



KANTONSSPITAL GRAUBÜNDEN

Catering Angebot

Restaurant H

aifach guat

Liabi Gäst

Das Gastronomie Team freut sich über Ihr Interesse an unserem Cateringangebot. Um Ihren Planungsprozess etwas zu vereinfachen, präsentieren wir Ihnen einige unserer Ideen.

Haben Sie spezielle Wünsche? Wir stellen Ihnen gerne eine auf Ihren Anlass abgestimmte Offerte zusammen und beraten Sie auch in einem persönlichen Gespräch bei uns im Kantonsspital.

Ihr Gastronomie-Team
Kantonsspital Graubünden

Kontakt

Hotellerie
Abteilung Gastronomie
Loestrasse 170
7000 Chur
Tel: 081 256 79 71
gastronomie@ksgr.ch

Inhalt

Kaffipausa	3
Apéro	4
Steh-Apéro	5
Ikklemmti, Canapés, Handlichs, Kalti Platta	6
Wiikarta	7
Diverses	8



Restaurant H

aifach guat

Kaffipausa

Kleine Kaffeepause 4.00
Kaffee, Tee, Khurer Wasser

Grosse Kaffeepause 5.50
Kaffee, Tee, Khurer Wasser, Verschiedene Fruchtsäfte

Gebäck

Buttergipfel 1.40

Laugengipfel, Vollkorngipfel 1.60

Sonnenblumenkerngipfel 1.60

Semmel, Weggli 1.20

Kornbrötli 1.40

Dattelbrötli, Müeslibrötli 2.00

Getränk

Kaffee 3.50

Tee 3.00

Mineralwasser 80 cl 4.50
mit und ohne Kohlensäure

Orangensaft 1l 6.50

Grendelmeier Saft 1l 11.00
Apfel-Holunder, Apfel-Beeren, Apfel-Cassis

PET-Flaschen 3.00
Diverse Sorten

Huusgmachts Süasses

Macarons 3.50

Mini Mousse 3.50

Fruchttörtli 3.50

Mini Fruchtschnitten 3.50

Mini Schoggischnitten 3.50

Mini Nusschnitten 3.50

Mini Cakes 4.00

Muffins 4.00

Guetzli 2.50
Linzer, Nusstorte, Spitzbuab, etc.

Gsunds

Frucht 1.10

Fruchtspiessli 2.50

Fruchtsalat 2.00

Getrocknete Apfelschnitze 3.60

Birchermüesli 2.00

Granola-Joghurt 2.00

Nuss-Frucht-Mix 4.50

Apéro bunt gmischt

Oliven-Parmesan-Stückli		6.00
Rohschinken im Crêpes-Mantel		6.00
Bruschetta		5.00
<small>mit Tomaten-Basilikum, mit Rucola und Feta</small>		
Crostini mit Rauchlachs		5.00
Crisini mit Parmaschinken		5.00
Mini Caesar-Salat		7.00
Speckschnecken		4.00
Mini Pitabrot	3 Stk.	7.00
<small>Hummus, Radiesli, Nature Joghurt, gebratene Specksteifen, Sweet-Chili, Sprossen, Gurken, Tomaten, Koriander</small>		

Apéro Mini Brot-Würfali

Frischkäse-Mousse	30 Stk.	21.00
Schinken	30 Stk.	30.00
Käse	30 Stk.	30.00
Salami	30 Stk.	30.00
Gemischt	30 Stk.	30.00

Apéro Mini Spiassli

Tomaten-Mozzarella	3.00
Melone-Rohschinken	3.00
Bündnerfleisch-Cornichons	3.00
Salami-Silberzwibeli	3.00
Cevapcici mit Sesamdipp	3.00

Apéro Salzigs

Griechischer Salat	3.50
Riesencrevetten «Sweet & Sour»	6.00
Geräucherter Lachs	6.00
<small>auf Meerrettichschaum</small>	

