

Unser Tipp für einen urchigen Hüttenabend

Planen Sie Ihre Hochzeit, ein besonderes Jubiläum, einen runden Geburtstag, einen unvergesslichen Firmen Event, oder einfach Ihr Fest auf 1951 m.ü.M, dann bietet Ihnen der „Alpenblick“ ein spezielles Ambiente.
Nebst den untenstehenden Menu-Vorschlägen stellen wir Ihnen aber auch gerne Ihr ganz spezielles oder festliches Menu zusammen.

Fondues für Gesellschaften

Holunderblütenprosecco
Fr. 7.50

Kleiner Bündnerteller
Käsefondue
(mit würziger Hausmischung zubereitet)
Parfaitglacé mit Früchten garniert
Fr. 40.00
(ohne Vorspeise und Dessert Fr. 25.00)

Gemischter Blattsalat
Charbonade
(Rindshuftmedaillons auf Tischholzkohlengrill grillieren)
verschiedene Saucen, Pommes-frites
Coupe Alpenblick
(Vanille- und Zwetschenglacé mit Zwetschgenkompott)
Fr. 55.00
(ohne Vorspeise und Dessert Fr. 46.00)

Menus für Gesellschaften

Menu 1

Bündner Gerstensuppe
Saftiger Bauernschinken im Grill gebraten
Meerrettichsauce
Gratinkartoffeln
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Fr. 40.00

Menu 2

Minestrone Casalinga
Zarter Rindsbraten nach altem Walser Rezept
mit Rotweingemüsesauce
Blaukraut mit Apfelmedaillon
Pizokels
Parfaitglacé mit Waldbeeren
Fr. 42.00

Menu 3

Capuns Val Lumnezia
Bündner Lammfiletmedaillon mit Kräuterkruste und leichtem Saucenjus
Röstikroquetten
Broccoli
Tiramisu
Fr. 49.50

Menu 4

Ruccola mit Parmesanspänen an Balsamicodressing
Kalbschnitzel mit Rahmsauce und Aroser Pilze
Basmatireis
Saisongemüse
Parfaitglacé
Fr. 50.00

Wir verwenden Produkte aus der Region.
Wir stellen Ihnen gerne weitere Menuvorschläge zusammen.