ESTD 2017

PLAN-B KITCHEN

B MEANS BETTER.

Event Dokumentation

Plan-B Kitchen AG

EVENT DOKUMENTATION
PLAN-B KITCHEN AG

INHALTSVERZEICHNIS

LOCATIONS 03

FOODTRUCK & CATERING 09

HOCHZEITEN 13

GHOST KITCHEN 15

APÉRITIF 17

BIERKULTUR 19

WEINKULTUR 21

APÉRO HÄPPCHEN 23

MENÜ VORSCHLÄGE 25

DIVERSES 29

LOCATIONS

RESTAURANT
CAPRICORN
CHUR

CAPRICORN

Du suchst etwas neues in Chur? Dann ist das Capricorn genau das richtige für dich.

Inmitten der Altstadt Chur findest du unser Restaurant.
Auf zwei stöcke verteilt sich das Restaurant.
Durch die verschiedenen Räume und die Verwinklung macht es perfekt für kleinere, sowie für grössere Gruppen.

Platz

Innen 100

Aussen 75

PLAZZA *dal* GÜGLIA
SILVAPLANA

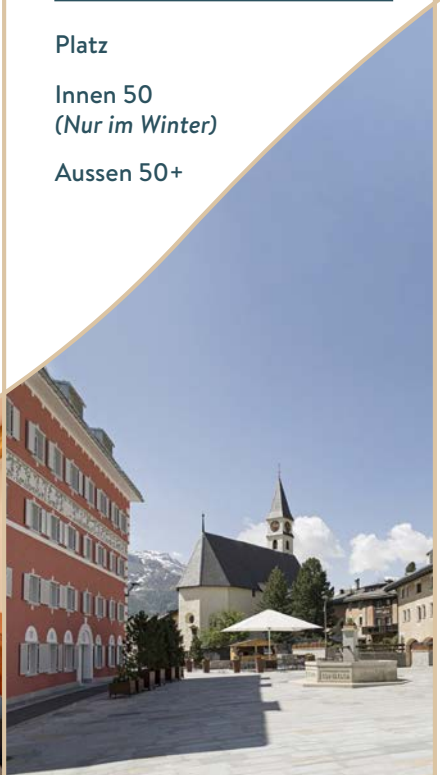
PLAZZA DAL GÜGLIA

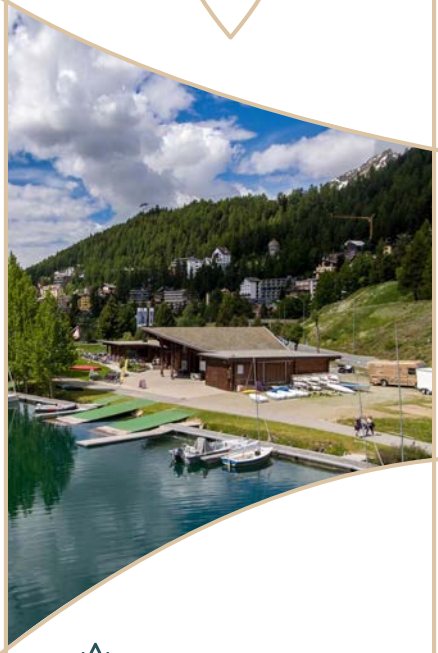
Wo früher die viel befahrene Strasse vom Julierpass durchging, findest du nun unser Airstream und im Winter unsere Eventhütte. Lass dich Überraschen.

Platz

Innen 50
(Nur im Winter)

Aussen 50+





PIER 34
RESTAURANT

PIER 34

Direkt am St. Moritzersee liegt das Pier 34 mit aussergewöhnlicher Aussicht.
Passend für einen kleinen Apéro, Lunch oder ein gediegenes Dinner.

Platz

Innen 80 | Aussen 110

LOCATIONS

Engadin

BAUERNHOF

In Madulain könnt ihr euch auf der Engadin River Ranch so richtig austoben! Sei es ein Ausritt durch die faszinierende Engadiner Bergwelt oder ein Bad im mit Holz geheiztem Hot Pot; hier ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Und wenn Sie dann noch einen perfekten Tagesabschluss suchen, verwöhnen wir euch bei einem Barbecue mit feinstem Bio Angus Natura Beef.

Platz
Innen 50 | Aussen 500

BOB CLUB HOUSE

Im Club House des Olympia Bob Runs in St. Moritz - Celerina könnt ihr ein gediegenes Dinner oder eine schöne Hochzeitsfeier geniessen.

Platz
Innen 40 | Aussen 20

HORSE SHOE CELERINA

Die urchige Holzhütte an der Natur-Eis-Bobbahn in St. Moritz eignet sich perfekt für ein Käsefondue oder Raclette.

