



HOTELKRONE

BANKETT- DOKUMENTATION



BANKETT-DOKUMENTATION

Schön, dass Sie an uns gedacht haben...

Herzlich willkommen im Hotel Krone Churwalden - dem perfekten Ort für Ihre nächste Veranstaltung, sei es ein Seminar, eine Konferenz oder ein Bankett. Unsere modernen Tagungsräume bieten Platz für bis zu 120 Personen und sind mit moderner Technologie ausgestattet, um sicherzustellen, dass Ihre Konferenz oder Ihr Seminar reibungslos und erfolgreich verläuft.

Nebst den Tagungsräumen hat das Hotel noch viel mehr zu bieten. Unsere 86 modernen Zimmer mit Charme und einem Hauch von Eleganz sorgen für eine erholsame Atmosphäre. Entspannen Sie nach einem produktiven Tag in unserem Wellnessbereich oder erkunden Sie die Umgebung. Inspirationen dazu finden Sie in unserem Rahmenprogramm. In unserem Restaurant verwöhnen wir Sie gerne mit einer breiten Palette an köstlichen Gerichten aus regionalen Zutaten. Für besondere Anlässe bieten wir auch massgeschneiderte Menüs an, damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Aber hören Sie es nicht nur von uns. Anbei eine Auswahl unserer erhaltenen Kundenrezensionen:

Januar 2023

«Herzlichen Dank, unsere Gruppe war sehr sehr zufrieden.»

März 2023

«Sehr gute Unterstützung während der Organisation und sehr grosse Flexibilität der Mitarbeitenden. Wirklich super!

März 2023

«...ich möchte mich vom ganzen Herzen bei euch für die tolle Zeit im Hotel bedanken. Ihr habt das alles extrem gut gemanagt und wart stets freundlich und hilfsbereit. Wenn man bedenkt, dass das Hotel erst im Dezember aufgemacht hat, ist der tolle Service wirklich bewundernswert. Wir waren alle sehr zufrieden und möchten ein grosses Lob aussprechen. Ihr habt einen tollen Job gemacht und es war wirklich schön, mit euch zusammenzuarbeiten. Hoffentlich gibt es wieder mal eine Gelegenheit, bei euch etwas zu organisieren.»

Unsere massgeschneiderte Tagungs- und Bankettpakete finden Sie auf den nächsten Seiten. Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen und lassen Sie uns Ihnen helfen, ein unvergessliches Erlebnis zu organisieren.

Telefon: +41 (0)81 552 57 57
E-Mail: event@kronechurwalden.ch

Wir freuen uns darauf, Sie bald im Hotel Krone Churwalden zu begrüßen und Ihnen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten - sei es für eine Konferenz, ein Seminar oder ein Bankett.

Alle Preise sind in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt. Preisanpassungen bleiben vorbehalten. Preisstand Mai 2023

UNSERE PHILOSOPHIE

Natürlich. Persönlich. Sportlich. Diese Werte stehen im Mittelpunkt unseres Handelns. Wir lieben die Natur und lassen das auch in den von uns gewählten Materialien und Designs erkennen. Unser Nachhaltigkeitskonzept zieht sich durch all unsere Prozesse. Wir legen grossen Wert auf eine persönliche Betreuung unserer Gäste und empfangen sie mit Wärme und Offenheit. Mit unserer sportlichen und leidenschaftlichen Herangehensweise wollen wir unsere Gäste jeden Tag aufs Neue begeistern und Ihnen unsere Liebe zur Gastronomie vermitteln. Sportmöglichkeiten gibt es rund ums Haus sowie in unserem Fitnessbereich.

ZIMMER

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt in einem von 86 Doppel- oder Familienzimmer mit viel Charme und eigenem Balkon mit Blick auf die umliegende Bergwelt. Alle Zimmer sind modern und grosszügig eingerichtet und bieten den Raum für einen erholsamen Schlaf inmitten der inspirierenden Bergwelt.

ÜBERNACHTUNG

Sie und Ihre Gäste können nach dem Anlass bequem in einem unserer 86 Zimmer nächtigen. Gerne unterbreiten wir Ihnen für Ihre Gesellschaft eine personalisierte Offerte.

RÄUME

Unsere Tagungsräume mit Tageslicht lassen sich dank verschiebbaren Abtrennwänden auf Ihren Anlass anpassen und sorgen für Privatsphäre. Je nach Anlass bieten die Lokalitäten Platz für bis zu 120 Personen.

RESTAURANT

In frischem, modernem Ambiente verkosten Sie auserlesene Gerichte mit regionalen Spezialitäten und Schweizer Produkten. Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 120 Personen. Unser Restaurant ist für organisierte Anlässe während der ganzen Woche geöffnet.

Gerne sind wir auch länger für Sie da: Nach 23.00 Uhr verrechnen wir CHF 180.00 pro angebrochene Stunde für den erhöhten Mitarbeiterbedarf. Ab Mitternacht beträgt der Zuschlag CHF 250.00 pro angebrochene Stunde.