Apéro Warms

Schinkengipfel	2.40
Chäschüechli	2.00
Speckschnecken	4.00

Restaurant H

aifach guat

Steh-Apéro Warm

Capuns 3 Stk. 9.00
mit oder ohne Fleisch

Crêpes 1 Stk. 6.00
mediterran gefüllt

Poulet-Yakitori-Spiessli 3 Stk. 6.00
mit Chili

Morchel-Lasagne 1 Stk. 7.00

Appenzeller-Ravioli 3 Stk. 3.00
frittiert

Crevetten 1 Stk. 9.00
mit Mango-Chutney

Meatballs am Spiess 1 Stk. 9.00
mit Erdnuss-Sauce

Gemüse-Spiessli 1 Stk. 3.00

Süass und kllii

Frucht-Spiessli 2.50

Crèmeschnittchen 1.50

Linzerschnittchen 2.00

Fruchtsalat 2.00

Kokoscrème 3.00

Schoggimousse 3.00



Restaurant H

aifach guat

Iklemmti

Bürli 4.00
mit Salami oder Bündner Bergkäse

Semmel 4.00
mit Salami oder Schinken

Schraubenbrot 6.50
mit Bündnerfleisch

Schraubenbrot 4.90
mit Fleischkäse oder Frischkäse und getrockneten Tomaten

Panini 6.50
mit paniertem Pouletschnitzel oder Tomaten-Mozzarella

Blätterteigtriangel 7.50
mit Rohschinken

Vollkorntwister 5.00
mit Brie

Olivenpanini 5.00
mit Rucola, Tomaten und Gurken

Ciabatta 8.70
mit Avocado, Pouletschnitzel nature, Mozzarella, Salat

Bagel 8.70
mit Lachs, Frischkäse, Gemüse

Kornbrötli 4.50
mit Broccoli und Ei oder Gemüse

Laugenbrötli 4.00
mit Schinken

Laugenlunghi 5.60
mit Thon

Fiselle 5.90
mit Pastrami

Brezel

Riesen-Laugenbrezel klein 48.00
mit Frischkäse, Bündner Bergkäse, Salami, Truten- und Rohschinken, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Essiggurken. Zum selber schneiden. Für 7–10 Personen.

Riesen-Laugenbrezel Gross 92.00
mit Frischkäse, Bündner Bergkäse, Salami, Truten- und Rohschinken, Eisbergsalat, Tomatenscheiben, Essiggurken. Zum selber schneiden. Für 17–20 Personen.

Canapés

Canapé ½ gemischt 1 Stk. 3.20
Mindestbestellmenge 12 Stk.

Canapé ¼ gemischt 1 Stk. 2.30
Mindestbestellmenge 12 Stk.

Handlichs

Brot-Laugenkonfekt 1 Stk. 3.50
gemischt, gefüllt, Mindestbestellmenge 12 Stk.

Gipfel 1 Stk. 3.50
gemischt, gefüllt, Mindestbestellmenge 12 Stk.

Parisell 1 Stk. 3.20
belegt, Mindestbestellmenge 12 Stk.

Kalti Platta

Bündnerplättli 22.00
mit Brot (90g), Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz

Fleisch- und Käseplatte 26.00
mit Brot (150g), Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz und verschiedene Hart- und Weichkäse

Restaurant H^o

aifach guat

Schuumwii

Prosecco Gancia Brut 20 cl 8.00
Fratelli Gancia – Venetia, Italien (Glera)

Prosecco Ponte Brut 75 cl 25.00
Spumante Treviso – Veneto, Italien (Glera)

Wiiswii

Riesling-Sylvaner 50 cl 18.00
Weinbau Kunz, Fläsch
Traubensorte: Riesling-Sylvaner

Pinot Gris 75 cl 32.00
Weinbau Kunz, Fläsch, Traubensorte: Pinot Gris

Endrizzi Pinot Grigio 75 cl 30.00
Endrizzi, Italien, Traubensorte: Pinot Grigio

KSGR Jahreswii

Sauvignon Blanc 75 cl 37.00
Manfred Meier, Zizers
Traubensorte: Sauvignon Blanc

Weissburgunder Johanni 75 cl 30.00
Johanni Wein, Jenins
Traubensorte: Weissburgunder

Rotwii

La Madonnina, Chianti Riserva 50 cl 25.00
75 cl 32.00

Fratelli Triacca, Toskana, Italien,
Traubensorte: Sangiovese

Dornoir 75 cl 30.00

Jürg Obrecht, Jenins
Traubensorte: Dornfelder, Blauburgunder

Rubris 75 cl 35.00

Weinbau Kunz, Fläsch
Traubensorte: Diolinoir

Altos de la Finca 75 cl 34.00

Finca Constanca, Spanien
Traubensorten: Petit Verdot, Syrah

Alkoholfreii Apérogetränk

Rimuss Secco Bianco 75 cl 16.00

Alkoholfreie Früchtebowle 1l 11.00



Restaurant H

aifach guat

Abholig/Retoura

Die Bestellung kann in den Restaurants an jedem der drei Standorte des KSGR abgeholt werden, bitte geben Sie uns Bescheid, wo es für Sie am besten passt.