Platz
Innen 30 | Aussen 20

WIESE

Du magst es gerne abgeschieden?
Kein Problem. Wir organisieren dein Fest wo auch immer du willst, egal ob in deinem Garten oder auf einer verlassenen Wiese.
Wir erfüllen jeden Wunsch.

Platz
Nach Wunsch

KIRCHE

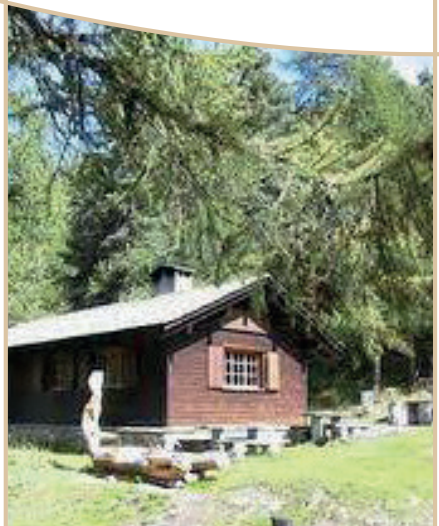
Ein Hochzeitsapéro vor einer Kirche nach Wahl, wieso nicht? Wo unser Truck hinfahren kann, können wir dir einen perfekten Apéro anbieten.

Platz
Aussen 250

CHESA PARAVICINI

Die Paravicini-Hütte ist eine gemütliche Waldhütte, mitten im Wald bei Silvaplana. Die Hütte, welche mühelos zu Fuss, in ungefähr 10 Minuten vom Parkplatz aus erreicht werden kann, eignet sich bestens auch für Familien mit Kindern.

Platz
Innen 35 | Aussen 60



LOCATIONS

Chur

TEIGA DA VAUT DOMAT EMS

Aus der Ferne ist nur eine mit Lärchenschindeln versetzte Fassade der Waldhütte zwischen den mächtigen Tannen und Föhren des umliegenden Waldes zu erkennen.
Es wirkt, als ob sich die Hütte in der Geborgenheit des Waldes versteckt. Von der Form her erinnert sie an eine Arche, die durch das Tannenmeer gondelt.

Platz
Innen 72 | Aussen 72

BÄRENHÜTTE CHUR

Die Bärenhütte befindet sich an schönster Aussichtslage an der Waldgrenze auf dem Weg zum Mittenberg und ist in 10 Minuten von der Bushaltestelle Klein Waldegg zu Fuss erreichbar. Die Hütte kann für private Anlässe jeglicher Art gemietet werden.

Platz
Innen 60 | Aussen 40

WALDHÜTTE HALDENSTEIN

Die Waldhütte Haldenstein steht für Schulungen, Anlässe und Feste an Private, Vereine und Firmen bis ca. 35 Personen zur Verfügung.

Platz
Innen 35 | Aussen 20

KULTURHAUS CHUR

Das Kulturhaus an der Bienenstrasse ist prädestiniert für die verschiedensten kulturellen aber auch für gesellschaftliche Anlässe. Die Infrastruktur lässt Theateraufführungen, Live-Konzerte und Discos ebenso zu wie Partys jeder Couleur. Das Haus eignet sich aber ebenso für Lesungen, für die Durchführung von Kursen sowie als Probenlokal für darstellendes Kunstschaffen aller Richtungen.

Platz
Ca. 150

GARTENATELIER

Das Gartenatelier bietet mit Jugendstil-Glashaus und Park einen stimmungsvollen Rahmen für Ihren Anlass. Die Räumlichkeiten eignen sich für die private Geburtstagsfeier ebenso wie für kulturelle Vereinsanlässe oder geschäftliche Meetings und Tagungen.

Platz
Innen 150

BLOCKHAUS BOT MULINS

Das Haus bietet Platz bis maximal 55 Gäste. Bei schönem Wetter bietet der Unterstand ein Gefühl von draussen zu sein und sollte es mal ein paar Minuten regnen, bietet das Dach Schutz.

Im Unterstand steht auch eine feste Grillstelle zur Verfügung (Die Grillstelle ist momentan im Winterschlaf und kann leider momentan nicht benutzt werden). Da der Wald sehr nahe ist, beachten Sie bitte die aktuelle Waldbrandsituation und lassen das Feuer nicht unbeaufsichtigt brennen.

Die Kinder können sich auf dem nahen Spielplatz verweilen, beim Brunnen, beim Biotop oder im umgebenden Wald, weitab von Strassenverkehr und immer in Hörweite.

Platz
Innen 55 | Aussen 20

ESTD 2017

PLAN-B KITCHEN

B MEANS BETTER.

