



Bankettdokumentation



Ihr Anlass von A-Z

Schön, dass wir Ihnen das CITY WEST HOTEL RESTAURANT EVENTS 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 HOTEL RESTAURANT EVENTS 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 misst ca. 85 m², ist lichtdurchflutet und bietet, je nach Bestuhlung, bis zu 80 Plätze.

Für grössere Anlässe und Meetings bietet unsere Event Hall mit einer Grösse von ca. 320 m² (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.

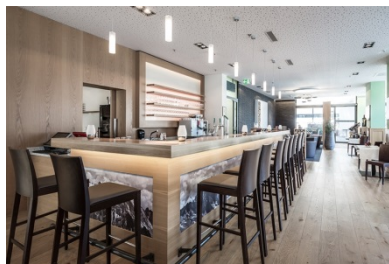
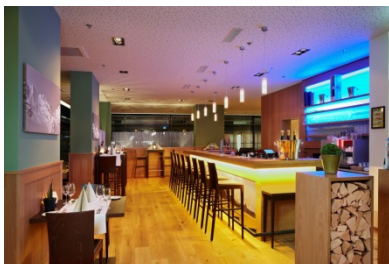
Kontaktieren Sie uns:

Telefon: +41 81 256 55 00

E-Mail: welcome@citywestchur.ch

Facebook: <https://facebook.com/CITYWESTHotelundRestaurant>

Ihr CITY WEST Team



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 aus dem Gläsli

Caesar Salat mit Croûtons und Speck	CHF	4.00
Caesar Salat mit Croûtons, Speck und Poulet	CHF	5.00
Pouletspiessli mit Currysauce	CHF	4.00
Tatar vom Rauchlachs mit Creme Fraîche auf Canapé	CHF	4.50
Geräucherte Gebeizte Forellen-Tranche auf Canapé	CHF	4.50
Gazpacho	CHF	4.00
Melonensüppchen mit Perlenspiess	CHF	4.00
Crevettencocktail mit Lattich und Cocktailsauce	CHF	5.00
Avocadomousse mit Rindsspiessli	CHF	6.00
Marinierte Oliven und Parmesan	CHF	5.00
Riesencrevettenspiess mit Cocktailsauce	CHF	6.00

Fingerfood kalt

Tomaten-Mozzarella-Spiessli mit Basilikum	CHF	3.50
Fruchtspiessli	CHF	3.50
Canapés	CHF	4.50
Rohschinken Kochschinken Salami Bündnerfleisch Käse Lachs Ei Frischkäse		
Geräucherter Lachs im Crêpemantel	CHF	6.00
Gurke mit Philadelphia auf Canapé	CHF	4.00
Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse	CHF	4.00

Fingerfood warm

Zwiebel-Käse-Kuchen	CHF	3.00
Quiche-Lorraine	CHF	4.00
Pizzastücke	CHF	4.00
Prosciutto Salami Quattro formaggio		
Chicken-Teriyaki-Spiess	CHF	5.00

Warmes aus dem Schälchen und der Tasse

Samosa Teigtaschen mit Sweetchili-Dip	CHF	3.00
Mini Frühlingsrolle mit Sweetchili-Dip	CHF	3.00
Saisonale Suppe	CHF	4.00
Risotto Tomaten Kräuter	CHF	4.00
Risotto Safran	CHF	5.00
Hackfleischkügelchen mit Hot Barbecue	CHF	4.00
Pouletspiessli gebacken mit Currysauce	CHF	4.00
Hausgemachte Bündner Pizokel	CHF	4.00
Rindsschmorbraten Kalbsschmorbraten	CHF	5.00
Bündner Minicapuns im Parmesan gedreht	CHF	5.00
Mediterranes Pastagericht mit Parmesanhobel	CHF	5.00
Rindsschmorbraten mit getrüffeltem Polenta	CHF	6.00
Rindsfiletspitzen auf Risotto auf mediterranem Gemüse Tomaten Kräuter Safran	CHF	8.00

