Restaurant Arena
&
Strandbad Klosters
Doggilochstrasse 51
7250 Klosters
+41 81 410 21 41
info@arena-restaurant.ch

EVENTCATERING VON A – Z: DURCH UNS AUS EINER HAND

ALLES IST MÖGLICH!

Sei es eine kleine, feine Kaffeepause, ein kreativer Stehlunch, ein gediegener Apéro oder eine ausgelassene Feier mit Ihren Arbeitskollegen:

Wir freuen uns, Sie bei der Planung und Durchführung Ihres Anlasses zu unterstützen. Gerne stellen wir für Sie das passende Angebot zusammen und setzen auch außergewöhnliche Wünsche in die Tat um.

Ganz nach dem Motto: Alles ist möglich!

Ihr Tamayo Villagran GASTRO Team.

KONTAKT

Tamayo Villagran GASTRO
Restaurant Arena & Strandbad Klosters
Doggilochstrasse 51
7250 Klosters
office@arena-restaurant.ch

T +41 81 410 21 41
T +41 79 287 59 50

EVENTCATERING VON A – Z: DURCH UNS AUS EINER HAND

Bei der kulinarischen Versorgung Ihrer Geschäftspartner sollten Sie nichts dem Zufall überlassen. Unsere Experten für Firmenevents wissen genau, worauf es ankommt, und halten Ihnen mit einer kompetenten und professionellen Planung und Abwicklung den Rücken frei.

Das beginnt bereits mit der Beauftragung: Lassen Sie sich von einem unserer Experten persönlich beraten oder stellen Sie sich das Catering für Ihr Firmenevent einfach online selbst zusammen - ganz wie Sie es wünschen. Alles weitere können Sie dann getrost uns überlassen: Wir stellen die richtigen Fragen, klären alle erforderlichen Punkte im Vorfeld ab und gewährleisten am Veranstaltungstag einen reibungslosen Ablauf mit pünktlicher Lieferung, zügigem Aufbau und Service sowie anschliessendem Abbau und Abtransport.

Lassen Sie sich von unseren Produkten inspirieren und wählen Sie – je nach Anlass, Ort und Zielsetzung Ihr individuelles Genusserlebnis aus. Wir stehen Ihnen selbstverständlich vom ersten Moment an beratend zur Seite und unterstützen Sie gerne bei all Ihren Fragen rund um Ihr Firmenevent.

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

Sehr geehrte Gastgeberin
Sehr geehrter Gastgeber

Sie wünschen sich ein gelingendes Fest? Gerne unterstützen wir Sie mit kulinarischen Genüssen, feierlicher Dekoration sowie mit unserem Service und machen Ihren Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ob für eine Feier in kleinerem Rahmen oder für eine grössere Festgesellschaft – ob in unseren Räumlichkeiten für bis zu 130 Personen oder einer anderen Lokalität Ihrer Wahl: wir sorgen für die kulinarische Umrahmung mit hausgemachten Apéro-Häppchen, individuell zusammengestellten Menüs oder Köstlichkeiten vom Buffet.

In unserer Küche legen wir großen Wert auf frische Zubereitung mit besten Zutaten, nach Möglichkeiten von regionalen Anbietern. Diätwünsche werden berücksichtigt.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unser ausgewähltes Speise- und Getränkeangebot. Selbstverständlich können Sie auch ein Menu nach Ihren eigenen Ideen kreieren und wir stehen Ihnen beratend zur Seite.

Kontaktieren Sie uns, gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein maßgeschneidertes Catering-Angebot für Ihren Anlass.

Business & Office Catering

Ob Meeting oder Business Lunch…
Wir bieten ihnen eine maßgeschneiderte Verpflegung an, die jede Tageszeit im Büro mit leichten und erfrischenden dazu auch sättigten speisen abdeckt.
Schnell, flexibel und unkompliziert o wie es im arbeitsalltag sein muss.

Eventcatering

Massgeschneiderte Konzepte…
Für alle Event Formate wie zum Bsp.
Produktpräsentationen, Pressekonferenzen,
Roadshows oder Mitarbeiter Veranstaltungen.

Wir bieten All in One

Für die Bereiche Servicepersonal,
Getränke, Equipment und Locations.

Privatkunden Catering

Ihre persönliche Vorstellung in Perfektion umsetzen...
Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe
Oder einen anderen Grund zum Feiern.
Wir sorgen hinter den Kulissen für perfekte
Realisierung und einen reibungslosen Ablauf.

Messecatering

Als professioneller Partner unterstützen
Wir sie bei ihrem perfekten messeauftritt.

Neben Speisen und Getränken stellen wir auch gern das passende Equipment sowie Servicepersonal. Auch das Crew-Catering übernehmen wir gerne.
Um für einen gelungenen ausklang nach einem Messetag zu sorgen, unterstützen wir sie auch bei ihrer Stand Party.

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

INHALTS VERZEICHNIS

Kaffeepausen	6
Pausenverpflegung	6
Sandwiches	7
Arena Bag Lunch	7
Lunchvariationen	8
Apérokreationen	8
Menüvorschläge	13
Buffetvorschläge	15
Kreativ–Menus mit Nachservice	16
Flying Buffet	17
Buffet Variationen	18
Firmenevent	21
Weine	23
Getränke	26
Hinweise	27
Deklaration	28
Mietmaterial	30
AGB	37

EVENTCATERING VON A – Z: DURCH UNS AUS EINER HAND

CATERING

Von Fingerfood bis Buffet

GETRÄNKE

Heißer oder kalter Genuss

GESCHIRR

Gläser, Besteck, etc

EQUIPMENT

Tische, Stühle und Ausstattung

DEKORATION

Ganz nach Ihrem Motto

PERSONAL

Küchen- und Servicepersonal

LOGISTIK

Präzise Lieferung à la minute .

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

KAFFEEPAUSEN

Stärken Sie sich vor, während oder nach einem Meeting und stellen Sie sich Ihre Pausenverpflegung individuell zusammen. Mindestbestellmenge: 10 Portionen (Personen) pro Pauschale

Morgenpauschale «Simple»
pro Person 8.50
1 Kaffee oder Tee,
3 dl Mineralwasser,
2 dl Orangensaft, Brotkorb mit je 1 Gipfeli und 1 Brötchen

Morgenpauschale «Deluxe»
pro Person 12.50
1 Kaffee oder Tee,
3 dl Mineralwasser,
2 dl Orangensaft, Brotkorb mit je 1 Gipfeli und 1 Brötchen,
Fruchtkorb,
1 Mini-Birchermüesli oder 1 Joghurt *im Weckglas*

Nachmittagspauschale «Simple»
pro Person 8.50
1 Kaffee oder Tee,
3 dl Mineralwasser,
Auswahl an je 1 Früchte- oder Gemüsesaft,
1 Stück Cake

Nachmittagspauschale «Deluxe»
pro Person 12.50
1 Kaffee oder Tee,
3 dl Mineralwasser,
Auswahl an je 1 Früchte- oder Gemüsesaft,
2 Stück Mini-Süssgebäck,
1 Früchtespiessli,
3 Mini-Schöggeli

Zmorgepauschale pro Person 25.00
1 Kaffee oder Tee,
2 dl Orangensaft
3 dl Mineralwasser,
Brotkorb mit 1 Gipfeli und 1 Brötli,
1 Stück Frühstückzopf,
verschiedene Konfi und Honig,
1 Birchermüesli im Glas,
60 g Käse- und Fleischplatte,
1 Mini-Fruchtsalat

PAUSEN VERPFLEGUNG

Einzelportionen

Mini-Fruchtsalat *im Weckglas*	Stück	2.50
Saisonfrucht	Stück	1.00
Mini-Brötchen assortiert	Stück	1.00
Mini-Butter-, Laugen-, Rusticogipfeli	Stück	1.10
Butter-, Laugen-, Rusticogipfel	Stück	1.40
Pausen-, Mais-, Nussbrötchen	Stück	1.60
Brioche	Stück	1.60
Butterbrezel einzeln verpackt	Stück	2.30
Mini-Birchermüesli *im Weckglas*	Stück	2.50
Mini-Joghurt mit Crunch *im Weckglas im Weckglas*	Stück	2.50

Aus unserer Patisserie

Cake *Schoggi, Zitrone, Marmor, Rüebli, Tiroler*	Stück	2.90
Muffin Schoggi, Blueberry, Apfel	Stück	2.80
Blechkuchen nach Saison	Stück	2.90
Brownie	Stück	2.80
Hefe-Nussgipfel / Nussstange	Stück	2.20
Cailler-Gipfel	Stück	2.20
Mandel-Gipfel	Stück	2.80

Klein, aber oho!...einfach Mini

Mini-Brownie	Stück	1.00
Mini-Muffins *Schoggi, Blueberry, Apfel*	Stück	1.50
Mini-Party-Süssgebäck	Stück	1.50
Schöggeli *Mini-Schöggeli Celebrations, Mini-Toblerone*	Stück	0.30
Lindor Kugel	Stück	0.80
Schokokuss	Stück	1.50
Ragusa	Stück	2.00
Schoggistängeli	Stück	2.00
Mars, Snickers oder Twix	Stück	1.80

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

SANDWICHES

Mini-Sandwiches «Simple» **Stück** **3.50**
Partybrötchen mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Cantadou, Tomaten-Mozzarella

Mini-Sandwiches «Deluxe» **Stück** **3.90**
Partybrötchen mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon, Tomaten-Hummus, Brie

Sandwich «Simple» **Stück** **6.00**
Auswahl aus verschiedenen Baguette oder Bagel
mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Cantadou, Tomaten-Mozzarella

Sandwich «Deluxe» **Stück** **7.50**
Auswahl aus verschiedenen Baguette oder Bagel
mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon, Tomaten-Hummus, Brie

1/2 Wrap gefüllt **Stück** **6.50**
mit Poulet, Antipasti oder Lachs

Sandwich am Meter «Simple» **40cm** **24.50**
Laugenzopf gefüllt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Cantadou, Tomaten-Mozzarella
ergibt 6-8 Stücke

Sandwich am Meter «Deluxe» **40cm** **28.50**
Laugenzopf gefüllt mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon, Tomaten-Hummus, Brie
ergibt 6-8 Stücke

Riesenbrezel «Simple» **Stück** **70.00**
Salami, Trutenschinken, Greyerzer
für ca. 10 Personen

Riesenbrezel «Deluxe» **Stück** **75.00**
Roastbeef, Rohschinken, Brie
für ca. 10 Personen

ARENA BAG LUNCH

Wenn es am Mittag schnell gehen muss, dann haben wir für Sie die ideale Lösung. Gleich bestellen und wir liefern Ihren Lunch in der praktischen Tragtasche direkt an Ihren Arbeitsplatz. Einfach zeitsparend und entspannt den Lunch genießen.