FOODTRUCK

Catering & Events

Sie planen ein Event und suchen nach einem professionellen Catering-Service, der Ihre Gäste mit köstlichen Speisen und Getränken verwöhnt? Dann sind Sie bei Plan-B Kitchen Catering & Events genau richtig!

Wir sind ein erfahrener Caterer im St. Moritz / Engadin sowie Chur und Umgebung der Ihnen individuelle Lösungen für jeden Anlass bietet. Ob Sie eine Hochzeit, eine Firmenfeier, ein Familienfest oder eine andere Veranstaltung organisieren, wir sorgen dafür, dass Ihr Event zu einem kulinarischen Erlebnis wird.

Wenn Sie Interesse an unserem Catering-Service haben oder mehr Informationen wünschen, kontaktieren Sie uns gerne per Telefon oder E-Mail.

E-Mail food@plan-b.kitchen

Telefon +41 81 521 75 00

Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören und Ihr nächstes Event mit Plan-B Kitchen Catering & Events zu einem vollen Erfolg zu machen!

Wir bieten Ihnen nicht nur ein vielfältiges Angebot an frischen und regionalen Produkten, sondern auch einen flexiblen Service, der sich Ihren Wünschen anpasst.
Sie können zwischen verschiedenen Catering-Optionen wählen, wie zum Beispiel:

FOODTRUCK CATERING:
Wir kommen mit unseren originalen Food Trucks zu Ihrer Location und bereiten vor Ort leckere Gerichte zu. Unsere Trucks sind mit einer hochwertigen Küche ausgestattet und können je nach Bedarf bestückt werden.

CATERING OHNE TRUCK:
Wir liefern Ihnen das Essen fertig zubereitet oder als Flying Buffet an Ihre Wunschadresse. Sie können aus verschiedenen Menüs oder einem Apéro riche auswählen.

GRILLEVENTS / BBQ:
Wir grillen für Sie auf offenem Feuer oder auf unserem Smoker leckere Fleisch-, Fisch- oder Vegi-Spezialitäten. Dazu servieren wir Ihnen frische Salate, Beilagen und Saucen.

PRIVATE COOKING @HOME:
Wir kommen zu Ihnen nach Hause und kochen für Sie und Ihre Gäste ein exklusives Menü nach Ihren Vorlieben. Wir bringen alles mit, was wir brauchen, und kümmern uns um den Abwasch.

Egal für welche Option Sie sich entscheiden, wir garantieren Ihnen eine professionelle Beratung, gut ausgebildete Mitarbeiter, lokale Produkte und einen reibungslosen Ablauf Ihres Events.

ANFAHRTSKOSTEN
Wir verrechnen jeweils eine
Anfahrtspauschale von CHF 350.-

Ab einer Entfernung von 20 Km
verrechnen wir zusätzlich CHF 2.50/Km

SMALL
ab 32.– CHF pro Person
„Self Service“

Burger-Truck /
Pizza-Truck
***
Kleines Dessert
1 Softdrink oder Bier
Musikanlage
1 - 2 Std

MEDIUM
ab 65.– CHF pro Person

Apéro
3 Gang Menü Easy
Bier & Softdrinks
Rotwein | Weisswein
Kaffee | Tee
Musikanlage

LARGE
ab 125.– CHF pro Person

Apéro mit Häppchen
3 Gang Menü
Bier & Softdrinks
Rotwein | Weisswein
Kaffee | Tee
Musikanlage

XTRA LARGE
ab 180.– CHF pro Person

Apéro mit Häppchen
5 Gang Gourmet Menü
Bier & Softdrinks
Rotwein | Weisswein
Kaffee | Tee
Spirituosen
Musikanlage
Photo Booth simple

UNSERE FLOTTE

Original Frightliner MT-45 Food Truck I

Dieser Truck wurde 2002 in der USA Produziert, nach Deutschland verschifft und nach unserem Gusto umgebaut.
Er ist 7 meter lang, 2.5 meter breit und 3.2 meter hoch und wiegt 7.3 Tonnen.

Austattung:
Grill, Fritteuse, Induktionsherd, Bainmerie, Toaster, Kühlschubladen, Tiefkühler, Boiler, Frischwasser und Abwasser, Kaffeemaschine, Zapfanlage, Steamer (optional), Abzugshaube, TV-Screens etc.

Je nach Location setzen wir ihn dementsprechend zusammen.

Original Frightliner MT-45 Food Truck II

Dieser Truck wurde 1987 in der USA Produziert, war einige Jahre als Feuerwehrwagen im Einsatz, anschliessend nach Deutschland verschifft und nach unserem Gusto umgebaut.
Er ist 8,5 meter lang, 2.5 meter breit und 3.2 meter hoch und wiegt 7.3 Tonnen.

