

# AMANO

# Chalet

## Packages

### AMANO CHALET

Hausgemachtes Urkrusten Brot • Salzbutter  
Bündner Fleisch • Hausgeräucherter Schinken • Bergkäse  
Traube • Walnuss • Pfefferbeißer • Feigen-Senf

Klassisches Fondue • Gruyère  
& Emmentaler Käsefondue • Essiggurke  
Rosmarin- & Knoblauchbaguette • Helles Landbrot  
(A) Filetsteak & Riesengarnelen  
(B) Kalbshüfte & Riesengarnelen

Zucchini • Kirschtomate • Wiesenchampignon  
Baby Mais • Meerrettich • Chili-Essig & Salsa Verde Dip  
Grüne Sauce • Aioli • Tartar Sauce • Grüner Salat mit  
Himbeer-Dressing • Geröstete Kartoffeln

Apfelstrudel • Vanille Sauce • Schlagsahne

Inklusive 3 Stunden Getränkepauschale mit Wein, Bier  
Softdrinks & **DIGESTIF**

(A) € 120  
(B) € 105

### TEL AVIV

Warmes Pita & Bagel • Shakshuka  
Geräuchertes Rindfleisch • Gezupftes Huhn  
Tahini • Aubergine • Fermentierte Mango • Ei  
Hummus • Baba Ganoush

Marinierte Lammkeule • Muhammara • Feta-Käse • Oliven  
Minz-Kümmel-Joghurt • Harissa • Israelischer Salat  
Eingelegter Kohlrabi • Portwein-Schalotten

**VEGETARISCHE OPTION**  
Geschmorter Blumenkohl • Sumachzwiebel • Sesam

Pistazien-Filo-Zigarren • Preiselbeermarmelade  
Granatapfelsirup • Gebackener Kadaifi Teig mit Sirup oder  
warmes Schokoladenfondue mit frischen Früchten

Inklusive 3 Stunden Getränkepauschale mit Wein, Bier  
Softdrinks & **DIGESTIF**

**FLEISCHLIEBHABER € 81**  
**VEGGIE € 75**

### ST. MORITZ

Hausgemachtes Urkrusten Brot • Geräucherte Paprikabutter  
Bündner Fleisch • Hausgeräucherter Schinken • Bergkäse  
Traube • Walnuss • Pfefferbeißer • Estragon-Senf

Appenzeller Raclette-Käse • Kirschtomaten  
Gepickeltes Gemüse • Geschmorte Bundmöhren  
Rinderrippen • Kräuterkartoffeln

**VEGETARISCHE OPTION**  
Waldpilz-Lauchstrudel

Apfeltarte • Vanillecreme oder  
warmes Schokoladenfondue mit frischen Früchten

Inklusive 3 Stunden Getränkepauschale mit Wein, Bier  
Softdrinks & **DIGESTIF**

**FLEISCHLIEBHABER € 81**  
**VEGGIE € 75**

### DER BAYER

Brezeln • Hausgemachtes Urkrusten Brot • Alpenhainer Obazda  
Senfbierbutter • Röstzwiebel • Rettich-Radischen Salat  
Kaminwürsten • Münchner Weißwurst • Süßer Senf • Krautsalat

Kalbsschnitzel • Preiselbeeren • Zitrone • Sauerkraut  
Backkartoffel mit Kräuterquark • Gurken-Dill-Salat

**VEGETARISCHE OPTION**  
Semmelknödel mit Waldpilzrahm  
& frischen Kräutern

Bayerische Crème-Tarte oder  
warmes Schokoladenfondue mit frischen Früchten

Inklusive 3 Stunden Getränkepauschale mit Wein, Bier  
Softdrinks & **DIGESTIF**

**FLEISCHLIEBHABER € 77**  
**VEGGIE € 71**

**BUCHEN SIE IHR EVENT:**

**+49 30 400 300 2400 • [events@amanogroup.de](mailto:events@amanogroup.de)**