Arena Bag «Simple» **Stück** **12.50**
1 Sandwich nach Wahl
belegt mit Schinken, Salami, Fleischkäse, Greyerzer, Cantadou, Tomaten-Mozzarella
1 Saisonfrucht
1 Mineralwasser PET 50 cl
1 Arena-Guetzli

Arena Bag «Deluxe» **Stück** **14.50**
1 Sandwich nach Wahl
belegt mit Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Lachs, Thon, Tomaten-Hummus, Brie
1 Saisonfrucht
1 Mineralwasser PET 50 cl
1 Arena-Guetzli

«Pimp it up»

Frischer Sluups Fruchtsaft	25 cl	3.60
Frischer Sluups Gemüsesaft	25 cl	3.90
Süssgetränk PET	45 /50 cl	3.00
Cake portioniert	Stück	2.90
Früchtebecher	Portion	3.20
Kokos-Chia-Müesli	Portion	4.50
Schichtjoghurt	Portion	3.20
Birchermüesli	Portion	3.20

mit Waldbeeren oder weiss

Salate und Bowls (Takeaway)

Bowl vegan	Stück	13.50
Planted Chicken, Rainbow, Falafel		
Gemischter Salat klein	Stück	4.50
Salatbowl	Stück	8.50
Tomaten-Mozzarella, Siedfleisch, Wurst-Käse, Griechisch, Thon		
Caesar Salad	Stück	12.50
mit Poulet, Grana Padano und Croûtons		

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

LUNCH VARIATIONEN

Ab 10 Personen organisieren wir einen Stehlunch, an welchem Sie sich selbst am Buffet bedienen dürfen. Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

«Wähen-Lunch» pro Person 20.00
1 Spinatwähe und 1 Quiche Lorraine
dazu Blattsalate
mit zweierlei Salatsaucen
*
Mini-Tagesdessert

Pasta-Plausch «Deluxe» pro Person 25.00
Kleines Salatbuffet mit saisonalen
Salaten und Hausdressing
*
Pasta mit dreierlei
hausgemachten Saucen nach Wahl
(Zur Auswahl: Tomatensauce, Bolognese Sauce, Bolognese Sauce (VEGAN), Hirzenberg Sauce (Dörrtomaten, Speckwürfel, Champignons, Rahm), Bärlauchpesto (saisonal), Carbonara Sauce, Thon-Tomatensauce mit Olivenstückchen Gorgonzola Sauce, Lachsrahmsauce verfeinert mit Gemüsewürfel)
*
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Hausgemachtes Tiramisu

Jetzt geht's um die Wurst pro Person 6.00
Paar Wienerli oder 2 Weisswürste
mit zweierlei Senf und Hausbrot
- plus lauwarmer Kartoffelsalat + 4.50
- plus Beinschinken + 5.00

…noch mehr Gluschtiges

Gemischter Salat	pro Person	4.50
Tagessuppe groß	pro Person	5.00
Steinpilz-Risotto	pro Person	17.00
Innerschwiizer Älplermagronen	pro Person	15.00
*mit Schinken, Speck, Röstzwiebeln und Apfelmus – **vegetarisch** mit Käse, Röstzwiebeln, Apfelmus*		
Nasi Goreng	pro Person	16.00
*Jasminreis mit Pouletstreifen, Gemüse und Sprossen – **vegetarisch** mit Tofu*		
Lasagne und Salat	pro Person	16.00
Ghackets und Hörnli	pro Person	12.00
Mini-Dessert im Weckglas	Stück	3.50
Panna Cotta, Tiramisu, Schoggimousse, Crème Caramel, Früchtecreme		

APÉRO KREATIONEN

Apéro Häppchen eignen sich nicht nur für Apéros, sondern genauso für Stehlunchs, Snacks und als Zwischenverpflegung.

Wir empfehlen Ihnen folgende Bestellmengen:
- bis 15 Personen max. 4 verschiedene Häppchen
- bis 30 Personen max. 6 verschiedene Häppchen
- ab 30 Personen max. 10 verschiedene Häppchen

Für auf den Tisch

Geröstete Hausnussmischung	100 g	6.00
Grano Padano Würfel	100 g	7.00
mit Balsamicoglace		
Taco-Chips	200 g	8.00
mit Guacamole & feurigem Dip		
Blätterteigflûtes	Stück	1.00
hausgemacht mit Mohn, Sesam, Paprika		
Blätterteigschnecken	100 g	7.90
Tomaten, Pesto, Rohschinken		

Kalte Häppchen

Appenzellerkäse-Traubenspiessli	Stück	3.50
Tomaten-Mozzarellaspiessli	Stück	3.50
Antipasti-Gemüsespiessli	Stück	3.50
Rohschinken-Spiessli	Stück	4.00
mit Melone oder getrockneten Aprikosen, je nach Saison		
Bruschetta «Simple»	Stück	3.50
mit Tomatenwürfelchen, Oliventapenade oder Thonmousse		
Bruschetta «Deluxe»	Stück	4.50
mit Rauchlachstartar, Gemüsetatar oder Avocadotatar		
Mini-Gipfeli	Stück	4.00
gefüllt mit Rohschinken und Mascarpone mit Hüttenkäse und Rucola mit Thonmousse und Kresse		
Einfacher Aperoteller	pro Person	4.50
Nüssli, Chips, Salzstangen		
Gemüsedip	per 150 g	7.00
Verschiedenes rohes Gemüse Currysauce und Cocktailsauce		
Gefüllte Baguettes	pro Person	4.50
Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse, Thon		

Canapés	pro Stück	3.50
Toastbrot belegt mit	halbiert	2.00
Salami, Schinken,		
Aufschnitt, Käse, Eier, Thon,		
geräuchtem Lachs	pro Stück	4.50
	halbiert	2.50
Party Brötli	pro Stück	2.00
Mini Vollkornbrötli gefüllt mit Salami, Schinken,		
Fleischkäse, Käse, Thon,		
geräuchtem Lachs	pro Stück	2.50
Käseplatte	per 120 g	9.40
4 Käsesorten mit Brot		
Käse- und Fleischplatte	per 150 g	12.00
3 Käsesorten		
4 Fleischsorten mit Brot		

Vorspeisen-Auswahl	pro Person	16.00

Gefüllte Oliven, Peperoni gefüllt mit Thunfisch, grillierte Zucchetti, Borettane Zwiebeln im Aceto, Baguette gefüllt mit Salami und Chorizo, belegte Brötli mit
Frischkäse und Thon, Tomaten-Mozzarella-Spiessli, Hackbällchen mit scharfer Sauce, Fruchtspiessli

Vorspeisen-Auswahl Klosters	pro Person	26.50

Fruchtspiessli, schwarze Oliven,
Tomaten-Mozzarella-Spiessli,
Bündnerfleischrollen gefüllt mit Frischkäse,
Crevettencocktail,
Lachs-Crepes, panierte Frischkäsekugeln gefüllt mit Peperoncini (gebacken),
marinierte Pouletspiessli mit Sweet&Sour Sauce,
Röstibällchen gefüllt mit Spinat oder Käse

Apero – Warme Speisen

Knoblauchbrot	pro Person	4.50
Aufgeschnittenes Baguette mit Knoblauch überbacken		
Mini Party Chüechli	pro Person	5.50
Assortiert: Broccoli, Käse, Lauch, Tomaten		
Schinkengipfeli	pro Stück	1.00
Mini Pizzen	pro Stück	1.00
Wurstweggli	pro Stück	1.00
Würstli im Teig	pro Stück	1.00
Käsekuchen	1 Stk. à 100 g	2.50
Zwiebelwähen	1 Stk. à 100 g	2.50
Gemüsekuchen	1 Stk. à 100 g	2.50

FLYING-BUFFET ODER DINNER?

