

Menüvorschläge für Gruppen ab 10 Personen



Wir bitten Sie die Menüs für Ihre Gruppe einheitlich zu wählen, gerne berücksichtigen wir Vegetarische Wünsche oder Allergien. Das Gruppenmenu ist ab 10 Personen verfügbar. Menüs für Gruppen sollten im Normalfall spätestens 7 Tage vor dem Anlass bestellt werden. Die mit einem * markierten Menüs sind auch kurzfristig erhältlich!

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.

Bitte beachten Sie, dass sich einzelne Menükomponenten saisonal ändern können.

Menü 1 *:	Blattsalat mit Brauermocken und Brauerkäse an hausgemachtem Bierdressing *****
	Hausgemachte Kartoffel-Pilz Suppe *****
	Wättergouga Biergulasch vom heimischen Rind mit hausgemachten Spätzli und Speckbohnen *****
	Pilsner Malzcrème (gebrännti Creme)
2 Gang Menü:	CHF 52
3 Gang Menü:	CHF 58
4 Gang Menü:	CHF 64

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Menü 2: Caprese Salat mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Bouillon mit Trüffel-Fagottini

Kalbs Saltimbocca mit Riesling Risotto und Gemüse

Lemon Cheese-Cake mit frischen Früchten

2 Gang Menü: CHF 52

3 Gang Menü: CHF 58

4 Gang Menü: CHF 64

Menü 3: Linsensalat mit geräucherter Entenbrust

Broccoli crème Suppe

Kalbshaxe mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Mousse au Chocolat

3 Gang Menü: CHF 52

3 Gang Menü: CHF 58

4 Gang Menü: CHF 64

Menü 4*: Gemischter Salat mit Sauce nach Wahl

Gemüsecrème-Suppe

Schweinesteak Walser Art mit Tomaten und Käse überbacken
dazu Kartoffellauch-Gratin

Zwetschensorbet mit Vieille Prune

2 Gang Menü: CHF 52

3 Gang Menü: CHF 58

4 Gang Menü: CHF 64

Menü 5*:

Nüsslisalat mit Speck und Ei

Zucchini Crème Suppe

Hackbraten mit Bramata-Polenta und Gemüse

Apfelküchlein mit Vanilleeis

2 Gang Menü: CHF 52

3 Gang Menü: CHF 58

4 Gang Menü: CHF 64

Menü 6*:

Frischer Blattsalat mit Croutons und Ei

Blumenkohlcrème Suppe

Piccata von der Poulet Brust mit Tomatenspaghetti

Fondant Chocolat mit Vanilleeis

2 Gang Menü: CHF 52

3 Gang Menü: CHF 58

4 Gang Menü: CHF 64

Menü 7*:

Eine Riesencrevette auf Safranrisotto

Lauchcrème Suppe

Lachssteak mit Bärlauch Risotto und Spargeln an Sauce Hollondaise

Hausgemachtes Tiramisu

2 Gang Menü: CHF 52

3 Gang Menü: CHF 58

4 Gang Menü: CHF 64

- Menü 8*:
 Hausgemachte Frühlingsrollen mit Salat
 * * * * *
 Bouillon mit Flädli
 * * * * *
 Forellenfilet «Müllerin Art» von der Ranch Farsox in Alvaneu
 mit gestampften Petersilien-Kartoffeln und Gemüse
 * * * * *
 Zitronensorbet mit Fruchsalat
- | | |
|--------------|--------|
| 2 Gang Menü: | CHF 52 |
| 3 Gang Menü: | CHF 58 |
| 4 Gang Menü: | CHF 64 |

- * Hotelgäste können die Menüs 1 – 8 als 4-Gang Halbpensionsmenü zum Preis von CHF 58 pro Person aussuchen. Pro Gruppe sollte ein Menü ausgesucht werden. Wir würden dann die Auswahl noch mit einem geeigneten Vegetarischen Menü ergänzen.

- Menü 9:
 «Insalata Mediterraneo» mit Oliven, Gurken, Zwiebeln
 und Fetta cheese Balsamico Dressing
 * * * * *
 Tomatensuppe mit Basilikum
 * * * * *
Kalbs oder Schweins Cordon Bleu „Ducan“
 gefüllt mit Schinken und Monsteiner Brauerkäse
 mit Pommes frites und marktfrischem Gemüse
 * * * * *
 Hausgemachtes Tiramisu
- | | | |
|--------------|--------------------|-----------------|
| 2 Gang Menü: | CHF 56 vom Schwein | CHF 62 vom Kalb |
| 3 Gang Menü: | CHF 62 vom Schwein | CHF 68 vom Kalb |
| 4 Gang Menü: | CHF 68 vom Schwein | CHF 74 vom Kalb |

Menü 10

Lachstartar

Kürbiscrème Suppe

Rindsfilet mit Steinpilzen an einer Monsteiner Whisky Sauce

Dazu Riesling Risotto und saisonalem Gemüse

Hausgemachtes Schokoladenmousse

2 Gang Menü: CHF 62

3 Gang Menü: CHF 68

4 Gang Menü: CHF 74

Menü 11

Eierschwämmli Terrine mit Portweifeigen und Knoblauchbrot

Kürbiscrème Suppe

Hirsch-Entrecôte an einer feinen Wildrahmsauce

mit Kürbis-Soufflee und Wirsinggemüse

Marronikuchen mit Zimtglace

2 Gang Menü: CHF 58

3 Gang Menü: CHF 64

4 Gang Menü: CHF 72

Wir legen Wert auf frische und lokale Produkte. Wenn nicht anders vermerkt, ist unser Fleisch ausschliesslich aus Schweizer Produktion. Eier und alle Milchprodukte beziehen wir direkt vom Bauern oder über die Molkerei Davos. Gemüse und Früchte werden uns 3 x wöchentlich frisch vom lokalen Gemüsehändler Adank in Davos geliefert. Generell können unsere Gerichte gluten- und laktosehaltig sein, und unsere Gerichte werden hauptsächlich mit Salz, Pfeffer und Kräutern gewürzt.

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