



Hoch-Zeit

Bei uns macht ihr das
Beste aus eurer Zeit.

Euer Märchen
beginnt hier



Liebes Brautpaar

Träumt ihr von einer Hochzeit, die so einzigartig und beeindruckend ist wie eure Liebe? Auf der Hannigalp in Grächen, hoch oben in den majestätischen Walliser Alpen, wird dieser Traum Wirklichkeit. Eingebettet in eine atemberaubende Bergkulisse, bietet unser Matherhornsaal inklusive professionellem Hochzeits-Catering die perfekten Bedingungen für den schönsten Tag eures Lebens!



Alles aus einer Hand:
Lokalität, Catering, Transport, Planung



Einfache, modulare Organisation,
welche viel Zeit und Mühe spart



Atemberaubende Aussicht







Erfrischende Bergluft im Sommer –
Winter Wonderland im Winter

Eure Traumhochzeit inmitten der Berge Grächens



Traum- bausteine

Wir freuen uns, euch unsere Hochzeitsangebote vorstellen zu dürfen! Um euch die grösstmögliche Flexibilität zu bieten, haben wir ein einfaches, modulares System entwickelt. Mit den folgenden Kapiteln könnt ihr eure ganz persönliche Hochzeitsfeier nach euren Wünschen zusammenstellen.

- Kapitel:  1 Gondel
 2 Lokalität
 3 Catering
 4 Planung

In der folgenden Dokumentation werden die verschiedenen Kapitel kurz erklärt.

Wichtig:

- Diese Dokumentation dient der Übersicht und einer groben Abschätzung der Kosten, Änderungen vorbehalten.
- Der zeitliche Ablauf kann gemeinsam abgestimmt werden.
- Natürlich ermöglichen wir euch nach Absprache auch eure individuellen Wünsche.

Euer unvergesslicher Tag in den Alpen



Allgemeine Informationen

Gruppengrösse: Bis zu 110 Personen, bei höherer
Teilnehmerzahl auf Anfrage

Wo: Hannigalp, Grächen

Anreise: PKW/ÖV; 8 Minuten Gondelfahrt
von der Talstation

Preis

Der Preis setzt sich aus den ausgewählten Kapitel zusammen
und kann am Ende dieser Dokumentation grob zusammen-
gerechnet werden. Eine detaillierte Offerte folgt auf Anfrage.

Kontakt

TUG Gastro AG

+41 77 457 54 65, gastro@graechen.ch



Mit der Gondelbahn
zur Wolke sieben



Kapitel 1

Gondel

Preise

Anzahl Personen		< 10	10 – 19	20 – 49	50 – 99	ab 100
Rabatt		-	15 %	20 %	25 %	30 %
Einfach	CHF	14.-	11.90	11.20	10.50	9.80
Retour	CHF	27.-	22.95	21.60	20.25	18.90
Einfach Halbtax	CHF	7.-	5.95	5.60	5.25	4.90
Retour Halbtax	CHF	13.-	11.05	10.40	9.75	9.10

Fahrplan Gondelbahn

Winter 2024 & 2025

14.12.2024 – 24.01.2025	Erste Fahrt	Letzte Fahrt
	08:30 Uhr	16:30 Uhr
25.01.2025 – 30.03.2025	Erste Fahrt	Letzte Fahrt
	08:30 Uhr	17:00 Uhr

Sommer 2025

14.06.2025 – 04.07.2025	Frühkurs	Erste Fahrt	Letzte Fahrt
Vormittag	Nein	08:30 Uhr	12:15 Uhr
Nachmittag		13:15 Uhr	16:30 Uhr
05.07.2025 – 19.10.2025	Frühkurs	Erste Fahrt	Letzte Fahrt
Vormittag	07:30 Uhr *	08:30 Uhr	12:15 Uhr
Nachmittag		13:15 Uhr	17:30 Uhr

* auf Voranmeldung

Stand, 06.11.2024, Änderungen vorbehalten

Extrafahrten ausserhalb Betriebszeiten: Zusätzlich CHF 300.- pro Fahrt

Hochzeiten ausserhalb der Saisonzeiten: Auf Anfrage möglich

Besondere Momente
teilen und geniessen



Kapitel  2

Lokalität

Willkommen auf der Hannigalp!