Gerne kreieren wir Ihnen Ihren Lunch auch als Flying-Buffet in kleinen Schälchen als Einzelportionen
oder richten für Sie Ihr Dinner aus

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

APÉRO-KREATIONEN

Bestellmenge mindestens 10 Stück pro Sorte

Aus dem Weckglas

Suppe saisonal *in der Espressotasse*	Stück	2.50
Oliven-Dörrtomaten-Mix	Stück	3.50
Gemüsecrudités mit Quarkdip	Stück	3.50
Marinierter Glasnudelsalat *mit Gemüse und Erdnüssen*	Stück	4.50
Zweifarbiger Quinoasalat *mit Gemüse*	Stück	5.00
Papaya-Mangosalat	Stück	4.50
Tomaten-Mozzarellasalat *mit Rucola und Basilikum*	Stück	3.50
Griechischer Salat	Stück	5.00
Mini Vitello Tonnato	Stück	6.00
Crevettencocktail	Stück	6.00
Warme Häppchen		
Mini-Samosa *vegan, mit Dip*	Stück	3.00
Mini-Frühlingsrolle *vegan, mit Dip*	Stück	3.00
Spinat-, Käse- und Gemüseküchlein	Stück	3.50
Knusprige Mini-Schinkengipfel	Stück	3.50
Mini-Flammenkuchen	Stück	3.50
Mini-Pizza	Stück	3.50
Butterfly-Crevette *im Knuspermantel, mit Dip*	Stück	4.00
Dattel-Speck-Spiessli	Stück	3.50
Hackbällchen-Spiessli *mit Dip*	Stück	4.00
Marinierter Crevettenspiess *mit Dip*	Stück	4.50
Schweizer Pouletspiesschen *mit Dip*	Stück	4.50
Mini-Hamburger *im Sesam-Bun mit Cocktailsauce, Tomaten und Eisbergsalat*	Stück	5.00
Mini Green Mountain Burger *im Sesam-Bun mit Quarkdip, Tomaten und Eisbergsalat*	Stück	5.00

Süsse Versuchungen

Früchtespiessli *saisonal*	Stück	3.50
Früchtecreme *saisonal* *im Weckglas*	Stück	3.50
Mini-Brownie	Stück	1.00
Mini-Party-Süssgebäck *Nussschnecke, Pain au chocolat, Plunder, Apfelstrudel*	Stück	1.50
Mini-Apfelstrudel *mit Vanillesauce*	Stück	4.00
Mini-Vermicelles *saisonal* *im Weckglas*	Stück	4.50
Panna Cotta *Waldbeere oder Passionsfrucht* *im Weckglas*	Stück	3.50
Schokoladenmousse *im Weckglas*	Stück	3.50
Tiramisu *im Weckglas*	Stück	3.50
Crème Caramel *im Weckglas*	Stück	3.50

Plättli

Tanner Teller	pro Person	17.50
Schinken, Aufschnitt, Salami und 3 Gemüse-Salate		
Bündner Teller	pro Person	21.50
Bündnerfleisch und Bündner Rohschinken		
Wurstsalat		
Einfach	pro Person	10.50
Garniert mit 4 Gemüse-Salaten	pro Person	14.50
Käseplatte «Simple»	120 g	13.50
mit Greyezer, Emmentaler, Parmesan und Brie, Garnituren und Brot		
Fleischplatte «Simple»	120 g	13.50
mit Salami, Fleischkäse, Schinken, Garnituren und Brot		
Fleischplatte «Deluxe»	120 g	18.50
mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Roastbeef, Garnituren und Brot		
Siedfleischsalat		
Einfach	pro Person	13.00
Garniert mit 4 Gemüse-Salaten	pro Person	16.50
Vegetarischer Teller	pro Person	17.50
Gemüseterrine mit Linsensalat mit Joghurt-Dressing		

TEAMEVENT

Gerne organisieren wir für Sie Ihren Teamevent.
Sprechen Sie mit uns.

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

MENÜ VORSCHLÄGE

Ob Mittag- oder Abendessen: gerne verwöhnen wir Sie mit Ihrem Wunschmenü. Bei der Zusammenstellung sind wir Ihnen gerne behilflich. Mindestens 10 Personen pro Menü und ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft.

Salate

Gemischter Salat *an Hausdressing*	Stück	6.50
Blattsalat mit Croûtons *und Hausdressing*	Stück	6.50
Tomaten-Mozzarellasalat *März bis September*	Stück	6.50
Nüsslisalat mit Ei *September bis März*	Stück	8.50
Nüsslisalat mit Eierschwämmli September bis März	Stück	9.50
Caesar Salad *mit Baby-Lattich, Grana Padano und Pouletbrust*	Stück	12.00

Suppen

Gemüsecremesuppe *saisonal*	Stück	6.50
Tomatencremesuppe	Stück	6.00
Pilzcremesuppe	Stück	6.50
Kürbiscremesuppe	Stück	6.50
Gerstensuppe *vegetarisch*	Stück	8.50
Pastinakensuppe *mit Balsamicoglace*	Stück	8.50
Weissweinsüppchen *mit Parmesan-Grissini*	Stück	8.50
Bouillon		
Mit Eierblumen	Stück	5.00
Mit Backerbsen	Stück	5.00
Mit Flädli	Stück	5.50

Vorspeisen

Gemüsetatar *auf Roggenbrot*	Stück	14.00
Dreierlei Tatar *mit Toastbrot Gemüse-, Lachs- und Rindstatar*	Stück	18.00

Hauptgänge - Fleisch

Riz Casimir Poulet *garniert mit Früchten*	Stück	29.50
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»	Stück	34.50
Schweinsschnitzel *an Pilzrahmsauce*	Stück	26.00
Perlhuhnbrust *an Cognac-Senfsauce*	Stück	34.00
Pouletpiccata an Marsalasauce	Stück	29.50
Roastbeef am Stück *mit Sauce Bérnaise*	Stück	44.00
Kalbssteak *an Pilzrahmsauce*	Stück	46.00
Pouletgeschnetzeltes *an Curryrahmsauce*	Stück	21.00
Trutenpiccata *Tomaten-Spaghetti*	Stück	21.50
Rahmschnitzel vom Schwein	Stück	22.00
Glasierter Schweinshalsbraten	Stück	24.50
Schweinsfilet im Speckmantel *an Portosauce*	Stück	32.00
Kalbs-Saltimbocca *an Marsalajus*	Stück	36.50
Schweins-Cordon bleu	Stück	26.50
Rindshuft «Stroganoff»	Stück	36.50
Rinds-Roastbeef *an Pfefferrahmsauce*	Stück	37.50
Kalbsschnitzel „Saltim bocca“	Stück	34.50
Wiener Schnitzel vom Kalb	Stück	32.50

Hauptgänge - Fisch

Lachssteak *an Zitronensauce*	Stück	26.50
Sautiertes Forellenfilet *mit Tomaten und Kapern*	Stück	24.50
Gebackene Eglifilets *mit Tartaresauce*	Stück	27.50

Hauptgänge - Vegetarisch

Waldpilzstroganoff	Stück	29.00
Quorngeschnetzeltes *«Zürcher Art»*	Stück	24.50
Grünes Thai-Curry *mit Tofu dazu Asia Gemüse und gebratener Reis*	Stück	28.00
Vegetarische Frühlingsrollen *mit Sweet and Sour Sauce*	Stück	21.00
Zucchettipiccata *an Marsalasauce*	Stück	22.50
Gersten-Bratling *Kräutersauce*	Stück	22.50 *an*

Beilagen

Alle Hauptgänge servieren wir Ihnen mit saisonalem Marktgemüse. Stärkebeilagen dürfen aus folgenden ausgesucht werden (einheitlich für die ganze Gesellschaft):

Reis, Risotto, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Rösti, Kartoffelgratin, Kartoffelstock, Kroketten, Pommes frites, Spätzli (saisonal) oder Teigwaren

Fitnessteller

Grosser Salatteller mit Gemüse- und Blattsalaten

mit Gersten-Bratling	21.50
mit zarter Pouletbrust	24.50
mit saftigem Schweinssteak	24.50
mit rosagebratener Rindshuft	32.50

und hausgemachter Kräuterbutter

Desserts

Tiramisu	Stück	6.50
Crème Caramel	Stück	6.50
Fruchtsalat mit Vanilleglace	Stück	6.50
Zweifarbiges Schokoladenmousse	Stück	6.50
Apfelstrudel mit Vanillesauce	Stück	8.50

Saisonale Desserts

Lauwarmes Erdbeer-Rhabarberragout *mit Vanilleglace* *(März bis Juli)*	Stück	8.50
Basilikum-Parfait *mit Vanillerahm und marinierten Aprikosen* *(Juli bis September)*	Stück	8.50
Marroni-Mousse auf Meringue *mit Orangenfilets* *(September bis März)*	Stück	8.50

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

BUFFET VORSCHLÄGE

Ein Essen als Buffet präsentiert und serviert ist auch bei uns möglich. Das Buffet darf auch individuell zusammengestellt werden
(Mindestens 20 Personen pro Buffet)

Salatbuffet pro Person 9.50

2 verschiedene Blattsalate,
Gurkensalat, Rüeblisalat,
Maissalat, Kabissalat,
Randensalat, Tomaten-Mozzarellasalat,
verschiedene Garnituren,
2 verschiedene Saucen
+ Pasta- oder Kartoffelsalat +
1.00

Vorspeisenbuffet pro Person 20.00

Salatbuffet mit Blattsalat,
Nüsslisalat mit Ei oder Tomaten-Mozzarellasalat
(je nach Saison),
Waldorfsalat, Rüebli-,
Gurken-, Randensalat,
Auswahl an Dressings und Garnituren

Rauchlachs und Forellenfilets
mit Meerrettichschaum auf Platten serviert

Crevettencocktail mit frischer Ananas,

Rohschinken und Trockenfleisch
reich garniert, auf Platten serviert

Brötchenauswahl

Hauptgangbuffet «Simple» pro Person 32.50

Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art»,
Tofugeschnetzeltes an grünem Thai-Curry,
Teigwaren, gebratener Reis,
Marktgemüse,
Asia Gemüse

Hauptgangbuffet «Deluxe» pro Person 42.00

Im Ofen gebratenes Roastbeef
an Portweinsauce,
Lachssteak an Zitronensauce,
Auberginenpiccata an Portweinsauce,
Bratkartoffeln, Reis,
Marktgemüse, Ratatouille

