



Strela Alp

BERGRESTAURANT

Seit 1934

MENUVORSCHLÄGE

Abend

F ü r G r u p p e n a b m i n . 1 0 P e r s o n e n



Diese Vorschläge sind einige Ideen um ein Menü für ihre Gruppe zusammen zu stellen. Eigene Wünsche oder Vorstellungen, können Sie gerne mit uns besprechen.

Die Menübestandteile sind kalkuliert ab 10 vollzahlenden Personen und gelten nur für das gleiche Menu der gesamten Gruppe. (ausgenommen Kinder und Vegetarier)

Die definitive Menü-Auswahl sowie die Weinauswahl sollten bis spätestens eine Woche vor dem Anlass bei uns eintreffen, damit die Verfügbarkeit der Waren sichergestellt ist.

Apéro

CHF

„Alles uf aim Plättli“

Feine Auswahl von Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck und Bündner Bergkäse serviert mit Huusbrot, Birnenbrot und Butter

Pro Person 8.50

Flammkuchen-Schnecken

Pro Person 5.50

Gemüsesticks





Gemüsesticks mit hausgemachtem Kräuterdipp

Pro Person 3.50



Vorspeisen - Salat



CHF

-  **Knackiger Blattsalat** mit hausgemachtem Dressing 6.50
- ***
-  **Gemischte Salatschüsseln** zum selber Schöpfen
pro Person 9.50
- ***
-  **Gemischter Saisonsalat** mit hausgemachtem Dressing 9.50
- ***
-  **Nüsslisalat** mit Ei und gebratenem Speck 10.50

Hausgemachte Dressing nach ihrer Wahl: Französisch oder Italienisch

Vorspeisen - Suppe

CHF

- ***
- Hausgemachte Bündner Gerstensuppe** 9.50
- ***
-  **Rüebli-Ingwer Suppe** 8.50
- ***
-  **„Flädli-suppe“** Gemüse-Bouillon mit hausgemachten Flädli 7.50



Käsefondue Et Raclette

CHF

- ① **FIGUGEGL = Fondue isch guet und git e gueti Luune**
Käsefondue - Hausmischung Molkerei Davos
mit Brot, Gschwellti, Birnen- oder Apfelschnitz,
Cornichons und Silberzwiebeln
pro Person **32.00**

Zusätzliche Beilagen pro Caquelon:

- feing geschnittener Speck 60g **4.00**
Feing geschnittenes Bündnerfleisch 60g **6.50**

- ① **RIGUGEGL = Raclette isch guet und git e gueti Luune**
Raclette vom ganzen Käse abgestrichen
mit Gschwellti, Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen,
Apfelschnitz und Birnen
pro Person **34.00**

Zusätzliche Beilagen pro Caquelon:

- Feing geschnittener Speck 60g **4.00**
Feing geschnittenes Bündnerfleisch 60g **6.50**



Fondue Chinoise

CHF

Eine Pfanne, viele Köche

Rind-, Schwein-, und Wildfleisch

in heisser Bouillon am Tisch zum selber zubereiten.

Dazu werden verschiedene Saucen, Garnituren
und Pommes Frites serviert.

pro Person

49.00

Tischgrill

CHF

Fleisch und Gemüse zum selber auf dem Lavastein grillieren

Rind-, Schwein- und Wildfleisch und Grillspeck

Zucchetti, Peperoni und Zwiebeln

Pommes Frites und verschiedene Saucen

pro Person

52.50

Für max. 40 Personen möglich



Hauptgang

CHF

-  **Bündner Capuns oder Vegi Capuns** 26.00
an einer leichten Rahmsauce mit Käse überbacken

-  **Hausgemachte Gemüselasagne** 20.50
Mit Käse gratiniert

- Hacktäschli mit Kartoffelstock** 28.50
und Saisongemüse

- Geschnetzeltes vom Schwein** 29.50
mit Pilz-Rahmsauce und Rösti

- Cordon Bleu vom Schwein** 35.00
gefüllt mit Schweizer Bergkäse und Schinken serviert
mit Pommes Frites oder hausgemachten Pizokel
und Saisongemüse

- Cordon Bleu vom Kalb** 42.50
gefüllt mit Schweizer Bergkäse und Bündnerfleisch serviert
mit Pommes Frites oder hausgemachten Pizokel
und Saisongemüse



Hauptgang

CHF

Kalbsschnitzel an einer Pilzrahmsauce
mit Pommes Frites oder hausgemachten Pizokel
und Saisongemüse