Der Matterhornsaal

Lasst euch verwöhnen in unserem traumhaften Matterhornsaal aus Naturholz – einem Ort der Gastfreundschaft mit einem atemberaubenden Blick auf die Grächner Bergwelt und das Matterhorn. Mit Platz für bis zu 110 Personen bietet unser Saal die perfekte Kulisse für eine unvergessliche und stimmungsvolle Hochzeitsfeier.

Neben dem grosszügigen Innenbereich verfügt der Matterhornsaal auch über eine einladende, grosszügige Terrasse, inklusive Matterhornblick. Hier könnt ihr nicht nur die Weite der Berglandschaft geniessen, sondern auch die frische Bergluft und die Schönheit der Natur erleben. Die Terrasse bietet Platz für bis zu 140 Personen und lädt dazu ein, unter freiem Himmel zu feiern.

Exklusivität

Der Matterhornsaal im zweiten Stock inkl. Terrasse wird exklusiv an euch vermietet. Es ist nicht möglich das komplette Restaurant exklusiv zu mieten. Der Tagesbetrieb im ersten Stock wird zu den normalen Öffnungszeiten weitergeführt.

All-Inclusive Pauschale

Für Vorbereitung, Raummiete, Material, Reinigung, Handling, etc. berechnen wir eine All-Inclusive Pauschale von CHF 800.-.

Gaumenfreuden für
eure Liebesgeschichte



Kapitel  3

Catering

Unsere Küchencrew legt grossen Wert auf frische, saisonale und nachhaltige Produkte. Es ist uns ein Anliegen, unsere Gäste mit dem Eigengeschmack des Produktes zu überzeugen. Dafür nehmen wir nur die besten Zutaten und kochen täglich frisch und mit Leidenschaft.

Lasst euch verführen von unseren hausgemachten, schmackhaften Saucen, einem saftig rosa gegarten Roastbeef oder einem frischgebackenen Stück Torte. Die Küchencrew zaubert für euch Gerichte mit Herz.

Sehr gerne gehen wir auf eure persönlichen Wünsche ein.



Menü

Gerne bieten wir unsere Gerichte auch als Buffet an. Bitte beachtet, dass Gerichte bei Buchung als Buffetoption zu einem günstigeren Preis erhältlich sind. Details erhaltet ihr auf Anfrage. Die Gerichte bei denen dies möglich ist, werden mit folgendem Symbol gekennzeichnet: 🍽️

Apéro Häppchen

	Preis pro Stück
Charentais Melone mit Trockenfleisch	3.50
Feigenschnitt mit Ziegenfrischkäse	3.-
Schinkengipfeli	3.50
Crostini	3.- bis 5.-
(Rauchlachstatare, Rindstatare, Dörrtomaten, Oliven etc.)	
Gemüse Quiche Würfel	3.50
Süppchen (Weisswein, Melone, Gersten, Curry, etc.)	3.-
Speckbrot	2.50
Walliser Platte	9.50
Oliven, Antipasti, Chips, Nüssli	auf Anfrage

Vorspeisen

	Preis pro Person
Kleiner Buuresalat 🍴	12.50
Sommerblattsalat, Kerne, Croûtons	
Halb pochierter Lachs im Kräutermantel	19.-
Dillensauce, kleiner Kräutersalat	
Heusuppe	9.50
Optional mit Dörrzetschge im Speckmantel +3.50	
Vorspeisen-/Salat-Buffet	auf Anfrage
Je nach Wunsch	

Zwischengang

	Preis pro Person
Risotto nach Wahl 🍴	
♥ Mit getrockneten Steinpilzen	14.-
♥ Mit Trüffelöl	15.-
♥ Mit Safran	14.-
♥ Weissweinsrisotto	10.50
Schweizer Zander	22.50
Serviert mit mediterranem Gemüse-Cassoulet, Zitronensauce und Thymian	

