



TRIANGEL



Herr/Frau

Paspels,

Liebe/r

Herzlichen Dank für die freundliche Anfrage für ein Veranstaltung.

Wir freuen uns über deine Antwort.

Beste Grüsse

A handwritten signature in black ink, appearing to read "M. M. Paspel", written in a cursive style.

Gastgeber Memo und das TRIANGEL-Team



FEIERN UND GENIESSEN...

Ob Taufe, Geburtstag, Hochzeit, Konfirmation, Kommunion, Geschäfts- oder Firmenessen – im Restaurant Triangel lässt es sich gut feiern!

Es ist uns eine Freude und Ehre, Ihrem Fest oder Ihrem Anlass einen individuellen Charakter zu verleihen und Sie mit unserer Gastfreundschaft zu umsorgen, so dass Sie und Ihre Gäste die Zeit bei uns in vollen Zügen geniessen können.

Gerne beraten und betreuen wir Sie ganz persönlich und reservieren Ihnen für Ihren Anlass unseren schön gestalteten Saal, der je nach Bestuhlung 30 bis 60 Gästen Platz bietet.

In den Sommermonaten empfehlen wir Ihnen für Ihren Aperitif unsere grosszügige Terrasse und unsere Lounge mit einzigartiger Kulisse für Erinnerungsfotos Ihres Festes.

Vereinbaren Sie einen Termin mit uns - so können wir gewährleisten, dass wir Ihnen die entsprechende Aufmerksamkeit und Zeit zur Verfügung stellen können.

Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bei uns im Restaurant Triangel begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Ihre Gastgeber Memo Coban mit dem TRIANGEL-Team



RUND UM UNSERE BANKETTE I

ANZAHL DER GÄSTE

Wir bitten Sie, uns bis 10 Tage vor dem Anlass die ungefähre, bis 3 Tage vorher die genaue Personenzahl Ihres Anlasses bekannt zu geben. Diese Anzahl gilt gleichzeitig auch als Verrechnungsbasis.

DEKORATION

Gerne dekorieren wir Ihnen Ihre weiss gedeckte Tafel saisonal oder nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget von schlicht bis üppig für CHF 5.00 bis 15.00 pro Person. Natürlich ist uns auch Ihre eigene Tischdekoration willkommen, oder wir übernehmen die Organisation einer Dekoration mit einem Floristen.

MENÜKARTEN

Für Ihren Anlass schreiben wir Ihnen gerne kostenlos eine Menükarte. Senden Sie uns einfach ein Foto oder Logo für deren Titelbild.

ABLAUF

Bestimmt ist Ihnen ein reibungsloser Ablauf Ihres Anlasses bei uns eben so wichtig wie uns. Deshalb bitten wir Sie, uns geplante Ansprachen, Präsentationen oder Showeinlagen vorgängig mitzuteilen.

VERLÄNGERUNG

Eine Verlängerung der Öffnungszeiten nach 24.00 Uhr ist möglich. Für jede angebrochene Stunde ab Mitternacht verrechnen wir pro Stunde eine Servicepauschale von CHF 90.00.

ÜBERNACHTUNG

Wir sind Ihnen gerne bei der Organisation einer Ihnen entsprechenden Übernachtungsmöglichkeit in unserer näheren Umgebung behilflich.



ZAHLUNGSKONDITIONEN

Sie können Ihren Anlass am liebsten in bar bezahlen. Bei Zahlung auf Rechnung beträgt die Zahlungsfrist 10 Tage. Bei Bezahlung mit Postcard oder mit Maestro übernehmen wir die Kommissionsgebühren. Zahlen Sie mit Master oder Visa Card, so müssen wir Ihnen die Kommissionsgebühren von 2,1 % leider weiter verrechnen.



RUND UM UNSERE BANKETTE II

ANNULLIERUNG

Da wir Ihnen den gewünschten Platz bei uns reserviert halten, kommen im Falle einer Annullierung eines definitiv bestätigten Anlasses bei Banketten mit mehr als 20 Personen folgende Konditionen zur Anwendung:

bis 20 Tage vor dem Anlass	10 % des Arrangements
bis 10 Tage vor dem Anlass	20 % des Arrangements
bis 2 Tage vor dem Anlass	50 % des Arrangements
am Tag des Anlasses	90 % des Arrangements

UNSER ANGEBOT

Nachfolgend finden Sie unser Angebot für Ihren Aperitif oder Ihr Menü.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, sich auf ein Menü zu einigen und uns Ihre Auswahl bis spätestens eine Woche vor Ihrem Anlass mitzuteilen. Gerne erfüllen wir Ihnen, sofern möglich, auch persönliche Wünsche.

Sollten sich unter Ihren Gästen Allergiker oder Vegetarier finden, berücksichtigen wir diese gerne mit einem anderen Gericht.

IHRE BANKETTBUCHUNG

Ganz am Schluss dieser Karte finden Sie Platz für alle Angaben zu Ihrem Anlass. Da Ihre Wünsche uns am Herzen liegen, nehmen wir uns gerne in einem persönlichen Gespräch Zeit, um Ihren Anlass Ihren Vorstellungen entsprechend gestalten zu können. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin zur Besichtigung unserer Räumlichkeiten und zur Besprechung eines auf Sie zugeschnittenen Menüs mit darauf abgestimmten Weinempfehlungen.



