



MENÜ

VORSCHLÄGE

INHALTSVERZEICHNIS

01	ÜBER UNS
02	FINGERFOOD
03	APÉRO INSPIRATION
04	STARTERS
05	HAUPTGÄNGE
06	HAUPTGÄNGE
07	GRILL
08	DESSERTS
09	GUT ZU WISSEN

ÜBER UNS

DURCH UNSERE LANGJÄHRIGE ERFAHRUNG IN DER GASTRONOMIE STEHEN DIE ALPINE RESTAURANTS FÜR ERSTKLASSIGE QUALITÄT, FRISCHE PRODUKTE UND EINEN AUSGEZEICHNETEN SERVICE ZU EINEM FAIREN PREIS. MIT VIEL LEIDENSCHAFT UND LIEBE ZUM DETAIL GESTALTEN WIR KULINARISCHE ERLEBNISSE, DIE IN ERINNERUNG BLEIBEN.

EGAL, OB SIE EINEN KLEINEN APÉRO, EINE GEBURTSTAGSFEIER, EINEN GESCHÄFTSANLASS ODER EIN EXKLUSIVES DINNER PLANEN – WIR UNTERSTÜTZEN SIE UNKOMPLIZIERT UND INDIVIDUELL BEI DER ORGANISATION. GERNE BERATEN WIR SIE PERSÖNLICH UND STELLEN EIN ANGEBOT ZUSAMMEN, DAS PERFEKT ZU IHREN WÜNSCHEN PASST.

THEMENABENDE



GROSSANLÄSSE



HOCHZEITEN & CO.



PRIVATANLÄSSE



FINGERFOOD

APÉRO-HÄPPCHEN

BEI 4 KOMPONENTEN 16.00 / p.Pers.

JEDES ZUSÄTZLICHE HÄPPCHEN 3.00

TOMATEN-MOZZARELLA IM GLAS

ROHES GEMÜSE "CRUDITÉS" MIT DIP

MINI-FRÜHLINGSROLLEN
MIT SWEET AND SOUR SAUCE

TOMATEN-BRUSCHETTA

ZUCCHNI-BRIE AUF PUMPERNICKEL

RINDSTATAR
MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

THUNFISCHTATAR

YAKITORI POULETSPIESSLI

GARNELEN IN REISWOLKE
MIT ASIAGEMÜSE
SWEET-CHILI-SAUCE

RAUHLACHS
AUF BLINIS MIT MEERETTICHTRAHM

ROASTBEEF-WRAP

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

BÜNDNERPLÄTTCHEN 24.00 / p.Pers.
ROHSCHINKEN, SALAM, BRESAOLA, SPECK,
SALSIZ, BERGKÄSE, ESSIGGEMÜSE, BUTTER, BROT

KÄSEPLÄTTCHEN 19.50 / p.Pers.
VERSCHIEDENE HART-& WEICHKÄSE, BROT



KLASSIKER

CHIPS & NÜSSLI

SCHINKENGIPFELI

KÄSEKÜCHLEIN

MINI PIZZETTE

MINI FLAMMKUCHEN KLASSISCH

MINI SANDWICHES
SCHINKEN, KÄSE, SALAMI, GEMÜSE

SUPPEN

GERSTENSÜPPCHEN

TOMATENCRÈMESÜPPCHEN

KARTOFFELCRÈMESÜPPCHEN

APÉRO INSPIRATION

VITELLO TONNATO



RAUHLACHS AUF BLINI



GARNELEN IN REISWOLKE



TOMATEN-MOZZARELLA IM GLAS



STARTERS

SALATE

GRÜNER SALAT	10.50
GEMISCHTER SALAT	12.50
NÜSSLISALAT MIT SPECKWÜRFEL, EI & CROÛTONS	16.50
CAPRESE MIT BÜFFELMOZZARELLA	16.50

SALATBUFFETS (AB 15 PERSONEN)

6 VERSCHIEDENE SALATE BLATT-, GEMÜSE SALAT	16.50 p.P
10 VERSCHIEDENE SALATE BLATT-, GEMÜSE SALAT	22.50 p.P

SANDWICHES & PANINI

DIVERSE KLEINE PANINI IN VERSCHIEDENEN BROTEN MIT SCHINKEN, KÄSE, SALAMI, GEMÜSE	5.50 / STK.
GROSSE SANDWICHES MIT SCHWARZBROT SCHINKEN, SALAMI, KÄSE, GEMÜSE	8.50 / STK.

KALTE VORSPEISEN

RASSIGES GEWÜRZTES RINDSTATAR MIT BRIOCH-TOAST	28.50
VITELLO TONNATO	19.50
ROTE BETE CARPACCIO MIT RUCOLA, ZIEGENKÄSE & GERÖSTETEN WALNÜSSEN	18.50
BRESAOLA-CARPACCIO MIT STEINPILZEN, RUCOLA & PARMESAN	19.50

ANTIPASTIBUFFET (AB 20 PERSONEN)

25.50 p.P

TOMATEN-MOZZARELLA
VITELLO TONNATO
GEMISCHTE ANTIPASTI
3 VERSCHIEDENE BLATT- & GEMÜSESALATE
IN ÖL EINGELEGTES GRILLGEMÜSE

SUPPEN

BÜNDNER GERSTENSUPPE	12.50
MINESTRONE	12.50
TOMATENCRÈMESUPPE	11.50

HAUPTGÄNGE



PASTA

HAUSGEMACHTE  24.50
PIZZOCCHERI VELTLINER ART small 19.50

HAUSGEMACHTE LASAGNE 24.50

PASTA PLAUSCH 26.50
PENNE MIT DREIERLEI
SAUCEN ZUR AUSWAHL: BOLOGNESE, NAPOLI
& PANNA E PROSCIUTTO

ÄLPLER MAKKARONI  22.50
MIT APFELMUS

BÜNDNER CAPUNS 24.50
SPÄTZLITEIG MIT MANGOLDBLATT,
BÜNDNERFLEISCH & BERGKÄSE small 19.50

PARMIGIANA  24.50

HAUSGEMACHTE GEMÜSELASAGNE  24.50

RISOTTO

STEINPILZ RISOTTO  28.50
small 23.50

RANDENRISOTTO  24.50
MIT BÜFFELMOZZARELLA small 19.50

FONDUE

KÄSEFONDUE MIT RUCHBROT,  38.00 / p.P
ESSIGGEMÜSE & GSCHWELLTI

FONDUE CHINOISE 62.00 / p.P
MIT VERSCHIEDENEN SAUCEN,
REIS & SAISONGEMÜSE

VEGAN

LINSEN-GEMÜSE-DAL MIT REIS 26.50

SOJA GESCHNETZELTES 26.50
AN THAI-CURRY-SAUCE & BASMATI-REIS

 VEGETARISCH

ALLE FLEISCH, FISCH, PASTA & VEGI-
GERICHTE SIND AUCH ALS BUFFET
MÖGLICH



HAUPTGÄNGE

FLEISCH

SCHWEINEBRATEN 28.50
MIT KRÄFTIGER ROSMARINJUS,
POLENTA & SAISONGEMÜSE

SCHWEINSGESTNETZELTES 28.50
KARTOFFELSTOCK & GEMÜSE

KALBSPICCATA 38.50
MIT TOMATENSFAGHETTI

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES 38.50
MIT BUTTERNUEDELN

RINDSSCHMORBRATEN 34.50
AN BAROLOJUS MIT
POLENTA & SPECKBOHNEN

RINDSSTROGANOFF 38.50
"STROGANOFF" MIT KARTOFFELSTOCK

CHARNIGNA ENGIADINAISA 36.50
RINDSGESCHNETZELTES MIT WALDPILZEN
BRAMATA POLENTA & GEMÜSE

CHILI CON CARNE 28.50
MIT REIS

POULETGESCHNETZELTES 28.50
AN CURRYSAUCE & REIS

ROASTBEEF 38.50
MIT KARTOFFELGRATIN, SAISONALEM GEMÜSE
& SAUCE BÉARNAISE

**ALLE FLEISCH, FISCH, PASTA & VEGI-
GERICHTE SIND AUCH ALS BUFFET
MÖGLICH**



KALBS-SALTIMBOCCA 38.50
ALLA ROMANA MIT SAFRANRISOTTO

ROTES POULET-CURRY 28.50
POULETGESCHNETZELTES AN
CURRYSAUCE MIT REIS

HAMBURGER 26.50
RINDBURGER MIT BRIOCHEBRÖTLI
HAUSSAUCE & GRÜNEM SAISONFALAT

KALBSSCHNITZEL 38.50
AN RAHMSAUCE MIT
BUTTERNUEDELLI & BUNTEM GEMÜSE

FISCH

WOLFSBARSCHFILET 38.50
IM KARTOFFELMANTEL MIT GEMÜSE

LACHSTRANCHE VOM GRILL 33.50
AN ZITRONENSAUCE MIT SALZKARTOFFELN

GRILL

“OFRY-GRILL” THE NEW GENERATION

KLEINES ANGEBOT

42.00 / p.Pers.

AB 20 PERSONEN

5 VERSCHIEDENE SALATE
MINI KALBSBRATWURST
LUGANIGHETTA
SCHWEINSSTEAK
COSTINI
MARINIERTER POULETSCHENKEL
MAISKOLBEN
BAKED POTATOES MIT SAUERRAHM
KRÄUTERBUTTER
BROT



MITTLERES ANGEBOT

52.00 / p.Pers.

AB 20 PERSONEN

7 VERSCHIEDENE SALATE
MINI KALBSBRATWURST
LUGANIGHETTA
SCHWEINSSTEAK
MARINIERTER POULETSCHENKEL
COSTINI
RINDSTAGLIATA
MAISKOLBEN
BAKED POTATOES MIT SAUERRAHM
KRÄUTERBUTTER
BROT

GROSSES ANGEBOT

65.00/ p.Pers.

AB 20 PERSONEN

10 VERSCHIEDENE SALATE
MINI KALBSBRATWURST
LUGANIGHETTA
COSTINI
KLEINER FLEISCHSPIESS
SCHWEINSSTEAK
MARINIERTER POULETSCHENKEL
RINDSTAGLIATA
GRILLKÄSE
POLENTA TARAGNA
MAISKOLBEN
BAKED POTATOES MIT SAUERRAHM
KRÄUTERBUTTER
BROT



DESSERTS

DESSERT

TIRAMISU	10.50
PANNA COTTA	10.50
GEBRANNT CREME	10.50
SCHOKOLADENMOUSSE	9.50
FRUCHTSALAT	10.50
CARAMELKÖPFLI	9.50
FRUCHTWÄHE	6.50
SCHOKOLADENBROWNIES	6.00

AUSWAHL MONOPORTIONEN FÜR DESSERTBUFFET

TIRAMISU
PANNA COTTA
GEBRANNT CREME
SCHOKOLADENMOUSSE
FRUCHTSALAT
CARAMELKÖPFLI
SCHOKOLADENBROWNIES
FRÜCHTE-TARTLETTES
ENGADINER NUSSTORTE
SOFTEIS MIT VERSCHIEDENEN TOPPING



DESSERTBUFFET MIT MONOPORTIONEN AB 15 PERSONEN p.P

MIT 5 SORTEN IHRER WAHL	20.00
MIT 7 SORTEN IHRER WAHL	28.00
MIT 9 SORTEN IHRER WAHL	36.00

GUT ZU WISSEN



SERVICE

15.00 / p.Pers.

Gläser, Besteck & Teller, Papierservietten,
Reinigung, Transport & Bereitstellung,
Eiswürfel & Eiskübel, Abfallentsorgung,
Menükarten

TISCHWÄSCHE PREIS PRO STK.

Stoffservietten	1.50
Tischdecke	5.00
Tischdecke für Stehtische	5.00
Tischläufer	2.50

KÜCHE

Mobile Catering-Geräte und Küchenequipment
werden je nach Aufwand verrechnet.

STROM

Die Stromversorgung vor Ort wird durch den Gast
sichergestellt und je nach Aufwand verrechnet.

ENTSORGUNG

Für die Entsorgung sämtlicher Abfälle
verrechnen wir eine Pauschale von **CHF 30.-**.

BLUMEN / DEKO

Spezielle Wünsche können direkt bei der
Floristin gebucht werden. Die Kosten werden
separat verrechnet. Der Kontakt kann gerne
vermittelt werden.

KAFFEEMASCHINE

Kann bei Bedarf extern gemietet werden –
CHF 50.- / Stück und Tag.

EXTERNE ABKLÄRUNGEN

Für Abklärungen und die Koordination mit
externen Dienstleistern wird eine Gebühr
von **CHF 65.- pro Stunde** verrechnet.

TISCHE & STÜHLE

Tische und Stühle können bei Bedarf extern
gemietet werden. Die Mietkosten werden
dem Auftraggeber in Rechnung gestellt.

Stehtische: CHF 15.- / Stück

ZELTE

3M X 3M (pro Tag/STK.)	150.00
3M X 6M (pro Tag/STK.)	200.00

WÄRMEPILZ

pro Tag/STK. inkl. Gasflasche **150.00**

BRUCH/SCHÄDEN

Für Bruch und Schäden an Gläsern, Mobiliar,
Dekoration, Küchengeräten, der Lokalität, etc.
haftet der Auftraggeber.

LOKALITÄT

Der ausgewählte Veranstaltungsort muss mit
unserem Lieferwagen erreichbar sein.
Erforderliche Fahrbewilligungen werden dem
Auftraggeber in Rechnung gestellt.

MITARBEITER

Supervisor	1MA/H 75.00
Servicemitarbeiter	1MA/H 65.00
Koch	1MA/H 65.00

NACHTZUSCHLAG FÜR MITARBEITER

Ab 00.00 Uhr wird pro Mitarbeiter und
Arbeitsstunde ein Zuschlag von **CHF 20.-**
auf den regulären Stundenansatz verrechnet.

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

ZAHLUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Rechnung kann bar, mit EC-/Maestro-Karte, Visa, Mastercard oder per Rechnung bezahlt werden.

Bitte beachten Sie, dass wir keine Rechnungen ins Ausland versenden können.

ANNULLATIONSBEDINGUNGEN

Bis 5 Tage vor dem Anlass

Kostenlose Annullation.

5–3 Tage vor dem Anlass

50 % des bestätigten Menüpreises für die bestätigte Personenzahl werden verrechnet.

3–0 Tage vor dem Anlass

100 % des bestätigten Menüpreises für die bestätigte Personenzahl werden verrechnet.



RESTAURANT
Piste 21

Loft 99

RESTAURANT & PIZZERIA
Cresta Run

CAMPING
Gravatscha


Alpine Catering