Hauptgänge

	Preis pro Person
Nierstückbraten vom Schwein in Honig-Meauxsenf Kruste 🍽️	35.50
Mediterranes Gemüse und Süsskartoffeln aus dem Ofen, Salbeijus	
Roastbeef Braten	53.-
Kartoffelgratin, saisonales Gemüse, hausgemachte Sauce Bénaise	
Rassiges Rotes Gemüsecurry 🍴 🍴	28.-
Mit Wildreis	
Äplermaccaroni 🍽️	27.-
Apfelmus, Alpkäse, Röstzwiebeln	
Schweizer Zander oder Lachs	37.-/34.50
Sämiger Safranrisotto, Cherrytomaten, Marktgemüse	
Alp-BBQ (ab 40 Personen) 🍽️	58.-
3-4 Salate, verschiedene Würste, Grillmaiskolben, Grillspiesse, Steaks, Pouletschenkelsteak, Grillkäse, Folienkartoffeln, 2-3 Saucen, Brot, Knoblauchbrot	
Alp-BBQ XXL (ab 40 Personen) 🍽️	auf Anfrage
individuell anpassbar	
5-6 Salate, Steaks, verschieden Würste, Geflügel, Grillspiesse, Pulled-Beef oder Pork, Grillmaiskolben, verschiedene Gemüse vom Grill, Grillkäse, Lachs (auf Wunsch), 3-4 Saucen, Ofenkartoffeln, Brot	
Fondue/Raclette à discrétion 🍴 🍴	35.-
Hausgemachtes eingelegtes Gemüse, Essiggemüse, Kartoffeln	

Die Beilagen können nach Belieben ausgetauscht werden.

Hausgemachte Desserts

	Preis pro Person
Hausgemachtes Schokoladenküchlein Mit flüssigem Herz, Beeren der Saison, Vanilleglace	16.-
Dessertbuffet klein (3 - 4 hausgemachte Dessertspezialitäten nach Wahl) Auswahl: Baileys Torte, Fruchtsalat, Toblerone Mousse, Crème brûlée, Tiramisu, Linzertorte, Beeren-Crumble, gebrannte Crème, Schwarzwälder Torte	21.-
Dessertbuffet gross (5 - 6 hausgemachte Dessertspezialitäten nach Wahl) Auswahl: Baileys Torte, Fruchtsalat, Toblerone Mousse, Crème brûlée, Tiramisu, Linzertorte, Beeren-Crumble, gebrannte Crème, Schwarzwälder Torte, Passionsfrucht-Lolly Pops (Glace), Mini Madelaine, Mini Berliner	28.-

Hausgemachte Torten

	Preis pro Torte
♥ Baileys Torte Ø 22 cm für 6 - 8 Personen	54.-
♥ Schwarzwälder Torte Ø 22 cm für 6 - 8 Personen	52.-
♥ Schoggimousse Torte mit Überzug und Passionsfruchtherz Ø 22 cm für 6 - 8 Personen	67.-
♥ Cheesecake Ø 22 cm für 6 - 8 Personen, nature oder mit Limette	64.-

Late Night Snack

	Preis
Für den kleinen Hunger während des Feierns bieten wir ein köstliches Raclette an - perfekt für das gesellige Weiterfeiern.	
Raclette Auf Brot oder mit Gschwellti, Cornichons, Silberzwiebeln, Raclette Gewürz Preis: CHF 120.- pro Kilo Käseverbrauch (inkl. Beilagen)	min. 250.-





Getränkekarte

Abendbar

Eure Feier, euer Genuss

Gestaltet den Hochzeitsabend ganz nach euren Wünschen mit unserer Selbstbedienungs-Abendbar. Von Cocktails bis Softdrinks – hier findet jeder Gast sein Lieblingsgetränk. Stosst in entspannter Atmosphäre auf einen unvergesslichen Tag an! Dabei stehen euch diverse Möglichkeiten zur Verfügung, auch hier nicht aufgelistete. Abgerechnet wird dieses Angebot jeweils pro angebrochene Flasche Alkohol inkl. allen Zutaten.

Möglichkeiten	Preis
Gin-Tonic Bickens Gin (10 dl), Gurke, Pfeffer, Eis, Tonic-Water oder Bitter Lemon	160.–
Rum Cola Bacardi (7 dl), Cola, Eis, Limette	130.–
Whisky Cola Jack Daniel's old No.7 (7 dl), Cola, Eis, Zitrone	150.–
Vodka Lemon Skyy Vodka (7 dl), Bitter Lemon, Eis, Zitrone	140.–
Aperol Spritz Aperol (7 dl), Mineralwasser, Prosecco, Orange, Eis	130.–

Zudem steht euch auch unser gesamtes Angebot an Softdrinks, Weinen und Bier zur freien Auswahl bereit. So ist für jeden Geschmack gesorgt!