Dessertbuffet pro Person 14.50

Fruchtsalat,
zweifarbiges Schokoladenmousse *im Weckglas,*
Creme brûlée *im Weckglas,*
Mini-Pâtisserie, Panna Cotta *im Weckglas*

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

KREATIV–MENUS MIT NACHSERVICE

Menu I Pro Person 28.50

Grüner Blattsalat
***
Rahmschnitzel (Schwein)
In Butter geschwenkte Nudeln Glasierte Rüebli
***
Caramelköpfli
dekoriert mit einer Rahmhaube

Menu II Pro Person 31.50

Gemischter Salat
***
Sautiertes Forellenfilet mit Tomaten und Kapern
Wildreis Blattspinat
***
Hausgemachte Rüeblitorte

Menu III Pro Person 39.50

Bunter Mischsalat mit sautierten Pilzen
***
Gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel
abgerundet mit Madeirajus
In Butter geschwenkte Nudeln Saisonale
Gemüsegarnitur
***
Hausgemachtes Lebkuchen-Mousse mit
Rotweinbirne und einer Rahmhaube dekoriert

Menu IV Pro Person 41.50

Heuschaumsuppe
***
Tannerbraten (Kalbsbraten gefüllt mit Brät)
Im Ofen gratinierte Kartoffelscheiben Saisonales
Gemüsebouquet
***
Vacherintorte

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

FLYING BUFFET

Preis auf Anfrage

Variation I

Auf Platten serviert
Schafskäse im Zucchini-Mantel mit getrockneten Tomaten
Melonen-Parmaschinkenspieße
Streifen Poulardenbrüstchen auf gerösteten Ciabattascheiben

In Schälchen angerichtet
Schafskäse im Zucchini-Mantel mit getrockneten Tomaten
In Weckgläschen kalt angerichtet
Rosa gebratenes Roastbeef auf Kartoffel-Gurkensalat
Räucherlachs-Röllchen gefüllt mit einer Apfel-Dillcreme

Auf Löffeln serviert
Hausgemachte Chilifleischbällchen auf fruchtigen Seleriestreifen

Variation II

In Weckgläschen kalt angerichtet
Tomate-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum
Vegetarisch gefüllte Nudeltaschen mariniert mit frischem Basilikum und Olivenöl
Avocado-Mozzarella-Mango-Salat mit mariniertem Hähnchenspieß

In Weckgläschen heiß angerichtet
Safran-Brunnenkresse-Risotto mit Garnele und Tomatenpesto
Warmer Speckkartoffelsalat mit hausgemachtem Fleischbällchen

In Schälchen angerichtet
Parmesansuppe mit Pfifferlingen

Dessert im Weckglas angerichtet
Mango-Maracujamousse mit frischer Minze
Cappuccinocreme

Variation III

In Weckgläschen kalt angerichtet
Schweinefilet auf Waldorfsalat
Salat von grünen und gelben Zucchini mit mariniertem Kalbstafelspitz
Rucolasalat mit Parmesanraspeln und gebratener Gamba an Balsamico

In Weckgläschen heiß angerichtet
Filetmedaillon vom Eifelrind auf Rotwein-Balsamico-Jus mit Serviettenknödelscheibe
Mit Mornaycreme gratinierte Jacobsmuschel auf einem Bett aus mariniertem Belugalinsensalat
Entenbrust mit Orangen-Kardamon-Sauce auf Linsensalat

Dessert im Weckglas angerichtet
Crème de Cassis mit gerösteten Pinienkernen
Crème Brûlée von der Tonka Bohne mit Lavendel verfeinert

BUFFET-VARIATION I

Preis auf Anfrage

Vorspeisen

Pikant gewürzte Riesengarnelen an hausgemachter Aioli
Frisches Lachsfilet in vollmundiger Zitronengras-Basilikummarinade
Geflügelvariation mit Crispy Chicken Fingers, kleinen Hähnchenkeulen und marinierten Brustfiletstückchen an Mango-Chili-Dip
Vitello tonnato – fein geschnittenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce bedeckt und Kapern umlegt

Salatvariationen

Frische Salatauswahl mit grünem Gartensalat, Sonnenmais, frischer Paprika und Gurkenscheiben an Italian Dressing
Salat von knackigen Cherrytomaten mit Mozzarellabällchen in Basilikumdressing mariniert
Bunter Pastasalat mit mediterranem Gemüse an Balsamico
Dazu reichen wir ofenfrisches Ciabatta & Olivenbrot, sowie Butter & Kräuterquark

Hauptspeisen

Frisches Lachsfilet auf einem Bett aus Blattspinat an einer Zitronen-Buttersauce
Frisch aufgeschnittener Kalbsrücken unter der Kräuterkruste an Morchelrahmsauce
Glasierte Maispoularde mit gebratenen Paprikastreifen an Sherryschaum
Tagliatelle in getrüffelter Steinpilzsahne – vegetarisch

Beilagen

Frische Pasta geschwenkt in Knoblauch-Olivenöl
Kartöffelchen an frischem Rosmarin
Spätzle mit frischen Kräutern
Schupfnudelpfanne
Mediterane Gemüsepfanne
Gelbe und grüne Zucchinitaler in Knoblauchbutter geschwenkt

Nachspeisen
in kleinen Gläschen angerichtet

Mascarponecreme mit frischen Beeren
Frischer Obstsalat an Vanilleschaum
Walnussmousse an Ahorncreme

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

BUFFET-VARIATION II

Preis auf Anfrage

Servierte Vorspeise

Hochzeitssuppe mit Gemüseeinlage und Markbällchen
Auf den Tischen werden ofenfrisches Brot sowie Butter, Quark mit frischen Gartenkräutern, Aioli und Öl eingedeckt

Vorspeisen

Mit Sesam ummantelte Pourladenbrüstchen mit Mango-Chili-Dip
Rosa gebratenes Roastbeef an Sahnemeerrettich
Gegrillte Scampispieße in Knoblauch-Kräutermarinade
Schiffchen der Galiamelone mit Feigen und Parmaschinken umwickelt

Salatvariationen

Tomatensalat mit Ziegenkäse und Balsamicodressing
Rucolasalat mit frischen Feigen, Mozzarella und gesplittertem Parmesan an Vinaigrette
Maccaronisalat mit Broccolirößchen an Kräutervinaigrette

Hauptspeisen

Gebratene Schweinemedaillons in leichter Pfefferrahmsauce
Hähnchenbrust mit Spinat-Feta gefüllt an einer Sahnereduktion
Roulade vom Angus-Rind gefüllt mit frischen Strauchtomaten, italienischem Mozzarella und Basilikum
Saltimbocca vom Seelachsfilet mit Gemüsestreifen gefüllt an Wermutbutter
Gefüllte Zucchini mit Spargel und Pinienkernen an Ziegenfrischkäsesauce – vegetarisch

Beilagen

Trilogie von der Bandnudel
Meersalzkartöffelchen in Olivenöl angeröstet
Reis in Butter geschwenkt
Saisonale Gemüseauswahl an Sauce Bernaise
Prinzessbohnen im Speckmantel

Nachspeisen
in kleinen Gläschen angerichtet

Mousse au Chocolate mit Schokoladensplittern
Erdbeer-Tiramisu

Pyramide aus gefüllten Windbeuteln

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

BUFFET-VARIATION III

Preis auf Anfrage

Anti Pasti

Bruschetta – geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln und frischen Kräutern belegt
In Olivenöl angebratene Paprikaschoten und Zucchinistreifen
Hausgemachtes Pesto Basilico an Büffelmozzarella
Schwarze und grüne Oliven mit Mandelstiften

Salatvariationen

Würziger Rucolasalat mit Splittern von frischem „Grana Padano Parmesan“ an Brombeerdressing
Geflügelsalat mit Papaya und Champignons
Penne-Nudelsalat “Pesto Rosso” mit rotem Pesto, Kirschtomaten und Pinienkernen
Mediterraner Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse
Dazu reichen wir herzhaftes Ciabatta mit getrockneten Tomaten und Basilikum, Kräuterbutter und Aioli

Hauptspeisen

Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Pfifferlingen an Sahnesauce
Eifeler Schweinerücken in grünem Pesto gewälzt an Weißwein-Thymian-Sauce
Mediterrane Gemüsepfanne mit kleinen Kartoffeldrillingen und Couscous – vegetarisch

Beilagen

Bunte Fettuccine
Basilikum-Gnoccis
Wildreis
Bunter Gemüsesalat mit Cabanossi
Broccolisalat mit Kochschinken und getrockneten Tomaten

Nachspeisen

Obstpalme mit frisch aufgeschnittenem Obst der Saison
Internationale Käseauswahl mit Weintrauben
In kleinen Gläschen angerichtet
Brombeergrütze mit Zimt-Vanillesauce
Creme Caramel

FIRMEN-EVENT I

Preis auf Anfrage

Frühstück

Verschieden belegte Canapées (Baguettescheiben mit Salat und z.B. Roastbeef,
Lachs, Forellenfilet, Schinken, Käse, Braten, Tortenbrie belegt)
Vegetarische Mini Wraps mit Gurke, Tomate, Paprika und Avocado
Mini Croissants
Rohkoststicks mit Kräuterquark
Frisches Obst

Mittagsbuffet

Gegrilltes Anti-Pasti Gemüse
Salat von Cherrytomaten mit Mozzarellakügelchen an Basilikumdressing
Frische Feigen und Melone an Parmaschinken gelegt
Gebeizte Lachsforellenfilets mit kleinen Drillingen an Orangen-Buttersauce
Hähnchenbrustfilet auf feinem Ratatouillegemüse mit Fettucine
an mediterraner Tomatensauce
Dazu reichen wir Paninibrötchen und Kräuterbutter

