

Seminarpauschale

Übernachtung mit reichhaltigem Frühstücksbuffet (Preise pro Person und Nacht)

Vor- und Nachsaison

CHF 165

Hochsaison

CHF 175

Einzelzimmerzuschlag (saisonal)

CHF 40

Wochenendzuschlag (Freitag - Samstag und Samstag - Sonntag)

CHF 25

Tagesperauschale

Der Seminarraum ist ausgestattet mit...

Berg-Quellwasser (mit und ohne Kohlensäure)

Sugus und SportMint

Schreibblöcken und Bleistiften

Früchtekorb

Trockenfrüchte und Nüsse

Technische Hilfsmittel auf Vorbestellung (Pinwände, Flipcharts, Beamer)

und weitere technische Hilfsmittel auf Anfrage

bis 14 Personen

CHF 40 pro Person

14 - 20 Personen

CHF 35 pro Person

ab 20 Personen

CHF 30 pro Person

Well-Fit Kaffeebuffet (à discrétion im Sitzungsraum)

Kaffee, Espresso

Diverse Tee- und Kräuterteesorten

Zizerser Fruchtsäfte

Quellwasser

Gipfeli oder Fruchtspiessli oder süsses Gebäck und rezente Häppchen

pro Person, pro Pause

CHF 9.00

Weitere Sitzungsgetränke

Zizerser Fruchtsaft, Fam. Grendelmeier pro Liter

CHF 15

2dl Fruchtsmoothie pro Person

CHF 6



Lunch (in einem unserer Restaurants)

2 Gang Mittagsmenu

Auswahl vom Salatbuffet oder Tagessuppe sowie Hauptgang aus dem Tagesangebot mit Fleisch oder vegetarischer Option

chf 28.50

Steh-Lunch in der Gabar oder im Innenhof

(ab 10 bis max. 30 Personen)

Mediterran

Bruschetta mit Basilikumpesto und Tomaten
Verschiedene Antipasti
Gebrochener Grana Padano mit Parmaschinken
Gebratener Zander auf Peppadew-Zucchetti
Mediterranes Risotto im Glas
Focaccia mit Rosmarin und Oliven

chf 33

Bündnerisch

Ruccolasalat mit Bündnerfleisch
Geräuchertes Forellenfilet mit Kressesalat
Schaumsuppe mit Bergkräutern
Pilztörtchen mit Sauerrahm
Geräucherte Engadiner Hauswurst
Bündner Käse-Zwiebelwähe
Capuns und Maluns in Gläsl
Prättigauer Hackfleischbällchen

chf 38

Light

Karotten-Ingwersuppe
Hausgebeizter Saibling auf marinierter Gurke
Wrap -mit Avocado, Tomate, Fetakäse
Felchenfilet auf Erbsenpüree
Pouletbrustspiessli an Kräuterpurée
Erfrischender Fruchtsalat mit Granatapfel

chf 29

Budget

3 verschiedene belegte Sandwich
Olivenpesto/Käse, Salami, Frischkäse/Schinken
Gemischte Salatbowl
Zizeser Apfelsaft
Quellwasser mit und ohne Kohlensäure

chf 19

Süsses

Mini Panna Cotta, pro Stück chf 4
Mini Rötelimousse mit Baumnuss, pro Stück chf 4
Mini Schokoladenmousse, pro Glas chf 4

Mini Patisserie gemischt (Cremeschnitten, Blätterteig-Nussstangen und Éclair), pro Stück chf 4

Alle unsere Angebote können saisonal und nach Ihren Wünschen angepasst werden.

Abendessen

einfach / kreativ / geschmacklich ausgewogen

Durch eine liebevolle und zeitgemässe Zubereitung unterstützen wir die natürlichen **Aromen** unserer Produkte. Wir bevorzugen **regionale** Gerichte und ergänzen sie mit internationalen Köstlichkeiten. Unsere Speisen bereiten wir möglichst **naturbelassen** und überraschen Sie mit Kombinationen von besonderem **Genuss**.

Mehrgang Verwöhn-Menu

Auswahlmenu unseres Küchenchefs

Amuse Bouche
Salatbuffet
Suppe
Zwischengang
Hauptgang zur Auswahl (Fleisch/Fisch/Vegan)
Dessert
Käse

chf 55

Gala-Dinner

(ab 40 bis max. 100 Personen im Bankettsaal)

Gerne senden wir Ihnen unsere Bankettvorschläge für ein festliches Dinner zu. Wir servieren natürliche Produkte aus der Region und bieten Ihnen auch vegetarische sowie auf Allergiker abgestimmte Gerichte an.

Im Carn & Caschiel

(Mitte Dezember bis Ende März)

Bündner „Tapas“ - Bucca Grischun

(bis 50 Personen)

Wir servieren Ihnen sechs kleine Häppchen aus einzigartigen, regionalen Bündner Produkten. Angefangen beim knusprigen Sauerteigbrot mit Bergbutter, über kalte und warme Speisen bis hin zum „dessert dulutsch“. Ein wenig Mut braucht es schon, doch Sie werden umso mehr überrascht sein von der Vielfalt der Bündner Produkte, die wir Ihnen servieren (auch für Vegetarier), nicht Gluten- oder Lactosefrei.

chf 58