



## Menüvorschläge für Catering im El Correo

Nur reine Zutaten werden verwendet, auf künstliche Geschmacksverstärker wird gänzlich verzichtet. Die saisonale Verfügbarkeit der Produkte muss gegeben sein. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Die einzelnen Gänge können beliebig kombiniert und so zu einem individuellen Menü, welches Ihren Wünschen entspricht zusammengestellt werden.

Spezielle Lebensmittelunverträglichkeiten und/oder -allergien müssen zwingend frühzeitig bei der Bestellung angegeben werden, damit eine Alternative gewährleistet werden kann.

 vegetarisch |  Bündner Spezialität



## unsere Empfehlung

### Steinbock-Apéro

Bündner Bergkäse, Salsiz  
Birnenbrot, dekoriert  
angerichtet auf einem Holzbrettli mit Weinglashalterung

18 pro Gast

dazu

Bio Blanc de Noir  
Weingut Schnell  
Maienfeld

Verrechnung nach angefangener Flasche

### Bündnergeföhle



Capuns Sursilvans

—

Bio Saltimbocca an Rotweinjus  
Safranrisotto  
Saisongemüse

—

luftiges Schoggimousse  
mit Krokant

ab 67 pro Gast

## Menübaukasten

Stellen Sie sich Ihr Menü zusammen

Alle Preise in CHF, Preisänderungen vorbehalten

Bei der vegetarischen Variante wird das Fleisch durch eine vegetarische Alternative ersetzt.

Die restlichen Menükomponenten bleiben gleich.

### Stehapéro

**Steinbock Apéro** 18

Bündner Bergkäse, Salsiz Birnenbrot, dekoriert  
angerichtet auf Buchenholzplättli mit Weinglashalterung

dazu Wein nach Wahl

Empfehlung: Bio Blanc de Noir, Weingut Schnell, Maienfeld

Verrechnung nach angefangener Flasche

**Grischa Apéro** 16

🌱 Ein Cüpliglas GrischaSecco, marinierte Oliven und Gewürznussmix

### Fingerfood

Blätterteig Lollipops mit 2.80/Stk.

- Speck-Senf

🌱 - Parmesan

Mindestbestellmenge 15 Stk.

Mini-Sandwiches

Laugen deluxe (Rauchlachs, Tilsiter, Rohschinken, Rindfleischtartar) 112

🌱 Laugen vegetarisch (Frischkäse, Grillgemüse, Tilsiter, Eimasse) 112

## **Vorspeise**

 Gemüse Capuns Sursilvans	14
Randen Carpaccio im Glas mit Mozzarella, Basilikum und Kernen	15
Knackiger Blattsalat mit Obst und gerösteten Kernen	15

## **Zwischengang**

Blutorangensorbet mit SwissGin (kalt)	12
 Blumenkohl-Riesling-Silvaner-Suppe	15
Karotten-Apfel-Ingwer-Suppe	15

## **Hauptgang**

 Saltimbocca (Schwein, Bio) an Rotweinjus, Safranrisotto, Saisongemüse	38
Saltimbocca (Kalb) an Rotweinjus, Safranrisotto, Saisongemüse	44
Alp-Schweinssteak (Bio), Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin, Saisongemüse	38
Weiderindsragout (Bio) an Rosmarinjus, Kartoffelgratin, Saisongemüse	42
 Puschlaver Pizzoccheri	34

## **Dessert**

Gourmino's Schoggimousse mit Krokant	15
Tiramisu im Glas	16
leichte Joghurt-Orangen-Crème	15

## Barangebot Getränke

Diese Getränkeauswahl ist vor Ort vorhanden und muss nicht vorbestellt werden.