Die Retouren müssen an den gleichen Standort zurück gebracht werden, wo auch schon die Abholung war. Das Geschirr wird schmutzig zurückgenommen und kontrolliert. Bei fehlendem Material fallen Gebühren an.

Service

Mitarbeiterkosten (Mitarbeiter/pro Stunde): CHF 45.00

Als Arbeitsstunden gelten die Betreuung Ihres Anlasses vor Ort, sowie die Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten.

Bei bedienten Anlässen sind Mitarbeitende der Gastronomie anwesend und betreuen die Gäste. Anlässe mit grosser Personenanzahl oder je nach Aufwand werden aus organisatorischen Gründen automatisch als bedient eingestuft. Hierzu würden wir Sie vorgängig informieren.

Lifarig

Wir liefern rund um die Uhr, solange die Vorlaufzeit für die Planung stimmt.

Lieferpauschale KSGR-Campus: CHF 24.00

Cateringpauschale: CHF 800.00

(inkl. Lieferung, Transport, Stehtische, etc.)

Konditiona

Bestellungen nehmen wir von Montag bis Freitag zu Bürozeiten wie folgt für Sie entgegen:

5 – 30 Pers.: mind. 3 Arbeitstage vor Anlass

31 – 50 Pers.: mind. 8 Arbeitstage vor Anlass

Ab 50 Pers.: mind. 1 Monat vor Anlass

Die genaue Personenzahl muss uns spätestens drei Arbeitstage vor dem Anlass bekannt sein und ist für beide Seiten verbindlich. Sie gilt zudem als minimale Rechnungsbasis.

Absagen bis 2 Wochen vor Anlass	gratis
Absagen bis 1 Woche vor Anlass	20%
Absagen bis 2 Tage vor Anlass	50%
Absagen > als 2 Tage vor Anlass	100%

Restaurant H[®]

aifach guat

Allgemeins

Änderungen der Veranstaltungszeiten müssen gemeldet werden. Verzögerungen werden ab 30 Minuten als Wartezeit mit CHF 45.00 pro Stunde und Mitarbeiter verrechnet.

Ausserordentliche Arbeiten (z.B. Reinigungs- und Aufräumarbeiten nach nicht bedienten Anlässen) werden nach Aufwand mit CHF 45.00 pro Stunde und Mitarbeiter verrechnet.

Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer. Preisänderungen vorbehalten.

Alkoholabgab

Die Jugendschutzgesetze verbieten den Verkauf von Alcopops, Spirituosen und Aperitifs an unter 18-Jährige und den Verkauf von Wein, Bier und gegorenem Most an unter 16-Jährige. Die Mitarbeitenden dürfen einen Ausweis mit Altersangabe verlangen.

Deklaration

Rindfleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Schweinefleisch:	Schweiz
Lammfleisch:	Neuseeland/Australien
Geflügel:	Schweiz
Fisch:	Meer

In unseren Speisen und Gerichten können folgende allergene Stoffe enthalten sein: Gluten, Milch, Ei, Fisch, Krustentieren, Soja, Erdnuss, Nüsse, Sesamsamen, Sellerie und Senf. Lammfleisch aus AUS/NZ kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Für Allergene oder Unverträglichkeiten, dürfen Sie sich jederzeit an uns wenden.

Allfällige Abweichungen und alle übrigen Deklarationen werden entsprechend vermerkt. Kontaktstelle für Konsumentenfragen: 081 256 79 71

Kontakt

Hotellerie
Abteilung Gastronomie
Loestrasse 170
7000 Chur
Tel: 081 256 79 71
gastronomie@ksgr.ch