Kleine süsse Köstlichkeiten

Dunkles Schokoladenmousse	CHF	4.00
Weisses Schokoladenmousse	CHF	4.00
Panna Cotta mit saisonalem Früchtegelee	CHF	4.00
Caramel-Köpfli	CHF	4.00
Gebrannte Creme mit Mandelsplitter	CHF	4.00
Mini-Cremeschnitten, Schwedenschnitte	CHF	5.00
Schokoladenkuchen	CHF	4.00
Mocccacreme mit Schokoladenstreusel	CHF	4.00
Schwarzwälder im Glas	CHF	5.00

Platten ab 4 Personen

Gemüsecrudités mit Dip (Thousand Island, Tartar, Cocktail, Curry)	CHF	12.00
Käseplatte mit Spezialitäten aus der Region	CHF	19.00
Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse «Toscana»-Style	CHF	20.00
Bündnerplatte mit Käse- und Fleischspezialitäten aus der Region	CHF	22.00
Fleischplatte mit Spezialitäten aus der Region	CHF	24.00

Menüfolge

Unser Küchenchef Philipp Offenbacher bietet Ihnen eine grosse Auswahl an Köstlichkeiten, damit Sie Ihr persönliches Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen können. Die Vorschläge gelten für Gesellschaften und sind zur Wahl für ein einheitliches Menü gedacht (Vegetarier- und Kindermenüs 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 «Menü-Raster» behilflich:

Menü

Klare oder gebundene Suppe

Kalte oder warme Vorspeise

Fisch und Meeresfrüchte

Fleisch- oder vegetarischer Hauptgang mit Beilagen

Käseplatte oder Dessert

Kaffee, Espresso oder Digestif

Gerichtsvorschläge

Stellen Sie Ihre eigene Menükomposition mit unseren Vorschlägen zusammen.

Vorspeisen

Antipasti-Teller	CHF	14.00
Vitello Tonnato	CHF	16.00
Lachstatar, Crème Fraîche, Toast, Salatbouquet	CHF	17.00
Rindstatar mariniert, Kapernmayonnaise, Salatbouquet	CHF	18.00
Roastbeef mit Sauce Tartare garniert	CHF	18.00

Suppen

Klare Consommé mit diversen Einlagen: Gemüse Flädli Eierstich Knöдли	CHF	6.00
Saisonale Gemüsecremesuppe mit Croûtons	CHF	7.00
Bündner Gerstensuppe	CHF	9.00
Curryschaumsuppe	CHF	8.00
Curryschaumsuppe mit Crevette	CHF	12.00
Parmesanschaumsuppe, Rieslingschaumsuppe	CHF	9.00
Pilzcremesuppe	CHF	9.00

Salate

Blattsalat City West	CHF	9.00
Tomaten-Mozzarella-Salat	CHF	11.00
Nüsslisalat mit warmen Speckstreifen, Ei und Croutons	CHF	14.00
Caesarsalat mit Speck und gebratenen Pouletbruststreifen und Parmesan	CHF	18.00
Burrata mit Tomatenvariation	CHF	14.00

Penne oder Spaghetti

Wählen Sie aus unserem Saucenangebot:

Pomodoro	CHF	18.00
Pesto	CHF	18.00
Arrabiata	CHF	18.00
al Olio	CHF	18.00
mit Rindfleisch	CHF	25.00
mit Crevetten	CHF	28.00
Trüffel-Ricotta-Ravioli mit brauner Butter und Parmesan	CHF	24.00

Vegetarisch

Zucchini piccata auf Frühlingszwiebel-Risotto	CHF	18.00
Gemüsegratin mit Tomaten und Mozzarella	CHF	18.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit mediterranem Gemüse	CHF	21.00
Kräuter-Risotto mit Cherrytomaten	CHF	22.00
Diverse Pastagerichte	CHF	18.00