Für den Nachmittag

Apfel- und Kirschstreusel vom Blech
Reichhaltiger Obstkorb

Flying Buffet am Abend

Im Gläschen kalt serviert
Feigen-Melonensalat mit San Danièle-Schinken und frischer Minze
Saté Spießchen mit Hühnchen in verschiedenen Marinaden
Mediterraner Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen
Baconspieße auf Möhren-Mandarinen-Ragout

Im Gläschen warm serviert
Champagnerschaumsüppchen
Wildragout auf Butterspätzle
Talapia-Ragout in roter Currysauce
Hähnchenbrust asiatisch auf Chinagemüse
Pochiertes Schweinefilet auf Pfifferlingragout

Im Gläschen süß serviert
Crème de Cassis mit gerösteten Pinienkernen
Tiramisu
Fruchtspießchen

FIRMEN-EVENT II

Preis auf Anfrage

Frühstück

Herzhaft belegte Brötchen mit Salat, Gurke und Tomate
Wraps mit Thunfisch, Hähnchen oder Salat
Laugengebäck
Schinken-Käse Croissants
Mini Schokoladen Croissants
Joghurtcreme mit Früchten in kleinen Gläschen angerichtet
Verschiedene Obst- und Gemüsespieße

Mittagsbuffet

Römersalat mit sautierten Prosciuttostreifen an Ceasardressing
Knackiger Feldsalat mit Brotcroûtons und Kräutervinaigrette
Tomatensalat mit Fetakäse und Balsamicodressing
Dazu reichen wir eine kleine Brotauswahl , Aioli und Kräuterbutter

Paella Valenciana – Spanische Reispfanne mit Hühnchen, Erbsen und Safran
Saltimbocca vom Schweinefilet an Salbeijus
Philadelphia-Ravioli mit Rucola an Oliven-Mandelpesto
Mandelreis
Parmesankartoffeln
Mediterranes Grillgemüse

Südländischer Obstsalat mit gerösteten Mandelblättern
Vanillemousse mit Nektarinen

Für den Nachmittag

Minibrownies
Minimuffins
Minizimtschnecken

Menü am Abend

Sommerliche Salatvariation mit Ziegenkäse und Honigvinaigrette an Walnüssen, Parmesanspalten und Basilikum-Himbeerdressing
Spargelragout von weißem und grünem Spargel an Zucchini und bunter Paprika mit gebratenem Zander

Schaumweinsorbet von der Williamsbirne

Rinderfilet auf Merlot-Schalotten-Konfit mit karamellisierten Bundmöhren und Sellerie-Kartoffelpüree an Butter

Mango-Maracujamousse an frischem Obst mit einem Schokoladenküchlein

SCHAUMWEINE / SEKT & CHAMPAGNER

Scavi & Ray	20cl	9.00
Superiore DOCG	75cl	32.00
Sommariva	75cl	28.00
Prosecco di Treviso extra dry		
Ca del Teo	75cl	26.00
Superiore DOCG Brut extra dry		
Franciacorte Grand Cuvee	75cl	27.00
Castello Bonomi		
Italien / Lombardei		
Schlumberger Gold Secco	75cl	29.00
Sekt aus Österreich – Niederösterreich		
Pinot Blanc, Welschriesling, Chardonnay		
Schlumberger Rose Ice Secco	75cl	32.00
Sekt aus Österreich – Niederösterreich		
Pinot Noir, Zweigelt, St. Laurent		
Schlumberger Brut	75cl	42.00
Schlumberger Rose Brut	75cl	44.00
Schlumberger Prestige Cuvee	75cl	46.00
Brut Reserve exclusive	20cl	13.00
Nicolas Feuillatte	75cl	41.00
Rose Reserve exclusive	20cl	14.00
Nicolas Feuillatte	75cl	43.00

WEISSWEINE

Malanser Riesling x Sylvaner AOC	Jürg Hartmann / Daliebahof	27.00
BelVino Chardonnay	Trevenezie IGT	21.00
Verdejo Quivira DO	Bodega Hermanos del Villar	22.00
1844 Ballenz weiss OLW	Bioweingut Lenz / Iselisberg	26.00
Maienfelder Cuvee Blanc	Lampert	28.00
Aigle Tresailles AOC	Celliers du Chablais	27.00
Fendant Brûlefer Tradition AOC	Charles Bonvin	24.00
Chiar di Luna Bianco di Merlot AOC	Angelo Delea / Losone	24.00
Alpi Retiche Bianco Terrazze Retiche di Sondrio IGT	Pietro Nera	22.00
Pinot Grigio attimo DOC	Paladin SA	23.00
Trebbiano d'Abruzzo Le Murate DOC	Fattori Nicodemi	22.00
Con Vento IGT	Castello del Terriccio	24.00
Bruno Riesling dry QbA M-S-R	Karthäuserhof / Mosel	25.00
Riesling PUR	Weingut Robert Weil	29.00
Alleskönner	Weingut Becker-Landgraf	29.00
Touraine Sauvignon Blanc AOC Touraine	François Chidaine / Loire	23.00
Chablis AOC	Domaine Alain Geoffroy	29.00
Chardonnay New Style QWT	Salzl	27.00
Grüner Veltliner DAC	Schlosskellerei Gobelsburg	25.00
Urgestein Riesling DAC	Schlosskellerei Gobelsburg	25.00
Gelber Muskateller DAC	Polz	28.00
Jacobi DAC	Gross & Gross	27.00

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

ROTWEINE

Malanser Blauburgunder AOC	Jürg Hartmann / Daliebahof	27.00
BelVino Merlot Rosso VdP	Dagernova Ahr	21.00
Rioja La Vendimia DOC Rioja	Bodega Palacios Remondo	24.00
Fläscher Pinot Noir „Alte Reben“ AOC	Hansruedi Adank / Fläsch	37.00
Maienfelder Pinot Noir Classic AOC	Thomas Lampbert	28.00
1844 Ballenz rot OLW	Bioweingut Lenz / Iselisberg	25.00
Gudo Merlot Ticino DOC	Angelo Delea / Losone	25.00
Akkurat Rot	Staatskellerei Zürich	28.00
Valtellina Superiore Grumello “Ortensio Lando” DOCG	Luca Faccinelli	35.00
Rosso di Valtellina DOC	Aldo Rainoldi	36.00
Lagrein DOC	Cantina Colterenzio	26.00
Torre del Falasco	Angelo Delea / Losone	27.00
Ripasso Valpolicella Classico DOC		43.00 (1.5lt)
Barbera d'Asti Bricco DOCG	Paolo Conterno	27.00
Lirica Primitivo di Manduria DOP	Produttori di Manduria	23.00
Sangiovese di Romagna “Aulente Rosso” DO	San Patrignan	32.00
Anforti DOC	Paolo Conterno	26.00
		52.00 (1.5lt)
Chianti Classico IGT	Molino di Grace	29.00
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	Podere Le Bèrne	33.00
Yantra Toscana rosso DOC	Tenuta dei Sette Cieli	24.00
Sangiovese di Romagna “Aulente Rosso” DO	San Patrignan	23.00
Etoile du Sud	Domaine Thunevin-Calvet	22.00
La Grange St-Martin Rouge	Perrin & Fils	21.00
Château Peymouton	St-Emilion AOP	36.00
Zweigelt Reserve QWT	Salzl	27.00
Grand Cuvée QWT	Salzl	32.00
Big John Cuvée Reserve	Erich Scheiblhofer	29.00
Merlot Reserve QWT	Salzl	33.00
St. Laurent Reserve QWT	Schlosskellerei Gobelsburg	47.00

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

GETRÄNKE

Kaffee, Tee serviert	Tasse	4.50
Mineralwasser	100 cl PET	4.50
mit und ohne Kohlensäure	50 cl PET	3.00
	150 cl PET	5.50
Süssgetränke	150 cl PET	8.50
Cola, Cola Zero, Rivella, Apfelschorle, Eistee	50 cl PET	3.50
Eistee hausgemacht	100 cl	10.00
Frucht und Gemüse		
Orangensaft	100 cl	7.00
Frischer Sluups Fruchtsaft	100 cl	15.00
	25cl	3.60
Frischer Sluups Gemüsesaft	25 cl	3.90
Hausgemachte Bowle		
Fruchtbowle saisonal *ohne Alkohol*	100 cl	14.00
Fruchtbowle saisonal *mit Alkohol*	100 cl	22.00
Bier		
Calanda	33 cl	4.50
Erdinger Weissbier	33 cl	4.50
Davoser Biere	33 cl	4.50
Monsteiner Biere	33 cl	5.00
Calanda alkoholfrei	33 cl	4.50
Erdinger alkoholfrei	33 cl	4.50
Apérogetränke		
Aperol Spritz	20 cl	8.00
Hugo	20 cl	8.00

WUNSCHKONZERT

Haben Sie einen speziellen Wunsch? Gerne organisieren wir Ihren Lieblingswein oder Ihr Lieblingsgetränk.

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

HINWEIS –

ALLGEMEINES ZU ANLÄSSEN

Bestellung

Bitte stellen Sie uns Ihre Bestellung mindestens 2 Arbeitstage im Voraus zu. Wir sind jedoch gerne bereit, auch kurzfristigere Bestellungen auszuführen, sofern wir über die nötigen Ressourcen verfügen. Bitte nehmen Sie persönlich mit uns Kontakt auf.

Preise

Sämtliche Preise in dieser Dokumentation verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Lieferzuschlag / Bereitstellungskosten

Für die Lieferung und das Abholen verrechnen wir einen Pauschalbetrag von CHF 27.00.
Die Produktions- und Bereitstellungskosten bei Selbstabholung werden nach Aufwand mit CHF 45.00 pro Stunde verrechnet.

