

# BANKETTDOKUMENTATION



CITY WEST Hotel Restaurant Events  
Comercialstrasse 32 | 7000 Chur  
+41 81 256 55 00 | [welcome@citywestchur.ch](mailto:welcome@citywestchur.ch)

## Wir organisieren Ihren Anlass von A-Z

Schön, dass wir Ihnen das CITY WEST mit dieser Bankettdokumentation vorstellen dürfen. Diese soll Ihnen einen Einblick in unser reichhaltiges Angebot geben und Ihnen die Vielfältigkeit und Flexibilität unseres Hauses aufzeigen.

Wir freuen uns, Ihr Event mit bis zu 350 Gästen bei uns durchführen zu dürfen. In den modernen Räumlichkeiten des CITY WEST wird jeder Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Unser Restaurant kann als Lokalität für Gesellschaften von 30 bis 60 Personen reserviert werden. Verwöhnen Sie Ihre Gäste bei der Ankunft mit einem Apéro an der Bar oder auf der Terrasse.

Unser Seminarraum City West misst ca. 85 m<sup>2</sup>, ist lichtdurchflutet und bietet, je nach Bestuhlung, bis zu 60 Plätze.

Für grössere Anlässe und Meetings bietet unsere Event-Hall mit einer Grösse von ca. 320 m<sup>2</sup> (in zwei separate Bereiche unterteilbar) die perfekte Infrastruktur für 1 bis 350 Personen.

Wir legen grossen Wert auf eine individuelle Beratung und freuen uns, den geplanten Anlass gemeinsam mit Ihnen organisieren zu dürfen. Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen jederzeit zur Verfügung.

Ihr CITY WEST Team



## Angebot für Apéros und Stehlunch

Gerne begrüßen wir Sie und Ihre Gäste zum Aperitif, je nach Jahreszeit in unserer gemütlichen Lounge oder auf unserer Terrasse im Restaurant. Zum gemütlichen Apéro gehören nicht nur Chips und Nüssli, vielmehr sind es die kleinen Köstlichkeiten, die geschätzt werden. Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Vorschläge für Häppchen, die Sie ganz individuell für Ihren Empfang zusammenstellen können.

### Kaltes im Flacon

Gurkenkaltschale	CHF	4.00
Chili – Gazpacho	CHF	4.50
Melonensüppchen mit Perlenspiessli	CHF	4.50

### Kaltes aus dem Gläschen oder auf dem Löffel

Hörnlisalat Rico's Style	CHF	4.00
Thunfischmousse mit Zwiebelsprossen	CHF	4.00
Crevettencocktail mit Thai Vinaigrette	CHF	5.00
Avocadomousse mit Rindsspiessli	CHF	5.00
Crevettenspiessli mit Cocktailsauce	CHF	6.00
Pouletspiessli mit Currysauce	CHF	3.50
Asiatischer Rindfleischsalat	CHF	3.50
Tartar vom Rauchlachs	CHF	4.50
Tartar von der geräucherten Forelle	CHF	4.20
Marinierte Oliven und Parmesan	CHF	8.00
Siedfleischsalat	CHF	4.00
Cesar Salat im Glas	CHF	4.50

### Kaltes auf die Hand

Gebackene Kartoffelchips mit Guacamole	CHF	5.00
Tomaten-Mozzarella-Spiessli	CHF	3.50
Fruchtspiessli	CHF	4.00
Canapés (Rauchlachs, Rohschinken, Thunfisch, Salami und Bündnerfleisch)	CHF	4.50

### Platten

Gemüsecrudités mit Dips (Thousand Island, Tartar, Cocktail, Curry)	CHF	12.00
Bündnerplatte mit Käse- und Fleischspezialitäten aus der Region	CHF	22.00
Fleischplatte mit Spezialitäten aus der Region und Italien	CHF	24.00
Käseplatte mit Spezialitäten aus der Region	CHF	19.00
Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse	CHF	19.50

### Warmes auf die Hand

Zwiebel-Käse-Kuchen	CHF	3.00
Spinat-Quiche	CHF	3.00
Empanadas (Argentinische Fleischkrapfen)	CHF	4.00

Warmes aus dem Schälchen

Saisonale Suppe im Espressotässli	CHF	4.00
Saisonaler Risotto	CHF	4.50
Mini Frühlingsrolle (vegetarisch) mit Soja-Dip	CHF	2.00
Hackfleischkügelchen mit rassischer Chilisauce	CHF	3.50
Pouletspiessli an Sataysauce	CHF	4.00
Rindsschmorbraten mit getrüffeltem Polenta	CHF	5.50
Rindsfiletspitzen auf getrüffeltem Risotto	CHF	8.50
Bündner Minicapuns im Parmesan gedreht	CHF	5.00
Bramata Polenta mit Taleggio überbacken	CHF	4.50
Mediterranes Pastagericht mit frittiertem Mozzarella	CHF	5.00
Südafrikanisches Chicken Curry mit Basmatireis	CHF	6.00
Hausgemachte Krautpizokel mit Speck	CHF	5.00

