

Banquet MENÜ

Herzlich willkommen im Golfrestaurant BuccaFina auf der Lenzerheide - wo exzellente Küche auf atemberaubende Ausblicke trifft. Unser Team freut sich, Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, das die Schönheit der Alpen mit raffinierten Gerichten vereint. Tauchen Sie ein in die Welt des Genusses und lassen Sie sich von unserer erstklassigen Auswahl an Speisen und Getränken verwöhnen. Wir laden Sie ein, gemeinsam mit uns eine gastronomische Reise zu erleben, die Ihren Gaumen verzaubern wird."

Richtpreise ab 10 Personen

2 Gang Menü CHF 35-50

3 Gang Menü CHF 45-60

4 Gang Menü CHF 60-95

5 Gang Menü CHF 95-145

Bankett MENÜ

APERITIF

Nussmischung Golfclub CHF 2.50 pro Person

Brotchips mit Dip CHF 2.50 pro Person

Trockenfleisch Plättli von der Metzgerei Brügger CHF 9 pro Person

Käseküchlein Mini CHF 1.30 pro Stück / Gross CHF 4.00 pro Stück

Spinatküchlein Mini CHF 1.30 pro Stück / Gross CHF 4.00 pro Stück

Schinkengipfeli Mini CHF 1.30 pro Stück Medium CHF 4.00 pro Stück

Käsestangen Mini CHF 1.20 pro Stück Normal CHF 1.80 pro Stück

Blinis mit Lachs, Avocado, Ziegenkäse, Tomaten CHF 6-12 pro 5 Stück

Rohschinken-Melonenspiessli CHF 4.00 pro Stück

Tomaten-Mozzarellaspiessli CHF 3.50 pro Stück

Früchtespiessli CHF 3.50 pro Stück

Gemüse Sticks CHF 4.50 pro Person

Saisonaler Suppeshot CHF 4 pro Glas

Rindstatar mit Wildheuerbrot, am Gast zubereitet CHF 8 pro Person

Partybrot

40-teilig für 10 Personen CHF 69.00 - CHF 73.00

60-teilig für 15 Personen CHF 101.00 - CHF 107.00

80-teilig für 20 Personen CHF 133.00 - CHF 141.00

Brötli und Mini Gipfeli gefüllt CHF 2.90 - 5.90

Canapés 1/1, 1/2, 1/4 CHF 3.90 - 5.50

mit Schinken, Käse, Salami, Fleischkäse, Spargel, Thon, Ei CHF 4.50 pro Stück

mit Lachs, Bündnerfleisch, Rohschinken

Bankett
MENÜ

HALFWAY HOUSE

Trockenfleisch Plättli von der Metzgerei Brügger CHF 18 pro Flight

Salsiz mit Bürli CHF 14 pro Flight

Auswahl von Käse mit Bürli CHF 15 pro Flight

Caesar Salat Mini CHF 4.50 pro Stück

Krevetten Salat Mini CHF 4.90 pro Stück

Lachstartar CHF 4.90 pro Stück

Wurst-Käse Salat Mini CHF 4.50 pro Stück

Rindfleischtatar CHF 4.50 pro Stück

Crostini CHF 4.50 pro Stück

Suppenhot CHF 4 pro Glas

Bouillon CHF 2 pro Person

Mini Hamburger CHF 5

Glace im Kübeli CHF 5 pro Kübeli

Auswahl an Mini Patisserie CHF 14 pro Flight

Bankett
MENÜ

VORSPEISEN-KALT

Gemischter oder Grüner Salat

Coleslaw Salat

Kichererbsen Salat

Rübensalat mit Apfel und Kernen

Linsen Aprikosen Salat

Gurkensalat mit Tomate und Sauerrahm

Cesar Salat

Italienischer Brotsalat

Rote Beete Salat mit Ziegenkäse Crostini

Apfel Fenchelsalat mit Champignons und Croutons

Feta Blattspinat Rolle mit süß-saurem Dip

Karotten Clementinen Salat mit Sesam und Koriander

Kürbis Apfel Salat mit Orangen Chili Marinade Avocado Mozzarella

Würziger Quinoa Salat mit Avocado und Ruccola

Salatherzen mit Burrata und Grillpflaumen

Trauben Paprika Salat mit Schafkäse auf Randencarpaccio

Nüsslisalat mit Honig Champignons

