



Merz Bankett

Ideen Informationen Angebote

Merz bietet Ihnen mit seinen verschiedenen Locations eine Fülle an schönen und praktischen Orten für ein gelungenes Fest. Selbstverständlich liefert Ihnen unser Hauslieferservice auch alle unsere Köstlichkeiten, Getränke inklusive Gläser direkt nach Hause oder in die Firma. Rufen Sie uns einfach an. Wir beraten Sie gerne und organisieren für Sie Ihre Feier.



Café Merz Bahnhofstrasse

Im «Café Merz Bahnhofstrasse» finden bis zu 150 Personen bequem Platz. Ob Generalversammlung, Weihnachtsessen, Betriebsparty oder Familienfest, das Lokal lässt sich ganz nach Ihren Bedürfnissen einrichten. Mitten in der Stadt gelegen ist das «Café Merz Bahnhofstrasse» per Bus, Bahn oder Auto einfach zu erreichen.



Merz Wiesental

Das «Merz Wiesental» eignet sich für Anlässe bis 60 Personen. Die vielfältigen Möglichkeiten und die persönliche Betreuung des Wiesental-Teams lassen jeden Anlass zu etwas Besonderem werden. Vor dem Lokal stehen genügend Parkplätze zur Verfügung.



Events

In unserer Chocolaterie an der Bahnhofstrasse sowie in der Backstube auf dem Churer Rossboden organisieren wir für Sie Teamevents, Apéros sowie Rahmenprogramme, welche sich optimal mit einem Anlass in den Merz Cafés verbinden lassen. Zur Auswahl stehen folgende Events:

Schokoladenführung

Sie erfahren Interessantes zur Geschichte der Schokolade und lernen den Herstellungsprozess von der Kakaofrucht bis zum Endprodukt kennen. Im zweiten Teil degustieren Sie verschiedene Schokoladensorten und stellen als Höhepunkt Ihre Traumschokoladentafel selber her. Die Führung dauert ca. 50 Minuten und lässt sich wunderbar mit einem Apéro verbinden.

Ab 10 Franken pro Person in Kombination mit einem Mittag- oder Abendessen in einem unserer Cafés.

Ab 20 Franken pro Person ohne Mittag- oder Abendessen in einem unserer Cafés.

Knusper Knusper

In unserer Backstube auf dem Churer Rossboden backen Sie im Team gemeinsam ein Gebäck nach Wahl. Seien es Weihnachtsguazli, Brötchen, Grittibänzen oder auch die bekannte Merz Nusstorte. Der Anlass lässt sich problemlos mit einer Schulung oder einem Apéro verbinden.

Ab 10 Franken pro Person in Kombination mit einem Mittag- oder Abendessen in einem unserer Cafés.
Ab 20 Franken pro Person ohne Mittag- oder Abendessen in einem unserer Cafés.

Saisonale Events

Ob Osterhasenproduktion, das Verzieren von Weihnachtsdekors oder auch die Herstellung von Pralines oder Marzipanfiguren. Wir kreieren für Sie den passenden Anlass zu jeder Jahreszeit.

Ihr Wunschevent

Gerne setzen wir Ihre persönliche Idee um.

Beratung und Kontakt

Unser Kundendienst berät Sie gerne und stellt Ihnen ein unverbindliches Angebot zusammen. Sie erreichen uns unter der Telefonnummer +41 81 257 15 15 oder per E-Mail info@merz.swiss

Auszug aus unserem Bankettangebot

Apéro

Auswahl an Apérocanapés	3 Stück pro Person	Fr. 6.60
Auswahl an Pariselle	3 Stück pro Person	Fr. 7.80
Parmesanwürfel und Tortillachips mit Dipsauce		Fr. 3.50
Lauwarme Käseküchli	2 Stück pro Person	Fr. 5.20

Antipasti und Salate

Bündner Antipastiteller mit Büffelmozzarella, Bündnerfleisch, Rohschinken und Gemüse	Fr. 17.90
Tatar vom Rindsfilet auf einem Salatbouquet mit Merz Toast und Butter vom Plankis	Fr. 17.90
Gemischter Salat mit Croûtons	Fr. 7.80
Beilagensalat grün	Fr. 5.80
Beilagensalat gemischt	Fr. 6.80
Merz Salatteller mit gemischtem Salat, Früchten und Croûtons	Fr. 8.90
Pouletsalat mit Ananas und Cashewnüssen	Fr. 9.90
Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Feta und Blattsalat	Fr. 9.90
Caesar Salad mit Pouletwürfeln, Parmesan und Croûtons	Fr. 9.90
Wurst-Käsesalat garniert	Fr. 8.90

Kalte Buffets

Salatbuffet (ab 20 Personen)	Fr. 23.00
Kaltes Buffet mit hausgemachtem Gebäck, Antipasti, Fleisch, Gemüse und vielem mehr	Fr. 25.00

Suppen

Ramatitomaten-Cappuccino im Glas mit Milchschaumhaube	Fr. 7.80
Curry-Cappuccino im Glas mit Milchschaumhaube	Fr. 7.80