Assortierte Minidesserts

Tobleronemousse	CHF	4.00
Panna Cotta mit saisonalem Früchtegelee	CHF	4.00
Caramel-Köpfli	CHF	4.00
Gebrannte Creme mit Mandelsplitter	CHF	4.00
Cremeschnitten	CHF	3.00
Schwedenschnitte	CHF	3.00
Mangosorbet mit Himbeer - Espuma	CHF	5.00
Zwetschgen-Beignets mit Mandelkern, Zimt und Zucker	CHF	4.50
Eiskaffee mit Bündner Rötali	CHF	4.50
Frittierte Vermicellekugeln mit Vanilleglace	CHF	4.50
Lauwarmer Schoggikuchen	CHF	4.00

## Menuvorschläge

Unser Küchenchef bietet Ihnen eine grosse Auswahl an Köstlichkeiten, damit Sie Ihr persönliches Menu ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen können. Die Vorschläge gelten für Gesellschaften ab 8 Personen und sind zur Wahl für ein einheitliches Menu gedacht (Vegetarier- und Kindermenus ausgenommen). Selbstverständlich gehen wir auch individuell auf Ihre Wünsche ein.

Von der kalten Vorspeise, zu den Suppen, dem Fisch und den Krustentieren, hin zum Hauptgang und schliesslich zu den Desserts wird alles mit viel Fantasie ausgedacht und zubereitet.

Sie entscheiden über die Speisefolge. Wir sind Ihnen dabei gerne mit einem „Menu-Raster“ behilflich:

### Menu

Generell wird mit einer warmen Vorspeise begonnen,

\*\*\*

stärkt sich anschliessend mit einer Suppe  
oder geniesst bereits die warme Vorspeise

\*\*\*

Fiel die Entscheidung auf die Suppe, darf sich jetzt auf eine warme Vorspeise gefreut werden, bei der Fisch sehr beliebt ist.

\*\*\*

Nach einer kurzen Pause – in der noch der Weisswein ausgetrunken wird – wird der Rotwein gereicht und der Hauptgang serviert.

\*\*\*

Haben Sie sich für einen besonderen Tropfen entschieden, so würde hier auserlesener Käse seinen verdienten Platz finden.

\*\*\*

Schliesslich darf der süsse Abschluss nicht fehlen, wobei ein Gläschen Süsswein dazu noch vielen unbekannt ist.

\*\*\*

Der Abschluss bildet ein Kaffee, leckeres Kleingebäck oder ein guter Digestif.



### Vorspeisen

Antipasti-Teller	CHF	16.00
Vitello Tonnato	CHF	14.00
Carpaccio vom Schweizer Rind	CHF	17.50
Rindstartar	CHF	18.50

### Suppen

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	CHF	8.00
Saisonale Gemüsecremesuppe mit Croûtons	CHF	8.00
Engadiner Hochzeitssuppe	CHF	9.00
Curry-Erdnussuppe	CHF	9.00

### Salate

Chefsalat (Blattsalat mit Schinkenwürfel, sautierten Pouletbruststreifen und Bergkäse)	CHF	17.50
Blattsalat Mimosa	CHF	9.80
Nüsslisalat mit warmen Speckstreifen	CHF	10.00
Tomaten-Mozzarella-Salat	CHF	12.00

### Pasta

Penne alla Vodka mit Crevetten	CHF	22.50
Penne all`arrabbiata	CHF	18.00
Spaghetti Carbonara	CHF	18.00
Tagliatelle in Safransauce mit Rauchlachs	CHF	19.50

### Vegetarisch

Zucchinipiccata auf Frühlingszwiebel-Risotto	CHF	18.50
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit mediterranem Gemüse	CHF	21.00
Selleriebraten mit Indischem Curry und Basmatireis	CHF	18.50
Auberginen-Kartoffelgratin mit Tomaten und Mozzarella	CHF	18.50

### Fisch ( Die Preise richten sich nach dem aktuellen Angebot und sind variabel )

Gebratene Forellenfilets auf Rucolarisotto mit Cherrytomaten	CHF	28.00
Gebratene Lachstranche auf mediterranem Gemüse, hausgemachte Kartoffelgnocchi	CHF	32.00
Südafrikanischer Rock Lobsterschwanz auf Wokgemüse serviert mit Basmatireis	CHF	43.00
Sautierte Seeteufelwürfel mit Chorizo, Cherrytomaten, Kartoffel-Parmesan-Püree	CHF	34.00

