

Verpflegung

Angebot

04.09.2025



Inhalt

1.	Am Tagungszentrum verpassen Sie den Anschluss nicht.....	3
2.	Menü mit Getränk am Mittagstisch (Familiertisch)	3
2.1.	Familiertisch	3
2.2.	Spezialkost.....	3
2.3.	Eigene Produkte	3
2.4.	Gemüse und Früchte aus der Region.....	3
2.5.	Weine aus unserem Rebberg in Malans	4
2.6.	Food Waste und was wir dagegen tun.....	4
3.	Preise Verpflegungsangebote.....	5
3.1.	Verpflegung Hauptmahlzeiten	5
3.2.	Getränke	5
3.3.	Pausenpauschalen.....	5
3.4.	Zusatz Verpflegung.....	6
3.5.	Apéro für 4 bis 6 Personen	6
3.6.	Wein Degustation.....	6
3.7.	Weissweine	7
3.8.	Rosé	7
3.9.	Rotweine.....	7
4.	Allgemeine Geschäftsbedingungen	8
5.	Lageplan.....	9
5.1.	Bahn/Zug.....	9
5.2.	Postauto ab Bahnhof Landquat.....	9
5.3.	Auto	9
6.	Kontakt Daten Buchungen.....	10
6.1.	Leitung Tagungszentrum	10

1. Am Tagungszentrum verpassen Sie den Anschluss nicht

Als Bildungs- und Beratungszentrum mit Standort in Landquart sind wir am Eingangstor des Kantons Graubünden. Wir bieten Interessierten neben unserer Landwirtschaftsschule und Beratungsstätte von Montag bis Freitag ein zeitgemässes Tagungszentrum für Sitzungen, Halbtages- und Mehrtagesveranstaltungen im Weiterbildungssegment an. Für die Übernachtung stehen bis zu 160 Betten in Doppelzimmern zur Verfügung und unsere Mahlzeiten werden weitgehend aus unseren hofeigenen Produkten zubereitet.

2. Menü mit Getränk am Mittagstisch (Familiertisch)

Salat (oder Suppe)

Hauptgang mit Fleisch, Beilagen oder Gemüse (Plattenservice)

Dessert und Kaffee

Most und in der Nebensaison Schorle

Gesamtmenu für Fr. 23.00 / inkl. Sprudelwasser Fr. 25.00

2.1. Familiertisch

Für die verschiedenen Gästegruppen werden im Speisesaal Tische vorreserviert. Salat und Getränke stehen auf dem Tisch bereit, das Hauptmenü wird an den Tisch gebracht und die Besucher bedienen sich selber. Auf Wunsch gibt es einen Nachservice. Nachdem unser Personal das Geschirr abgeräumt hat, servieren wir Ihnen Dessert und Kaffee. Um den Ablauf des «Familiertisches» zu gewährleisten, müssen die Essenszeiten eingehalten werden. Mittagessen um 12.00 Uhr und das Abendessen startet um 18.00 Uhr.

2.2. Spezialkost

Allergiker und Personen, welche aus gesundheitlichen Gründen eine Spezialkost einnehmen müssen, melden sich im Voraus. Für Vegetarier servieren wir auf Voranmeldung ein vegetarisches Menu. Als landwirtschaftliche Schule, die selber Fleisch- und Milchprodukte produziert, bieten wir keine veganen Mahlzeiten an.

2.3. Eigene Produkte

Die Zutaten für die Mahlzeiten in unserem Tagungszentrum stammen, wenn immer möglich, aus eigener Produktion unserer vielseitigen Gutsbetriebe. Der Plantahof bewirtschaftet den Gutsbetrieb am Hauptstandort in Landquart mit Milchproduktion, Obstanbau, Beerenanbau, Ackerbau, Hühnerhaltung, Bienenzucht und der Hofsennerie nach den Vorgaben des ökologischen Leistungsnachweises. In der Landquarter Ganda führen wir einen Biobetrieb mit Mutterkuhhaltung und Ackerbau. Unsere Reben in Malans werden ebenfalls nach Biorichtlinien gepflegt. Auf unserem Biobetrieb Waldhaus in Chur halten wir Milchziegen und Schafe sowie Hühner. Dort wird auch Bioackerbau und -obstbau betrieben. Auf unserer Alp in Parpan verbringen unsere Tiere die Sommerferien. Unsere Alpschweine werden hauptsächlich mit Schotte der Alpkäserei Parpan gefüttert, von welcher auch unser Alpkäse stammt.

