



WALDHUUS

DAVOS

**Liebe besteht nicht darin,
dass man einander anschaut,
sondern dass man gemeinsam
in dieselbe Richtung blickt.**

Antoine de Saint-Exupery



IHRE HOCHZEIT- DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN

GUT GEPLANT IST HALB GEFEIERT
Für eine perfekte Hochzeit braucht es eine perfekte Planung

Sie haben sich entschlossen, den Bund fürs Leben einzugehen und wir freuen uns darauf, Sie bei der Planung und Organisation dieses schönen Ereignisses unterstützen zu dürfen.

Während der Vorbereitungszeit stehen wir Ihnen gerne beratend und hilfsbereit zur Seite, damit Ihnen auch diese wichtige Phase vor dem grossen Fest in guter Erinnerung bleibt.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf und überzeugen Sie sich selbst davon, dass wir der richtige Partner für Ihre Hochzeit sind!

Herzliche Grüsse
Linda Staag
& das Waldhuus Team



WARUM IST DAS HOTEL WALDHUUS DAVOS DIE BESTE WAHL?

Dafür gibt es einige überzeugende Argumente:

- Aussergewöhnliches Ambiente inmitten der Bündner Berge
- Wunderschöne und moderne Räumlichkeit im Châlet Stil mit grosser Fensterfront und direktem Zugang zur Terrasse
- Raummiete ist offeriert, inklusive Beamer- und Leinwandnutzung
Der angemietete Raum steht auch für das Frühstück am nächsten Morgen (je nach Buchungslage exklusiv) zur Verfügung. So können Sie Ihren Feierlichkeit entspannt ausklingen lassen.
- Vielseitiges kulinarisches Angebot mit regionalen Spezialitäten
- Kombination aus Menü und Buffet möglich
- Unser Geschenk für das Brautpaar:
eine liebevoll dekorierte Suite für die Hochzeitsnacht (offeriert)
eine kleine Flasche Champagner inklusive
- Eine Ansprechperson, welche Sie bei der Planung und Organisation der Hochzeitsfeier betreut und unterstützt
- Unser Team aus erfahrenen und freundlichen Mitarbeitern erfüllt Ihnen während Ihrer Hochzeitsfeier Ihre Wünsche und vermittelt Ihren Gästen ein familiäres Gefühl
- Reservationservice für Ihre Gäste, welche bei uns übernachten werden
- Garagenparkplätze für alle Gäste (gegen Entgelt)



UNSER HOTEL - ZIMMER

Damit sich Ihre Gäste rundum wohlfühlen können...

- 93 Zimmer und Suiten in modernem Châlet Stil garantieren einen erholsamen Aufenthalt
- Alle Zimmer verfügen über einen Balkon oder Terrasse, Nespresso Kaffeemaschine, kostenloses W-Lan, HD-TV und einen Safe
- Familien mit Kindern fühlen sich in unseren grosszügigen Familienzimmern wie zu Hause: zwei Kinder bis 16 Jahre schlafen gratis im Zimmer der Eltern
- Vergünstigte Gruppentarife ab 10 Zimmern
- Die Buchung der Gäste kann zentral über das Brautpaar oder direkt über ein Abrufkontinent bei uns organisiert werden.
- Unser Geschenk für das Brautpaar: eine liebevoll dekorierte Suite für die Hochzeitsnacht, von uns offeriert Verlängerungsnächte zum Sonderpreis, ohne Zimmerwechsel
- Bitte beachten Sie, dass wir aus Kapazitätsgründen nur Hochzeiten in unserem Hotel ausrichten können, wenn ein Grossteil der Gäste in unserem Haus übernachtet; je nach Termin und Vakanz bedeutet diese eine garantierte Abnahme an Zimmern.
- Je Logiernacht kommt die obligatorische Gästetaxe* der Stadt Davos Klosters hinzu: CHF 5.90 im Sommer / CHF 6.20 im Winter



*Änderungen vorbehalten – Stand Juli 2019

UNSER HOTEL - WELLNESS UND KINDERBETREUUNG

Damit sich grosse und kleine Gäste erholen und beschäftigen können...

