

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

Die qualitativ hochständigen 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 Menüanpassungen besprechen Sie bitte mit uns.



Buffet 2

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

Die qualitativ hochständigen 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 Menüanpassungen besprechen Sie bitte mit uns.



Gala-Buffet

Unser spezielles Gala-Buffet 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 Cremen
- Unterschiedliche Mousse
- Früchteauswahl
- Parfaits und Soufflés
- Eiscreme 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.



