

Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen



Wir bitten Sie die Menüs für Ihre Gruppe einheitlich zu wählen, gerne berücksichtigen wir Vegetarier oder Allergiker. (Gruppenmenu ab 10 Personen verfügbar)

Die einzelnen Menüs / Bestandteile lassen sich individuell ergänzen oder austauschen. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü ganz nach Ihren Wünschen oder Thema zusammen. Das Besondere ist unsere Spezialität. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Wunsch gerne.

Menü 1: Blattsalat an hausgemachtem Bierdressing mit Brauermocken und Brauerkäse

Hausgemachte Bündner Gerstensuppe mit Bier Grissini

Zarter und knuspriger Schweinebauch verfeinert mit unserem Amber-Bier, mit
karamellisierten Äpfeln, Kartoffelstock, an einer feinen Rosmarin-Bier Sauce

Vanilleglace mit hausgemachtem Bierlikör und Rahm

3 Gang Menü: CHF 62
4 Gang Menü: CHF 68

Menü 2: Frischer Blattsalat mit Croutons und Ei

Blumenkohlcrème Suppe

Piccata von der Poulet Brust mit Tomatenspaghetti

Fondant Chocolat mit Vanilleis

3 Gang Menü: CHF 62
4 Gang Menü: CHF 68

Menü 3: Geräucherte Forelle von der Ranch Farsox in Alvaneu mit Meerretichschaum

Gemüsecrème-Suppe

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Butterrösti

Toblerone Mousse mit Waldbeeren Coulis

3 Gang Menü: CHF 76
4 Gang Menü: CHF 82

Menü 4: Nüsslisalat mit Speck und Ei

Zucchini Crème Suppe

Rindsfilet „Wellington“ mit Champignon-Trüffelfarce und Rohschinken,
gebacken im Blätterteig, mit glasiertem saisonalem Gemüse und Rotwein-Jus

Toblerone- & Kokosnussmousse auf einem Brownie

3 Gang Menü: CHF 78
4 Gang Menü: CHF 84

Menü 5: Nüsslisalat mit Croutons und Speck

* * * * *

Tomatensuppe mit Basilikum

* * * * *

Kalbs oder Schweins Cordon Bleu „Ducan“
gefüllt mit Schinken und Monsteiner Brauerkäse
mit Pommes frites und marktfischem Gemüse
oder

* * * * *

Hausgemachtes Tiramisu

3 Gang Menü: CHF 68 vom Schwein

CHF 74 vom Kalb

4 Gang Menü: CHF 76 vom Schwein

CHF 82 vom Kalb

Menü 6: Herbstsalat mit warmen Waldpilzen, Birnen, Trauben, Knoblauch-Croutons und
Nüssen getosst mit Balsamico-Dressing

* * * * *

Kürbiscrème Suppe

* * * * *

Rindsfilet Rossini, Rinds-Tournedos mit gebratenere Entenleber und Trüffel-Jus,
serviert mit Prosecco-Risotto

* * * * *

Rosmarin Crème brûlée mit Passionsfruchtsorbet

3 Gang Menü: CHF 82

4 Gang Menü: CHF 88

Menü 7: Herbstsalat mit warmen Waldpilzen, Birnen, Trauben, Knoblauch-Croutons und
Nüssen getosst mit Balsamico-Dressing

* * * * *

Kürbiscrème Suppe

* * * * *

Hirsch Entrecote mit sautierten Waldpilzen, Spätzli, Marroni
Rotkraut an einer feinen Wildrahmsauce

* * * * *

Röteli Parfait mit marinierten Kirschen

3 Gang Menü: CHF 75

4 Gang Menü: CHF 82

Konditionen:

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
Für etwaige Sonderdekorationen oder Arrangements können
Zusatzkosten anfallen.

Wir bitten Sie uns die definitive Anzahl der Gäste, sowie etwaige
Allergien oder Intoleranzen bis 3 Tage vor Beginn der Veranstaltung
mitzuteilen.

Um Ihre Veranstaltung zu definieren, bitten wir Sie auf Wunsch eine
Kreditkarte zu hinterlegen.

Stornierungskosten (ganzer Anlass):

Bis 4 Tage vor Veranstaltungsbeginn:	kostenfreie Stornierung
Bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn:	25% des Gesamtmenüpreises
Bis 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn:	50% des Gesamtmenüpreises

Sie können uns die genaue Personenzahl +/- 15 % bis 24 Stunden vor dem Anlass kostenlos
ändern.

Wir freuen uns, dass Sie unser Hotel Ducan als Veranstaltungsort in Betracht ziehen und
würden uns freuen, wenn Ihnen unser Angebot zusagt. Für weitere Fragen oder Anliegen
stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Kontakt:

Hotel - Restaurant Ducan
Hauptstrasse 15
7278 Davos Monstein

Tel: +41 (0)81 401 11 13
hotel@hotelducan.ch
www.hotelducan.ch