Anzahl Personen und Bestellmenge

Die genaue Anzahl Personen oder die Bestellmenge kann bis spätestens 48 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben werden und ist verbindlich. Die Rechnung erfolgt gemäss der gemeldeten Personenzahl und Bestellmenge.

Mitarbeiterkosten

Für sämtliche Anlässe werden folgende Stundenansätze in Rechnung gestellt:

Servicemitarbeitende	pro Stunde	45.00
Koch	pro Stunde	55.00
Chef de Service	Pro Stunde	55.00
Anlassleitung	pro Stunde	65.00

Nach 23.00 Uhr und am Wochenende werden zusätzlich CHF 20.00 pro Stunde und Mitarbeiten den verrechnet
Die An- und Rückfahrt wird als Arbeitszeit verrechnet.

Mitgeliefertes Geschirr

Das Geschirr wird mit einer Liste geliefert. Fehlendes oder defektes Material wird zum Neuwert in Rechnung gestellt.

Für Material ohne gleichzeitige Bestellung von Speisen und Getränken verrechnen wir folgende Mietpreise:

Gläser	Stück	1.00
Gedeck (Messer / Gabel / Löffel)	Stück	1.00
Teller	Stück	1.00
Tischdecke	Stück	5.00
Stoffservietten	Stück	1.00
Crushed Ice	2,5 kg	6.00

Bei Materialbruch oder Verlust werden die Ersatzkosten verrechnet.

Geschirrmiete

Gedecke können gerne gemietet werden. Die Mietpreise von CHF 0.70 pro Stück verstehen sich inklusive Reinigung, jedoch ohne Transport (ausgenommen bei Lieferung mit bestelltem Essen). Fehlendes oder defekt zurückgegebenes Material wird zu den effektiven Anschaffungskosten in Rechnung gestellt.

Zahlungsmodus

Der Zahlungsmodus beträgt 30 Tage ab Rechnungsdatum. Bei größeren Aufträgen kann eine Akontozahlung verlangt werden.

Mitgebrachtes Essen und Trinken / Zapfengeld

Für selbst mitgebrachte Weine, die durch unsere Mitarbeitende ausgeschenkt, gekühlt oder bereitgestellt werden, wird ein Zapfengeld von CHF 12.00 pro 75 cl-Flasche verrechnet
Für selbstgebrachte Desserts wird pro Person CHF 2.00 verrechnet für die Geschirrnutzung.

DEKLARATION

Unsere Philosophie in der Küche

Wir arbeiten mit regionalen Lieferanten zusammen und geben beim Einkauf ökologisch sinnvoll produzierten, fair gehandelten und saisonalen Lebensmitteln den Vorzug.

Fleisch

Wir beziehen Fleisch aus folgenden Ländern:

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet	Schweiz
Übriges Geflügel	Schweiz, Europa
Wild und Wildgeflügel	Schweiz, Europa
Fleisch- und Wurstwaren	Schweiz, Europa

Allfällige Abweichungen werden im Angebot explizit deklariert.

Fisch

Wir bevorzugen Fisch aus nachhaltigem Fischfang gemäss dem WWF-Ratgeber. Die Herkunft kann je nach Beschaffungskanal variieren und wird im Angebot deklariert.

Eier

Wir beziehen unsere Eier ausschließlich aus Schweizer Freilandhaltung.

Inhaltsstoffe und Allergene

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen können Sie sich telefonisch während der Öffnungszeiten oder per Mail an unser Fachpersonal wenden.

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

Gläser	Miet-preis	Manko-preis	Anzahl
Rotweinglas	0.72	5.50	
Weissweinglas	0.72	5.50	
Champagnerglas	0.72	5.50	
Rotweinglas Premium	0.90	5.50	
Weissweinglas Premium	0.90	5.50	
Champagnerglas Premium	0.90	5.50	
Wasser-Longdrinkglas Premium	0.96	3.10	
Wasser-Longdrinkglas Grün	0.96	5.80	
Wasser-Longdrinkglas Rosa	0.96	5.80	
Wasser-Longdrinkglas Blau	0.96	5.80	
"Libby" Longdrinkglas	0.60	1.80	
Longdrinkglas Vintage	0.96	5.05	
Wasser-Longdrinkglas	0.60	1.80	
Shotglas	0.48	1.10	
Whiskytumbler	0.60	1.70	
Grappaglas	0.90	4.65	
Cognac Degustationsglas	0.96	5.40	
Bierhumpen/ Krug	0.90	5.40	
Bierstange	0.90	3.80	
Weizenbierglas	0.90	2.95	
Karaffe 0.5lt	1.40	5.30	
Karaffe 1lt	2.40	10.35	
Teeglas / Glühwein	1.20	3.00	

Bestecke	Miet-preis	Manko-preis	Anzahl
Vorspeisengabel	0.48	5.50	
Vorspeisenmesser	0.48	7.50	
Tafelgabel	0.48	5.50	
Tafelmesser	0.48	7.50	
Tafellöffel	0.48	7.50	
Dessertgabel	0.48	5.50	
Kuchengabel/ Aperogabel	0.48	5.50	
Kaffeelöffel	0.48	3.77	
Espressolöffel	0.48	3.50	

Buffet- und Schöpfbesteck	Miet-preis	Manko-preis	Anzahl
Servierlöffel S	1.80	17.00	
Servierlöffel L	1.80	45.00	
Servierlöffel XL	1.80	45.00	
Vorlegezange	1.80	15.00	
Fleischmesser	3.60	19.00	
Fleischgabel	3.60	24.00	
Tranchiergabel	3.60	24.00	
Tranchiermesser	3.60	24.00	
Brotmesser	1.80	36.00	
Tortenheber	1.80	17.00	
Salatbesteck 2tlg	3.60	16.00	
Saucenkelle	1.80	24.00	
Dressing Kelle	1.80	29.00	
Suppenkelle	1.80	16.50	
Tortenheber	2.40	17.00	
Tortenmesser	9.60	54.00	
Grillzange	3.60	30.00	
Schaumlöffel / Schaumkelle	1.80	15.00	
Schneebesen	2.40	45.00	

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

Buffet- und Schöpfbesteck	Miet-preis	Manko-preis	Anzahl
Teller à table rund weiss - Ø 14.5cm	0.72	9.90	
Teller à table rund schwarz - Ø 14.5cm	0.72	9.90	
Teller à table rund weiss – Ø 21 cm	0.72	11.90	
Teller à table rund weiss – Ø 26.5cm	0.72	14.90	
Teller à table rund weiss – Ø 30 cm	0.96	28.50	
Schale rund weis - Ø 15.5cm	0.72	13.50	
Schale rund weis - Ø 22cm	0.60	14.90	
Schale rund weis - Ø 30cm	4.80	52.90	
Kaffeetasse mit Unterteller	1.20	12.90	
Espressotasse mit Unterteller à table weiss	1.20	11.50	
Schale 11cm	0.72	10.20	
Schale 12.5cm	0.72	13.00	

Geschirr für Apero und Buffet	Miet-preis	Manko-preis	Anzahl
Platte à table oval weiss 40 x 32 cm	6.00	82.60	
Etagere à table rund weiss 3 stufig	18.00	82.60	
Schale oval 250°C plus	6.00	82.60	
Platte à la maison oval champagner 34 x 28 cm	9.60	82.60	
Suppentasse mit Unterteller rund weiss	1.20	5.00	
Schale à table rund weiss 9 cm	0.48	7.40	
Schale à table rund weiss 8 cm	0.48	5.80	
Schale à table oval weiss 11x6.5 cm	0.48	6.80	
Löffel Appetizer tief weiss 8 cm	0.48	1.85	
Degustationslöffel à table weiss 4 x 7 cm	0.48	4.69	
Amuse bouche Appetizer flach oval weiss	0.48	1.85	
Amuse bouche Schiffchen flach oval Glas	0.48	1.85	
Amouse bouch Ludico mit Griff oval	0.48	1.85	
Amuse bouche Ludico rund Glas 9.6 cm	0.72	10.20	
Weck Glas 80ml	0.48	1.85	
Weck Glas 370ml	0.48	1.85	
Weck Glas 580ml	0.48	1.85	
Weck Glas 140ml	0.48	1.85	

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

Buffet und Servicezubehör	Miet-preis	Manko -preis	Anzahl
Chafing Dish	30.00	173.00	
Chafing Dish Suppenstation 2x4.5lt	54.00	217.00	
GN Schale	6.00	55.00	
GN Schale – 65 mm tief – GN 1/1	6.00	55.00	
GN Schale gelocht – 65 mm tief – GN 1/1	6.00	55.00	
GN Schale – 100 mm tief – GN 1/1	6.00	55.00	
GN Schale gelocht – 100 mm tief – GN 1/1	6.00	55.00	
GN Schale – 100 mm tief – GN ½	3.60	55.00	
GN Blech – 5 mm tief – GN 1/1	6.00	55.00	
GN Deckel	3.60	15.00	
Keramikeinsatz – 65 mm tief – GN ½	6.00	75.00	
Brennpaste INOX Chafing Dish	2.75		
Brotkorb S	1.20	11.00	
Brotkorb M	1.20	13.00	
Brotkorb L	1.20	15.00	