Fisch / Meeresfrüchte

Gebratenes Zander- oder Lachsfilet auf Saisonalem-Risotto, mit Cherrytomaten	CHF	28.00
Gebratenes Lachsfilet mit Tagliatelle an Safransauce und Blattspinat	CHF	34.00
Gebratene Riesencrevetten mit Spaghetti all'olio	CHF	26.00

Fleisch

Schweinesteak	CHF	25.00
Rindsschmorbraten	CHF	30.00
Pouletbrust	CHF	26.00
Kalbsschulterbraten	CHF	34.00
Schweinsfiletmedaillon	CHF	34.00
Rindsfilet am Stück	CHF	36.00
Rindsentrecôte am Stück	CHF	34.00
Straussenfilet	CHF	28.00

Wählen Sie aus unserem Saucenangebot:

Zweierlei Dip
Kräftiger Bordeaux-Jus
Thymianjus
Sauce Bernaise
Curry-Paprika-Sauce
Rahmsauce
Limonensauce

Wählen Sie aus unseren Gemüsebeilagen:

Marktgemüse
Ratatouille
Zucchetti
Vichykarotten
Brokkoli mit Mandelbutter
Buntes Gemüse

Wählen Sie aus unseren Beilagen:

Risotto Tomaten | Kräuter | Safran
Kartoffelgratin
Kartoffelgnocchi
Spätzli
Reis
Polenta
Folienkartoffel
Kroketten
Pasta

Dessert

Saisonales Glace	CHF	4.00
Saisonales Parfait	CHF	9.00
Dreierlei von der Schokolade (Kuchen / Eis / Mousse)	CHF	13.00

Menükompositionen 3-Gang

Menü 1

Kräuterschaumsuppe
mit Croûtons

Pouletbrust aus dem Ofen
an Marsalajus
mit Champagnerrisotto und Gemüse

Dreierlei von der Schokolade
(Mousse, Eis, Kuchen)

CHF 49.00

Menü 2

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe

Rindsfiletgeschnetzeltes
an Rahmsauce
mit Bündner Polenta und jungem Marktgemüse

Schwarzwälder-Kirchtorte
im Glas

CHF 58.00

Menü 3

Caesar-Kreation «City West»
(Lattichsalat mit Speck, Croûtons, Ei)

Schweizer Schweinsfilet
im Prosciuttomantel
mit Rosmarinjus
auf Kräuterrisotto und buntem Gemüse

Schokoladenkuchen
mit Himbeersorbet
und marinierten Früchten

CHF 56.00

Menü 4

Tatar vom Schweizer Rind

Kalbsbraten
an Thymianjus
mit Plain in Pigna und Gemüse

Zweierlei Mousse
von der Callebaut Schokolade
mit Früchten garniert

CHF 62.00

Menü 5

Rindscarpaccio an Olivenöl
mit Parmesan und Salatbouquet

Kalbshohrücken aus dem Ofen
an Cognacrahmsauce
mit Kräuterspätzli und saisonalem Marktgemüse

Saisonales Parfait auf Bisquit
mit marinierten Mandarinen und Früchten

CHF 62.00

Menü 6

Nüsslisalat
mit warmen Speckstreifen, Croûtons und Ei

Rindsfiletsteak
an Sauce Bernaise
oder an Kalbsjus
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Streifzug durch unsere Patisserie
(Gebackenes, Mousse, Fruchtiges)

CHF 68.00

Menükompositionen 4-Gang

Menü 1

Lachscarpaccio
mit Meerrettichmousse und Salatgarnituren

Steinpilzcremesuppe
mit Croûtons

Schweizer Schweinsfilet
im Rohschinken-Mantel
an Rosmarinjus
dazu Kroketten und Ofengemüse

Saisonales Glace
mit Fruchtgel und Garnitur

CHF 68.00

Menü 2

Antipasti-Tavolata
Platten mit Salami, Rohschinken, Salsiz, mariniertes Gemüse,
Rauchlachs und Vitello Tonnato

