

Ausflug	Pizol Gondel Apéro & Bergdinner			
Highlights	Entdeckt unsere exklusive Tour perfekt für Gruppen, Firmen und Vereine jeden Budgets! Geniesst einen einmaligen Apéro in der Gondelbahn und ein feines Abendessen im Panoramarestaurant Edelweiss auf 1633 m ü. M. Erlebt dabei kulinarischen Genuss und eine traumhafte Aussicht auf das beleuchtete Rheintal. Gönnst euch dieses besondere Erlebnis und schafft unvergessliche Erinnerungen!			
Ablauf	18:00 Besammlung Talstation 18:15 Apéro in der Gondel 19:30 Abendessen im Panoramarestaurant Edelweiss 22:30 Talfahrt mit der Gondelbahn			
Inbegriffen	Exklusive Gondelfahrt			
	Apéro (Weisswein, Bier, Snack)			
	Abendessen			
Nicht Inbegriffen	Getränke beim Abendessen			
Zeitraum	Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag			
Treffpunkt	Talstation Bad Ragaz			
Informationen	<p>Gondel Apéro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 6 Personen pro Kabine • Weisswein oder Bier, Mineral & Snack <p>Firmenmarketing (Branding):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Logo an Talstation, Geschenke in der Gondel etc. – alles möglich auf Anfrage <p>Abendessen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Menüs gemäss Angebot <p>Zeitplan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kann individuell angepasst werden • Extrafahrten oder spätere Talfahrten ausserhalb der abgemachten Zeit mit Zusatzkosten möglich <p>Musik/Präsentationen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Projektor/Beamer auf Anfrage inklusive • DJ oder Livemusik auf Anfrage <p>Getränke:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preisliste & Angebot auf Anfrage 			
Wichtig	Nur für Gruppen ab 20 Personen			
Reservation und Auskünfte:	Infostelle Pizolbahnen AG : info@pizol.com oder +41/(0) 81 300 48 30			
Preise pro Person (inkl. MwSt)	Gruppen:	20-30 Personen	31-40 Personen	41+ Personen
	Tour mit Menü 1:	CHF 69.50	CHF 62.50	CHF 55.00
	Tour mit Menü 2:	CHF 73.50	CHF 66.50	CHF 59.00
	Tour mit Menü 3:	CHF 75.50	CHF 68.50	CHF 61.00
	Tour mit Menü 4:	CHF 80.00	CHF 73.00	CHF 65.50
	Tour mit Menü 5:	CHF 93.00	CHF 86.00	CHF 78.50
	Tour mit Fondue Chinoise:	CHF 100.50	CHF 93.50	CHF 86.00

Menü 1	<p>Option 1: Gemüsecremesuppe *** Blattsalat mit gehacktem Ei *** Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin</p> <p>Option 2: (bis max. 30 Personen) Gemüsecremesuppe *** Blattsalat mit gehacktem Ei *** Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites</p> <p>Vegetarische Variante: Gnocchi mit hausgemachter Pesto</p>
Menü 2	<p>Option 1: Blattsalat in Schüsseln zum selber schöpfen *** Äplermaccaroni mit Kartoffeln, Bergkäse, Speck, Zwiebelschwitze und Apfelmus serviert in Schüsseln zum selber schöpfen</p> <p>Option 2: Bouillon mit Gemüsestreifen *** Blattsalat Kräuter-Knoblauch Croûtons *** Poulet Geschnetzeltes an rassisger Currysauce serviert mit Trockenreis</p> <p>Option 3: Tomatencremesuppe *** Grüner Mischsalat *** Schweinsbraten nach Grossmutter Art serviert mit Kartoffelstock und Gemüse</p> <p>Vegetarische Variante: Gebratener Gemüseris mit Thaicurrysauce</p>
Menü 3: Spaghetti-Plausch Ab Buffet à discrétion	<p>Grüner Salat (serviert) *** Spaghetti Bolognaise, Carbonara, Napoli, Pesto</p>
Menü 4	<p>Option 1: Gemischter Salat *** Hausgemachter Hackbraten an Jus mit frischem Kartoffelstock und Saucen-Rüebli</p> <p>Option 2: Bauernsuppe mit Gemüse und Speck *** Grüner Mischsalat *** Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff mit Peperoni, Champignons und Pilzen, serviert mit hausgemachten Spätzli</p> <p>Vegetarische Variante: Risotto mit gebratenen Steinpilzen</p>

Menü 5:

Option 1:

Hausgemachte Bauernsuppe

Tomatensalat mit Mozzarella

Schweinssteak an feiner Pilzsauce serviert mit Nudeln und Gemüse

„Ferientraum“ hausgemachtes Tiramisu

Option 2:

Blattsalat Kräuter-Knoblauch Croûtons

Sauerbraten nach Grossmutterart serviert mit feinem Kartoffelstock, glasierten Karotten und Erbsen

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagrahm

Option 3:

Bouillon mit hausgemachten Flädli

Bunter Blattsalat „Mimosa“

1. Service: Saftiger Schweinsbraten mit Jus, Kartoffelgratin und glasierten Karotten

2. Service: Kalbsbraten an Pilzrahmsauce, feinen Nudeln und Bohnen

Caramelchöpfli mit Schlagrahm garniert

Fondue Chinoise à
discrétion

Gemischter Salat (serviert)

Fondue Chinoise à discrétion

Fleischsorten: zartes Fleisch vom Kalb, Rind, Schwein und Hirsch

Dazu servieren wir sechs hausgemachte Saucen, Beilagen wie Silberzwiebeln, Maiskolben, getrocknete Tomaten usw.

Pommes-frites, Reis und Gemüse

„Ferientraum“ hausgemachtes Tiramisu