39.50

Rinds-Entrecôte (160g) mit Kräuterbutter
und Pommes Frites oder hausgemachten Pizokel
und Saisongemüse

42.50

Hirschschnitzel an einer Rotweinsauce
mit hausgemachte Pizokel, Rotkraut, Rosenkohl
und Rotweinpfeffer mit Preiselbeeren

39.50



Dessert

CHF

Zwätschge-Lisi 8.00
Zimtrahmglace mit warmen Zwetschgen

Mini Coupe Hot Blue-Berry 7.50
Vanillerahmglace mit warmen Heidelbeeren und Rahm

Betti's Schoggikuchen mit Rahm 8.50
Hausgemacht nach Nani-Betti's Rezept

Crema Catalana 8.50
mit Balsamico Kirschen

Waldbeeren-Röteli Parfait 8.50
mit Pfefferminzblatt und Rahm

Iced Moscow Mule 9.50
Zitronensorbet mit Wodka und Ginger Beer

Gerne senden wir dir auf Anfrage noch weitere Vorschläge
Lass uns wissen was du dir vorstellst und wir stellen was für dich zusammen.



Getränke

Weine und Spirituosen

Im Anhang findest du unsere Wein- und Getränkekarte.

Gerne servieren wir Strela Quellwasser zum Wein kostenlos.
Wird ausschliesslich Strela Quellwasser bestellt, verrechnen wir pro Gast CHF 3.00 und servieren so viel du trinken magst.

Informationen

ÄNDERUNGEN

Die verbindliche Teilnehmerzahl muss spätestens 3 Werktage vor dem Anlass mitgeteilt werden. Bei späteren Abmeldungen wird 50% des Menü Preises verrechnet. Bei Abmeldungen am Veranstaltungstag oder vor Ort wird 100% des Menü Preises verrechnet.

ANNULATIONEN & ABSAGEN

Bis 2 Wochen vor dem Anlass werden für Annullationen keine Gebühren.

Absage der Veranstaltung 14 - 3 Tage vor dem Termin: 50% der Kosten gemäss Auftragsbestätigung. Absage der Veranstaltung bei weniger als 48 Std. vor dem Termin: 100% der Kosten gemäss Auftragsbestätigung

BLUMEN & DEKOR

Vom Floristen gesteckte Arrangements besorgen wir für Sie zum Selbstkostenpreis.

MENU

Wünscht ihr eine Menükarte auf dem Tisch? Gerne erstelle wir diese für euch. Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie ein spezielles Motiv wünschen.



Programm Vorschlag

Auf Reservation könnt ihr bei uns auf der Strela Alp einen schönen Abend mit Freunden geniessen und anschliessend bis 23.00 Uhr ins Tal schlitteln.

Und wer nicht schlitteln möchte, wird mit der Schatzalp-Bahn zurück nach Davos transportiert.

Schatzalp Nachtigall Ticket

Ab 18.00 Uhr schenken wir dir die Talfahrt!

Die Bergfahrten für deine Gruppe müssen direkt an der Talstation für die ganze Gruppe bezahlt werden oder werden auf Wunsch von der Schatzalp AG direkt an euch in Rechnung gestellt. Ihr bekommt ein Ticket für die Talfahrt kostenlos dazu.

18.30 Uhr	Schatzalp Bahn Bergfahrt pro Person	10.00
18.50/19.00 Uhr	Abendessen im gemütlichen Strela Alp Bergrestaurant „Überraschend einfach und gemütlich“	
Bis 23.00 Uhr	Schlittelvergnügen oder Bahnfahrt ins Tal Talfahrt Schlittenmiete pro Person	gratis 10.00

Schlittel-Vergnügen

Der breite, gut präparierte Schlittelweg ist 2,8 km lang und führt in 18 Kurven durch den Schatzalp-Zauberwald hinunter nach Davos Platz. Die Schlittelbahn ist auch für Kinder und Anfänger geeignet. Die Schlittelbahn ist bis 23 Uhr offen und in den Kurven beleuchtet.

Die Schlitten können an der Talstation gemietet werden und werden ebenfalls von der Schatzalpbahn in Rechnung gestellt oder können direkt vor Ort für die ganze Gruppe bezahlt werden. **Miete pro Schlitten CHF 10.-.**

Depot: Personalausweis, Fahrausweis, ID- oder Kreditkarte.
