



BEVER
LODGE
engadin

BANKETTDOKUMENTATION



Bever Lodge
Via Maistra 32
7502 Bever
081 852 40 04
info@beverlodge.ch
www.beverlodge.ch

sportlich ♦ kulinarisch ♦ modern

Alle Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

APERITIF GETRÄNKE

Allegra Passugger	77cl	8
Orangensaft	100cl	12
Hausgemachter Eistee	100cl	13
Hausgemachte Zitronen-Ingwer Limonade	100cl	16
Unteregadiner Apfelmost	100cl	13
Vertschi Tafelgetränk auf Verjusbasis alkoholfrei	50cl	25
Südtiroler Pinot Grigio DOC Erste + Neue Kellerei Kaltern, Südtirol Traubensorte: Pinot Grigio	75cl	42
Riesling Sylvaner AOC Weingut zur Sonne, Christian Obrecht, Jenins Traubensorte: Riesling Sylvaner	75cl	49
Grüner Veltliner Weingut Jann Marugg, Fläsch Bündner Herrschaft Traubensorte: Grüner Veltliner	75cl	57
Prosecco doc Treviso Brut L'Ars Azienda Agricola Marsuret Traubensorte: Glera	75cl	49
Franciacorta Brut DOCG Le Quattro Terre, Lombardei Traubensorten: Chardonnay	75cl	58

Weitere Weine und Getränke findest du in unserer Getränke- und Weinkarte.

APERITIF HÄPPCHEN

EINFACH

CHF 6 pro Person

Blätterteiggebäck | Oliven | Popcorn | Chips

KALT

CHF 3.5 pro Stück

Tatartost | Crostini mit Salsa Verde

Grissini mit Rohschinken | Bündnerfleischtatar auf Wurzelbrot

Ziegenkäse Bruschetta | Birnenbrot mit Bergeller Brie

Frischkäsemousse mit Thymian und Coppa

WARM

CHF 3.5 pro Stück

Crispy Chicken mit Erdnussauce | Suppen Shot

Falafel an Frischkäse-Kräuterdip | Frühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce

Salziger Windbeutel mit Gorgonzolamousse | gebackener Brie auf Preiselbeer-Chutney



MENU VORSCHLÄGE

Menu 1

29

Blattsalat | Croûtons | Frenchdressing

Spaghetti all'aglio olio e peperoncino | Riesencrevetten

Menu 2

34

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroutons

Veltliner Pizzoccheri | Wirsing | Kartoffeln | Knoblauch | Salbei | Fontal

Menu 3

45

Kürbissuppe | Kokosnussmilch | Chili | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Hausgemachter Hackbraten | Rotweinjus | Kartoffelstampf | glasierte Karotten

Bananen Splitt | Vanilleglace | Banane | Schlagrahm | Mandeln

Menu 4

47

Bündner Gerstensuppe | Wurzelgemüse | Trockenfleisch | Rahm

Engadiner Capuns | Trockenfleisch | Mangold | Bergkäse | Rahm

Engadiner Sauerrahmpudding | Kirschenkompott

Menu 5

51

Apfelsalat | Crevetten | Knoblauch | Chili

Zuozer Bio Lamm Curry | grüne Linsen | Tomaten | Garam Masala | Kokosmilch | Jasminreis

Schokoladenmousse mit Edelschokolade | Krokant | frische Früchte

Menu 6 **59**

Caesar Salat | Lattich | Tomaten | Parmesan | Croûtons | Speck | Sardellen
Rib-Eye Steak | Kräuterbutter | Country Fries | Grüne Bohnen im Speckmantel
Zwetschgen-Streuselkuchen | Schlagrahm

Menu 7 **62**

Wildgemischter Salat | Rohschinken | Feigen
Kalbs Ossobuco | Weissweinisotto | Ratatouille
Tiramisu im Glas

Menu 8 **72**

Geräucherter Lachs | Meerrettichsauce | Salatbouquet
Kalbsrücken am Stück gebraten | Kräuterrahmsauce | Spätzli | glasiertes Gemüse
Rötelparfait | Schokoladensauce | beschwipste Beeren

Menu 9 **84**

Bündnerfleisch-Tatar | Toastbrot | Salatbouquet
Birnsorbet | Williams
Roastbeef am Stück gebraten | Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Babykarotten
Crema Catalana

Entspricht keine unserer Kreationen deinen Vorstellungen? So gib uns einfach deine Wünsche bekannt. Um ein individuelles Menu zusammen zu stellen, ist es für uns wichtig, die Höhe deines Budgets, die Anzahl Gänge sowie deine speziellen Vorlieben zu kennen. Als Inspiration kannst du dir auch gerne unsere à la Carte Karte anschauen.