2.4. Gemüse und Früchte aus der Region

Das von uns verwendete Gemüse wird in erster Linie im Gutsbetrieb der Strafanstalt Realta produziert. Weitere Gemüse und Früchte kaufen wir bei regionalen Produzenten ein. Das Tiefkühlgut ist stets von Schweizer Herkunft.

2.5. Weine aus unserem Rebberg in Malans

Wir servieren Ihnen bei einem Apéro oder auf Wunsch auch zum Mittagessen einen passenden von uns produzierten und gekelterten Wein.

Unser Angebot:

Weisswein: Federweiss, Riesling-Silvaner, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Completer, Bündner Regierungswein (Cuve)

Rosé: Schiller (Wein aus roten und weissen Trauben)

Rotwein: Blauburgunder, Blauburgunder Auslese, Blauburgunder Barrique von Planta und

2.6. Food Waste und was wir dagegen tun

Wir versuchen die Teilnehmerzahlen so genau wie möglich im Voraus zu evaluieren.

Wir produzieren nur ein Menu pro Tag. Das ermöglicht uns eine sehr gute Mengenprognose.

Vor dem zweiten Servicedurchgang fragen wir die Gäste, ob Nachservice gewünscht wird.

Produkte, welche die Küche nicht verlassen haben, werden von uns wiederverwertet.

3. Preise Verpflegungsangebote

3.1. Verpflegung Hauptmahlzeiten

Frühstück (im Logis bereits inkl.)	10
Mittagessen	23
Mittagessen inkl. Sprudelwasser	25
Mittagessen Wochenende	28
Mittagessen Wochenende inkl. Sprudelwasser	30
Salat (Ausnahme Suppe), Menü, Dessert, Süssmost und Kaffee	
Nachtessen	15
Nachtessen Wochenende	20
Wochenendzuschlag bei den Hauptmahlzeiten ab Freitagabend	5
Individualmenü nach Absprache	

3.2. Getränke

Kaffee & Tee Cafeteria Selbstbedienung	2.5
Kaffee serviert nicht in den Seminarräumen möglich	4.5
Sprudelwasser Fl. 75cl (Saal)	5
Sprudelwasser Fl. 60cl eingedeckt mit Glas	4.5
Sprudelwasser Fl. 60cl Person zum Mittagessen à discrétion	3
Sprudelwasser zu den Mahlzeiten pro Person à discrétion	2
Süssmost Lt.	8
Mineralwasser süss 50cl	4

3.3. Pausenpauschalen¹

Vormittagspauschale	8.5
Kaffee, Gipfeli, 60 cl Sprudelwasser, Apfel	
Pausenpauschale Vor- Nachmittag klein	10.5
Kaffee, Gipfeli, Apfel, Sprudelwasser 60 cl, Nachmittagskaffee	
Pausenpauschale Vor- Nachmittag gross	14
Kaffee, Gipfeli, Apfel, 2x Sprudelwasser 60cl, Nachmittagskaffee	
Tagespauschale	40
Kaffee, Gipfeli, 2x Sprudelwasser 60cl, Apfel, Mittagessen inkl. Süssmost und Sprudelwasser und Kaffee, Nachmittagskaffee	
	46
Tagespauschale à discrétion	
Vormittag Kaffee, Gipfeli/Brötli, Sprudelwasser und oder Kräuterwasser, Apfel	
Mittagessen inkl. Süssmost, Sprudelwasser Kaffee, Nachmittagskaffee, Sprudelwasser, und oder Kräuterwasser, Süsswaren wie Nussgipfel oder ähnlichem	

¹ Anstelle Sprudelwasser wird je nach Situation und Möglichkeit Kräuterwasser serviert

Wochenendzuschlag bei den Hauptmahlzeiten ab Freitagabend	5
<i>Als Alternative zu den Gipfeli servieren wir ergänzend spezielle Brötli</i>	

3.4. Zusatz Verpflegung

Gipfeli / Brötli	1.7
Äpfel Kg	4.5
Nussgipfel, Apfeltaschen etc.	3.5
Sandwiches Bündnerfleisch Stück	6
Sandwiches einfach Stück	4.5
Mini Sandwiches Stück	3.5
Mini Patisserie Stück	3.5
Nussmischungen Einheit	25
Mini Schöggeli 200 Gramm	6.00
Kaffeebeilage (Kleinstgebäck) 350 Gramm	22
Gemüsestengel, Platte	35
Dippsaucen zu Gemüsestengel 0.5 Lt.	5.5