Anlass

Name/Firma

Strasse/Postfach

PLZ / Ort

Tel. / E-Mail

Anzahl Personen Erwachsene: max.

Programm

Tischordnung

Dekoration / Blumen

Verlängerung ab 24 Ja Nein Servicepauschale ab 24 Uhr

Bezahlart Bar Rechnung Postcard / EC Kreditkarte

→ Essen bezahlt

→ Getränke separat einkassieren

Menükarten Foto Logo anderes Bild → Herbstbild oder ähnliches

Weitere Wünsche

Ort, Datum: _____

Unterschrift _____



APERIO

Pommes Chips, Erdnüsse	2.00
Oliven pro Per.	2.00
Spiess mit Cherry Tomaten und Minimozzarella	3.00
Arancini mit Mozzarella	4.00
Bruschetta	4.00
Gemüse Dip im Glas	6.00
Canapé mit Ricotta und Schnittlauch	4.00
Canapé mit Thunfisch	5.00
Canapé mit Rauchlachs und Meerrettich	7.00
Parma Schinken San Daniele mit Berkel Aufgeschnitten	11.00
Bresaola Valtellina mit Berkel Aufgeschnitten	10.00

VORSPEISEN

Grüner Salat	10.00
Gemischter Salat	13.00
Triangel Salat mit Avokado/ Parmesan / Pistazien/ Äpfeln / Granatapfel/ an Granatapfel Vinaigrette	15.00
Nüssli Salat mit Ei und Speck	14.00
Rucola Salat mit Orangen/ Rote Zwiebeln / Baumnüsse / Cherry Tomaten an Balsamico Vinaigrette	14.00
Burratina mit Rote Zwiebeln /Cherry Tomaten / Basilikum Pesto	14.00
Antipasti	18.00
Arancini / Caprese / Bruschetta / Parmaschinken	
Lachs / Avokado / Meerrettich	17.00
Angus Tatar 70gr. Wachtelei / Tomatenglace	23.00
Chioggia Randen Carpaccio	15.00
Rucola / Wallnüsse / Ziegenfrischkäse / Honig	
Vitello Tonnato	21.00



TRIANGEL

Bündner Capuns 3st.	21.00
Vegi Capuns 3st.	19.00
Gambas al Ajillo aus dem Jospes-Holzkohlegrill Garnelen in Knoblauch- und Peperoncini	19.50

SUPPEN

Karotten Ingwer Suppe	10.00
Kürbis Suppe mit Kürbiskernen / Kürbis Öl /Sauerkirschen	14.00
Bündner Gerstensuppe	11.00
Spargel Cremesuppe (Saisonal)	13.00

HAUPTGERICHTE

Schweins Cordon Bleu mit saisonalem Gemüse / Beilage nach Wahl	36.00
Paniertes Schweine Schnitzel mit saisonalem Gemüse / Beilage nach Wahl	31.00
Schweinsbraten an Pilzrahmsauce mit saisonalem Gemüse / Beilage nach Wahl	37.00
Kalbs Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren / saisonalem Gemüse / Beilage nach Wahl	47.00
Kalbs Osso Bucco in Schmorsauce mit Saisonalem Gemüse / Beilage nach Wahl	39.00
Kalbs Geschnetzeltes Zürcher Art mit Saisonalem Gemüse / Beilage nach Wahl	46.00



VOM JOSPER HOLZKOHLEGRILL

Filet Black Angus 180g	53.00
mit Saisonalem Gemüse / Beilage nach Wahl	
Entrecote Black Angus 180g	48.00
mit Saisonalem Gemüse / Beilage nach Wahl	
Angus Huft Steak 200g	38.00
mit Saisonalem Gemüse / Beilage nach Wahl	
Schweine Steak 220g	36.00
mit Saisonalem Gemüse / Beilage nach Wahl	
Schweinsfilet 200g	42.00
mit Saisonalem Gemüse / Beilage nach Wahl	
Pouletbrust	28.00
mit Saisonalem Gemüse / Beilage nach Wahl	

Beilagen nach Wahl

Pommes frites / Dauphinois Kartoffel / Risotto / Pizokels/ Kartoffelpüree

Saucen nach Wahl

Portwein-Jus / Pfeffer-Jus / Alpenkräuterbutter / Paprikabutter



FISCH

Lachsfilet an Hollandaise Sauce mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln	39.00
Forellenfilet an Safran Sauce mit saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln	37.00
Schwertfisch vom Holzkohlegrill mit Saisonalem Gemüse und Dauphinois Kartoffel	44.00

VEGETARISCH

Basilikum Risotto mit Burrata und Pistazien	39.00
Arancini mit Gemüse an Käsesauce	37.00
Vegetarisches Bündner Capuns an Käserahmsauce	

DESSERT

Tiramisu	14.00
Panna Cotta mit Beeren	12.00
Warme Schokoladenküchlein mit Fior di latte Glace	12.00
Gerührte Ice Café	13.00
Gebrante Creme	11.00
Cheesecake mit Pistazien und Erdbeeren	15.00
Torta della Nonna	8.00
Hausgemachte Sorbet Geschmack nach Ihrem Wunsch	4.50