Bündner Gerstensuppe mit Knoblauchbrot Fr. 9.50

Pasta

Spaghetti Campania an hausgemachter Tomatensauce, Frischkäse und Mandeln Fr. 17.90
Spaghetti Crudaiola mit grünem Pesto, Büffelmozzarella, Parmesan und Tomaten Fr. 18.90
Spaghetti Mafioso Fr. 19.90
Äpler Penne Fr. 18.90
Penne Juliana Fr. 17.90
Penne Juliana mit Mozzarella oder Pouletwürfel Fr. 19.90

Risotto, Gemüse und Reisgerichte

Mangorisotto Fr. 19.90
Vegetarischer Risotto mit Spinat, Frischkäse und Baumnüssen Fr. 18.90
Riz Casimir Fr. 20.90
Merz Gemüseteller Fr. 17.90

Fisch

Lachstranche 130g mit Zitronensauce, Reis und Spinat Fr. 21.90
Zanderknusperli mit Tartarsauce und Pommes Frites oder Salat Fr. 18.90
Crevettenspiess an Thaicurrysauce, Reis und Gemüse Fr. 27.80
Paniertes Kabeljau auf Caprese Couscous Fr. 23.90

Fleisch

Pastetchen mit Rahmsauce und Brätkugeln Fr. 18.90
Schweins Cordon Bleu 180g mit Pommes Frites oder gemischtem Salat Fr. 24.90
Pouletbrust 140g an Rotweinjus, Proseccorisotto und Gemüse Fr. 23.90
Paniertes Schweinsschnitzel 110g mit Pommes Frites Fr. 17.90
Schweinsmedaillons an Cognacsauce, Rosmarinkartoffeln und Gemüse Fr. 31.90
Rindsfilet an Rosmarinjus, hausgemachten Pizokels und Gemüse Fr. 43.90
Entrecôte im Olivenöl gebraten auf Ruccolasalat, Parmesanrisotto und Gemüse Fr. 39.90
Hackbraten an Rosmarinjus, Kartoffelstampf und Gemüse Fr. 29.90

Alle Beilagen und Saucen lassen sich beliebig kombinieren.

Warme Buffets

Pastabuffet mit zwei verschiedenen Teigwaren und drei verschiedenen Saucen Fr. 22.90
Bündnerbuffet mit Capuns, Pizokels, Bergkäse-Kartoffelgratin usw. Fr. 25.90
Grillbuffet mit Lachstranche, Pouletbrust, Chiliwurst, Rindshuft, Pizokels, Risotto, gemischtem Salat, Curry Reissalat, Dipsaucen und Merz Brot Fr. 48.00

Desserts

Petits Fours (Mini Patisserie) Fr. 2.50
Cremeschnitten, Mohrenköpfe, Fruchttörtchen, Mousse au chocolat etc.
Merz Hauskonfekt Fr. 0.80
Mini Desserts im Becher Fr. 2.60
Amarettotiramisu, Mousse au chocolat, Ananas-Joghurtcrème, Mangocrème, Waldbeer-Joghurtcrème, Erdbeer-Joghurtcrème, Schwarzwäldercrème, Passionsfruchtcrème

Mini Fruchtsalat	Fr. 1.90
Merz Praliné	Fr. 0.90
Mini Blechkuchen	Fr. 2.00
Schokolade, Aprikose, Zwetschge, Rhabarber	
Dessertteller mit zwei Petits Fours und einem Mousse	Fr. 6.20
Orangentiramisu im Glas	Fr. 7.80
Tiramisu im Glas	Fr. 7.80
Panna cotta	Fr. 7.80
Mousse au chocolat „Walter Merz“ mit Birnenkompott im Glas	Fr. 7.80
Himbeer-Waldbeercrème im Glas	Fr. 7.80

Dessertbuffet

Buffet mit Petits Fours, Ananascrème, Himbeer-Waldbeercreme, Tiramisu, Orangentiramisu, Mousse au chocolat, Caramel- und Moccamousse, Vermicelles etc.	Fr. 21.50
--	-----------

Käsebuffet mit einer grossen Auswahl an regionalen, nationalen und internationalen Käsesorten sowie Birnenbrot	Fr. 19.50
--	-----------

Gemischtes, grosses Dessert- und Käsebuffet	Fr. 29.80
---	-----------

Vegetarisch/Vegan/Laktosefrei/Glutenfrei

Gerne kochen wir für Sie eine Auswahl an veganen, laktosefreien oder glutenfreien Gerichten.

Herkunftbezeichnung

Unser Fleisch stammt mit Ausnahme der Chicken Nuggets (Deutschland) ausschliesslich aus der Schweiz. Der Lachs stammt aus Norwegen, der Kabeljau aus dem Nord Atlantik.