Trio von Couscous, Avocado und Gurke mit Sauerrahm

Gebratene Steinpilze mit Pfirsich, Macadamianüssen und Teriyaki Sauce

Bankett
MENÜ

VORSPEISEN - WARM

Geschmorter Kürbissalat mit Quinoa und Minze

Apfel- Fenchelsalat mit gebackener Avocado und Reiskroketten

Fregola Sarda mit Tomaten, Melone und Miso Aubergine

Mandel Aprikosen im Baconmantel auf Quitten Chili Chutney

Champignons gefüllt mit Mascarpone, Ricotta, Pinienkerne und Kräuter

Frittierte Reisknödel mit Süß Saurem Dip und Römer Salat

Käse Saltimbocca auf Ruccola und Birnen mit Walnussdressing

Bankett
MENÜ

HAUPTGÄNGE - RIND -

Rindsbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelpüree und Karottengemüse

Rindshohrückensteak mit Sauce Bernaise und Zwetschgen dazu Hausgemachte Teigwaren und Gemüse garnitur

Rindshohrückensteak mit Zitronenbutter, Polenta und Fenchel

Hausgemachter Hackbraten an Rahmsauce mit Teigwaren und Rüebl

Siedfleisch an Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln und Sauerkraut

Räubergulasch mit Pizokels und Rotkraut

Rindsgulasch mit Polenta und Gemüse

Rindfleischvogel an Rotweinsauce mit Polenta und Grilltomate

Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce mit Bratkartoffeln und Blumenkohl

Geschnetzeltes vom Rind in Steinpilzsauce mit Speckknödel und Gemüseragout

Bankett
MENÜ

HAUPTGÄNGE - KALB -

Ribeye vom Kalb an Cognacrahmsauce mit gebackenen Birnen, Hausgemachten Nüdeli und Gemüse garniture

Kalbsschnitzel mit Apfelchutney, Zöpflli und Romanesco

Zwiebel Senf Kotelette mit Kartoffelgratin und Broccoli

Geschnetzeltes vom Kalb an Champignonrahmsauce mit Nüdeli und Blumenkohl

Geschnetzeltes vom Kalb Mediterrane Art an Sauerrahmsauce mit Kräuterreis und Broccoli

Räubergulasch mit Pizokels und Rotkraut

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Kroketten und Peperoni

Kalbsadrio mit Zwiebelsauce im Reisring und Peperoni

Kalbsragout „Marengo“ mit Tomaten, Champignons und Croutons, dazu Butternudeln und Saisongemüse

Gedünstetes Kalbfleisch mit Birnen, serviert mit Reis, Bohnen und Specksauce

Kalbfleisch in Sauerrahmsauce mit Ingwer, Kartoffel- Selleriepüree und Erbsli

Kalbfleisch Stew mit Ingwer, Kartoffel- Selleriepüree und Erbsli

Kalbshaxen mit Kartoffelpüree und Ratatouille

Kalbsrollbraten an Rosmarinsauce mit Polenta und Marktgemüse

Kalbsbrustschnitte „Toskana“ in Rosmarinsauce mit Risotto und Rotkraut

Saltimbocca- Spieß mit Chilibutter
Safranrisotto Grilltomate und Broccoli

Kalb und Lamm im Pita mit Country Cuts, B.B.Q.- Sauce, Zwiebeln und Coleslaw

Kalb Spare Ribs mit Pommes frites und Rotkraut

Cordon Bleu mit, Kroketten und Kohlrabi in Rahmsauce mit Kurkuma

Bankett
MENÜ

HAUPTGÄNGE -SCHWEIN-

Schweinshaxen mit Kartoffelgratin und Ratatouille

Schweinsragout italienische Art mit Reis und Karotten- Erbsligemüse

Schweinskotelette mit Kräuterbutter, Tomatenrisotto und Gemüse

Kotelette vom Schwein an Apfel - Senfsauce mit Polenta und Rosenkohl

Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Champignons serviert mit Spätzli und Blumenkohl