Austattung:
Er ist als «Jolly» ausgebaut worden.
dass heisst je nach Anlass oder Location wird er dementsprechend bestückt.
Kalt und Warmwasser, TV Screens und Kühlschränke sind fest verbaut

Schiffscontainer

Unser Pizza Container ist eine mobile Pizzeria, die frische und leckere Pizza auf offener Flamme zubereitet. Wir verwenden nur hochwertige Zutaten und bieten eine Vielzahl von Belägen an. Wir bringen Ihnen den Geschmack Italiens direkt vor Ihre Tür.

UNSERE FLOTTE

Airstream I

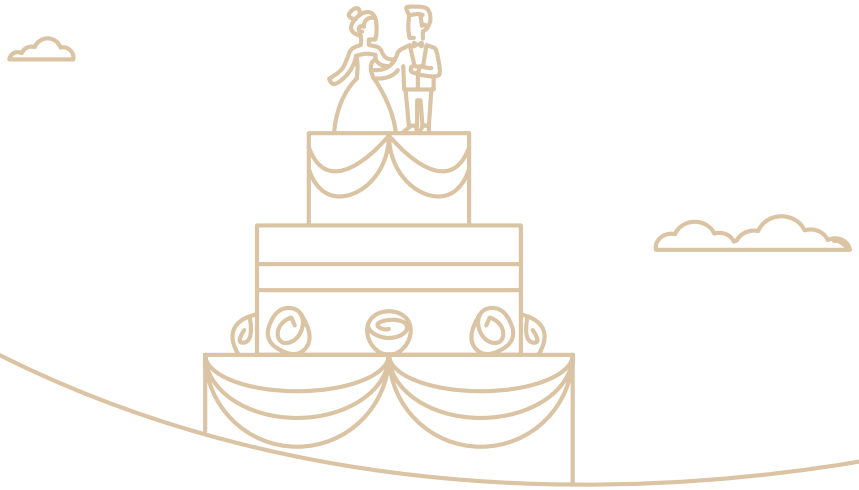
Unser Original Airstream aus den 70er jahre steht in Silvaplana auf der Plazza dal Güglia. Ausgestattet mit einer Profi-Küche inkl. Geschirrspühler ist dieser ausgestattet für alles Mögliche.
Je nach Location setzen wir ihn dementsprechend zusammen.

Airstream II

Original Airstream aus den 70er Jahre
Dieser 21 Fuss Airstream ist mit einer Profiküche ausgestattet und bietet das selbe Angebot an wie unser Food Truck I.

Citroen HY

Ein echter Hingucker ist unser Citroen HY.
Der Grösste und Längste zugelassener seiner Art in der Schweiz. Ausgestattet mit seiner Profiküche ist er der Hingucker auf ihrer nächster Party.



HOCHZEITEN

Dieser Tag bedeutet euch einfach alles. Ihr sucht nach dem passenden Ort für das Fest der Feste?
Bei uns findet ihr den genau richtigen Rahmen für euren Anlass. Mit großem Engagement und Gastfreundschaft verzaubern wir euer Fest in ein unvergessliches Erlebnis. Dazu komponieren wir euer individuelles Menü oder einen Apéro riche, ganz euren Wünschen entsprechend.
Egal ob in einer unserer Locations oder als Catering an ihrem Lieblingsort.

Wir bieten euch eine professionelle und persönliche Betreuung von der Planung bis zur Durchführung eurer Hochzeit.

Unser erfahrenes Team kümmert sich um jedes Detail, damit ihr euch entspannt auf euren grossen Tag freuen könnt.
Ob ihr eine romantische Zeremonie im Freien, eine elegante Feier im Saal oder eine gemütliche Party im Garten wünscht, wir haben die passende Lösung für euch. Wir beraten euch gerne bei der Auswahl der Dekoration, der Musik und der Unterhaltung, damit eure Hochzeit zu einem unvergleichlichen Erlebnis wird.

Lasst euch von uns verwöhnen und geniesst die schönsten Momente eures Lebens mit euren Liebsten.

PLAN-B
GHOST KITCHEN

PLAN-B GHOST KITCHEN

Ja, wir haben Sie auch, die erste Ghost Kitchen im Engadin.
Eine Ghost Kitchen (auch bekannt als Virtual Kitchen oder Cloud Kitchen) ist eine Art von Küche, die ausschließlich für den Lieferdienst, Catering und die Abholung von Speisen vorgesehen ist.
Die Ghost Kitchen ermöglicht uns die vielen Nachfragen von Catering und Events zu beweltigen.
Neu bieten wir in dieser auch Kochevents an, was sich perfekt für seminare ergänzt.

