwiebeln, Maiskolben, getrocknete Tomaten usw.</p> <p>Pommes-frites, Reis und Gemüse ***</p> <p>Caramelchöpfli mit Rahm</p>