- 700 Quadratmeter grosser Wellnessbereich, um den Alltag zu vergessen - hier können Sie die Seele baumeln lassen und in unseren Saunen, im Dampfbad oder beim Schwimmen im Innenpool neue Energie tanken.
- Massage oder Schönheitsbehandlung sind auf Wunsch ebenfalls zusätzlich buchbar
- In unserem Fitnessraum können Sie sich an modernen Fitnessgeräten auspowern
- In unserem Globi Kids Club dreht sich auf 100 Quadratmetern alles um Spiel und Spass
Altersgerecht betreut spielen und basteln die Kinder nach Herzenslust (Betreuung für Kinder von 3 bis 10 Jahren)
- Ein grosser Garten mit Spielplatz, eine 18-Loch-Minigolfanlage und ein Jugendraum runden das Angebot ab

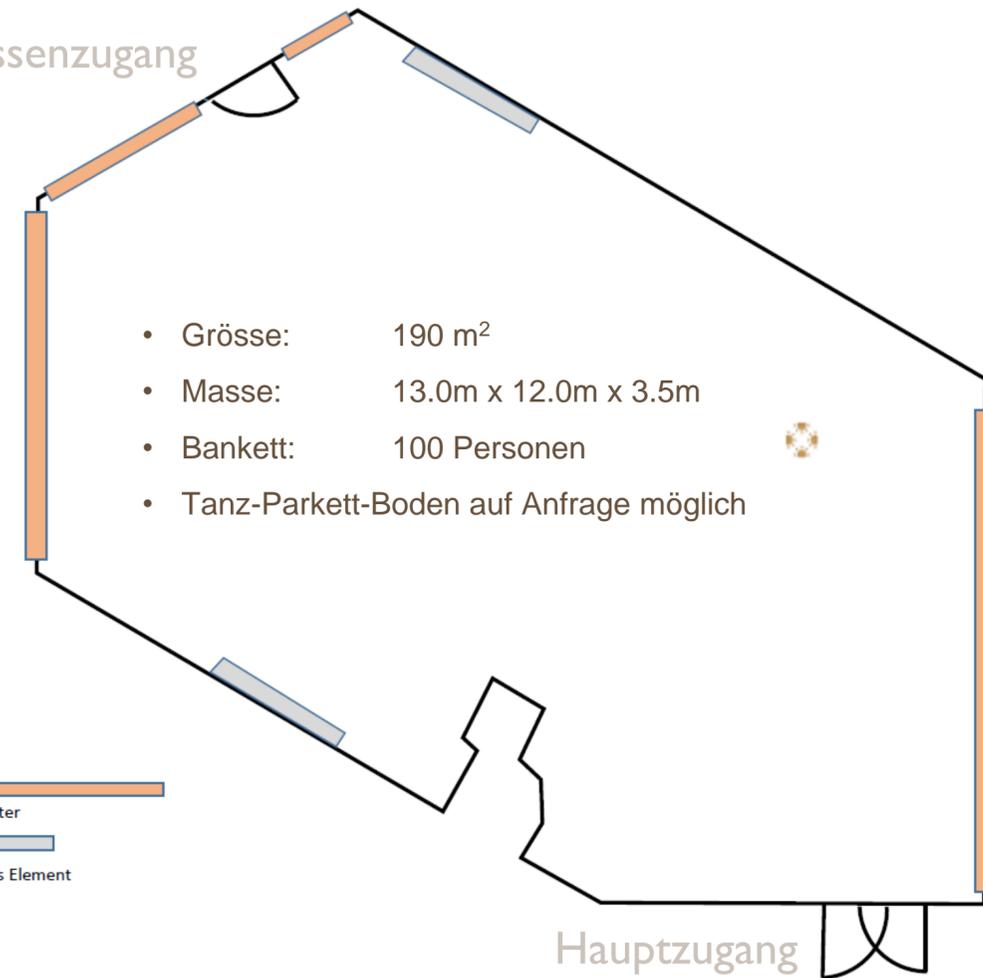




SERTIG & DISCHMA - DER STILVOLLE RAHMEN FÜR IHRE HOCHZEITSFEIER

Detailinformationen und Raumplan

Terrassenzugang



Fenster
Festes Element

Hauptzugang

IHRE FEIERLICHKEIT BEI UNS IN ZAHLEN

Kalkulationsbeispiel für eine Feier mit 60 Gästen im Sommer

Anzahl	Bezeichnung	Kosten in CHF	Total in CHF
60	Willkommensdrink (Mischpreis aus Prosecco, Mineral & Orangensaft)	12.00	720.00