Auswahl	Preis
Kaffee, Espresso	5.50
Schwarztee, Kräutertee	5.50
Mineralwasser, 77cL mit und ohne Kohlensäure	9
Tafelwasser, 100cL, mit und ohne Kohlensäure	6
Apfelshorley, 33cL	6
Coca Cola, Coca Cola Zero, 33cL	6
GingerBeer, BitterLemon, TonicWater, 25cL	6
Monsteiner KrokodilBier, 33cL	6

## Weinangebot

### Preis pro Flasche

#### Weisswein

von Salis, Riesling x Silvaner, 0.75L

56

Ein beerenfruchtiger und duftig-leichter Wein, der am Gaumen frisch, fein, aromatisch und weich fließend, mit einem dezent süßen Abgang, macht einfach Spass.

#### Rotwein

von Salis, Blauburgunder, 0.75L

56

In der charmanten Nase fruchtige Himbeernoten, Kandiszucker und auch einige Wildkräuter; am Gaumen ein samtiger, eleganter Körper mit einer schmeichelnden Fruchtsüsse, wiederum Himbeeren, dann Lebkuchengewürze sowie anhaltend bis in das sanfte Finale. Ein unkomplizierter Herrschäftler mit hohem Spassfaktor!

#### GrischaSecco

Schaumwein aus Bündner Trauben, 0.75L

72

## Spezialweine

### Weissweine

### Preis pro Flasche

#### **BIO, Maienfelder AOC Blanc de Noir, Schnell, 75cL**

Rebsorte:	Blanc de Noir, ein weiss gekelterter Pinot Noir, Bio-Qualität	85
Vinifikation/Ausbau:	Imahltank ausgebaut.	
Degustationsnotiz Nase:	Rote Grapefruit in der Nase; Ananas	
Degustationsnotiz Gaumen:	milde aber präsente Säure, geschliffen durch eine kaum wahrnehmbare leichte Restsüsse.	

#### **Fläscher AOC Pinot Blanc, Davaz, 75cL (Weissburgunder) 65**

Rebsorte:	Pinot Blanc	
Vinifikation/Ausbau:	Gesundes vollreifes Traubengut, 12 Stunden Maischestandzeit, leichtes Anpressen mit anschliessender Kaltgärung während 12 Tagen. Teilweise biologischer Säureabbau.	
Degustationsnotiz Nase:	Wirkt cremig mit dezenten Aromen von Zitrus und exotischen Früchten.	
Degustationsnotiz Gaumen:	Seine stoffige, cremige Gaumenfülle mit der schönen Extraktsüsse verführt die Sinne. Die saftige Frische im Abgang belebt und macht Lust zum Geniessen.	

#### **Malanser AOC IIs Trais, Lauber, 75cL 65**

Rebsorte:	Pinot Gris, Pinot Blanc, Freisamer	
Vinifikation/Ausbau:	Imahltank ausgebaut.	
Degustationsnotiz Nase:	Vielschichtiger Duft nach reifen exotischen Früchten.	
Degustationsnotiz Gaumen:	Elegant und frisch mit angenehmer Säure.	

#### **Fläscher AOC Chardonnay, Christian Hermann, 75cL 85**

Rebsorte:	Chardonnay	
Vinifikation/Ausbau:	Zu 100% im neuen Barrique während 13 Monaten ausgebaut.	
Degustationsnotiz Nase:	Verhaltene, vom Barrique geprägte Nase, Quittenkonfitüre, klassisch elegante, burgundische Art.	
Degustationsnotiz Gaumen:	Bestätigt die klassische, burgundische, vielschichtige, finessenreiche Art, die sich zunehmend im langen, Abgang entfaltet.	

## Rosé

## Preis pro Flasche

### **Bündner Federweiss, von Salis, 75cL**

**65**

Rebsorte:	Pinot Noir
Vinifikation/Ausbau:	Die roten Pinot Noir-Trauben werden sofort nach dem Entbeeren abgepresst und dann wie ein Weisswein im Edelstahltank gekeltert und ausgebaut.
Degustationsnotiz Nase:	In der Nase dominieren verführerisch frische Noten von süssen Himbeeren, reifen Kirschen und etwas Safran.
Degustationsnotiz Gaumen:	Offen und trinkfreudig im Antrunk, wiederum erfreuen die schönen Beerenaromen, die den weichen und doch lebendigen Körper harmonisch umspielen und dem Wein einen unwiderstehlichen Charme verleihen.