Richtwert Getränke (exkl. Cocktails & Spirituosen): CHF 15.– bis CHF 20.– p. P.

Weinauswahl

Für eure Feier bieten wir Wein in Flaschenqualität an, vorwiegend aus dem Wallis. Lasst euch von diesen ausgezeichneten Weinen verwöhnen!

Wein in 5 dl Flaschenqualität	Preis pro Flasche
Weisswein	
Fendant	27.50
Johannisberg	29.50
Rosé-Wein	
Œil de Perdrix	27.50
Rotwein	
Pinot Noir	29.50

Wein in 7.5 dl Flaschenqualität	Preis pro Flasche
Weisswein	
Fendant Grand Cru Jean-René Germanier, Vetroz	47.-
La Gabacha Sauvignon Blanc, Rueda, Spanien	39.-
Johannisberg Mont Fleuri Sylvaner, Bonvin, Wallis	49.-
Petite Arvin Mathilde Roux Cave de l'Orlaya, Fully	52.-
Johannisberg AOC Valais, St. Jodern Kellerei, Visperterminen	41.-
Humagne Blanc AOC Valais, Chevalier Bayard, Varen	39.-
Positivo Weiss Petite Arvine, Heida, Chardonnay, Pinot gris, Leukersonne, Salgesch	55.-
Rosé-Wein	
Gertrud Rosé AOC Valais, Pinot Noir, Gamay	45.-
Rotwein	
Positivo Merlot, Gamaret, Leukersonne, Salgesch	54.-
Humagne Rouge Bétrisey und Albrecht, Sion	41.-
Cornalin AOC Valais, Chevalier Bayard, Varen	47.-
Pinot Noir, Réserve de la Famille AOC Valais, Diego Mathier, Salgesch	56.-
Syrah AOC Valais, Chevalier Bayard, Varen	51.-
Merlot AOC Valais, Nadia Mathier, Salgesch	62.-
Prosecco und Champagner	
Champagner Lallier	79.-
Champagner Lallier Rosé	85.-
Prosecco	39.-

Wissenswertes

Menu-, Wein- und Getränkebestellung:

Damit wir unsere Bestellfristen einhalten können, müssen wir mind. 10 Tage im Voraus wissen, was ihr an eurem Anlass essen und trinken möchtet.

Zapfengeld

Solltet ihr euren eigenen Wein oder Schnaps mitbringen wollen, verrechnen wir euch ein Zapfengeld (pro angebrochene Flasche) für unsere Dienstleistungen.

Der Preis ist wie folgt:

♥ Wein 5 dl	21.-
♥ Wein 7.5 dl	30.-
♥ Wein 15 dl	60.-
♥ Spirituosen 7 dl	80.-

Zusätzliche Getränke und Abnahmebedingungen

Wenn ihr für eure Veranstaltung Weine oder Spirituosen bestellen möchtet, die nicht in unserem regulären Angebot enthalten sind, können wir diese gerne für euch beschaffen. Bitte beachtet jedoch, dass wir in diesem Fall die Regelung haben, dass ungenutzte Flaschen, die speziell für eure Veranstaltung bestellt wurden, von euch abgekauft werden müssen. Diese Regelung gilt für alle Getränke, die über unser Standardangebot hinausgehen. Der Abnahmepreis wird individuell festgelegt.

Allergien und Diäten

Anforderungen im Zusammenhang mit Allergien und Diäten können bei vorheriger Anmeldung berücksichtigt werden.

Bitte beachtet, dass wir aufgrund von Kreuzkontaminationen keine Garantie für die vollständige Reinheit der Gerichte übernehmen können. Informiert uns bitte im Voraus über alle diätetischen Besonderheiten oder Allergien, um eure Bedürfnisse bestmöglich berücksichtigen zu können.

Probeessen

Ein Probeessen ist nach Absprache möglich.

Organisation mit Herz
für den schönsten Tag
eures Lebens



Kapitel  4

Planung

Eine Hochzeit zu planen ist eine komplexe Angelegenheit und in vielen Fällen empfiehlt sich die Unterstützung eines professionellen Hochzeitplaners.

Aus diesem Grund arbeiten wir eng mit unseren offiziellen Hochzeitplanern zusammen.

