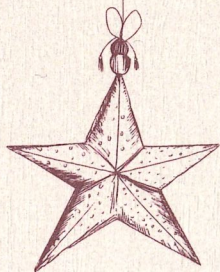




VA
BE
NE

Ihr Weihnachtsessen IM VA BENE



Jetzt
Menüvorschläge
entdecken!

Sie planen Ihr Team-
essen im November oder
zwischen Januar und März?
Dann genießen Sie den
VA BENE-Apéro
kostenlos dazu.



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste

Die schönste Zeit des Jahres steht vor der Tür – und mit ihr die Weihnachtsfeier Ihres Teams. Wer früh plant, sichert sich den Wunschtermin und feiert später ganz entspannt.

Das VA BENE bietet dafür den perfekten Rahmen.

Zur Inspiration präsentieren wir Ihnen vier Menüvorschläge.

Gerne stellen wir mit Ihnen auch ein individuelles Menü samt passenden Getränken zusammen. Für die kulinarischen Höhepunkte sorgen Küchenchef Jürg Stauffer und sein Team – mit Gerichten, die in Erinnerung bleiben.

Möchten Sie uns unverbindlich für ein Angebot anfragen?

TELEFON 081 258 78 02

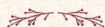
E-MAIL INFO@RESTAURANT-VABENE.CH

Wir freuen uns auf Ihre Feier bei uns!

Katarina und Jürg Stauffer mit dem ganzen VA BENE-Team



Menü 1



CHF 86

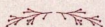
Rindstatar mit Avocado, Basilikum,
Tomaten, Salat und Balsamico

Kohlraben-Rieslingcrèmesuppe mit Gerste,
Petersilie und Käselolli

Gebratenes Kalbsrückensteak an Rosa-Pfefferrahmsauce,
Quarkpizokels, marktfrisches Gemüse

Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleschaum,
Streusel, marinierte Mango und Himbeeren

Menü 3



CHF 79

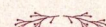
Hummus, Falafel und Oliven auf Randencarpaccio,
Rucola und Sauerrahm-Bergamotterahm

Muskat-Kürbiscrèmesuppe mit Kokosschaum
und Currybaguette

Roastbeef an Chorizo-Steinpilzjus, Kartoffelgratin,
marktfrisches Gemüse

Tiramisu mit Glühweinkirschen,
Orangenschaum und Rahm

Menü 2



CHF 89

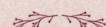
Knackiger Nüsslissalat mit gebratenem
Speck an französischer Salatsauce

Proseccoschaumsuppe mit knusprigem Gemüssäcklein
und Rohschinchenips

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Kräuterbutter
und Balsamicojus, Champagnerrisotto, marktfrisches Gemüse

Duo von Toblerone Schokoladenmousse im Glas
serviert mit Knusperperlen, Passionsfruchtsauce und Rahm

Menü 4



CHF 86

Kleiner gemischter Salat mit Balsamicovinaigrette
und einer Mini-Tomatencrèmesuppe mit Rohschinken Grissini

Büffet: Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce /
Roastbeef mit Sauce Béarnaise / Riesenkrevetten mit Kokos-Zitronengrassauce /
Pommes Frites / weisser Pilawreis / marktfrisches Gemüse /
Nasi Goreng – asiatisches Reisgericht mit Gemüse und Curry verfeinert

Dessertteller VABENE
mit Mousse, Küchlein, Glace, frischen Früchten und Rahm

Restaurant VA BENE | Gäuggelistrasse 60 | 7000 Chur
081 258 78 02 | info@restaurant-vabene.ch



Jetzt buchen!
[www.restaurant-
vabene.ch](http://www.restaurant-vabene.ch)