Curryschaumsuppe
mit oder ohne Crevetten

Rindsfilet am Stück gegart
an kräftigem Jus
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse

Dreierlei von der saisonalen Frucht

CHF 76.00

Buffetvorschläge

Salatbuffet

Verschiedene Blattsalate und marinierte Salate CHF 14.00
Drei verschiedene hausgemachte Dressings und Garnituren

Vorspeisenbuffet

Rauchfischplatte CHF 25.00
Tomaten-Mozzarella-Salat
Antipasti-Gemüse
Vitello Tonnato Platte
Bündner und italienische Trockenfleischplatte
Honigmelonenschiffchen mit Serrano-Schinken

Hauptgangbuffet

Pouletgeschnetzeltes an Rahmsauce CHF 34.00
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce CHF 46.00
Butterreis, Kartoffelstock, Pasta
frisches Mischgemüse

Schweinsbraten an Senfrahmsauce CHF 42.00
Kalbsbraten mit Kräuterjus
Bramata Polenta, Kartoffelstock, Knödel
Frühlingsgemüse

Kalbsschulterbraten mit Cognacrahmsauce CHF 49.00
Entrecôte mit Sauce Bernaise
Kartoffelgratin, Butterspätzli
frisches Mischgemüse

Dessertbuffet

Verschiedene Mini-Dessert-Kreationen CHF 16.00
Diverse Glacesorten CHF 6.00

Wissenswertes

Annulationsbedingungen

Die Annulationsbedingungen entnehmen Sie bitte unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Ansprachen

Werden Ansprachen und Darbietungen geschickt eingefügt, kommen sie erst richtig zur Geltung. Aus diesem Grund sollten sie geplant und in den Ablauf eingefügt werden. Damit kann unsererseits die Qualität der Speisen garantiert werden.

Aperitif

Unser Haus bietet viele interessante Möglichkeiten, um Ihren Aperitif einzigartig zu gestalten. Unsere Terrasse sowie unser elegantes Restaurant bieten das perfekte Ambiente 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 auf Wunsch aus.

Hochzeit

Ein schöner Abschluss nach der Hochzeitsfeier bietet eine Übernachtung in unserem Haus. Das Brautpaar übernachtet zum Spezialpreis in unserem Hotel.

Kerzen

Gerne organisieren wir Ihr Candle-Light-Dinner. Der Aufwand an Kerzen wird nach Verbrauch verrechnet.

Kinder

Bei Familienanlässen empfehlen wir, einen Kindertisch zu planen. Selbstverständlich können Sie für die Kinder aus der Kinderkarte ein kleines Menü zusammenstellen.

Menükarten

Die normalen Menükarten sind im Menüpreis inbegriffen. Spezialkarten mit Fotos und Farbdruck berechnen wir nach Aufwand.

Musik

Gerne informieren wir Sie über uns bekannte Unterhaltungskünstler und sind Ihnen bei der Organisation behilflich.

Parkplätze

Unseren Übernachtungsgästen stehen kostenfreie Parkplätze zur Verfügung.

Probeessen

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

Supplemente

Für den grossen Hunger servieren wir Ihnen gerne einen Nachschlag.
Wir verrechnen CHF 5.00.

Taxi und 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 Transports 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 Stunde CHF 200.00

Zapfengeld

Gerne können Sie Ihre eigenen Getränke mitbringen. Wir verrechnen ein Zapfengeld von CHF 35.00 pro Flasche.

Für Ihr Interesse am CITY WEST HOTEL RESTAURANT EVENTS bedanken wir uns bei Ihnen.

Wir freuen uns, Ihnen einen unvergesslichen Anlass organisieren zu können.

Fleischdeklaration

Rind	Schweiz, Argentinien
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Poulet	EU
Lachs	Schweiz, Norwegen
Zander	Schweiz
Crevetten	Vietnam
Strauss	Südafrika

Fleisch aus Argentinien kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.