KOCHEVENTS

Du Möchtest dein Seminar aufmotzen, dann wäre ein Kochevent in einer unseren Restaurants oder in der Ghost Kitchen genau das Richtige für dich. Das Kochevent beinhaltet ein Teamkochen mit Theorie und Praktischen Arbeiten.
Nach den gemeinsamen Kochen Geniesst ihr die zubereiteten Speisen und Lässt euch von unserem Team am Tisch verwöhnen.

KOSTENBEISPIEL FÜR 10 PERSONEN

155.– CHF pro Person

Zubereitung Menü durch Teilnehmer
(3 Gang Menü + Apero)
Zubereitungszeit sowie Coaching ca. 2h

Rezeptdossier für Teilnehmer

Kochkünstler der die Teilnehmer begleitet

Koch & Servicepersonal während dem Essen

Essen und Getränke begleitend
zum Essen und Apero
Prosecco, Weisswein, Bier, Mineral, Softdrinks, Kaffee / Tee, Digestiv

APÉRITIF

SCHAUMWEINE

Prosecco, DOC, Italien	75 cl	49.–
Moscato d'Asti Luigi Tacchino	75 cl	49.–
Champagne Jacquart Brut Signature *Jacquarte, Frankreich*	75 cl	105.–
Louis Roederer Cristal 2009 *Louis Roederer, Frankreich*	75 cl	320.–

SÄFTE

Orangensaft	1 Lt	8.–
Apfelsaft	1 Lt	8.–
Traubensaft	1 Lt	8.–

SPEZIALS

Eistee Plan-B	1 Lt	8.–

BOWLE

Erdbeer-Champagner Bowle *Champagner, Erdbeeren, Erdbeersaft, Weisswein, Minze, Mineralwasser*	1 Lt	39.–
Litchi Bowle *Prosecco, Litschi, Litschisaft, Weisswein, Mineralwasser*	1 Lt	39.–
Orangen-Zimt Bowle *Orangen, Zimtstangen, Vanille, Ananas, Apfel, Sherry, Weisswein, Prosecco, Mineralwasser*	1 Lt	39.–

LONGDRINKS

Campari Soda / Orange	12.–
Aperol Spritz	12.–
Gin Tonic	15.–
Pimm's Nr. 1	15.–
Gespritzter Weisser süss oder sauer	9.–
Hugo	12.–
Mojito	15.–

BIERKULTUR

BIERKULTUR

Brauerei Engadiner Bier Pontresina

Die Engadiner Brauerei ist eine kleine, aber mit viel Herzblut geführte Brauerei.
Alle Schritte werden persönlich überwacht.
Anfangs mit der Malzlieferung, über Schrotten, Einmaischen, Rastenhalten, Abläutern, Hopfenkochung, Heisstrub, Hefeansetzen, Gärungsüberwachung, Temperaturkontrolle, Abfüllung bis zur Etikettierung, Viva!

Black Boval	3,2 dl	7.50
Bernina Bier	3,2 dl	7.50
Palü Bier naturtrüb	3,2 dl	7.50
Bellavista Weizen	3,2 dl	7.50

BIER VOM FASS / PANACHÉ

Stange / Panaché	3 dl	5.50
Kübel / Panaché	5 dl	8.50

FLASCHEN BIER

Alkoholfreies Bier	3 dl	5.50
Radler	3 dl	5.50
Erdinger Weissbier	5 dl	8.50
Erdinger Dunkel	5 dl	8.50
Erdinger alkoholfrei	5 dl	8.50

WEINKULTUR

WEISSWEINE

Chardonnay, Manarra, IGT *Sicilia, Italiy*	75 cl	49.–
Riet Galgenberg, Grüner Veltliner, 2017 / 2018 *Bodegas Ramon Bilbao, Spanien*	75 cl	52.50

ROSÉWEINE

Arrogant Frog, Tutti Frutti *Pézenas, Südfrankereich*	75 cl	49.–

SCHAUMWEINE

Prosecco Naonis, DOC, Italien	75 cl	49.–
Champagne Jacquart Brut Signature *Jacquart, Frankreich*	75 cl	105.–

ROTWEINE

Fläscher Pinot Noir Auslese, AOC *Thomas Marugg, Bündner Herrschaft*	75 cl	57.–
Primitivo Amabile, IGT *Spazio Salento, Italien*	75 cl	49.–
Mezzomonte *Tenuta Sant'Isidoro, Toscana, Italien*	75 cl	49.–
Le Volte Toscana IGT, *Tenuta dell' Ornellaia*	70 cl	59.–
Sàgana Nero d'Avola, IGT *Cusumano, Sicilia*	75 cl	55.–
Rocca Rubia, Carignano DOC Riserva	37.5 cl	28.–
Cantina Santadi	75 cl	49.–
	150 cl	99.–
	300 cl	199.–
	1800 cl	1200.–

Wenn Sie keinen passenden Wein für Ihren Anlass finden, können Sie sich gerne an unseren Sommelier wenden. Er berät Sie kompetent und professionell über die verschiedenen Weinsorten, die zu Ihrem Menü und Ihrem Geschmack passen. Ob Sie einen trockenen oder lieblichen, einen roten oder weißen Wein bevorzugen, unser Sommelier findet für Sie den richtigen Tropfen.

