



*Hochzeiten & festliche Anlässe
auf der Schatzalp
Unvergessliche Emotionen an einem einmaligen Ort*



Wir freuen uns auf Ihre persönliche oder telefonische Kontaktaufnahme. Ihr Veranstaltungs-Team.

Raphael Reinhard - Event Manager

Natalie Steiger - Event & Convention Assistant

Telefon: +41 (0)81 415 51 51

E-Mail: event@schatzalp.ch



Schatzalp Snow & Mountain Resort • 7270 Davos Platz • Switzerland • MwSt. N° 175 149
Telefon +41 (0)81 415 51 51 • Fax +41 (0)81 415 52 52 • info@schatzalp.ch • www.schatzalp.ch
Historisches Hotel 2008 • Hoteleigenes Nostalgie Skigebiet www.SlowMountain.ch • Bergbahnen • Autofrei • Piano Bar
Panoramarestaurant 1861 m ü M. • Bergrestaurant Strela Alp 1920 m ü M. • Berghütte Strela Pass 2350 m ü M.
Sonnenterrasse Snowbeach • Botanischer Alpengarten www.Alpinum.ch • Sommer- und Winter-Schlittelbahn • Events



Lukullische Genüsse

Die Verpflegung der Hochzeitsgäste ist ein wichtiger Bestandteil einer jeden Hochzeit. Nachfolgend einige Beispiele wie Sie Ihre Familie und Ihre Gäste verwöhnen können:

Zum anspruchsvollen Einstimmen - ein kleiner Auszug

Hausgeräuchertes Hirschcarpaccio an Erdbeer-Chutney mit Parmesan-Chips	CHF	4.00
In Knoblauch-Limonen Öl gebratene Blacktiger Shrimps an Avocadosalat	CHF	4.00
Pfefferlachs an Salat von blauen Kartoffeln	CHF	4.50
Champagner Piper Heidsieck Brut 75cl	CHF	80.00
Schlumberger White Secco Magnum 150cl	CHF	99.00

Zum festlichen Dinieren - eine Anregung

Menu Beispiel I

Bärenkrebse in Knoblauch gebraten
an einer Creme von Süsskartoffeln und Ingwer

Gratinierte Sellerie Ravioli
mit Steinpilzen gefüllt an Korbelschaum

Mit Ahornsirup karamellierte Entenbrust
an Orangen-Soja Jus mit Maisnudeln
und Curry-Gemüse

Feigentarte mit Litschi-Eis

CHF 80.00

Menu Beispiel II

Gebratene Jakobsmuschel auf Zitronengrasspiess
an Blinis mit Kafirblätterschaum

Geflügel Consommé mit Trüffelklösschen

Schweinsfilet Medallions in Senf-Koriander Kruste
an Aprikosensauce mit Schlosskartoffeln
und gefüllte Zucchetti

Zartbitter-Schokoladen-Mousse
mit Kirsch Herz

CHF 82.00

Zum gediegenen geniessen

Weisswein

Amedeo Episcopalis, Riesling x Sylvaner, Zizers, Bischöfliche Domaine Chur
Wunderbare Kombination von Fruchtaromen und dezenter Säure

CHF 48.00

Chassagne-Montrachet, Louis Latour
Chardonnay, kräftig und körperreich, Aromen tropischer Früchte und dichte Struktur

CHF 75.00

Rotwein

Moro DOC, Cantina Mesa, St. Anna Arresi
Cannonau, umfangreiches, prägendes Aroma von Blüten und schwarzem Pfeffer

CHF 49.00

„Zauberberg“, Jeninser Pinot Noir Barriques
Exklusiver Davoser Literatur- und Kulturtag Thomas Mann Ehrenwein

CHF 79.00



Hilfsmittel

Mikrofonwagen (für Zeremonie oder Ansprachen)	pro Tag	CHF	150.00
Beamer und Leinwand (für Präsentationen oder Filme)	pro Tag	CHF	125.00
Beschallungsanlage (für Musik oder DJ)	pro Tag	CHF	300.00
Servicepauschale (Service nach 01.00 Uhr)	pro Stunde	CHF	225.00
Zapfengeld (für selbstmitgebrachte Flaschen)	pro Flasche	CHF	35.00
Extra Schatzalpbahnfahrt (nach den regulären Fahrzeiten)	pro Stunde	CHF	200.00

Besonderes

In der Zwischensaison und nach Verfügbarkeit können wir das Hotel exklusiv für Sie öffnen.

Im Winter können wir keine exklusive Vermietung der Räumlichkeiten anbieten. In dieser Zeit kann auch keine Band, DJs oder Tanz angeboten werden. Wir danken für Ihr Verständnis.

Ferner gibt es Zeiten, in welchen wir keine grösseren Gesellschaften begrüßen können. Auch gibt es während den Saisonzeiten, Zeiträume an welchen eine Mindestaufenthaltsdauer obligatorisch ist.