Fleisch (Die Preise richten sich nach dem aktuellen Angebot und sind variabel)

Schweizer Schweinsfiletmedaillon im Rohschinkenmantel mit kräftigem Jus, Safranrisotto und buntem Gemüse	CHF	31.00
Schweizer Rindsschmorbraten mit Speck und Cipolotti serviert mit hausgemachtem Kartoffelstampf und zweierlei Karotten	CHF	28.00
Rindsfiletsteak mit Sauce Choron serviert mit Schmelzkartoffeln und frischem Mischgemüse	CHF	45.00
Schweizer Kalbsfilet am Stück gegart mit kräftigem Jus und Kartoffel-Gemüse-Mirepoix	CHF	48.00
Schweizer Schweinssteak mit Kräuterkruste Folienkartoffeln mit Sauerrahm und Ofengemüse	CHF	28.00
Schweizer Pouletbrust aus dem Ofen mit kräftigem Jus, auf Weissweinrisotto und Zucchetti	CHF	29.00
Schweizer Kalbsschulterbraten aus dem Ofen mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse	CHF	27.00
<u>Desserts</u>		
Dreierlei von der Schokolade	CHF	12.50
Saisonales Parfait mit Früchten	CHF	11.50
Panna Cotta mit saisonalem Früchtegelee	CHF	9.00
Tobleronemousse garniert	CHF	10.50
Saisonales Früchte - Tiramisu	CHF	9.00

## Menukompositionen

### 3-Gang Menus

#### Menu 1

Caeser Kreation „CityWest“  
(Lattichsalat mit Speck, Croûtons Parmesanschaumsuppe)

\*\*\*

Schweizer Schweinsfilet Porchetta Style  
mit kräftigem Jus  
auf Tomatenrisotto und buntem Gemüse

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Tobleronemousse und Vanilleglace

CHF 55.00

#### Menu 2

Ingwer-Lauch-Suppe  
mit Pouletbrustwürfeli

\*\*\*

Schweizer Rindsgeschnetzeltes  
in Rotwein geschmort  
mit Schnittlauchpolenta und saisonalem Marktgemüse

\*\*\*

Vanilleglace mit heissen Beeren

CHF 39.00

#### Menu 3

Duo vom norwegischen Lachs  
mit Wasabi-Sauerrahm

\*\*\*

Kalbshohrückenbraten aus dem Ofen  
mit Cognacrahmsauce  
Butterspätzli und saisonales Marktgemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Röteligelee  
an Kirschkompott und Zimtglace

CHF 58.00



**Menu 4**

Nüsslisalat mit warmen Speckstreifen

\*\*\*

Rindsfiletsteak mit Sauce Choron  
serviert mit Schmelzkartoffeln und frischem Mischgemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit saisonalem Früchtegelee

CHF 63.00

**Menu 5**

Engadiner Hochzeitssuppe

\*\*\*

Schweizer Pouletbrust aus dem Ofen  
mit kräftigem Jus  
auf Weissweinrisotto und Zucchetti

\*\*\*

Dreierlei von der Schokolade

CHF 48.00

**Menu 6**

Carpaccio vom Schweizer Rind

\*\*\*

Südafrikanischer Rock Lobsterschwanz  
auf Wokgemüse serviert mit Basmatireis

\*\*\*

Saisonales Parfait mit Früchten

CHF 69.00

## 4-Gang Menus

### Menu 1

Kalter Kalbsbraten  
mit Salsa Verde und kleiner Salatgarnitur

\*\*\*

Süsskartoffelsuppe  
mit rotem Curry

\*\*\*

Schweinsfilet im Körnersenf-Rohschinken-Mantel  
mit kräftigem Jus  
dazu Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse

\*\*\*

Mango-Quarkschnitte  
mit Limettensorbet

CHF 64.00

### Menu 2

Antipasti Tavolata (auf Tisch zum selber schöpfen)  
Platten mit Salami, Rohschinken, Coppa, mariniertes  
Gemüse, Rauchlachs, Vitello Tonnato und Toskanischer  
Brotsalat

\*\*\*

Curry-Erdnuss-Süpli  
im Espressotässli serviert

\*\*\*

Brasato al Barolo  
mit hausgemachtem Kartoffelstock  
und buntem Gemüse

\*\*\*

Dreierlei aus der Saisonalen Frucht  
(gebacken, gerührt, gefroren)