APÉRO HÄPPCHEN

Snack Schale *mit Nüsse und Chips*	pro Person	2.–
Canapés Gemischt *Rindstartar, Focaccia, Salami, Lachs, Käse, Schinken etc.*	pro Person	11.–
Warme Häppchen *Frühlingsrollen, Schinkengipfeli, Krevetten in der Knusperpanade etc.*	pro Person	11.–
Mini Burger *Brioche Bun, Angus Beef Patty, Speck, Coleslaw, Plan-B Sauce, Onions*	pro Stk.	7.–
Crudités *Verschiedenes, knackiges, rohes Gemüse mit Dip-Saucen*	pro Person	6.–
Bruschetta *mit Humus und Roastbeef*	pro Stk.	3.–
1/2 Parmesanleib	pro Person	5.–

PAUSCHALEN

Apéro Häppchen à discrétion	pro Person	25.–
Apéro Beverage à discrétion	pro Person	25.–
Apéro à discrétion F&B	pro Person	39.–

Die Pauschalen sind für 2 Std. gerechnet.
jede weitere Std. 200.- inkl. F&B

Aufschnittplatte für ca. 6 Personen
Bündner Fleisch, Bresaola, Rohschinken, Speck, Salsiz, Heutaler Alpkäse, Belper Knolle und Essiggemüse

pro Platte ⁞ 32.–

Apéro Plättli für ca. 3 Personen
Speck, Parmesan, Oliven und Focaccia

pro Plättli ⁞ 15.–

Flammkuchen verschiedene Varianten

pro Flammkuchen ⁞ 18.–

2 Meter Brot für ca. 20 Personen
Belegt mit Caprese, Salami, Holzfeller Schinken Speck, Coppa

pro Brot ⁞ 180.–

2 Meter Brot für ca. 20 Personen
Belegt mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Hausgeräuchter / Graved Lachs

pro Brot ⁞ 200.–

MENÜ VORSCHLÄGE

VORSPEISEN

Bunt gemischter Salat	9.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croutôns	15.50
Cesar Salat mit Pouletstreifen und Asia-Dressing	17.50
Rindscarpaccio mit sautierten Steinpilzen und Pinienkerne	18.–
Trilogie vom geräuchertem Lachs mit Honigdillsenfsauce und Focaccia	19.50
Saftige Cavaglion Melone mit Rohschinken	17.50
Vitello Tonnato mit Kapern, Zwiebeln und Limettenfilet	19.50
Swiss Prime Rindstartar mit Essiggemüse & Focaccia	21.50
Kalbstartar mit Avokadomousse und Focaccia	21.50
Austern mit Zitronensaft 3 Stk.	9.–
Vorspeisebuffet Land & Wasser	28.–

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl und Kernen	11.50
Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube	10.–
Tom Kah Suppe mit Pouletstreifen	10.50
Bündner Gerstensuppe	10.50
Prättigauer Hochzeitssuppe	10.50
Rindskraftbrühe mit homemade Parmesanravioli	13.50

WARME VORSPEISEN

Kartoffelgnocchi an Salbeibutter	14.50
Pizzoccheri Valtellinesi	15.50
Bündner Capuns mit Bündnerfleisch	17.50
Krautpizokel Val Poschiavo	16.50
Casarecce mit Tomaten, Oliven, Ruccola und Mozzarella	18.50

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Paniertes Schweinsschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren	27.–
Rösti mit Schinken, Käse und Spiegelei	20.–
Plan-B Burger	25.–
Kalbs Cordon Bleu	36.–
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff	24.–
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art	22.–
1/2 Hähnchen	15.–
Bollito vom Engadiner Bio Rind	25.–
Rinds-Thai-Curry	28.–
Brasato vom Engadiner Weidebeef	28.–
Schweinssteak an Limonenbutter	22.–
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art	34.–

HAUPTGÄNGE FLEISCH

Osso Bucco vom Kalb	29.–
Rinds Rib Eye Steak mit Pfeffersauce	36.–
Roastbeef mit Sauce Bérnaise	34.–
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter	29.–
Hirschentrecôte mit Preiselbeerjus	38.–
Hirschpfeffer Klassisch	26.–
Rehplätzli an Preiselbeersauce	42.–
Rindsfilet mit Barolojus	37.–
Kalbskotolett an Whiskeysauce	47.–
Rindsfiletkissen mit Trüffeljus	50.–
Duo vom Rind & Kalbsfilet an Morchelsauce	52.–
BBQ Buffet inkl. Beilage (mind. 30 Pers)	54.–

