

Im malerischen Prättigau inmitten der Bündner Alpen gelegen und mit einem atemberaubenden Bergpanorama, ist das Hotel Scesaplana mit dem Restaurant Schlössli der ideale Ort zum Feste feiern und geniessen.

Bankettdokumentation

Schön, dass Sie sich für unser Haus interessieren.
Wir freuen uns, Sie begrüßen und bewirten zu dürfen.

Bei unserem Angebot legen wir grossen Wert auf marktfrische Zutaten und saisonal aktuelle Lebensmittel.
Darum setzen wir auf qualitativ hochstehende und mit viel Liebe zubereitete Produkte statt auf vorgefertigten Convenience-Food.
Geschmäcker sind bekanntlich verschieden; vor allem auch, wenn es um's Kulinarische geht.

Ihren Geschmack wollen wir treffen!

Nachstehend finden Sie eine reiche Auswahl an Menüvorschlägen.
Selbstverständlich können diese in Absprache nach Ihren speziellen Wünschen und Vorstellungen abgeändert oder ergänzt werden.

Das Hotel Scesaplana Seewis verfügt über verschiedene Restaurations-Räumlichkeiten für kleinere und grössere Anlässe.

Für Rückfragen und Auskünfte stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.
Fragen Sie unverbindlich an, wir tragen unser Möglichstes dazu bei, damit Ihr Anlass in allen Belangen gelingt.

Viel Vergnügen beim Auswählen und bis bald bei uns in Seewis.

Ihr Schlössli Team

Inhaltsverzeichnis

- Checkliste für Ihren Anlass	3
- Unsere Räumlichkeiten	4
- Hochzeitsvorschläge	5
- Apéritifvorschläge	6-7
- Bankettvorschläge	8-12
- AGB`s –Geschäftsbedingungen und Informationen zum Hotel Scesaplana	13-15
- Eigene Notizen	16

Checkliste für Ihren Anlass

Sie feiern Ihr Fest im Hotel Scesaplana
Restaurant Schlössli.

Hier finden Sie die Grundlagen für die Organisation Ihres Anlasses mit allen Details.

Kreuzen Sie nachfolgende Positionen vor der Menübesprechung an.

- Art des Anlasses, Datum und Zeit
- Ablauf, wo, wann, was
- Organisator, zuständige Person (genaue Adresse, Telefon...)
- Anzahl Gäste/wie viele Kinder und Kleinkinder
- Transport (Privatautos, Car, Kutsche ...)
- Benötigter Raum/Grösse
- Apéritif/Beilagen/Ort
- Menu (Anzahl Gänge, Fisch oder Fleisch als Hauptgang)
- Spezialmenüs/Diät/Vegetarier/Allergiker
- Kaffee, Spirituosen
- Programm Ablauf/Ankunft/Unterbrüche, Spiele, Tanz
- Menudruck/Titel/Motto
- Blumen/Dekoration/Tischkärtchen
- Bestuhlungsart
- Musik/Attraktionen/Anzahl/Musikerverpflegung
- Verlängerung/Schluss des Festes
- Verrechnung

Unsere Räumlichkeiten

Räumlichkeiten	Personenzahl	Bestuhlungsart
Restaurant Panorama	max. 60 Personen	Einzeltische
Arvenstube	max. 40 Personen	Einzeltische
Schlösslisaal 1	max. 50 Personen	Einzeltische Reihen Block
Schlösslisaal 1 & 2	bis 120 Personen	Einzeltische Reihen Block
Weinkeller	nur für Apéritif max. 30 Personen	Grosser Nussbaumtisch Canape in der Hotelhalle
Lounge	nur für Apéritif max. 30 Personen	Einzeltische Canape und Sessel vor dem Kamin
Schlösslipark	Nur Apéritif max. 200 Personen	