### **Fläscher AOC Schiller, Davaz, 75cL**

**65**

Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Gris
Vinifikation/Ausbau:	Rote und weisse Trauben vom selben Rebberg gelangen gemeinsam zur Kelterung und werden nach einer Maischenstandzeit von rund 18 bis 24 Stunden abgepresst. So erhält der Schiller seine rosé ähnliche Farbe. Die Gärung und der Ausbau im Stahltank
Degustationsnotiz Nase:	Feingliedrige Himbeernoten
Degustationsnotiz Gaumen:	Leicht und süffig mit einem feinen Geschmack nach Johannisbeeren und wenig Himbeeren.

## Rotwein

## Preis pro Flasche

### Jeninser AOC Trocla Nera, Chr. + F. Obrecht, 75cL

75

Rebsorte:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Vinifikation/Ausbau:	Klassische Maischegärung, Ausbau 12 Monate im neuen und gebrauchten Barrique
Degustationsnotiz Nase:	Dezente Gewürznote, samtige Tannine und viel Eleganz prägen das Finale.
Degustationsnotiz Gaumen:	Rund und vollmundig. Feine finessenreiche Aromatik von dunklen Früchten. Samtige Tannine und viel Eleganz prägen das Finale.

### Fläscher AOC Pinot Noir, Davaz, 75cL

65

Rebsorte:	Pinot Noir
Vinifikation/Ausbau:	Erfolgt zum Teil nach klassischer Maischevergärung im Edelstahltank zum anderen Teil nach dem neueren Verfahren in Ganimedetank, bei welchem die Maische durch das selbst produzierte CO <sub>2</sub> umgewälzt wird. Ausbau nach klassischer Art im Stahltank.
Degustationsnotiz Nase:	Aromen von dunklen Beeren und Kirschen mit fast konfitürenähnlicher Intensität umschmeicheln die Nase.
Degustationsnotiz Gaumen:	Viel betörender Fruchtextrakt und weicher Schmelz verleihen dem Wein Sinnlichkeit und Wärme. Die Struktur ist trotz des jugendlichen Alters des Weines harmonisch eingebettet.

### Valtellina DOCG Riserva La Gatta, Triacca, 75cL

60

Rebsorte:	Nebbiolo
Vinifikation/Ausbau:	Nach der Gärung 2 Jahre Ausbau in grossen Holzfässern aus slowenischer Eiche.
Degustationsnotiz Nase:	Frisch wirkendes, reifwürziges Bukett, auch deutlich nach roten Beeren duftend.
Degustationsnotiz Gaumen:	Robust bei mittlerer Kraft, mit rassigem Säuregerüst, rustikal und typisch in seiner Art.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen – El Correo Catering

### Preise

alle Preise in CHF, Preisänderungen vorbehalten

### Annulationen / Nichterscheinen von Gruppen

bis 30 Tage vor Eventtag	250.-
30 bis 15 Tage vor Eventtag	350.-
14 bis 8 Tage vor Eventtag	500.-
7 bis Eventtag	100%
100% der bestellten Leistung	

### Reduktion der Personenanzahl

bis 8 Tage vor Eventtag	kostenlos
7 Tage bis Eventtag	100%
100% der bestellten Leistung	

### Mindestumsatz Verpflegungsbestellung (ohne Getränke) 900.-

Dieser Betrag versteht sich als Mindestbestellung für Catering im El Correo

### Zapfengeld

pro mitgebrachte Flasche, 75cL	34.-
--------------------------------	------

### Zahlungsbedingungen

Beanstandungen von Rechnungen müssen innerhalb von zehn Tagen nach Erhalt der Rechnung gemeldet werden. Nachträgliche Beanstandungen können nicht berücksichtigt werden. Es ist nicht gestattet Rechnungen abzuändern.