Offizielle Hochzeitplaner von Grächen Tourismus

Wedding in Style
+41 79 886 68 78, info@hochzeitsplanung-wallis.ch
hochzeitsplanung-wallis.ch

Yunique Hochzeitplanung
+41 79 360 05 01, info@yunique-hochzeit.ch
yunique-hochzeit.ch

Organisation Trauung | Kirche | Kapelle Hannigalp

Pfarrei Grächen
info@pfarrei-graechen.ch

Pfarrer Augustus Izekwe
+41 27 956 11 89, padrechuma@yahoo.com

Grob-Kosten-Kalkulation



Kapitel 1 – Gondel		
Einfach	_____ Pers. x _____ CHF = _____ CHF	
Retour	_____ Pers. x _____ CHF = _____ CHF	
Einfach Halbtax	_____ Pers. x _____ CHF = _____ CHF	
Retour Halbtax	_____ Pers. x _____ CHF = _____ CHF	
Extrafahrt	_____	300 CHF

Kapitel 2 – Lokalität	
Pauschale Matterhornsaal (inkl.Terrasse)	800 CHF

Kapitel 3 – Catering		
Apéro	_____ Pers. x _____ CHF = _____ CHF	
Apéro Wein		_____ CHF
Ausgewähltes Menü	_____ Pers. x _____ CHF = _____ CHF	
Menü Wein		_____ CHF
Weitere Getränke (Bier, Spirituosen, alkoholfreie Getränke)	_____ Pers. x _____ CHF = _____ CHF	

**Totale Kosten grob
(exkl. Hochzeitsplaner):**

Sonstiges

Dekoration

Für eure Hochzeitsfeier steht euch unsere kleine Auswahl an Dekorationsmaterialien zur Verfügung. Solltet ihr Blumendekoration wünschen, vermitteln wir gerne den Kontakt zu einem passenden Anbieter. Die Organisation und das Arrangement der Blumendekoration liegt jedoch in der Verantwortung der Gäste, bzw. der Hochzeitsplaner.

Beim Aufstellen der Dekoration können wir euch nach vorheriger Absprache gerne behilflich sein.

Zusätzlich könnt ihr bei uns weisse Tischdecken und Stoffservietten bestellen. Diese werden von uns geliefert und aufgestellt.

Musik oder Spiele

Spielt an eurem Anlass Musik (Band, DJ, ...) oder sind Spiele geplant, bitten wir euch uns dies vorgängig mitzuteilen. So können wir unsere Abläufe besser planen und besser auf eure Wünsche eingehen.

Musiktechnik und Haftung

Im Matterhornsaal sind eine Soundanlage, sowie Beamer mit Leinwand vorhanden, wofür keine Mehrkosten anfallen. Auf Anfrage können eine Soundanlage für die Terrasse und Scheinwerfer dazu gemietet werden. Bitte klärt mit der Band bzw. dem DJ die technischen Voraussetzungen ab. Allenfalls brauchen die Künstler andere technische Anlagen. Wir übernehmen keine Haftung für etwaige Probleme oder Ausfälle bei der Musikanlage oder der Technik während der Veranstaltung. Wir empfehlen, alle technischen Details und Funktionen vor der Veranstaltung zu überprüfen, um einen reibungslosen Ablauf sicherzustellen.

Veranstaltungszeiten und Zuschläge

Bitte beachtet, dass wir ab 24:00 Uhr einen Nachtzuschlag von CHF 180.- pro angebrochene Stunde erheben. Die Feierlichkeiten können bis 03.00 Uhr morgens durchgeführt werden.

Unterkunft in Grächen

Gerne vermitteln wir euch auch die perfekte Unterkunft in Grächen – egal ob Hotel, Apartmets oder Gruppenunterkunft.


Vorbehalt von Änderungen

Bitte beachtet, dass wir uns kurzfristige Änderungen in Bezug auf die Veranstaltungsdetails vorbehalten. Wir werden euch so früh wie möglich über etwaige Anpassungen zu informieren, um einen reibungslosen Ablauf eurer Hochzeitsfeier sicherzustellen.

Vielen Dank für euer Verständnis und eure Flexibilität.

Preise

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inkl. 8,1% Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten.



*Willkommen
zu unserer
Hochzeit*

Grächen und St. Niklaus
Tourismus und Gewerbe

events-pr@graechen.ch
+41 27 955 60 60