Mineralwasser und Softdrinks

	33cl	77cl
Passugger		Fr. 8.90
Allegra		Fr. 8.90
Shorley, Coca Cola Zero etc. aus der Flasche	Fr. 4.60	

Apéro ohne Alkohol

Orangensaft 100cl	Fr. 10.50
San Pellegrino Sanbitter 10cl	Fr. 4.10
Vergin Hugo	Fr. 4.50
Vergin Spritz	Fr. 4.50

Apéro mit Alkohol

	Glas	Flasche
Prosecco Sergio	Fr. 8.00	Fr. 56.00
Hugo	Fr. 7.50	
Apérol Spritz	Fr. 7.50	
Campari Orange / Soda	Fr. 7.50	

Bier

	20cl	30cl	Flasche 33cl	Flasche 50cl
Calanda Edelbräu offen	Fr. 3.90	Fr. 4.30	Fr. 5.50	
Calanda senza alkoholfrei			Fr. 5.00	

Erdinger Weissbier

Fr. 6.50

Weisswein Graubünden

Malanser/Zizerser Riesling x Sylvaner, Cottinelli, Malans	50cl	Fr. 24.50
Cuvée Blanc, Cottinelli, Malans	75cl	Fr. 43.00
Sauvignon Blanc Maienfeld, Cottinelli, Malans	75cl	Fr. 49.00
Pinot Blanc Malans, Cottinelli, Malans	75cl	Fr. 49.00

Weisswein Schweiz und Europa

Chardonnay, Friaul, Italien	50cl	Fr. 19.90
St. Saphorin, Waadt, Schweiz	50cl	Fr. 23.50
Sauvignong Blanc, Südtirol, Italien	75cl	Fr. 42.00
Lugana Zamichele, Lombardei, Italien	75cl	Fr. 42.00
Chardonnay, Musita, Italien	75cl	Fr. 39.00
Verdejo, Barahonda, Spanien	75cl	Fr. 39.00

Roséwein aus Graubünden

Churer Schiller Lürlibad (Rosé), Cottinelli, Malans	75cl	Fr. 44.00
---	------	-----------

Rotwein Graubünden

Tremune, Cottinelli, Malans	50cl	Fr. 24.50
Pinot Noir Malans, Cottinelli, Malans	75cl	Fr. 45.00
Molinära Pinot Noir Reserve, Cottinelli, Malans	75cl	Fr. 51.00

Rotwein Europa

Primitivo «La dolce Vita, Italien	50cl	Fr. 21.50
Rioja Crianza, Luis Alegre, Spanien	50cl	Fr. 23.50
Ripasso Valpolicella, Maso Maroni, Italien	75cl	Fr. 48.00
Aulo Rosso, Sangiovese/Syrah/Cab.S., Brunetti, Italien	75cl	Fr. 44.00
Syrah Regietterre, Italien	75cl	Fr. 42.00
Monastrell Barrica Barahonda, Spanien	75cl	Fr. 39.00
Garnacha Pallas, Spanien	75cl	Fr. 40.00

Schaumwein

Prosecco Sergio Mionetto, Italien	75cl	Fr. 56.00
Franciacorta Brut, Plozza, Italien	75cl	Fr. 56.00
Champagner Brut Réserve, Taittinger, Frankreich	75cl	Fr. 75.00

Digestive

	2cl	Flasche
Grappa Cottinelli Speciale, Cottinelli, Malans	Fr. 5.00	Fr. 70.00
Grappa Passione, Plozza, Italien	Fr. 6.50	Fr. 75.00
Limoncello auf Eis, Italien	Fr. 6.50	

In den aufgeführten Preisen sind die Personalkosten sowie die gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer inbegriffen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Bankette in den Merz Cafés

Folgende Dienstleistungen sind in unseren Preisen inbegriffen:

Auf- und Abbau
Personalkosten
weisse Tischtücher, weisse Stoffservietten, weisse Kerzen
Menükarte (auf Wunsch)
Hintergrundmusik aus dem Radio

Folgende Dienstleistungen sind, falls gewünscht, nicht in unseren Preisen inbegriffen:

Musikanlage von Phil's Showtechnik, Chur
Verlängerung ab 01.00 Uhr inkl. Nachzuschlag für Mitarbeitende
Dekoration

Ein verbindlicher Vertrag mit der Merz Gastro AG kommt in folgenden Fällen zustande:

Handschriftliche Unterzeichnung und Rücksendung der individuell ausgearbeiteten ABS oder schriftliche Zusage per E-Mail

Personenzahl

Die definitive Personenzahl muss bis spätestens vier Arbeitstage vor der Veranstaltung per E-Mail gemeldet werden. Danach dient die bis dahin gemeldete Personenzahl als Berechnungsbasis.

Preise

Alle Preise sind gültig bis Ende 2019 und verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Zahlungsfrist

15 Tage ab Rechnungsdatum

Annullierungskosten

Bei Annullierung der ABS fallen folgende Annullierungskosten an:
Bis 30 Tage vor dem Anlass kostenlos
Bis 8 Tage vor dem Anlass 30% des bestellten Speiseangebots
Ab drei Tage vor dem Anlass 100% des bestellten Speiseangebots