3.5. Apéro für 4 bis 6 Personen

Käse / Salsiz ca. 6 Pers. / pro Person	39/6.5
Salsiz, Alp-/Sennereikäse, Brot gemischt mit Garnitur	
Plantahofplatte ca. 6 Pers./ pro Person	84/14
Salsiz, Bündnerfleisch, Alp-/Sennereikäse, Brot gemischt mit Garnitur	
Bauernplatte ca. 6 Pers./ pro Person	84/14
Salsiz, Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck, Alp-/Sennereikäse, Brot gemischt mit Garnitur	
Erweiterte Apéros nach Absprache	

3.6. Wein Degustation

Kosten pro Flasche	30
---------------------------	-----------

3.7. Weissweine

Malanser Chardonnay 50 cl	26
Malanser Chardonnay 75 cl	39
Malanser Sauvignon Blanc 50 cl	26
Malanser Sauvignon Blanc 75 cl	39
Malanser Riesling x Silvaner 75 cl	31
Malanser Completer 50 cl	28
Malanser Completer 75 cl	42
Bündner Regierungswein 50cl	25
Bündner Regierungswein weiss 75 cl	37
Malanser Federweiss 75 cl (Trauben Blauburgunder)	32

3.8. Rosé

Schiller 75 cl	32
----------------	----

3.9. Rotweine

Malanser Blauburgunder 50cl	21.5
Malanser Blauburgunder 75cl	32
Malanser Blauburgunder Auslese 75cl	35
Bündner Regierungswein 50 cl	25
Bündner Regierungswein 75 cl	37
Malanser Blauburgunder von Planta 75 cl	39
Malanser Merlot 75 cl	43

4. Allgemeine Geschäftsbedingungen

Rechnung

Spezielle Arbeitsaufwendungen, Hilfsmittel und zusätzliche Leistungen werden nach Aufwand in Rechnung gestellt. Ohne andere Vereinbarung senden wir Ihnen nach dem Anlass eine Rechnung mit dem Gesamtaufwand zu. Die Preise werden entsprechend der Offerte in Rechnung gestellt. Preisänderungen vorbehalten. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Schriftliche Bestätigungen und Vertragspartner

Als schriftliche Bestätigung gilt der Reservationsvertrag, Vorabkostenberechnungen und E-Mail Nachrichten. Vertragspartner sind der Buchungsverantwortliche der/die Kursverantwortlichen vor Ort und der Plantahof.

Seminarraumwechsel / Zimmerwechsel

Wir behalten uns das Recht vor, die Seminarräume und die Unterkunftszimmer bei Bedarf zu wechseln.

Teilnehmerzahlen Verpflegung

Bitte teilen Sie die definitive Teilnehmerzahl bis spätestens am Mittwoch in der Vorwoche der Veranstaltung, telefonisch oder per Email mit. Abweichungen von 5% können am Veranstaltungsdatum abgemeldet werden. Grössere Abweichungen müssen wir Ihnen vollumfänglich in Rechnung stellen.

Stornierung von Grossveranstaltungen

Die Stornierung eines Grossanlasses (> als zwei Räumen und > als 2 Tage) ist kostenfrei **bis 3 Monate** vor dem Anlasstermin, danach werden die Seminarraumkosten und Logis **zu 80%** in Rechnung gestellt.

Stornierung Einzelanlass

Die Stornierung ist kostenfrei bis **3 Wochen** vor dem Anlasstermin, danach werden die Seminarraumkosten zu 100% in Rechnung gestellt. Für die Verpflegung gelten die gleichen Voraussetzungen wie unter der Rubrik Teilnehmerzahlen.

Stornierungen Gruppenübernachtungen

Die Stornierung von Grossgruppen (über 40 Betten) ist kostenlos bis **3 Monate** vor dem Termin, danach werden **80%** der Kosten in Rechnung gestellt.

Die Stornierung einer **kleineren Gruppe** (< als 40 Betten) ist kostenfrei bis **4 Wochen** vor dem Termin, danach werden **80%** der Kosten in Rechnung gestellt.