Servicezubehör	Miet-preis	Manko -preis	Anzahl
Tellerclip weiss	0.42	1.75	
Aschenbecher	0.42	3.30	
Sicherheits-aschenbecher	0.60	15.00	
Thermoskanne	13.20	95.00	
Bostonshaker	9.60	45.00	
Champagnerkühler klein	24.00	188.00	
Champagnerkühler gross	30.00	245.00	
Eiswürfelschaufel	3.60	16.00	
Eiswürfelsack 5kg		12.00	
Crushed Ice Sack 5kg		12.00	
Coolbox	21.60	120.00	
Coolbox gefüllt	47.10	120.00	
Servicetablett rund	3.00	38.00	
Servicetablett eckig	3.00	42.00	
Zapfenzieher	1.80	15.00	
Standascher	24.00	120.00	
Barstössel	2.40	7.80	
Barlöffel	2.40	7.80	
Weinkühler H-18cm Ø14 cm	2.40	18.75	
Eisportionierer	1.80	10.50	
Messbecher Metall 2lt	6.00	45.00	
Messbecher Kunststoff 2lt	6.00	36.00	
Schaber aus Kunststoff	1.20	15.00	

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

Küchenzubehör	Miet-preis	Manko -preis	Anzahl
Abfallbehälter Küchenreste 50L	18.00	125.00	
Abfallsackhalter	6.00	54.00	
Gasgrill 4er - exkl. Gas & Reinigung	96.00	1200.00	
Gasgrill 4er Companion - exkl. Gas & Reinigung	96.00	1300.00	
Paellapfanne mit Kocher	60.00	240.00	
Propangas 1kg	6.50	65.00	
Bratpfanne mit Stiel - Ø32 cm	18.00	54.00	
Bratpfanne mit Stiel – Ø24 cm	16.80	44.00	
Kochtopf 11lt	12.00	110.00	
Kochtopf 15lt	20.40	125.00	
Kochtopf 22lt	24.00	150.00	
Kochtopf 36lt	27.60	150.00	
Schneidebrett mit Saftrille	6.00	50.00	
Saucendispenser	18.00	106.00	
Sauteuse 2.5lt	12.00	45.00	
Spritzsieb	4.80	110.00	

Geräte	Miet-preis	Manko-preis	Anzahl
Thermotransport box 11 GN Einschübe	48.00	455.00	
Wärmebrücke 120cm	60.00	350.00	
Tellerwärmeschrank 120 Teller	84.00	985.00	
Bankettwagen 20 GN	144.00	1800.00	
Kombidämpfer 10 GN CEE16 + Reinigung 50 CHF	400.00	5500.00	
Heissluftofen GN	180.00	1200.00	
Heissluftofen unox 4 x 460 x 330 mm	144.00	1135.00	
Niedertemperaturgarer wie Holdomat	144.00	2100.00	
Induktionsplatte 3,5 kw	48.00	200.00	
Induktionsplatte 230V	30.00	200.00	
Fritteuse elektrisch T 23/16 A	60.00	375.00	
elektrischer Suppentopf – 9lt	60.00	250.00	
Reiswärmer mit Ringwärmer – 8.5lt	30.00	245.00	
Reiskocher T23/16A – 12lt	48.00	455.00	
Glühweinkocher – 27lt	42.00	195.00	
Rundfilter Kaffeemaschine – 9lt	42.00	205.00	
Kaffeevollautomat Magnifica S	42.00	410.00	
Kaffeemaschine "Tassimo"	24.00	199.00	
Kühlschrank "used look" – 360lt	60.00	1700.00	
Kühlschrank – 377lt	120.00	1700.00	
Kühlschrank – 700lt	120.00	1700.00	
Gefriertruhe – 200lt	90.00	290.00	
Gefriertruhe – 50lt	42.00	60.00	
Aufschnittmaschine	96.00	450.00	
Waffeleisen	42.00	205.00	

Mobiliar	Miet-preis	Manko -preis	Anzahl
Banketttisch rund mit Molton – 180cm	33.60	380.00	
Banketttisch rund – 180cm	25.20	320.00	
Banketttisch rund – 152cm	21.60	250.00	
Banketttisch rechteckig 180 x 80cm	18.00	125.00	
Molton 180 x 80cm	4.20	25.00	
Banketttisch rechteckig 120 x 80cm	18.00	125.00	
Molton 120 x 80cm	4.20	25.00	
Seminartisch 160 x 80cm	21.60	215.00	
Konferenztisch 160 x 80cm	21.60	125.00	
Tisch Rustico 180 x 80cm	36.00	350.00	
Festbankgarnitur 2 Bänke, 1 Tisch 2.20m x 0.8m	24.00	240.00	
Festbankgarnitur 2 Bänke, 1 Tisch 2.20m x 0.6m	24.00	240.00	
Festbankgarnitur nur Tisch 2.20m x 0.8m	16.80	180.00	
Festbankgarnitur nur Tisch 2.20m x 0.6m	16.80	180.00	
Festbankgarnitur nur Bank 2.20m x 0.25m	12.00	80.00	
Husse zu Festtisch 2.20m x 0.8m	24.00	30.00	
Barhocker Z weiss	14.40	64.00	
Barhocker Z schwarz	14.40	64.00	
Husse zu Festtisch 2.20m x 0.6m	24.00	30.00	
Husse zu Festbank 2.20m x 0.25m	12.00	25.00	
Sitzpolster für Bank	2.40	8.00	
Buffettisch 2.20m x 0.8m	12.00	60.00	
Arbeitstisch CNS auf Rollen	66.00	450.00	
Stehtisch easy white - 1.10m x 0.8m	24.00	120.00	
Husse zu Stehtisch easy weiss/ schwarz	8.40	45.00	
Bistrotisch Aluminium 0.60m x 0.60m	30.00	125.00	
Stehtisch Aluminium 1.10m x 0.60m	18.00	125.00	
Bankettstuhl schwarz (4 CHF ab 400 Stück)	6.00	85.00	
Stuhl Rustico	9.00	85.00	
Stuhl Tiffany	9.00	85.00	
Klappstuhl Marquee weiss	6.60	85.00	
Sitzhocker	9.60	85.00	
Stuhlhusse zum Bankettstuhl weiss (6 CHF ab 328 Stück)	12.00	49.00	
Stuhlhusse stretch weiss	4.20	19.90	
Stuhlhusse stretch grau	4.20	19.90	
Stuhlhusse stretch schwarz	4.20	19.90	
Kinderstuhl	6.00	48.00	

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

Dekoration & Kerzen	Miet-preis	Manko -preis	Anzahl
Teelichtglas	0.60	2.40	
Teelicht oder Kerzenständer	0.24	2.40	
Teelichtkerze		0.15	
Leuchter Kerzen 10 Stück		6.00	
Tischnummerständer 21cm hoch	6.00	29.00	
Halogenstrahler - 500Watt	6.00	20.00	
Halogenstrahler auf Stativ - 500Watt	18.00	80.00	
Lichterkette klar / durchsichtig – 10mt	18.00	35.00	
Lichterkette bunt	30.00	42.00	
Power Spot	42.00	230.00	
Roter Teppich 1.6mt		85.00	
Roter Teppich 2.6mt		123.00	
Roter Teppich 2.12mt		175.00	

Strom & Wärme	Miet-preis	Manko -preis	Anzahl
Katalytofen	84.00	350.00	
Gasheizpilz mit Stehtisch – 14kw	84.00	400.00	
Gasheizpilz 8.3kw	84.00	400.00	
Kabelrolle 230 Volt – 25mt	12.00	35.00	
Verlängerungskabel CEE16 – 10mt	21.60	80.00	
Verlängerungskabel CEE16 – 15mt	30.00	110.00	
Stromverteiler mit Fi 40A/30mA	66.00	500.00	
elektrischer Heizlüfter 5kw - CEE16 Starkstrom	36.00	350.00	

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

Tischwäsche	Miet-preis	Manko -preis	Anzahl
Servietten ungefaltet 50cm x 50cm	2.10	5.00	
Servietten gefaltet 50cm x 50cm	1.80	5.00	
Tischtuch 1.35m x 1.35m	9.00	95.00	
Tischtuch 1.35m x 1.70m	12.00	95.00	
Tischtuch 1.35m x 2.40m	15.50	95.00	
Tischtuch 1.35m x 3m	19.20	95.00	
Tischtuch 1.35m x 3.60	21.20	95.00	
Tischtuch 1.35m x 4m	25.20	95.00	
Tischtuch 1.35m x 4.40m	27.60	95.00	
Tischtuch 1.80m x 1.80m	15.45	95.00	
Tischtuch 2m x 2m	18.90	95.00	
Tischtuch 2.20m x 2.20m	19.25	95.00	
Tischtuch 2.40m x 2.40m	27.75	95.00	
Napperon 100cm x 100cm	4.20	55.00	

Personal- und Fahrzeugkosten

Personal:

Servicemitarbeitende	45.00 /Std
Koch	55.00 /Std
Chef de Service	55.00 /Std
Anlassleitung	65.00 /Std

Gerne stellen wir Ihnen unser qualifiziertes Personal zur Verfügung. Sie werden von unseren freundlichen Mitarbeiter/Innen aufmerksam und zuvorkommend betreut. Wir sorgen für Ihr Wohl, diskret, kompetent und engagiert. Ebenfalls sind wir Ihnen gerne beim Tisch eindecken, Saal vorbereiten, sowie den Aufräumarbeiten behilflich. Als Arbeitszeit gelten die An- und Rückreise zum und vom Arbeitsort ab bzw. nach Klosters sowie die Bereitstellungs- und Aufräumarbeiten vor Ort.