HAUPTGÄNGE FISCH

Gebratenes Lachssteak an Safransauce	25.50
Homemade Fish & Chips	27.–
Ganze Forelle grilliert	28.–
Saiblingsfilet Müllerin Art	25.–
Seezunge Prinz Murrat	32.–
Thai-Curry mit Black Tiger Garnelen	28.–
Grillierte Dorade	24.–
Grilliertes Zanderfilet	32.–
Hummer Thermidor mit Sauce Bérnaise überbacken	42.–

VEGETARISCH

Gemüseteller	22.–
Vegetarisches Thai-Curry	28.–
Veggie Burger	17.50

DESSERT

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster	11.–
Apfelstrudel mit Tahiti Vanillesauce	10.–
Gebrannte Creme nach Grossmutter‘s Art mit Rahm	8.–
Karamell Köpfli mit Rahm	7.50
Marronitiramisu	10.50
Panna Cotta mit Fruchtcoulis	10.–
Fruchtsalat mit Litschi Sorbet	12.–
Coupe Colonel | Zitronensorbet mit Wodka	11.–
Zweierlei Schokoladenmousse	10.–
Coupe Danemark	9.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen	12.–
Dessertvariation	18.–
Dessert & Käsebuffet mit allem was das Herz begehrt	26.–

DEIN GERICHT NICHT DABEI?

Du magst etwas anderes? Kein Problem, unsere Ghost Kitchen beherrscht fast alle Gerichte und Küchen dieser Welt. Lass uns wissen was du magst, und wir werden dies so umsetzen.

DIVERSES

Falt-Zelt 6m x 6m mit Seitenwand	pro Tag 300.–
Falt-Zelt 3m x 6m mit Seitenwand	pro Tag 150.–
Grosses Edel-Zelt Zelt mit Beleuchtung	Auf Anfrage

UPGRADE

Zelt Heizung 30 KW	pro Std. inkl. Diesel 45.–
Stromerzeuger für Aussenbereiche die keinen Strom haben	pro Std. inkl. Benzin 32.-
mit Holzboden, und Inneneinrichtung	Auf Anfrage
Heizstrahler	pro Stück 75.–
Feuersäule inkl. Holz	75.–

MOBILIAR & DECO

Fehlt noch das Passende Mobiliar für deine Veranstaltung?

Stehtisch	pro Stk 6.–
Bankettisch Rund 180 cm	Pro Tisch 35.–
Banketstuhl Leder Braun	Pro Stuhl 7.50
Kerzenständer Silber 60 cm	Pro Ständer 19.–
Stuhlhussen Weiss	pro Stk 12.–
Tabletop: Teller, Gläser, Tischdecken, Servietten, Besteck, Menükarten *Wird bei einem Catering standardmässig verbucht*	pro Person 9.50

TECHNISCHE AUSRÜSTUNG

Bei einer Veranstaltung in unseren Locations stellen wir folgendes zur Verfügung:

Bei Veranstaltungen ausserhalb, Preis auf Anfrage.

Disco-Lichtanlage		300.–
Licht Spot Deco, Akkubetrieben	pro Stk	30.–
Mischpult Pioneer		150.–
Projektor Inkl. Leinwand		75.–
Musikanlage mit Subwoofer von JBL		300.–
Professionelle Karaokeanlage mit 2 Mikrofonen & Display	pro Abend	350.–

Photobox Profi	pro Tag 599.– Inkl. 400 Ausdrucke
Mitarbeiter für Catering wenn nicht bereits im Preis inkludiert	pro Stunde & Mitarbeiter 65.–

AGB

Für die Preisberechnung der einzelnen Komponenten setzen wir ein Menu mit drei Gängen und mindesten 20 Personen voraus.

Die Plan-B Kitchen AG muss spätestens 4 Tage vor dem Anlass die endgültige Menu- & Weinauswahl erhalten.
Der Bestuhlungsplan muss 72 Stunden vor dem Anlass bekannt gegeben werden.
Die Anzahl der Teilnehmer für einen bestimmten Anlass muss 24 Stunden vorher vom Veranstalter garantiert werden. Die Rechnungsstellung erfolgt auf Basis der minimal verbindlichen Garantiezahl, bzw. auf der effektiven Teilnehmerzahl. Anlässe, bei denen die Teilnehmer im Hotel übernachten, werden grundsätzlich nach Anzahl der Übernachtungen = Garantiezahl berechnet. Der Veranstalter gibt mindestens 24 Stunden vor dem Anlass den genauen Programmablauf bekannt (z.B. Reden, Künstlereinlagen, usw.).