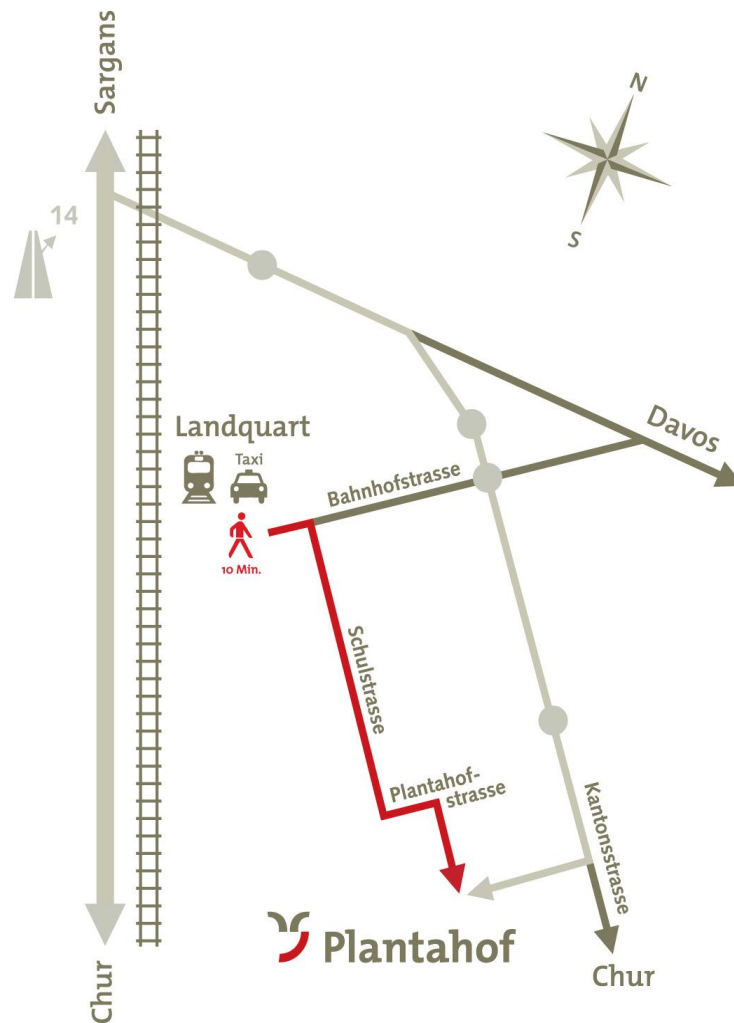
Einzelstornierungen bei einer Gruppe und Individualbuchung Storno bis 2 Arbeitstage vor Anreisedatum sind kostenfrei, danach werden **100 %** in Rechnung gestellt.

In speziellen Fällen erhalten Sie eine Vorlage für jeweilige Übernachtungen. Wird diese Vorlage bei der Schlüsselabgabe bzw. Deponie nicht abgeliefert, werden sämtliche reservierten Betten verrechnet.

Gerichtsstand

Für allfällige Streitigkeiten aus diesem Vertrag ist Chur, Kanton Graubünden Gerichtsstand.

5. Lageplan



5.1. Bahn/Zug

Für Bahnreisende ist der Plantahof ab Bahnhof Landquart zu Fuss in ca. zehn Minuten erreichbar. Folgen Sie dem Wanderweg zum Plantahof.

5.2. Postauto ab Bahnhof Landquart

Ab Bahnhof fährt regelmässig ein Postauto Richtung Igis. Sie steigen beim der Station "Primarschulhaus" und gehen von da dem Wanderweg entlang zum Plantahof.

5.3. Auto

Wer mit dem Auto anreist, verlässt die Autobahn beim Anschluss Landquart und fährt auf der Kantonsstrasse (Deutsche Strasse) Richtung Zizers/Chur. Auf diesem Weg finden Sie den Plantahof am Dorfrand von Landquart. Wir verfügen über genügend eigene Parkplätze.

6. Kontaktdaten Buchungen

Öffnungszeiten Empfang

Montag bis Donnerstag (7.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr)

Freitag (07.30-12.00 Uhr und 13.30 – 16.30 Uhr)

Empfang

+41 (0)81 257 60 00

empfang@plantahof.gr.ch

6.1. Leitung Tagungszentrum

barbara.baettig@plantahof.gr.ch oder

Empfang

+41 (0)81 257 61 21

Barbara Bättig

Leiterin Tagungszentrum

Kantonsstrasse 17

7302 Landquart

Letzte Anpassung 09.01.2025 (Weine& Preisliste) bb