BAR

Treffen Sie Ihre Gäste schon vor dem Essen in unserer Bar und probieren Sie unsere feinen Drinks, Getränkepezialitäten und Snacks. Schlummertrunk? Nachteulen haben auch die Möglichkeit in unsere Bar weiterzuziehen. Bitte sagen Sie uns frühzeitig Bescheid, ob wir auf Sie warten dürfen.

TERRASSE

Geniessen Sie den Sommer auf der Terrasse. Vom Frühjahr bis in den Herbst bewirten wir Sie auch gerne auf der Sonnenterrasse. Diese bietet Platz für maximal 60 Personen und ist tagsüber ideal für Apéros und kleinere Aktivitäten wie Familienessen und vieles mehr.

BESPRECHUNG

Damit Ihr Anlass zum Erfolg wird, besprechen wir mit Ihnen alle Details wie Ablauf, Dekoration, Menü, Getränke usw. im Voraus. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein. Damit wir uns auch darauf vorbereiten können, bitten wir Sie, mit uns einen Termin zu vereinbaren.

Alle Preise sind in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt. Preisanpassungen bleiben vorbehalten. Preisstand Mai 2023

MENÜ

Unsere Menüvorschläge sind für Anlässe ab 10 Personen, bei **einem einheitlichen Menü** kalkuliert. Die Bestellung eines einheitlichen Menüs erleichtert Ihnen, aber auch uns, einiges. Selbstverständlich passen wir für vegetarische oder vegane Gäste, Allergiker und spezielle Kostformen das Menü gerne an. Wir bitten Sie, uns Ihren Menüwunsch bis 21 Tage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Für Kinder steht eine Kinderkarte zur Verfügung.

WEIN

Wählen Sie aus unserer vielfältigen Weinkarte Ihren Favoriten aus. Sie wünschen einen speziellen Wein? Auf Anfrage organisieren wir diesen gerne.

ZAPFENGELD

Falls Sie Ihren Wein selbst mitbringen möchten, verrechnen wir für:

Weisswein	pro Person	CHF	12.00
Rotwein	pro Person	CHF	18.00

Diese Preise verstehen sich pro Mittag oder Abendanlass.

Wir bitten um Verständnis, dass es nicht möglich ist, eigene Spirituosen, Mineralwasser oder Softgetränke mitzubringen.

PERSONENZAHLEN

Die vor Anlass bekannte Personenzahl dient als Verrechnungsgrundlage. Die definitive Teilnehmerzahl bitten wir Sie bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass mitzuteilen. Diese Angabe ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Vor Ort nicht eingenommene Mahlzeiten von Teilnehmenden werden nicht vergütet.

DEKORATION

Den perfekten Blumenschmuck dürfen Sie selbstverständlich durch Ihren Wunschfloristen bringen lassen. Gerne stellen wir den Kontakt zu unserem Partnerfloristen her oder bestellen Blumen nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget. Mitgebrachte Namenskarten decken wir gerne gemäss Ihrem Tischplan kostenlos ein. Bitte vorgängig nach Tisch sortieren.

ZAHLUNGSMITTEL

Als Zahlungsmittel bevorzugen wir Barzahlung oder EC-direct. Weiter akzeptieren wir Mastercard, Visa, Twint, AMEX und Postcard. Nach Abspreche können Sie auch per Rechnung bezahlen. Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage ab Rechnungsdatum.

Alle Preise sind in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt. Preisanpassungen bleiben vorbehalten. Preisstand Mai 2023

UNSER ANGEBOT ZU IHRER INSPIRATION

BASICS

Champagner	75 cl	CHF	89.00
Prosecco	75 cl	CHF	54.00
Orangensaft	1 L	CHF	12.00
Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure	77 cl	CHF	9.00

UNSERE DAUERBRENNER

Krone-Glühwein	pro Person	CHF	6.00
Geeister-Krone-Glühwein	pro Person	CHF	6.00

WEISSWEINE UND ROTWEINE

Wir verfügen über eine vielfältige Weinkarte, die wir Ihnen gerne zur Auswahl unterbreiten. Die aktuelle Karte finden Sie auf unserer Webseite. Gerne machen wir Ihnen auch eine Empfehlung passend zu Ihrem Menü und Anlass.

APÉRO UND APÉRO RICHE

Fingerfood kalt

Nüssli und Chips	pro Person	CHF	3.50
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	pro Stück	CHF	2.00
Gemüsetatar auf Toast mit Schnittlauch	pro Stück	CHF	1.50
Gazpacho mit Basilikum Cracker	pro Stück	CHF	3.00
Tomaten-Mozzarella Spiesschen	pro Stück	CHF	2.00
Involtini vom hausgeräucherten Lostallo Lachs mit Kräuter-Sauerrahm	pro Stück	CHF	3.00

Sie suchen nach etwas bestimmten und finden es hier nicht? Lassen Sie es uns wissen. Gerne offerieren wir Ihnen auf Anfrage auch viele andere Köstlichkeiten.