Schweinsfiletmedaillon an Orangensauce mit Hausgemachten Ravioli und Rüebl
aus dem Ofen

Schweins Piccata Milanese mit Spaghetti an Tomatensauce und Blumenkohl

Grillsteak mit Kräuterbutter, Folienkartoffeln und Gemüse

Grillsteak an Rotweinsauce mit frischen Pilzen, Tagliatelle und Rüebl
Erbsligemüse

Schweins Steak mit Limetten Chili Hollandaise, Thymian Reis und Blumenkohl

Holzackersteak mit frischen Pilzen, Kroketten und Gemüse

Schweinsbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelpüree und Gemüse

Rahmschnitzel mit Teigwaren, Grilltomate und Pfirsich

Bananen im Speckmantel und Ananas vom Grill, Serviert mit Basmatireis und
pikante Honigsauce

Rippli, Speck und Saucisson mit Pellkartoffeln und Sauerkraut

Pikantes Schweinsragout mit Polenta und Grilltomate

Schweinefilet auf Süsskartoffel Püree mit Thymianjus und Rosenkohl

Bankett
MENÜ

HAUPTÄNGE -LAMM-

Lammfilet an Orangensauce mit Hausgemachten Teigwaren, Broccoli und gebackenen Bananen

Lammfilet im Speckmantel an Rotwein - Pfeffersauce mit Polenta und Rotkraut

Ragout vom Lamm mit Pflaumen, Nüdeli, Blumenkohl und Karottengemüse

Lammhüftli mit Pflaumen und Nüsse an Rotweinsauce, Safranrisotto und Blumenkohl

Irish Stew vom Bio Lenzerheide Lamm mit Kartoffeln und Knoblauchbrot

HAUPTÄNGE -WURSTWAREN-

Hauswurst mit Kartoffelsalat

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Kroketten und Peperoni

Schweinsbratwurst mit Risotto und Zucchetti

Spätzlipfanne mit grillierten Weißwürstchen

Gebackener Fleischkäse an Zwiebelsauce mit Spiegelei und Risotto

Heisser Schinken mit Kartoffelsalat

Bankett
MENÜ

HAUPTGÄNGE - GEFLÜGEL -

Poulet vom Ofen mit Mediterranem Gemüse und Pommes Risoleés

Pouletbrust vom Grill an Sauce Lemon mit Ofenkartoffeln und Karotten-
Erbsligemüse

Pouletbrust in Schnittlauchrahmsauce, auf Spaghettest mit Peperoni

Gebratene Pouletbrust an Mango- Kokossauce mit Risi- Bisi und Preiselbeerapfel

Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce im Reisring, serviert mit frischen Früchten

Paniertes Pouletschnitzel mit Maccaroni an Schnittlauchrahmsauce, Peperoni und
Zucchini

Pouletschenkel mit Speck, Pilzrisotto und Grilltomate

Poulet Ragout „Süß Sauer“ mit Reis und gebackene Birne

Peperoni - Apfeligulasch mit Nüdeli und Poulet Spieß

Curry - Poulet - Salat mit Reiskroketten und Süß - Sauer - Sauce

Orangen Huhn aus dem Ofen mit Sesam
Reis und Frühlingszwiebeln

Piccata vom Truthahn mit Spaghetti an Tomatensauce und Blumenkohl

Truthahnschnitzel auf pikantem Peperoni- Ragout, Bratkartoffeln und Rüeblen

Truthahngeschnetzeltes mit Orangen und Pfälzer mit Gletscherhüttli und Gemüse

Truthahngeschnetzeltes an Mandarinen- Ingwersauce mit Feigen mit Reis und
Broccoli