CHF 62.00

## Buffetvorschläge (ab 30 Personen)

<b>Salatbuffet</b>	CHF	10.00
Verschiedene Blattsalate und angemachte Salate 4 verschiedene Dressings und Garnituren (Zwiebeln, Croûtons, etc.)		
<b>Vorspeisenbuffet</b>	CHF	18.00
Rauchfischplatte Tomaten-Mozzarella-Salat Antipasti Gemüse Vitello Tonnato Platte Bündner und italienische Trockenfleischspezialitäten Honigmelonenschnitze Hausgemachte Terrinen		
<b>Hauptgangbuffet</b>		
<u>Variante 1</u>	CHF	38.00
Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce Rindsschmorbraten an Rotweinsauce Butterreis, Kartoffelstock frisches Mischgemüse		
<u>Variante 2</u>	CHF	45.00
Kalbsschulterbraten mit Cognacrahmsauce Roastbeef mit Sauce béarnaise Kartoffelgratin, Butterspätzli frisches Mischgemüse		
<u>Variante 3</u>	CHF	40.00
Schweinshalsbraten an Senfrahmsauce Kalbsbrustschnitte mit Kräuterjus Bramata Polenta, Kartoffelstock Frühlingsgemüse		
<b>Dessertbuffet</b>	CHF	16.00
Verschiedenen Mini-Dessert-Kreationen Glacestation mit verschiedenen Garnituren wie Beeren, Schokosauce, etc.		

## **Wissenswertes**

### Annullationsbedingungen

Die Annullationsbedingungen entnehmen Sie bitte unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

### Ansprache/Pause

Wenn Ansprachen und Darbietungen geschickt eingefügt werden, kommen sie erst richtig zur Geltung. Aus diesem Grund sollten sie geplant werden, sodass wir eine zeitliche Vorstellung des Ablaufes gewinnen. Damit kann die Qualität der Speisen optimal von uns gewährleistet werden.

### Aperitif

Im Haus selber bestehen viele interessante Möglichkeiten, Ihren Aperitif einzigartig zu gestalten. Sei es auf unserer Terrasse oder in unserem eleganten Restaurant. Wir finden bestimmt das Richtige für Ihren Anlass.

### Gutscheine

Sie suchen ein passendes Geschenk für Ihre Freunde, Bekannten oder Mitarbeiter? Lassen Sie Ihre Lieben von uns verwöhnen. Die Rezeption stellt Ihnen unsere repräsentativen Gutscheine gerne nach Wunsch aus.

### Hochzeit

Ein schöner Abschluss der Hochzeitsfeier im City West bietet die Übernachtung, die wir dem Brautpaar als unser Hochzeitsgeschenk offerieren.

### Kerzen

Spezielle Kerzenbeleuchtung wird nach Aufwand berechnet.

### Kinder

Wir empfehlen bei Familienanlässen, einen Kindertisch zu planen. Selbstverständlich können Sie für die Kinder aus der Kinderkarte ein kleines Menu zusammenstellen.

### Menukarten

Die normalen Menukarten sind im Menupreis inbegriffen. Spezialkarten mit Fotos und Farbdruck berechnen wir nach Aufwand.

### Musik/Show

Wir informieren Sie gerne über uns bekannte Unterhaltungskünstler und sind Ihnen bei der Organisation behilflich.

### Parkplätze

Im City West Parkhaus stehen unseren Übernachtungsgästen kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.

#### Probeessen

Probeessen sind auf Vorbestellung mit Einschränkungen möglich. Diese werden Ihnen nach Listenpreis in Rechnung gestellt.

#### Taxi/ÖV

Durch die nahegelegenen Busstationen sind wir sehr gut mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Möglicherweise ist ein Taxidienst nach Ende Ihrer Veranstaltung von Vorteil. Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation des Transportes behilflich.

#### Tischdekoration

Eine festliche Blumendekoration verleiht Ihrem Anlass die besondere Note. Ihren Wünschen entsprechend organisieren wir diese gerne bei unserem örtlichen Blumengeschäft für Sie.

#### Tischplan

Gerne beraten wir Sie bei der Wahl Ihrer Tischaufstellung.

#### Tortengedeck

Haben Sie Ihre Torte direkt bei einer Konditorei bestellt? Informieren Sie uns darüber. Für das Gedeck berechnen wir CHF 6.50 pro Person.

#### Verlängerung

Die Bewilligung der Stadt Chur verrechnen wir Ihnen weiter.

Die Zusatzkosten inkl. Mitarbeitermehraufwand betragen:

- von Mitternacht bis 01.00 Uhr offeriert
- von 01.00 bis 02.00 Uhr CHF 150.00
- für jede weitere angebrochene Stunden CHF 200.00

#### Zapfengeld

Falls Sie Ihre eigenen Getränke mitbringen möchten, verrechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche.

Zum Schluss möchten wir Ihnen für Ihr Interesse am CITY WEST danken.

Wir würden uns sehr freuen, mit Ihnen einen unvergesslichen Anlass zu organisieren.