30	Chips & Nüssli	5.00	offeriert
60	Menü (4-Gänge-Menü, Richtpreis) inkl. Nachservice	90.00	5'400.00
60	Service- und Tellerpauschale für die mitgebrachte Hochzeitstorte	2.00	120.00
20	Rotwein (Schätzung) 7.5dl	56.00	1'120.00
18	Weisswein (Schätzung) 7.5dl	54.00	972.00
20	Bier (Schätzung) 3dl	5.50	110.00
90	Mineral still / mit Kohlensäure (Schätzung) 7.5dl	9.50	855.00
20	Softdrinks (Schätzung)	5.00	125.00
60	Heissgetränke (Kaffee, Espresso, Richtpreis)	5.00	300.00
30	Spirituosen (nach dem Dessert, Richtpreis)	9.90	297.00
30	Mitternachtssnack (Richtpreis)	16.00	480.00
1	Raummiete Sertig & Dischma	900.00	offeriert
1	Bankettaufwandspauschale	500.00	offeriert
6	Servicemitarbeiter ab 1 Uhr, pro Stunde (nach Bedarf, z.B. 2 Mitarbeiter bis max. 4 Uhr)	50.00	300.00
	Vorläufiges Total für die Feier		10'799.00
	Pro Person (bei 60 Gästen)		179.90



Bitte beachten Sie, dass die aufgeführte Kalkulation auf unseren Erfahrungswerten beruht und es selbstverständlich Abweichungen, aufgrund Ihrer individuellen Wünsche geben kann. Preisänderungen vorbehalten.





IHRE MENÜKREATION ZUM SCHÖNSTEN TAG IM LEBEN

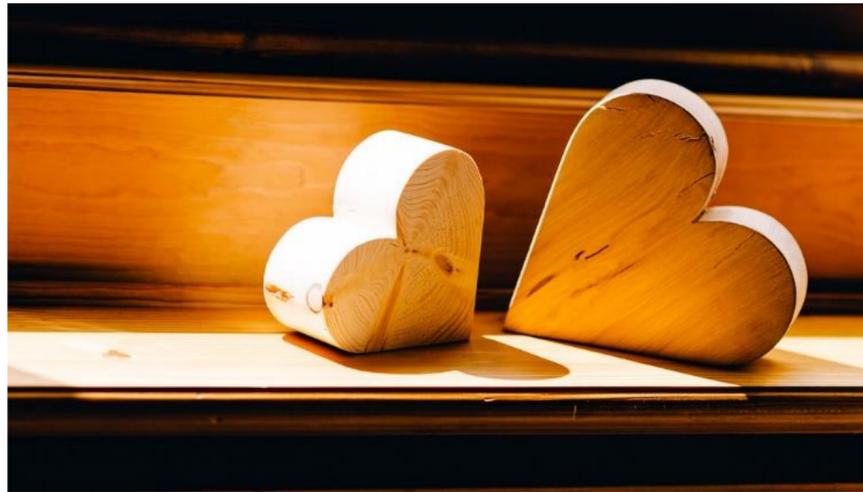
Stellen Sie Ihr Hochzeitsmenü zusammen

- Wählen Sie aus den nachfolgenden Gerichten die Anzahl der Gänge und die Speisen ganz nach Ihrem Gusto
- Für einen reibungslosen und guten Service ist es essentiell wichtig, dass Sie ein einheitliches Menü, inklusive vegetarischer / veganer Variante festlegen
- Unser Küchenchef berät Sie gerne in der Findungsphase
- Machen Sie Ihren Tag auch im kulinarischen Sinne zu etwas ganz besonderem, um ihn in bester Erinnerung zu halten
- Um Ihrem Fest eine zusätzliche, besondere Note zu geben, empfehlen wir einen Zwischengang, der den Gaumen erfrischt und sie mit Vorfreude den Hauptgang erwarten lässt
- Verköstigen Sie Ihr Wunschmenü vorab bei uns vor Ort
- Bitte teilen Sie uns besonderen Wünsche, Unverträglichkeiten und Allergien zuvor mit, damit wir das richtige Menü für Sie kreieren können
- **Bitte rechnen Sie beim Menüpreis von bis als folgt:**

3-Gänge-Menü	CHF 70.00 bis CHF 85.00
4-Gänge-Menü	CHF 80.00 bis CHF 95.00
5-Gänge-Menü	CHF 90.00 bis CHF 125.00

Änderungen des Menüpreises ist durch mögliche Gastwünsche oder auch durch situationsbedingte Anpassungen von Marktpreisen möglich.

- Die Ausgaben für einen Apéro vorweg, Ihre Hochzeitstorte und einen eventuellen Mitternachtssnack werden separat aufgeführt
- Gerne beraten wir Sie bezüglich Weinen, korrespondierend zu Ihrer Auswahl



DER RICHTIGE AUFTAKT

Wählen Sie feine Häpplis oder Bündner Spezialitäten zum Apéro vorab

Herzhafte Canapes:

- Blätterteiggebäck
- Schinkengipfeli
- Canapés mit Bündner Rohschinken, Davoser Bergkäse und Bündnerfleisch

Feine Häpplis:

- Tomaten-Mozzarella-Spiess
- Antipasti Spiessli mit Oliven
- Gemüsestäbchen mit Kräuterquarkdip
- Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce

Bündnerplättli:

- Bündnerfleisch, fein geschnitten
- Davoser Bergkäse
- Bündner Rohschinken fein geschnitten
- Birnenbrot
- Huusbrot
- Klassische Ganitur

Die Vorspeise – Einleitung zum Festakt

Hausgeräucherter Lachs mit kleinem Salatbouquet im Gurkenring und leichtem Meerrettichmousse

Roulade von hausgeräuchertem Lachs und Ricotta an Orangensenf und gezupftem Saisonsalat

Gebratene Riesencrevette auf marinierter Avocado mit herzhaftem Tomaten Chutney und Radicchio

Carpaccio vom Schweizer Kalbsfleisch an getrüffelter Olivenölnage mit Parmesanspänen, gerösteten Pinienkernen und Rucola

Klassische Hochzeitssuppe mit Klösschen

Kräftige Rindsconsommé mit Kräuterflädli

Bündner Gerstensuppe (auch passiert möglich)

Kürbiscremesuppe mit eigenem Öl und Kernen

Steinpilzcremesuppe mit seinem Blätterteiggebäck

DER HAUPTAKT

Die Hauptspeise – der kulinarische Höhepunkt

Medaillon vom Schweizer Rindsfilet unter feiner Bergkräuterkruste an dunkler Jus

Tranche vom am Stück gebratenen Schweizer Rindsfilet an grüner Pfeffersauce

Medaillon vom Schweizer Kalbsfilet unter feiner Davoser Bergkäsekruste an dunkler Rahmsauce

Tranche vom Schweizer Kalbsnierstück an cremiger Morchelrahmsauce

Gegrilltes Steak vom Schweizer Kalbsnierstück an getrüffelter Rahmsauce

Klassisch garniert mit buntem Gemüsebouquet und Kartoffelgratin.

Weitere Beilagen nach Wunsch:

Marktgemüse der Saison

Karottenstäbchen

grüne Bohnen

Blumenkohl

Parmesan Risotto (auch getrüffelt)

Butterreis

Kartoffelrösti

Kartoffelpüree

Poulet oder Fisch im Hauptgang auf Wunsch und Anfrage möglich.

Bitte sprechen Sie uns an.

CLEVERE ALTERNATIVEN

Feine Zwischengänge (bei fünf Gängen)

Grapefruitgranitée mit Campari oder Champagner

Zitronensorbet mit Minzsprudel

Vegetarische Hauptgänge

Vegetarische Capuns mit Heu-Honigmilchschaum und bunten Gemüsestreifen

Tagliatelle in Salbeibutter geschwenkt mit Cherrytomaten und frischem Rucola



DER SÜSSE ABSCHLUSS

Süsse Versuchungen – serviert

Schokoladenvariation nach Waldhuus Art
mit Schokoladentarte, Schokoladeneis und Schokoladenmousse

Luftiges Quark-Vanillemousse mit Himbeercoulis und Mandelkrokant

Sorbetvariation mit frischer Früchtegarnitur

Weitere Dessertkreationen nach Thema und Wunsch.

Süsse Versuchungen – als Buffet

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Tiramisu | <input type="checkbox"/> Gebrannte Creme | <input type="checkbox"/> Karamellköppli |
| <input type="checkbox"/> Waldbeer-Joghurt-Mousse | <input type="checkbox"/> Panna Cotta | <input type="checkbox"/> Früchteplatte |
| <input type="checkbox"/> Feine Kuchenwürfel | <input type="checkbox"/> Fruchtetartelettes | <input type="checkbox"/> Brownies |
| <input type="checkbox"/> Vanille-, Schoggi-, Fruchtsauce | <input type="checkbox"/> Geschlagener Rahm | <input type="checkbox"/> Glacé |

Upgrade Käseauswahl

Käseauswahl vom Brett mit verschiedenen Garnituren und Bündner Birnenbrot

Separat oder zum Dessertbuffet

DER MITTERNACHTSNACK

Für den nächtlichen Heisshunger

Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch und Brotauswahl pro Portion 14.00

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Peperoni und Brotauswahl pro Portion 16.00

Herzhafte Bündner Platte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Bergkäse
dazu Garnituren und Brotauswahl, ab-Preis pro Portion 18.00

Verschieden belegte Sandwiches pro Portion 6.00

Chicken Nuggets und Pommes oder Wienerli mit Brötli pro Portion 10.00

Erfahrungsgemäss werden ca. 50% der Hochzeitsgäste bei einem Mitternachtssnack nochmal den kleinen Hunger stillen wollen; diese Menge empfehlen wir zu bestellen.





WEITERE INFORMATIONEN

Highlight:

Wünschen Sie ein besonderes Highlight zur Präsentation der Hochzeitstorte?

Wir organisieren gerne Fontänen, für das perfekte «Indoor Feuerwerk». Kosten nach Absprache.

Weine und Getränke:

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unsere aktuelle Wein- und Getränkekarte zur Auswahl zu.

Weine können auch selbst mitgebracht werden; hierbei verrechnen wir ein Zapfengeld wie folgt:

7.5dl Flasche	CHF 25.00
15dl Magnumflasche	CHF 50.00
30dl Doppel Magnum	CHF 95.00

Probeessen und Verrechnung:

Wir freuen uns, wenn wir Sie zu einem Probeessen begrüßen dürfen. Bitte vereinbaren Sie dazu mit uns im Vorfeld einen Termin. Dabei können Sie Ihr gewähltes Wunschmenü verköstigen und probieren. Das Brautpaar verköstigt dabei gratis, die bis zu 4 hinzukommenden Begleitpersonen erhalten dabei den Spezialpreis von CHF 52.00 pro Person. Getränke werden zuzüglich verrechnet.

Stuhlhussen:

Gerne organisieren wir bei unserem Dekorationspartner Stuhlhussen nach Wahl.

Diese sind in verschiedenen Farben und Ausführungen gegen Entgelt erhältlich.

Tischordnung und Namenskarten:

Der Saal kann mit Tafeln oder runden Tischen für 8-10 Personen ausgestattet. Bitte bringen Sie die Namenskarten und den Sitzplan spätestens bei Ihrer Anreise mit. Gerne helfen wir nach Möglichkeit diese mit zu verteilen.

Kinderessen und Betreuung:

Chicken Nuggets mit Pommes, Betreuung (bis 22 Uhr) und Getränke für CHF 35.00 pro Kind.

Gerne kann auch Globi die Kinder vor Ort besuchen: Pauschalpreis 1 Stunde für CHF 100.00.

Servicepauschale ab 1:00 Uhr:

Für jeden vorhandene Servicemitarbeiter verrechnen wir CHF 50.00 je angefangener Stunde.

EMPFEHLUNGEN UND LOKALE KONTAKTE

Transportunternehmen

Gotschna Taxi GmbH

Klosters Davos
Landstrasse 214
7250 Klosters
+41 81 420 20 20
info@gotschnataxi.ch

Kutschenzentrale Davos

Familie Fopp
+41 79 700 33 66
info@kutschenzentraledavos.ch

PostAuto Schweiz

+41 58 341 08 88
bern@postauto.ch

Coiffeur

Coiffeur Minelli

Daniela Minelli
Horlaubenstrasse 13
7260 Davos Dorf
+41 81 416 18 87
www.coiffeur-minelli.ch

Kopp's Coiffeur

Promenade 81
7270 Davos Platz
+41 81 413 77 77
www.kopps.ch

der frisör

Luzia Berger Staiger
Promenade 93
7270 Davos Platz
Tel.: +41 81 416 19 49
www.der-frisoer-davos.ch

Blumen / Deko

Blumeninspiration

Jovanna Zollinger
Kappel am Albis
+41 76 461 91 54
kontakt@blumeninspiration.ch
www.blumeninspiration.ch

Karin Müller

Ortolfstrasse 18c
7277 Davos Glaris
+41 76 579 49 42
karinmu81@gmail.com

BlumenWerke

Promenade 121A
7260 Davos Dorf
+41 81 413 27 37
info@blumen-werke.ch
www.blumen-werke.ch

Fotografie

Rahel Keller

Davos
+41 79 304 55 39
info@rahelkeller.ch
www.rahelkeller.ch

nordlichtphoto

Steffi Blochwitz
Fidaz
+41 79 234 19 81
info@nordlichtphoto.com
www.fotos.nordlichtphoto.com

TJArtPhotography

Tatyana Jenni
Oberwil-Lieli
+41 79 540 34 53
www.tjartphoto.com

EINE CHECKLISTE ALS KLEINE HILFE

Terminieren Sie rechtzeitig die nötigen Schritte, damit Ihnen auch die Vorbereitung Freude bereitet



6 bis 12 Monate vorher Rahmen bestimmen

- Termin bestimmen: Wunschdatum und eventuelles Alternativdatum
- Organisation bestimmen: selber oder Wedding Planer?
- Budget definieren
- Motto -den roten Faden- festlegen
- Trauzeugen auswählen und anfragen
- Standesamt und/oder Kirche anfragen und reservieren/buchen
- Apéro abklären: Ort und Service
- Menüvorschläge und Offerten vom Hotel einholen und dann früh buchen!
- Hochzeitsfahrzeug bestellen
- Fotograf engagieren
- Musiker engagieren
- Hochzeitsgarderobe auswählen und anprobieren, eventuell anpassen lassen
- Hochzeitsreise buchen und Dokumente/Pässe checken
- Gästeliste erstellen

3 bis 6 Monate vorher

- Trauringe auswählen und bestellen
- Standesamt buchen und Ablauf vorbereiten, inklusive aller notwendigen Dokumente
- Ablauf Trauung inklusive Umrahmung mit Standesbeamten und/oder Pfarrer absprechen
- Termin Coiffeur und Kosmetiksalon (inklusive Probefrisur, Probeschminken) vereinbaren
- Einladungskarten an die Hochzeitsgäste, mit Anfahrtsplan und Hotelinformationen senden
- Menü und verschiedene Details (wie Programm, Allergiker, etc.) mit dem Hotel besprechen
- Menükarten aufsetzen und in Druck geben
- Tischdekoration (Blumen, Kerzen, Namenskärtchen, etc.) bestimmen und vorbereiten
- Programm für das Hochzeitsfest zusammenstellen und mit «Tätschmeister» besprechen
- Geschenkwunschliste in Umlauf bringen
- Tanzkurs oder private Tanzstunden buchen
- Versicherungen überprüfen und eventuell anpassen
- Polterabend organisieren und Einladung versenden

4 bis 8 Wochen vorher

- Hochzeitstorte bestellen
- Tischordnung finalisieren – Kindertisch/Ecke einplanen
- Brautstraus, Blumenschmuck, Dekoration für Autos, Kirche und Feier verbindlich bestellen
- Gastgeschenke wählen und zusammen tragen
- Termin beim Coiffeur bestätigen, Probestecken arrangieren, inklusive eventuellem Kopfschmuck
- Festlegen und Probeverköstigung des Hochzeitsmenüs
- Details des Hochzeitsablaufs bestimmen und allfällige Änderungen kommunizieren
- Treffpunkt und Organisation mit dem Fotograf besprechen, eventuell «Drehbuch» festlegen

2 Wochen vorher

- Brautkleid und Anzug, inklusive allen Accessoires nochmals anprobieren und Fehlendes zusammentragen
- Eheringe abholen – Grösse und Gravuren prüfen
- Hochzeitsschuhe «eintragen»
- Person bestimmen, welche die Hochzeitsgeschenke und Liste verwaltet (für den Tag der Feier)
- Reden schreiben (Begrüssung, Danksagen, etc.)
- Flitterwochencheck und Vorbereitungen/Einkäufe (Kleidung, Sonnenschutz, Lektüre, etc.)

1 Woche vorher

- Besuch beim Coiffeur, Kosmetikerin und eventuell im Solarium
- Polterabend abhalten
- Genaue Teilnehmerzahl für Hochzeitsessen und finale Tischordnung dem Hotel bekannt geben

Am grossen Tag

- Gut Frühstücken
- Eheringe und Dokumente mitnehmen
- Brautstraus
- ...Geniessen!

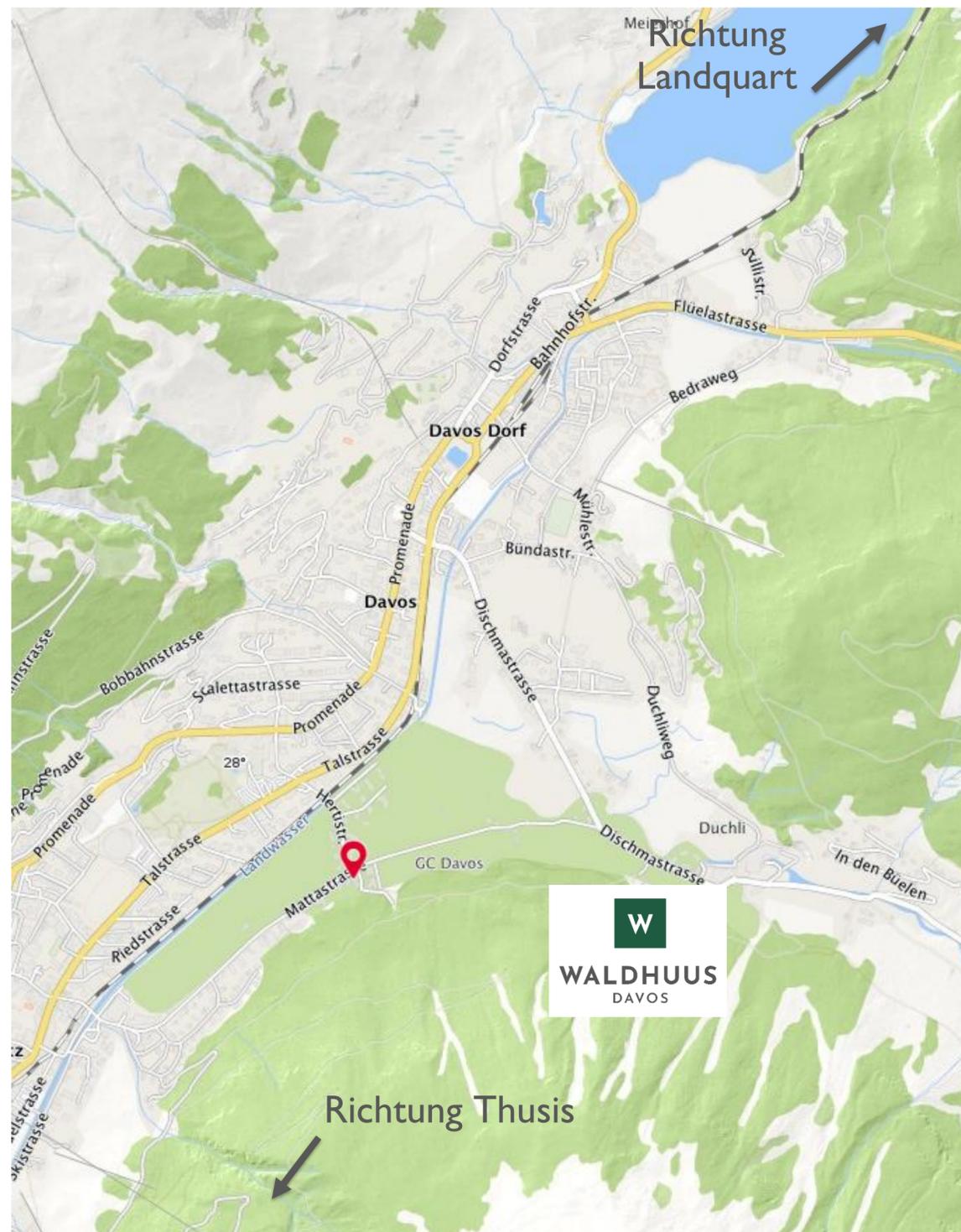
Kurze Zeit danach

Dankeskarten versenden und Gagen/Rechnungen begleichen



W
WALDHUUS
DAVOS

© nordlichtphoto



ANREISE

MIT DEM FLUGZEUG

Folgende nächstgelegene Flughäfen können angefliegen werden:

Zürich-Kloten	156 km
Basel-Mulhouse	235 km
Friedrichshafen (D)	142 km
St.Gallen Altenrhein	114 km
Mailand-Malpensa	241 km

Ab den Schweizer Flughäfen reisen Sie am besten mit der Bahn oder einem Leihwagen nach Davos an. Ab Friedrichshafen und Mailand empfehlen wir einen Leihwagen.

MIT DER BAHN

Mit der Bahn fahren Sie bequem und ohne Stress nach Davos:

Sie können sich entspannt zurücklehnen und die Aussicht geniessen – die Bahn bringt Sie und Ihr Gepäck sicher und bequem an Ihren Zielort.

Bis Landquart fahren Sie mit den Schweizerischen Bundesbahnen (SBB), danach mit der Rhätischen Bahn (RhB) bis nach Davos.

Gerne holen wir Sie mit dem Waldhuus-Shuttle vom Bahnhof (Davos Dorf oder Davos Platz) ab. Bei grösseren Gruppenanreisen organisieren wir gerne einen Bustransport (gegen Entgelt).

MIT DEM AUTO

Wenn Sie mit dem Auto anreisen, fahren Sie über die Autobahn (ab Zürich A3/A13) in Richtung Chur und nehmen die Ausfahrt Landquart, Richtung Davos. Ab Landquart geht es weiter auf der Kantonsstrasse 28 bis Davos Klosters. Beachten Sie, dass Sie für die Autobahnen in der Schweiz eine **Autobahnvignette** (CHF 40.00) benötigen. Diese ist an allen Grenzübergängen, Tankstellen und Postfilialen erhältlich.

UNSER TEAM FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT



Remo Finschi
Groups & Events Executive
T. +41 81 417 93 33
remo.finschi@mountainhotels.ch