Unsere Hochzeitsarrangements


Ihr schönster Tag im Leben



- Unser romantischer Festsaal steht Ihnen für die ganze Feier kostenlos zur Verfügung.
- Der romantische Schösslipark eignet sich wunderbar für Ihr Hochzeits-Fotoshooting.
- Profitieren Sie von unserer fachmännischen Beratung.
- Gerne organisieren wir auch Ihren Apéritif.
- Wir vermitteln Ihnen gerne eine Tanzmusik nach Ihren Wünschen.
- Nach dem Fest haben Sie die Möglichkeit in unserer romantischen Hochzeitssuite zu nächtigen.
- Auch Ihre Gäste können bei uns ein Zimmer reservieren und das Fest ausgeschlafen am Sonntag bei einem ausgiebigen Frühstück ausklingen lassen.

SCHLÖSSLI EMPFEHLUNGEN APERO

Kalte Häppchen

Salzgebäck, Chips und Nüssli	pro Person	CHF 2.00
Feines Blätterteiggebäck (ca. 30 Gr. pro Person, ca. 6 Stück.)	pro Person	CHF 3.00
Crostini mit Tapenaden bestrichen getrocknete Tomaten und Oliven	pro Stück	CHF 2.50
Crostini mit Rauchlachstatar	pro Stück	CHF 3.50
Crostini mit Rohschinken	pro Stück	CHF 3.50
Farbenfrohe, rohe Gemüsestengel mit Currymayonnaise, Tartar- und Cocktailsauce	pro Person	CHF 2.50
Spießli mit Rohschinken und Melonen	pro Stück	CHF 3.50
Antipasti-Gemüsespiesschen	pro Stück	CHF 2.50
Möckli vom Helveticakäse (30g)  mit Trauben und Birnbrot	pro Person	CHF 4.00
Weizenwraps (2cm) mit Pouletbruststreifen	pro Stück	CHF 2.50
mit Vorderschinken	pro Stück	CHF 2.50
mit Gemüsestreifen	pro Stück	CHF 2.50
alle mit Eisbergsalat und Salatgurke gefüllt		
Bruschetta mit Tomatenwürfeli und Pesto	pro Stück	CHF 4.50
Bruschetta mit rassig gewürztem Beef Tartar	pro Stück	CHF 4.50
Tomaten-Mozzarellaspiesschen mit Basilikum	pro Stück	CHF 2.50
Mini-Sandwich vom Baguette (5cm) mit Schinken, Salami oder Fleischgekäse	pro Stück	CHF 2.50
mit Trockenfleisch, Rohschinken oder Rauchlachs	pro Stück	CHF 3.50
Früchtespiessli (saisonal) mit Orange, Trauben, Melone und Ananas	pro Stück	CHF 2.50
Saisonale Bowle mit feingeschnittenen Früchten ohne Alkohol	pro Liter	CHF 25.00
mit Alkohol	pro Liter	CHF 35.00

Die Verrechnung erfolgt anhand der vorbestellten Menge.

Warme Häppchen

Flammkuchen mit Frischkäse, Speck, Zwiebeln und frischem Rosmarin	pro Achtel	CHF 2.50
Mini-Schinkengipfeli	pro Stück	CHF 2.50
Mini-Käseküchlein	pro Stück	CHF 2.50
Risotto–Olivenbällchen an rassisger Tomatensauce	pro Stück	CHF 2.50
Hackfleischbällchen an Kräutermayonnaise	pro Stück	CHF 3.00
Riesengravadur im Knuspermantel mit Sweet & Chilisauce	pro Stück	CHF 3.00
Fischknusperli mit Tartarsauce	pro Person	CHF 4.00
Frühlingsrolle mit Sweet Chilli Sauce	pro Stück	CHF 2.00
Risotto mit saisonaler Einlage	pro Person	CHF 2.00
Carré von Käsequiche	pro Stück	CHF 3.00

Süsse Häppchen


Gefüllte Tartelettes (Mousse au chocolat weiss oder dunkel)	pro Stück	CHF 2.50
Früchte im Schokoladenmantel	pro Stück	CHF 2.00
Früchtespiessli	pro Stück	CHF 2.50
Panna cotta im Gläsli mit Fruchtsauce	pro Stück	CHF 4.50
Gebrannte Creme mit Schlagrahm und gerösteten Mandeln im Shotglas	pro Stück	CHF 4.50

SCHLÖSSLI EMPFEHLUNGEN BANKETT

Kalte Vorspeisen

Saisonale Blattsalate	CHF 9.50
Bunter gemischter Salat	CHF 11.50
Ruccolasalat mit Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan	CHF 12.50
Nüsslisalat mit gebratenem Speck und Landei	CHF 14.50
Tatar von Rauchlachs mit Hüttenkäse auf Gurkencarpaccio	CHF 16.50
Duett von Melone und Bündnerfleisch-Tatar	CHF 17.50
Prättigauer Ziegenkäse gratiniert mit saisonalem Brotsalat serviert	CHF 17.50
Rassiges Rindstartar mit Toast und kleinem Blattsalat	CHF 21.00
Carpaccio vom Rindsfilet mit kaltgepresstem Olivenöl, Ruccola und Parmesan	CHF 21.50


TROCKENFLEISCH

Seewiser Salsiz mit Alpkäse auf der Schiefertafel serviert	CHF 16.00
Seewiser Trockenfleischplatte mit Alpkäse und Birnenbrot	CHF 25.50
Portion Helveticakäse vom Kesslerhof  mit Birnenbrot und Trauben	CHF 10.50

SUPPEN

Saisonale Gemüsesuppe	CHF 9.50
Rindskraftbrühe mit Flädli und Schnittlauch	CHF 9.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe  mit feinem Gemüse und Trockenfleisch vom Kesslerhof	CHF 10.50
Maienfelder Rieslingsuppe	CHF 11.50

FLEISCHGERICHTE

Hausgemachte Capuns  CHF 24.50
Mangoldwickel mit Trockenfleisch vom Kesslerhof
an einer Rahmsauce mit Alpkäse überbacken

Kalbsbratwurst vom  CHF 24.50
mit Rösti und Zwiebelsauce

Hausgemachter Hackbraten an Rosmarinjus CHF 26.00
mit Kartoffelstock und Gemüse

Fitnessteller mit Salatsauce nach Wahl CHF 32.00
mit Rindsentrecote , Schweinssteak
oder Pouletbrust),dazu hausgemachte Kräuterbutter

SCHWEIN

Fitnessteller mit Salatsauce nach Wahl CHF 25.00
mit Schweinssteak (160g)
dazu hausgemachte Kräuterbutter

Schweinsvoessen Grossmutter Art CHF 24.50
serviert mit Butternudeln und glasierten Karotten

Schweinschnitzel an Champignonrahmsauce CHF 24.50
serviert mit Butternudeln und glasierten Karotten

Schweinsgeschnetzeltes „minute“ an Champignonsrahmsauce CHF 26.50
dazu knusprige Butterrösti und glasierte Karotten

Wiener Schnitzel vom Schweinsrücken mit Zitronengarnitur CHF 29.50
dazu Pommes frites und Gemüse

Saltimbocca vom Schweinsrücken an MarsalasaUCE CHF 29.50
mit Safranrisotto und Gemüse serviert

Cordon Bleu vom Schweinsrücken gefüllt mit Vorderschinken CHF 31.00
und Alpkäse dazu Pommes frites und Gemüse

Schweinsfilet im Speckmantel ganz gebraten an Thymianjus CHF 34.50
dazu Röstikroketten und Gemüse

GEFLÜGEL

Fitnesssteller mit Salatsauce nach Wahl mit gebratener Pouletbrust (160g) dazu hausgemachte Kräuterbutter	CHF 25.00
Pouletbrustgeschnetzeltes „minute“ an Champignonsrahmsauce dazu knusprige Butterrösti und glasierte Karotten	CHF 26.50