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN STÜBLI

Bankett

20 bis 60 Personen

1 bis 4 lange Tische

max. 34 Personen

U-Form



Seminar

4 bis 22 Personen

Blocktisch

6 bis 24 Personen

U-Form



BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN RESTAURANT

Bankett

60 bis 120 Personen

lange Tische im Stübli und Restaurant



Möchtest du deinen Anlass mit weisser Tischwäsche noch festlicher gestalten? Gerne decken wir für CHF 2.00 pro Person weiss ein.

BESTUHLUNGSMÖGLICHKEITEN MANGIA & BAIVA

Bankett

bis 14 Personen

Blocktisch



bis 24 Personen

einzelne Tische (4-6 Personen)



Die Saalmiete des Stüblis und des Mangia e Baiva betragen jeweils CHF 150.00 pro Tag inklusive Beamer, Leinwand und Flip Chart. Für halbe Tage CHF 75.00.

Die Miete des Beamers und der Leinwand bei Banketten mit Essen beträgt CHF 50.00 pro Tag.

KAFFEEPAUSE

Vormittag

CHF 12.00 | Person

- Kaffee von Badilatti Zuoz
- Teeauswahl von London Tea
- Passugger und Allegra Mineralwasser
- Orangensaft
- Gipfeli von der Bäckerei Kochendörfer in Pontresina
- Fruchtekorb



Nachmittag

CHF 14.00 | Person

- Kaffee von Badilatti Zuoz
- Teeauswahl von London Tea
- Passugger und Allegra Mineralwasser
- Hausgemachter Eistee
- Hausgemachter Kuchen
- Fruchtekorb

SEMINARPAUSCHALE

Die Seminarpauschale ist ab 8 Personen buchbar und beinhaltet folgende Leistungen:

- Raummiete
- Bergquellwasser in Karaffen während dem Seminar
- Kaffeepause (1x Vormittag und 1x Nachmittag bei Ganztagesmiete)
- 3-Gang Businesslunch inkl. Tischgetränken und Kaffee
- Seminartechnik Beamer, Leinwand, Flip-Chart
- W-LAN



Tagespauschale

CHF 85.00 | Person

½ Tagespauschale

CHF 60.00 | Person

NICE TO KNOW

Kostenpflichtige Parkplätze stehen gegenüber des Hotels beim Bahnhof Bever zur Verfügung. Die Parkplätze vor dem Hotel sind für ein- und auscheckende Gäste reserviert.

Hast du Allergiker oder Vegetarier unter deinen Gästen?
Gerne beraten wir dich bei der Menuauswahl.

Bei Veranstaltungen verlangen wir ab 24.00 Uhr einen Servicezuschlag von CHF 150.00 pro angebrochene Stunde.

Erzogene Hunde sind im Hotel und im Restaurant herzlich willkommen.

W-LAN im ganzen Haus kostenlos

Du kannst auch eigenen Wein für ein Zapfengeld von CHF 25.00 pro 75cl Flasche mitbringen.

Möchtest du deinen Aufenthalt bei uns mit einer Übernachtung verlängern? Gerne offerieren wir dir ein Angebot.

Bei Banketten ab 40 Personen verlangen wir eine Vorauszahlung in Höhe der kompletten Menukosten.

BEVER LODGE HIGHLIGHT

Unsere Original Wurlitzer Jukebox

Diese Musikmaschine steht in unserer Lounge und hat über 1'000 Songs in Petto.

Ein stimmungsvoller Abschluss ist dank ihr garantiert.



Wir freuen uns zusammen mit dir einen unvergesslichen Anlass in unseren multifunktionalen Räumen auf die Beine zu stellen.