

WEIHNACHTSGARTEN

GRUPPENANGEBOTE

Package I - limited

Aufenthalt auf eine Stunde begrenzt

45 CHF
pro Person

Speisen

Gerstensuppe mit und ohne Bündnerfleisch
Schlangenhrot zum Selbermachen
Apéro-Wiedikerli mit frischem Brot und Senf
Raclette von der Käserei «Jumi» pro 100 g
*Schwarzer Chili, Natur Grossvātu, Wildkräuter
mit «Geschwellti» und «Pickles»*
Cervelat mit Brot und Senf
Feiner Kürbis mit Kräuter-Chimichurri

Snacks

Heisse Marroni
Gebrannte Mandeln
Hausgemachter Enja-Cheesecake

Getränke

Hausgemachter Glühwein
mit einem Schuss Amaretto, Cognac oder Scotch
Hausgemachter heisser Apfelpunsch

Züribieter Cuvée weiss AOC - 1dl
Züribieter Cuvee rot AOC - 1dl
Prosecco Il Colle brut DOC - 1dl

Wasser mit/ohne Kohlensäure 5 dl
Softgetränke 3 dl

Add ons:

Raclettekäse Trüffel, Champagner, Steinpilz und Morchel	+ 5.00 p.P.
Vegane Foie Gras auf Crostini mit Feigenmarmelade	+ 12.00 p.P.
Lostallo-Lachs auf Blini mit Sauerrahm und Honigdillsauce	+ 18.00 p.P.
Schweizer Oona-Kaviar auf Blini mit Crème fraîche	+ 36.00 p.P.
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut AOC	+ 30.00 p.P.

Weitere Champagner auf Anfrage erhältlich

enja

Package II - unlimited

Aufenthalt ohne zeitliche Begrenzung

85 CHF
pro Person

Speisen

Gerstensuppe mit und ohne Bündnerfleisch
Schlangenhrot zum Selbermachen
Apéro-Wiedikerli mit frischem Brot und Senf
Raclette von der Käserei «Jumi» pro 100 g
*Schwarzer Chili, Natur Grossvātu, Wildkräuter
mit «Geschwellti» und «Pickles»*
Cervelat mit Brot und Senf
Feiner Kürbis mit Kräuter-Chimichurri

Snacks

Heisse Marroni
Gebrannte Mandeln
Hausgemachter Enja-Cheesecake

Getränke

Hausgemachter Glühwein
mit einem Schuss Amaretto, Cognac oder Scotch
Hausgemachter heisser Apfelpunsch

Züribieter Cuvée weiss AOC - 1dl
Züribieter Cuvee rot AOC - 1dl
Prosecco Il Colle brut DOC - 1dl

Wasser mit/ohne Kohlensäure 5 dl
Softgetränke 3 dl

Add ons:

Raclettekäse Trüffel, Champagner, Steinpilz und Morchel	+ 5.00 p.P.
Vegane Foie Gras auf Crostini mit Feigenmarmelade	+ 12.00 p.P.
Lostallo-Lachs auf Blini mit Sauerrahm und Honigdillsauce	+ 18.00 p.P.
Schweizer Oona-Kaviar auf Blini mit Crème fraîche	+ 36.00 p.P.
Champagne Perrier-Jouët Grand Brut AOC	+ 30.00 p.P.

Weitere Champagner auf Anfrage erhältlich