Curry Spaghetti mit Gemüsestreifen und Ente

Bankett
MENÜ

HAUPTGÄNGE -WILD-

Entrecote vom Wildschwein an Rosmarinsauce mit Kumquats
Risotto und Rosenkohl

Jägerragout vom Wildschwein mit Zwetschgen
Serviert mit Pizokels und Gemüse

Ofenbraten vom Hirsch an Rotweinsauce mit Pilzravioli und gebratener Fenchel

Hirschschnitzel an Morchelrahmsauce mit Kartoffelroulade und Rosenkohl

Burger vom Hirsch im Sesam Brötli mit Pommes frites und Speckbohnen

Rehschnitzel an Rahmsauce mit Quitten, Spätzli und Rotkraut

Reh und Steinpilz im Pita mit Wedges Kartoffeln und Rotkraut

Bankett
MENÜ

HAUPTGÄNGE - VEGETARISCH / PASTA -

Polenta mit Bratapfel, Pfälzer und Zwiebeln auf pikanter Tomatensauce

Nüsslisalat mit paniertes Aubergine und Sauce Tartar

Apfel - Fenchel Salat an Honig- Orangenvinaigrette mit Aubergine- Bruschetta

Penne in Gorgonzolasauce mit Cherrytomaten und Broccoli

Käsespätzli mit Kompott

Teigwaren- Gemüsegratin mit frischen Pilzen

In Sesam paniertes Mozzarella mit Sauce Tartar serviert mit Nüsslisalat an Balsamico

Maccaroni „Toskana“ (Zucchini, Tomaten, Peperoni, Zwiebel & Pinienkerne)

Gemüse - Risotto mit gebackenen Champignons

Spaghetti mit Salbei - Gorgonzolasauce

Spaghetti mit Avocado und Cherrytomaten

Nüsslisalat mit Avocado, Cherrytomaten und Mozzarella

Maccaroni an Sauce Aurora (Pikante Tomaten Rahmsauce mit Basilikum & Peperoni)

Maccaroni „Pesto“ mit Cherrytomaten und Mozzarella

Hörnli mit Baumnüssen in Lauchsauce

Frittierte Reisknödel mit Süß Saurem Dip und Nüsslisalat

Gefüllte Süßkartoffeln aus dem Ofen mit Rotkohl und Kichererbsen

Möhren Bananen Ragout mit Nussreis

Käse Saltimbocca auf Rucola und Birnen mit Walnussdressing

Bankett
MENÜ

HAUPTGÄNGE - VEGETARISCH / PASTA-

Polenta mit Bratapfel, Pfälzer und Zwiebeln auf pikanter Tomatensauce

Nüsslisalat mit paniertes Aubergine und Sauce Tartar

Apfel - Fenchel Salat an Honig- Orangenvinaigrette mit Aubergine- Bruschetta

Penne in Gorgonzolasauce mit Cherrytomaten und Broccoli

Käsespätzli mit Kompott

Teigwaren- Gemüsegratin mit frischen Pilzen

In Sesam paniertes Mozzarella mit Sauce Tartar serviert mit Nüsslisalat an Balsamico

Maccaroni „Toskana“ (Zucchini, Tomaten, Peperoni, Zwiebel & Pinienkerne)

Gemüse - Risotto mit gebackenen Champignons

Spaghetti mit Salbei - Gorgonzolasauce

Spaghetti mit Avocado und Cherrytomaten

Nüsslisalat mit Avocado, Cherrytomaten und Mozzarella

Maccaroni an Sauce Aurora (Pikante Tomaten Rahmsauce mit Basilikum & Peperoni)

Maccaroni „Pesto“ mit Cherrytomaten und Mozzarella

Hörnli mit Baumnüssen in Lauchsauce

Frittierte Reisknödel mit Süß Saurem Dip und Nüsslisalat

Gefüllte Süßkartoffeln aus dem Ofen mit Rotkohl und Kichererbsen

Möhren Bananen Ragout mit Nussreis

Käse Saltimbocca auf Rucola und Birnen mit Walnussdressing

Bankett
MENÜ

BUFFET'S (AB 30 PERSONEN)

Salatbuffet CHF 15

Vorspeisenbuffet mit Antipasti CHF 25

Pastabuffet CHF 35

Bündner Buffet CHF 45

Buffet Menü (Vorspeisen, Hauptgang, Dessert) CHF 89

Grillbuffet Farmerstyle CHF 38
(3 verschiedene Würste, Halssteak, Kartoffelsalat oder Polenta, Grillgemüse)

Golfes BBQ CHF 58
(Auswahl von Kalb-, Rinds-, Lammfleisch, Crevetten mit Polenta und Grillgemüse)

Dessertbuffet CHF 22

Bankett MENÜ

ADMINISTRATIVES

ÖFFNUNGSZEITEN

Von Mitte Mai bis Mitte Oktober und Mitte Dezember bis Ende März.
Ab 30 Personen können wir auch ausserhalb der Öffnungszeiten für Sie öffnen.

BESPRECHUNGSTERMIN

Damit Ihr Anlass optimal vorbereitet werden kann, bitten wir Sie, möglichst frühzeitig einen Termin mit unserem Verkaufsteam zu vereinbaren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

MENÜWAHL

Ab 10 Personen empfehlen wir ein einheitliches Menü. Gerne stehen wir Ihnen bei der Auswahl Ihres Menüs, das auf Ihre Wünsche abgestimmt ist, beratend zur Seite.

GETRÄNKEAUSSCHANK

Die Getränke werden nach Verbrauch verrechnet. Eine mobile Bierzapfanlage kann gegen eine Aufwandspauschale von CHF 90.- gemietet werden.
Für Leitungswasser wird CHF 3 pro Person verrechnet

BARAUSKLANG

Ab Mitternacht wird CHF 45 pro Mitarbeiter und angebrochene Stunde verrechnet

HOCHZEITS-SPECIAL (SEPARATES DOKUMENT)

Entdecken Sie unser Hochzeits-Special für Ihren ganz besonderen Tag.

BLUMEN / DEKORATION

Gerne organisieren wir für Sie die Blumendekoration in Zusammenarbeit mit lokalen Partnern. Zusätzliche Tischdekoration wird nach effektivem Aufwand verrechnet.

Weiss eingedeckte Tische werden mit CHF 3 pro Gedeck verrechnet

PERSONENANZAHL

Wir danken Ihnen für die Bekanntgabe der Personenanzahl bis spätestens 7 Werktage vor Ihrem Anlass. Bis 48 Stunden vor dem Anlass kann die Personenanzahl angepasst werden. Diese Angabe dient als Produktions- und Verrechnungsgrundlage für Ihren Anlass.

WEINKARTE (SEPARATES DOKUMENT)

Die in der Weinkarte angegebenen Jahrgänge und Preise können variieren. Wird der Wein vom Veranstalter mitgebracht, erheben wir ein Zapfengeld von CHF 35 pro 75-cl / CHF 65 pro 150-cl Weinflasche und CHF 45.— pro Champagnerflasche.

Bankett MENÜ

ADMINISTRATIVES

NACHSERVICE

Gerne servieren wir Ihnen auf Wunsch und zu einem kleinen Aufpreis einen Nachservice beim Hauptgang.

MENÜÄNDERUNGEN

Bei Abänderung von Menüs oder Gerichten erlauben wir uns, den Mehraufwand in Rechnung zu stellen.

VERLÄNGERUNGEN

Bei uns dürfen Sie bis 2 Uhr feiern! Ab Mitternacht verrechnen wir CHF 60.- pro Mitarbeitenden und pro angebrochene Stunde. Amtliche Gebühren für eine Überzeit oder für ausserordentliche Bewilligungen werden dem Veranstalter verrechnet.

RAUMRESERVATION

Die Räumlichkeiten stehen Ihnen zu den reservierten Zeiten zur Verfügung. Verlängerungen für Auf- und Abbauarbeiten sind nach Absprache möglich.

TECHNIK Sie können bei uns technisches Equipment für Ihre Feier mieten. Zögern Sie nicht, uns Ihre Wünsche mitzuteilen.

ANLASSVERTRAG, ANZAHLUNG

Für Ihren Anlass (ab 20 Personen) erlauben wir uns, Ihnen den Anlassvertrag und die allgemeinen Geschäftsbedingungen zur Unterschrift vorzulegen sowie eine Anzahlung zu verlangen.

RECHNUNG, INKASSO

Ist die Bezahlung mittels Rechnung vereinbart, bitten wir Sie, den Kassenbeleg vor Ort zu kontrollieren und zu unterzeichnen.

PREISE

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer. Zuschläge und Preisanpassungen bleiben vorbehalten.

Weiss eingedeckte Tische werden mit CHF 3 pro Gedeck verrechnet

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr BuccaFina Team

Mehr Informationen