Bei einer Exklusivmiete eines Lokales wird ein Garantieumsatz von CHF 4000.- bis 6h und CHF 10000.- ab 6h vorausgesetzt.

Einwandfreie Qualität der Speisen und Getränke

(z.B. Kaffeepausen, Mahlzeiten, usw.) kann die Plan-B Kitchen AG nur garantieren, wenn die Teilnehmer zu den vereinbarten Zeiten erscheinen oder wenn der Organisator rechtzeitig (mindestens 2 Stunde vorher) die Zeit für den Beginn ändert.

Zapfengeld

Für mitgebrachte Weine und Champagner verrechnen wir CHF 30.00 pro 75cl Flasche Wein,
CHF 35.00 pro 75cl Flasche Champagner und CHF 60.00 pro 75 cl Flasche Spirituosen.

Wunderkerzen

Wunderkerzen sowie Feuerwerk dürfen nicht im Inneren des Restaurant angezündet werden. Feuerwerk im Freien bedarf einer Bewilligung durch die jeweilige Gemeinde. Plan-B Kitchen AG ist geschult für Grossfeuerwerk.

Annullationsbedingungen

Wird der Anlass kurzfristig annulliert, entstehen dem Vertragspartner folgende Rechnungsbeträge:

7 – 3 Tage vor dem Anlass 50% des bestätigten Menupreises und der bestätigten Personenzahl.

2 – 0 Tage vor dem Anlass 80% des bestätigten Menupreises und der bestätigten Personenzahl.

Sind noch keine Leistungen vereinbart, verrechnen wir die vorgehend aufgeführten Prozentzahlen, bei Apéritifanlässen auf der Basis von CHF 10.00 pro Person, bei Bankettanlässen auf der Basis von CHF 50.00 pro Person.

Bei Frühstücksanlässen verrechnen wir:
2 – 0 Tage vor dem Anlass 80% des bestätigten Frühstückspreises.

AGB

Verrechnung
Die 48 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästeanzahl gilt als Grundlage für die Verrechnung der vereinbarten Leistung. Kommen Sie am Abend selbst mit weniger Gästen als gemeldet, so werden die vereinbarten Leistungen - z. B. Apéro, Menu - gemäss der Anzahl der nicht teilnehmenden Gäste verrechnet. Liegen diese unter unserem Mindestumsatz, so werden CHF 60.- pro „No-Show“ Gast verrechnet.

Zusätzliche Teilnehmer werden zu den abgemachten Konditionen verrechnet.

Verlängerung | Nachtzuschläge
Ab 24.00 Uhr verrechnen wir bei Abendevents Nachtzuschläge für unsere Mitarbeiter (Gesetz). Diese richten sich jeweils nach Anzahl der Gäste (Mitarbeiteranzahl)

pro Stunde • bis 50 Gäste CHF 150.- | 51 - 100 Gäste CHF 250.- | 101 - 150 Gäste CHF 350.- | 151 - 200 Gäste CHF 450.-

Abdekorieren
Abdekorieren von übermässigem Blumenschmuck und/oder zusätzlicher Raumdekoratione wird nach Aufwand verrechnet.

Reinigung und Abfall
Müssen infolge ausserordentlicher Verschmutzung Spezialreinigungen sowie zusätzliche Kehrichtabfuhren vorgenommen werden, wird dem Auftraggeber/Kunde den Mehraufwand verrechnet.

Zahlungsbedingungen
Nach Erhalt der Gesamtrechnung erwarten wir die Gutschrift Ihrer Zahlung unter Abzug der Vorauszahlung innerhalb von 14 Tagen (keine Skontoabzüge) per Banküberweisung oder Cash. Zahlungen per Kreditkarte sind möglich, werden aber mit 2% Gebühren belastet. Nach dieser Frist verrechnen wir einen Verzugszins von 5% auf den vollen Rechnungsbetrag bis die Rechnung vollständig bezahlt ist.

Schäden
Der Auftraggeber/Kunde haftet in jedem Fall für alle Schäden, welche an Räumen, Einrichtungen, Mobiliar und Umschwung entstehen.

Gerichtsstand
Das Schweizerische Recht wird angewendet. Gerichtsstand: Silvaplana.

Alle Preise sind in CHF und verstehen sich inkl. MwSt.

NOTIZEN

Event Dokumentation

Plan-B Kitchen AG

WIR SIND FÜR SIE DA

www.plan-b.kitchen

food@plan-b.kitchen

Phone: +41 81 521 75 00

Event Dokumentation

Plan-B Kitchen AG

www.plan-b.kitchen
food@plan-b.kitchen
Phone: +41 81 521 75 00