KALB

Fitnesssteller mit Salatsauce nach Wahl mit gebratenem Kalbssteak (160g) dazu hausgemachte Kräuterbutter	CHF 39.50
Kalbsvoressen Grossmutter Art serviert mit Butternudeln und glasierten Karotten	CHF 28.50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Zitronengarnitur dazu Pommes frites und Gemüse	CHF 35.50
Kalbsgeschnetzeltes „minute“ an Champignonsrahmsauce dazu knusprige Butterrösti und glasierte Karotten	CHF 35.50
Cordon Bleu vom Kalbsrücken gefüllt mit Vorderschinken und Alpkäse dazu Pommes frites und Gemüse	CHF 37.00
Kalbshuftmedaillons mit saisonaler Pilzrahmsauce (Morcheln, Steinpilze oder Eierschwämmli) serviert mit Nudeln und Gemüse	CHF 41.50
Kalbsrücken im Landrauch-Schinkenmantel im Ganzen gebraten mit Kräuterjus dazu Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 46.50

RIND

Fitnessteller mit Salatsauce nach Wahl mit Entrecote (160g) dazu hausgemachte Kräuterbutter	CHF 34.50
Rindsvoressen Grossmutter Art serviert mit Butternudeln und glasierten Karotten	CHF 26.50
Rindsgeschnetzeltes „minute“ an Champignonsrahmsauce dazu knusprige Butterrösti und glasierte Karotten	CHF 32.50
Roastbeef rosa gebraten mit Estragonbuttersauce dazu Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 42.50

LAMM

Fitnessteller mit Salatsauce nach Wahl mit Lammentrecote (160g) dazu hausgemachte Kräuterbutter	CHF 36.00
Lammentrecote mit Salbeijus serviert mit feingeschnittenem Ratatouille und Bratkartoffeln	CHF 37.00


FISCHGERICHTE

Fitnessteller mit Salatsauce nach Wahl mit sautierter Lachstranche (140g) dazu hausgemachte Kräuterbutter und Zitronengarnitur	CHF 28.00
Gebratene Lachstranche mit Zitronengarnitur auf Weissweinrisotto und Broccoli mit Mandelbutter	CHF 32.00
Gebratenes Zanderfilet mit Zitronengarnitur auf Rahmlauch und Salzkartoffeln	CHF 34.00
Sautierte Goldbrassenfilets mit Zitrone und Olivenöl auf feingeschnittenem Ratatouille und Bratkartoffeln	CHF 34.00

VEGI

Vegetarische Capuns Mangoldwickel an einer Rahmsauce mit Gemüse und Alpkäse überbacken	CHF 24.50
Knusprige Rösti serviert mit buntem Gemüse und Spiegelei	CHF 22.00
Blätterteigkissen mit Gemüseragout und Pilzen gefüllt	CHF 24.50
Gemüserisotto	CHF 24.00

DESSERT

Alp Öhi usem Gläsli für da klii Gluscht Naturejoghurt vom Kesslerhof mit einer Kugel Waldbeerenglace auf Meringuebrösel und getrockneten Blüten	 CHF 8.50
Für da kli Gluscht, saisonales Mousse usem Gläsli mit passender Früchtegarnitur	CHF 8.50
Fruchtsalat mit einer Kugel Sorbet	CHF 9.50
Gebrannte Creme mit Schlagrahm und gerösteten Mandeln	CHF 10.50
Panna Cotta mit Früchten	CHF 11.50
Zweifarbige Schokoladenmousse	CHF 11.50
Saisonales Halbgefrorenes garniert	CHF 11.50
Gebackene Apfelküchlein in Zimtzucker gewendet serviert mit Vanilleglace und Schlagrahm	CHF 11.50
Dessertbuffet nach Ihren Wünschen zusammengestellt	

Geschäftsbedingungen

Unsere Geschäftsbedingungen sind in jedem Fall Bestandteil des Reservationsvertrages. Bei Annullation eines definitiv bestätigten Anlasses bitten wir um eine schriftliche Mitteilung.