Fingerfood warm

Mini Schinkengipfeli	pro Stück	CHF	2.50
Mini Käseküchlein	pro Stück	CHF	2.50
Mini Gemüse-Samosa's mit Sweet Chilisauce	pro Stück	CHF	1.50
Mini Poulet und Gemüse Frühlingsrollen mit Süss-Saurer Sauce	pro Stück	CHF	1.50
Focaccia's frisch aus unserem Pizzaofen mit verschiedenen Toppings	pro Person	CHF	8.00

Alle Preise sind in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt. Preisanpassungen bleiben vorbehalten. Preisstand Mai 2023

Mini Baked Potatoes mit Quark, Schnittlauch und Speck	pro Stück	CHF	2.00
---	-----------	-----	------

Sie suchen nach etwas bestimmten und finden es hier nicht? Lassen Sie es uns wissen. Gerne offerieren wir Ihnen auf Anfrage auch viele andere Köstlichkeiten.

Sweet Fingers

Schokoladen-Croquants Würfel	pro Stück	CHF	2.00
Mini Berliner mit Himbeerfüllung	pro Stück	CHF	1.50
Mini Profiteroles mit Rahm	pro Stück	CHF	1.50

APÉROS FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

Apéro I	pro Person	CHF	20.00
----------------	-------------------	------------	--------------

- Platte mit Bündner Trockenfleisch, Würsten und Bergkäse
- Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
- Kürbissüppchen mit Curry-Haube

Apéro II	pro Person	CHF	25.00
-----------------	-------------------	------------	--------------

- Involtni vom hausgeräucherten Lostallo Lachs mit Kräuter-Sauerrahm
- Tatar vom Bündnerfleisch auf Toast
- Grillgemüse-Terrine mit hausgemachtem Pesto
- Kleine Waldpilz-Schnitten mit Preiselbeeren

Apéro III	pro Person	CHF	30.00
------------------	-------------------	------------	--------------

- Tatar von der Farsoxer Forelle mit Kräuter-Crème Fraîche
- Bündner Rohschinken von Bischi's Naturtrocknerei mit Preiselbeer-Marmelade
- Rotweinkäse von der Alpkäserei Parpan, Zwiebel Chutney und Roggenbrot
- Hausgemachte Focaccias direkt aus dem Pizzaofen
- Kleine Poulet-Schaschlik vom Clavadetscher Malans mit Süss-Scharfer Sauce

MENÜS FÜR SIE ZUSAMMENGESTELLT

Menü I	komplett pro Person	CHF	55.00
---------------	----------------------------	------------	--------------

Gemischte Blattsalate mit Croutons und Kernen

Züricher Kalbsgeschnetzeltes (CH) mit Champignons
und Butterrösti

Frische Erdbeeren auf Rhabarberschaum mit Vanille Glacé

Alle Preise sind in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt. Preisanpassungen bleiben vorbehalten. Preisstand Mai 2023

Menü II **komplett pro Person** **CHF 60.00**

Nüsslialat mit Eiern, Speck (CH), Croutons
und gebratenen Champignons

Schweinsfilet-Medallions (CH) mit cremiger Pilzsauce
dazu Bratkartoffeln und Gemüsebouquet

Himbeer-Vanille mousse Schnitte mit Schokoladensauce

Menü III **komplett pro Person** **CHF 68.00**

Tatar von der hausgeräucherten Forelle von der Ranch Farsox
Sauerrahm, Schnittlauch und Kartoffel Chips

Gebratene Bio Pouletbrust aus Malans, mit Zitronenjus,
Nudeln mit getrockneten Blumen und Kräuter aus der Region
und einem Gemüsebouquet

Cappuccino Mousse mit Vanillesauce

Menü IV **komplett pro Person** **CHF 75.00**

Hausgebeizter Schweizer Lachs, Kartoffel-Roggenbrötchen
und Lidingoe Sauce

Rindsentrecôte aus der Region mit Café de Paris
dazu Ostschwiizer Frites und Gemüsebouquet

Schokoladen Trifle mit Sauerkirschen

Menü V **komplett pro Person** **CHF 80.00**

Rohschinken von Bischi's Naturtrocknerei
mit marinierter Melone

Rindskraftbrühe (CH) mit leicht getrüffeltem Eierstich

Gegrillte Tranche vom Lostallo-Lachs
serviert mit Safranrisotto und gedämpftem Broccoli

Cheesecake mit Heidelbeer-Kompott

Alle Preise sind in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt. Preisanpassungen bleiben vorbehalten. Preisstand Mai 2023

Mehr?

Sie suchen nach etwas bestimmtem und finden es hier nicht? Lassen Sie es uns wissen. Gerne offerieren wir Ihnen auf Anfrage viele andere Köstlichkeiten, sowie vegetarische- und vegane Menüs.

MITTERNACHTS SNACK

Weisswurst mit Bretzel und Senf	pro Portion	CHF	12.00
Wienerli mit Brötchen und Senf	pro Portion	CHF	6.00

Alle Preise sind in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt. Preisanpassungen bleiben vorbehalten. Preisstand Mai 2023