Nachtzuschlag Personal **20.00 /Std**
*Pro Mitarbeiter*In und Stunde*
*Gemäss Arbeitsgesetz sind wir verpflichtet ab 23.00 Uhr einen Nachtzuschlag zu verrechnen. Dieser wird pro Mitarbeiter*In und Stunde verrechnet.20.00 /Std.*

Fahrzeugkosten:

Klosters von 10 km **gratis**

Lieferungen über Fr. 1'500.00 Warenkosten (Essen und Getränke) **gratis**
Wir berechnen nur die Personalkosten für die Lieferung
(An-und Rückreise sowie Zusatzfahrten)

Lieferungen unter Fr. 1'500.00 Warenkosten (Essen und Getränke) die weiter entfernt sind als 10 km **1.50 /km**
zusätzlich zu den Fahrzeugkosten berechnen wir Ihnen die Personalkosten

TAMAYO VILLAGRAN GASTRO

Restaurant Arena
& Strandbad Klosters

Doggilochstrasse 51,
7250 Klosters

Tischreservationen:
Email: info@arena-restaurant.ch
Tel: 081 410 21 41
Büro & Buchhaltung:
Email: office@arena-restaurant.ch
Tel: 079 287 59 50
www.arena-restaurant.ch

AGB Allgemeine Geschäftsbedingungen

Tamayo Villagran GASTRO

Wir von Tamayo Villagran Gastro wünschen Ihnen für all Ihre Veranstaltungen viel Freude. Dafür werden wir unser Bestes geben. Wir garantieren Ihnen, dass all unsere Mitarbeiter mit viel Motivation und Energie dazu beitragen werden, dass Ihre Veranstaltung etwas ganz Besonderes wird und Sie und Ihre Gäste noch lange mit strahlenden Augen darüber sprechen werden.
Auch der schönste feierliche Rahmen kommt nicht ganz ohne rechtliche Rahmenbedingungen aus, diese Rahmenbedingungen haben wir in den nachfolgenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGBs) zusammengefasst. Wir vergleichen die AGBs immer mit einem guten Kochrezept. Ein gutes Kochrezept hilft dem Koch, seinen Gästen ein tolles Essen zuzubereiten. Gute AGBs helfen Ihnen wie uns, einen guten rechtlichen Rahmen für unsere Zusammenarbeit zu schaffen.

Sollten Sie Fragen zu den Zutaten der AGBs haben, stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung. Helfen Sie uns dabei, jeden Tag immer noch ein bisschen besser zu werden. Am schönsten ist es natürlich, wenn Sie und wir nach einer erfolgreichen Veranstaltung uns gemeinsam zurücklehnen können, alles perfekt gelaufen ist und aus jedem Gesicht Zufriedenheit strahlt. Dann strahlen auch wir!

1. Geltungsbereich
Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) gelten in der jeweils aktuellen Fassung für alle von uns angebotenen Lieferungen und Leistungen. Sie werden auch für zukünftige Verträge einbezogen. Abweichende Bedingungen des Kunden sind unwirksam.

2. Angebote
Unsere Angebote sind freibleibend. Das gilt sowohl für unsere Leistungen als auch für die Preise. Soweit nicht im Angebot etwas anderes geregelt ist, erlöschen Angebote ab dem angegeben Angebotsende. Ab einem Angebotsvolumen von über 15.000 CHF behalten wir uns vor, eine angemessene Vorauszahlung zu vereinbaren.

3. Vertrag
a. Ein Vertrag kommt mit uns zustande, sobald wir Ihre Reservierung bzw. Bestellung schriftlich oder mündlich bestätigen.

b. Bestellte, aber nicht in Anspruch genommene Leistungen und Lieferungen können nicht rückvergütet werden.

4. Inhalt/Änderungen
a. Alle genannten Preise gelten in CHF. Soweit nichts anderes in den Angeboten oder in der Auftragsbestätigung enthalten, gelten unsere Preise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

b. Die Verfügbarkeit unserer Produkte, insbesondere saisonale Einflüsse, machen es erforderlich, dass wir zumutbare Änderungen bei unseren Vorschlägen vorbehalten müssen. Dies gilt aufgrund saisonaler Schwankungen auch für die Preisgestaltung. Wir bitten dafür um Verständnis, Sie profitieren dadurch stets von frischen, wohlschmeckenden Produkten.

5. Räumlichkeiten
Wir möchten ausdrücklich darauf hinweisen, dass die Beschaffung von Räumlichkeiten Ihnen selbst obliegt, es sei denn, dass zwischen uns etwas anderes vereinbart wurde.

6. Teilnehmerzahl
a. Planbarkeit schafft Zufriedenheit. Deshalb müssen wir darauf bestehen, dass spätestens fünf Werktage vor der gebuchten Veranstaltung an uns die genaue Anzahl der Teilnehmer schriftlich mitgeteilt werden. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.

b. Bei Teilnehmerüberschreitungen werden über die bestellte Lieferung (für die angemeldete Personenzahl) hinausgehende Nachlieferungen von Speisen, Getränken oder zusätzlichem Material nach den angebotenen Preisen gesondert berechnet. Wir sind allerdings nicht verpflichtet, Nachlieferungen zu leisten, sofern die Teilnehmerzahl über die angemeldete Zahl hinausgeht.

7. Lieferadresse

a. Lieferungen und Leistungen erfolgen an die vom Kunden mit der Bestellung angegebene Lieferadresse am vereinbarten Tag. Selbstverständlich ist es unser Bestreben, zeitliche Vorgaben stets einzuhalten. Dennoch kann es selbst bei größter Sorgfalt zu gewissen zeitlichen Verschiebungen kommen.

b. Der Kunde wird bei der Durchführung von Veranstaltungen, wie auch bei der Übernahme von Lieferungen und Leistungen, rechtzeitig auf Besonderheiten am oder im Veranstaltungsort hinweisen. Insbesondere wird der Kunde Erschwernisse rechtzeitig mitteilen, wie z.B. Treppen
über mehrere Etagen, lange Wege, enge Gänge, sonstige Behinderungen. Derartige Erschwernisse sind bei der Bestellung anzugeben und rechtfertigen ggf. die Berechnung von Zusatzkosten.

8. Leihgegenstände
Alle Gegenstände, die im Zusammenhang mit Lieferungen und Leistungen der Fruth Catering GmbH bereitgestellt werden, sind dem Kunden nur für die Veranstaltung geliehen und sind vom Kunden unmittelbar nach Abschluss der Veranstaltung an uns zurückzugeben. Beschädigte oder verlorengegangene Gegenstände sind mit den Wiederbeschaffungskosten zu ersetzen bzw. sind Reparaturkosten zu bezahlen.

9. Reklamation
Selbst im bestgeführten Unternehmen kann nicht ausgeschlossen werden, dass an irgendeiner Stelle ein kleines Problemchen auftaucht. Auch wir schließen uns nicht davon aus. 100-prozentige Perfektion schaffen nicht einmal Maschinen. Bei uns arbeiten Menschen mit Emotionen, sie verarbeiten hochwertige Lebensmittel. Auch wenn wir noch so perfekt wie möglich sein wollen, kann es vorkommen, dass etwas schiefläuft. Deshalb wird Folgendes geregelt:

a. Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Lieferung/Leistung bzw. unmittelbar bei der Abholung erfolgt.

b. Sollte der Kunde feststellen, dass Ware oder Leistungen falsch bestellt wurden, ist ein Umtausch leider nicht möglich. Sie werden sicher Verständnis dafür haben, dass wir für fehlerhafte Bestellungen nicht verantwortlich gemacht werden können.

c. Sollte trotz aller Sorgfalt ein verdeckter Mangel auftreten, so muss uns das unverzüglich, jedoch spätestens innerhalb von zwei Tagen nach
Entdeckung, mitgeteilt werden.

d. Für unsachgemäße Lagerung durch den Kunden können wir selbstverständlich keine Haftung übernehmen.

10. Stornierung / Rücktritt / Schadensersatz

a. Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar. Wird ein Vertrag storniert, sind wir berechtigt, folgende Stornierungskosten zu berechnen:
aa. 21 Tage bis 11 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50 % der Vertragssumme
ab. 10 Tage bis 6 Tage vor Veranstaltungsbeginn 80 % der Vertragssumme
ac. ab dem 5. Tage vor Veranstaltungsbeginn 100 % der Vertragssumme

b. Wir sind berechtigt, auf Nachweis einen über die vorbenannten Stornierungskosten hinausgehenden Schaden zu fordern, der Kunde ist berechtigt, auf Nachweis einen etwa niedrigeren Schaden anzusetzen.

11. Zahlung
Rechnungen sind sofort nach Rechnungserhalt ohne Abzug zur Zahlung fällig. Wie immer im Geschäftsleben, dürfen wir für unsere Leistung eine entsprechende Gegenleistung erwarten. Deshalb gehen wir nicht davon aus, dass Zahlungsverzug eintritt. Sollte das doch der Fall sein, würden wir Verzugszinsen sowie Mahnkosten und sonstige Verzugskosten in Rechnung stellen.

12. Haftung
Unsere Haftung ist beschränkt auf den Warenwert.

13. Sonstiges

a. Musiker- und Künstlergagen sind direkt vom Kunden zu bezahlen. Auch etwaige extra Gebühren sind vom Kunden direkt zu übernehmen.

b. Für die Auftragsabwicklung werden die erforderlichen persönlichen Daten des Kunden gespeichert, der Kunde erklärt hierzu ausdrücklich sein Einverständnis. Es ist eine Selbstverständlichkeit, dass wir die Daten vertraulich behandeln.

c. Der Kunde ist selbst dafür verantwortlich, dass er die erforderlichen Genehmigungen für die Veranstaltung rechtzeitig einholt.

d. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder die Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen sollen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Kunden sind unwiksam.

14. Gerichtsstand und Erfüllungsort

a. Für das Vertragsverhältnis gilt ausschließlich schweizer Recht unter Ausschluss von UN-Kaufrecht.
b. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, sofern der Auftraggeber Kaufmann im Sinne von § 1 Abs. 2 HGB ist, für beide Teile
Klosters.

Tamayo Villagran GATRO - ABG Stand Mai 2023

EIGENE NOTIZEN: