



VERPFLEGUNGSANGEBOT WOHNHEIM ROTHENBRUNNEN

CAZIS
Klinik Beverin

CHUR
Klinik Waldhaus

LANDQUART
Heimzentrum
Arche Nova

CHUR
Heimzentrum
Montalin

ROTHENBRUNNEN
Heimzentrum
Rothenbrunnen

Verpflegungsangebot Wohnheim Rothenbrunnen

Bei uns wird Ihr Anlass zum Erlebnis und zum Wohle von Ihnen und Ihren Gästen durchgeführt. Gemeinsam planen wir Ihren Anlass und legen grossen Wert darauf, dass Sie und Ihre Gäste rundum zufrieden sind.

Sie erhalten unsere volle Aufmerksamkeit, Herzlichkeit und Flexibilität.

Wir beraten Sie bei der Wahl der Pausenverpflegung, Speisen und Getränke, der Dekoration, den technischen Einrichtungen und vieles mehr.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Verpflegungsangebot vor. Die Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wir freuen uns, mit Ihnen Ihren Anlass im Wohnheim Rothenbrunnen durchzuführen.

Ihr Ansprechpartner

Robert Christandl
Küchenchef Wohnheim Rothenbrunnen

Wohnheim Rothenbrunnen
Dorfstrasse 10
7405 Rothenbrunnen

Tel. +41 58 225 45 11
Fax +41 58 225 45 46
robert.christandl@pdgr.ch

Pausenverpflegung

Während Ihren Veranstaltungen bieten wir Ihnen verschiedene Getränke und Snacks für die Pausen zwischendrin.

Nespresso, Tee	Stück	CHF	2.90
Mineralwasser mit Kohlensäure	100cl	CHF	4.00
Mineralwasser / Süssgetränke	50cl PET	CHF	3.50
Gipfeli, Brötchen	pro Person	CHF	2.00
Früchte, Trockenfrüchte	pro Person	CHF	2.50
Gebäck	pro Person	CHF	2.50
Orangensaft / Most nach Saison	100cl	CHF	7.00
½ Canapé	Stück	CHF	2.70
Minipatisserie	Stück	CHF	1.60
Minisandwich	Stück	CHF	2.80
Tischbrötchen	Stück	CHF	1.80

Frühstück / Brunch

Starten Sie bei uns kulinarisch in den Tag. Warum nicht bei einem Anlass vorgängig mit einem reichhaltigen Frühstück starten oder mit einem Brunch das Treffen abschliessen.

Kleines Frühstück	pro Person	CHF	9.50
<ul style="list-style-type: none"> - Kaffee oder Tee - Gipfeli, Vollkornbrötchen - Butter - Confitüre - Käse - Schinken 			
Vollwert Frühstück (ab 5 Personen)	pro Person	CHF	16.50
<ul style="list-style-type: none"> - Kaffee, Tee, Fruchtsäfte - Fruchtbrot - Vollkornbrötchen - Butter und Confitüre - Birchermüesli - Käse - Trockenfleisch 			
Brunch (ab 10 Personen)	pro Person	CHF	28.00
<ul style="list-style-type: none"> - Kaffee, Tee, Fruchtsäfte - Gipfeli, Fruchtbrot, Vollkornbrot - Butter, Confitüre und Honig - Birchermüesli und Fruchtekorb - Käse, Schinken - Rühreier mit Tomatenwürfel - Frühstücksspeck und Cipolata - Hefegebäck - Joghurt 			
Stehfrühstück (ab 10 Personen)	pro Person	CHF	16.50
<ul style="list-style-type: none"> - Kaffee, Tee, Fruchtsaft - Gipfeli - Kleines Birchermüesli „Fingerfood“ - Gebäck - ½ Canapé - Tischbrötchen 			

Apéro / Buffet

Für Ihren Anlass bieten wir Ihnen verschiedene Apéro-Möglichkeiten an. Stimmen Sie sich auf Ihren Anlass ein, überbrücken Sie Ihre Programmpausen oder runden Sie Ihre Veranstaltung mit einem unserer Apéro-Varianten ab.

