

DAS **NEUE** MUSICAL

UNSER KULINARISCHES ANGEBOT

Unser Speiseangebot für Firmen, Vereine und
Gruppen ab 20 Personen, kleinere Gruppen
auf Anfrage

Im Juni und Juli 2024 in Walenstadt am
Walensee

Wir freuen uns auf Sie, Ihr Team der
WALENSEE-BÜHNE



DAS **NEUE** MUSICAL

IHR KULINARISCHES ERLEBNIS AUF DER WALENSEE-BÜHNE

Erleben Sie mit Ihren Gästen eine unvergessliche Zeit am malerischen Walensee. Tauchen Sie ein, in eine Welt voller Emotionen und lassen Sie sich von unserem Catering verwöhnen. Wir bieten Ihnen eine einzigartige Kombination aus erstklassiger Unterhaltung und kulinarischen Köstlichkeiten, mit bester Lage direkt am Ufer des Walensees.

Von herzhaften Apéros zu delikaten Hauptspeisen und Grillbuffets bis hin zu verführerischen Desserts. Unser Catering sorgt gerne dafür, dass Ihre Gaumen verwöhnt werden.

Ein besonderer Hingucker ist auch unsere fahrbare Kulinarium-Kutsche. Schmackhafte Hauptspeisen und leckere Desserts – serviert direkt ab der Kutsche.



Buchen Sie noch heute Ihre Tickets für das Musical und mit Ihrem Catering Erlebnis, wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

HEIDI

ÜBERDACHTE TRIBÜNE

ERSTAUFFÜHRUNG
12.6. - 27.7.2024
WALENSTADT

JETZT TICKETS:
walenseebuehne.ch

DAS NEUE MUSICAL

CATERINGANGEBOT

Apéro

Chips, Erdnüsse und Salzstangen	CHF 7.-
Ein Stück Bündner Salsiz und ein Stück Käse auf dem Holzbrett, dazu Brot	CHF 15.-
Salatbuffet als Vorspeise (Kartoffelsalat, Gurkensalat, Randen Salat, Rüeblisalat, Blattsalat)	CHF 13.-
Apéro Riche auf Anfrage	

Kalte Gerichte

Gemischte Apéro Platte mit Fleisch, Käse, Pickles, Brot (180g pro Person)	CHF 28.-
Salatbuffet als Begleitung (Kartoffelsalat, Gurkensalat, Randen Salat, Rüeblisalat, Blattsalat)	CHF 13.-

Urchiges à discrétion

Mit Fleisch

Ghackets mit Hörnli	CHF 23.-
Würziges Chili con Carne mit frischem Baguette	CHF 25.-
Zartes «Bœuf Stroganoff» aus der Rindshuft mit Spätzle	CHF 32.-

Vegetarisch

Cremiges Tessiner Risotto	CHF 22.-
Hausgemachte Spätzle an Rahmsauce mit frischem Gemüse	CHF 22.-
«Heidi's» Äplermagronen mit Kartoffeln, Zwiebeln und Käse, dazu Apfelmus	CHF 22.-

Vom Grill

Fleisch und Wurst vom Grill (Rind, Poulet, Schwein, Wurst)	CHF 48.-
Vegetarisches vom Grill (Produkte wie Grillkäse, Falafel und Vegiburger)	CHF 40.-
Die Gerichte vom Grill werden begleitet von Brot und einem Buffet mit Kartoffelsalat, Gurkensalat, Randensalat, Rüeblisalat und Blattsalat.	

Fleischdeklaration

Rind, Poulet, Schwein und Wurstwaren: Schweiz



DAS NEUE MUSICAL

CATERINGANGEBOT

Süsses

Dessertbuffet zur Selbstbedienung

Mit 3 verschiedenen Sorten Minidesserts (Flan Caramel, Panna Cotta, Fruchtsalat)	CHF 12.-
Mit 4 verschiedenen Sorten Minidesserts (Flan Caramel, Panna Cotta, Fruchtsalat und Schoggimousse)	CHF 16.-

Weitere Desserts

Crèmeschnitte am Meter (Preis pro Person)	CHF 8.-
Glacébecher (4 Sorten)	CHF 5.-
Als Premiumgast ist pro Person 1 Glacébecher im Ticketpreis inklusive	

Bemerkungen

Die Preise verstehen sich pro Person und beinhalten die Mehrwertsteuer. Sie beinhalten auch das Geschirr, Gläser, Besteck sowie weisse Tischtücher.

Bitte kontaktieren Sie uns im Vorfeld, falls Ihre Gäste gerne vegane Speisen essen möchten. Auch sind wir Ihnen dankbar, wenn Sie uns zeitnah Allergien und Intoleranzen melden.



DAS NEUE MUSICAL

Speiseangebot mit dem Foodtruck Konzept

Möchten Sie Ihren Gästen eine vielfältige Auswahl an Speisen bieten? Dann entscheiden Sie sich für unser Foodtruck-Konzept!

Unsere Streetfood-Anbieter präsentieren eine köstliche Palette, von saftigen Rindsburgern über Hot Dogs und knusprigen Pommes bis hin zu asiatischen und mexikanischen Gerichten. Genießen Sie Würste vom Grill, Raclette und Äpler Makkaroni. Ob Fleischliebhaber, Vegetarier oder Veganer, bei uns findet jeder etwas nach seinem Geschmack.

Unsere Speisen reichen von salzig bis süß, klein bis groß, und die Preise bewegen sich zwischen 5 und 20 CHF. Gönnen Sie Ihren Gästen ein kulinarisches Erlebnis, das alle Sinne anspricht!



Ablauf für Sie und Ihre Gäste

Beim Foodtruckkonzept arbeiten wir mit einem Bonsystem

Vor dem Showtag

- Sie als Gastgeber entscheiden im Vorfeld, wie viele Bons jeder Ihrer Gäste erhält
- Die Bons werden Ihnen entweder im Vorfeld per Post zugestellt oder am Showtag übergeben

Am Showtag

- Besammlung der Gruppe im für Sie reservierten Bereich im Gruppen-Zelt
- Ausschank der ersten Getränke
- Verteilen der Bons und erklären des Konzeptes durch Sie als Gastgeber
- Einlösen der Bons für Speisen auf dem ganzen Areal bis zum Ende der Veranstaltung

Nach dem Showtag

- Die Abrechnung erfolgt nach der Veranstaltung anhand effektiver Konsumation Ihrer Gäste