Kindermenüs

Kinder im schulpflichtigen Alter bewältigen meist kein ganzes Menü. Bestellen Sie deshalb für Ihre lieben Kleinen ein Menü mit kleineren Portionen.

Menübesprechung

Wann dürfen wir Sie bei uns zu einer Besprechung der Details begrüßen? Weil wir für Sie Zeit haben möchten, bitten wir um eine vorgängige Terminvereinbarung.

Menükarten

Wir verwenden unsere eigenen Menükarten.

Musik

Damit Nachbarn nicht gestört werden, ist elektronisch verstärkte und sonst laute Musik ab 23.30 Uhr zu drosseln.

Parkplätze

Für Grossanlässe benutzen Sie bitte das Parkhaus unterhalb des Hotels. Eine begrenzte Anzahl Parkplätze stehen vor dem Hotel zur Verfügung.

Dekoration

Eine normale Deko, kleines Sträusschen oder Mini-Pflänzchen, Kerzen, Servietten und schönes Geschirr zieren immer unsere Tafel. Spezielle Dekorationen sind im Preis nicht inbegriffen. Selbstverständlich nehmen wir gerne Ihre Wünsche entgegen und verrechnen die Dekorationsaufträge zu Selbstkosten.

Personenzahl

Wir bitten Sie, uns Ihre Menüwahl mindestens 10 Tage im Voraus bekannt zu geben. Der Stand der gemeldeten Personenzahl, vier Werktage vor der Veranstaltung, gilt als verbindlich.

- Bis 10.00 Uhr am Veranstaltungstag akzeptieren wir eine Reduktion von 5% der Personenzahl ohne Kostenfolge (Produktionsbeginn Küche).
- Ab 10.00 Uhr (Veranstaltungstag) verrechnen wir die zu diesem Zeitpunkt feststehende Personenzahl zu 100%.

Preise

Alle Preise verstehen sich inkl. 8 % Mehrwertsteuer.

Saalmiete

Die Saalmiete ist bereits im Menupreis inklusive und wird nicht separat verrechnet.

Tanzfläche

Für Ihren Anlass bereiten wir Ihnen auf Wunsch eine Tanzfläche vor. Berücksichtigen Sie bitte, dass sich die auf Seite 2 angegebene Personenkapazität im Saal dadurch reduziert.

Technik

Für allfällige Darbietungen während Ihrem Anlass stellen wir Ihnen ein kleines Sortiment an technischer Infrastruktur wie Flip-Charts, Pinwand, Hellraumprojektor, Beamer etc. zur Verfügung. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche frühzeitig mit.

Tischwäsche

Die Tischwäsche in unseren Banketträumlichkeiten besteht standardmässig aus sekt-farbigen Tischdecken und Servietten. Sollten Sie einen anderen Farbwunsch haben, werden wir diesen nach Möglichkeit gerne erfüllen.

Verlängerung

Für eine Verlängerung der Veranstaltung berechnen wir ab 24.00 Uhr Fr. 100.00 pro Stunde.

Zahlungsbedingungen

Unsere Rechnungen sind zahlbar innert 10 Tagen netto ab Rechnungsdatum. Bankette sind nicht mit Kreditkarten zahlbar.

Zapfengeld

Falls Sie trotz unseres grossen Weinangebots einen eigenen Wein mitbringen wollen, so verlangen wir pro geöffnete Flasche ein Zapfengeld von Fr. 30.00.

Unsere Öffnungszeiten

Restaurant Schlössli:

Mittwoch bis Freitag von 11.00 – 23.00 Uhr

Samstag und Sonntag vom 11.00 – 23.00 Uhr

Hotel Scesaplana:

Ausser in den Betriebsferien immer offen.

Eigene Notizen