Stehlunch (ab 20 Personen)	pro Person	CHF	28.00
<ul style="list-style-type: none"> - Rindstatar - Satayspiesschen - Minicapuns - Räucherlachs - Canapé - Tagessuppe - Patisserie 			
Typisch Graubünden (ab 15 Personen)	pro Person	CHF	21.50
<ul style="list-style-type: none"> - Bündnerplatte - Käseplatte - Capuns Grischun - Nusstorte, gebrannte Creme 			
Business Apéro (ab 15 Personen)	pro Person	CHF	19.50
<ul style="list-style-type: none"> - Party - Brötli Bündnerfleisch - Party - Brötli Käse - Party - Brötli Lachs - Käsehüechli - Pouletspiesschen - Windbeutel 			

Unser Angebot an Menükreationen

Vorspeisen

Hausgemachte Kürbisterrine auf Salatvariationen mit Steirischen Kürbisöl	CHF	14.50
Geräucherter Lachs mit Meerrettich Toast und Butter garniert mit Zitrone, Kapern und Zwiebelringe	CHF	14.00
Carpaccio vom Bresaola mit gebratenen Steinpilzen, mariniert mit Olivenöl, Aceto-Balsamico di Modena und Tête-de-Moin Locken	CHF	13.00
Tomatensalat mit Mozzarellascheiben, parfümiert mit Basilikum und Aceto-Balsamico-Vinaigrette	CHF	7.50
Gemischter Salat	CHF	6.00
Grüner Salat	CHF	4.50

Suppen

Geklärtc Steinpilzsuppe mit Gemüsewürfelchen und Wachtelbrüstchen	CHF	10.50
Doppelte Kraftbrühe mit Sherry	CHF	8.50
Doppelte Kraftbrühe mit Flädli	CHF	7.50
Hausgemachte Kürbissuppe mit Wodka	CHF	7.50
Maiscremesuppe mit grünen Pfeffer	CHF	6.00

Hauptgänge

Sautiertes Rindsfilet an Balsamicosauce, Krokette und Gemüse trio	CHF	35.00
Sautiertes Kalbsteak an Morchelrahmsauce, Nudeln und Gemüse	CHF	34.00
Glasierter Kalbraten an Calvadossauce, Kartoffelstock, Saisongemüse	CHF	24.00
Spaghettiplausch mit drei verschiedenen Saucen und gemischter Salat	CHF	23.50
Schweinscordonbleu mit Pommes frites und glasierten Karotten mit Erbsen	CHF	21.50
Hausgemachte Capuns an Steinpilzsauce	CHF	19.50

Desserts

Gebrannte Creme	CHF	7.50
Verschiedene Mousse	CHF	8.00
Hausgemachte Glace (pro Kugel)	CHF	2.50
Fruchtsalat	CHF	7.00
Dessertbuffet	CHF	19.00

Zusätzliche Variationen besprechen Sie mit dem Küchenchef Robert Christandl.

Leidmal

Französischer Service

Zvieriplatte mit Bündnerfleisch Rohschinken Aufschnitt	CHF	23.00
– Eier und Käse		
– Birnenbrot verschiedene Brotsorten		
– Butter		

In Schälchen auf den Tischen

Oliven	CHF	3.50
Süsssaure Früchte	CHF	3.50
Trockenfrüchte	CHF	4.50
Eingelegte rote Zwiebeln	CHF	3.00

Für vegetarische Gäste

Salatteller mit Ei	CHF	18.00
--------------------	-----	-------

Tortenauswahl

Verschiedenes

Getränke

Mineralwasser

Mit Kohlensäure	100cl	CHF	7.00
Valsler Stilles Wasser	50cl	CHF	3.50

Fruchtsäfte

Orangenus	100cl	CHF	7.00
Bio Most vom Gutsbetrieb (saisonal)	100cl	CHF	7.00

Prosecco

Zero DOC Extra Dry De Stefani	75cl	CHF	30.00
-------------------------------	------	-----	-------

Schweizer Bier

Calanda

Calanda Edelbräu	33cl	CHF	4.50
------------------	------	-----	------

Churer Bier

Churer Bier hell	33cl	CHF	5.50
------------------	------	-----	------

Weisswein und Rotwein

Beachten Sie unsere separate Weinkarte