

Seminarpauschale

Übernachtung mit reichhaltigem Frühstücksbuffet (Preise pro Person und Nacht)

Nebensaison CHF 165
 Hochsaison CHF 175

Einzelzimmerzuschlag (saisonal) CHF 40
 Wochenendzuschlag (Freitag - Samstag und Samstag - Sonntag) CHF 25

Tagespauschale

Der Seminarraum ist ausgestattet mit...

Berg-Quellwasser (mit und ohne Kohlensäure)
 Sugus und SportMint
 Schreibblöcken und Bleistiften
 Fruchtkorb
 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

Bergsalat 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-Zucchini
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 Gläsli
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 Salatbowle
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 68

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.