

MENÜVORSCHLÄGE

**Am
Kamin**
HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

GRUPPENANGEBOTE IM ÜBERBLICK

Preise pro Person inklusive gesetzlicher MwSt.
(Preisänderungen vorbehalten)

35,00 €: 3 Gänge-Menüklassiker zur Wahl (S. 12)

35,00 €: 4 Gänge-Bufferets* mit Fleisch und Pasta (S. 2-6)

48,00 €: Themenbufferets* – große Auswahl (S. 7-11)

59,00 €: 5 Gänge-Dinner-Menüs zur Wahl (S. 13)

– *Mindestberechnung für Bufferets –

35,00 €-Bufferets min. 20 Erwachsene und 48,00 €-Bufferets min. 30 Erwachsene
Erwachsene/Vollzahler = alle Personen ab 14 Jahre!

OPTIONAL: INKLUSIVE 6 STUNDEN GETRÄNKE

Aufpreis nur 24,00 €

Folgende Getränke sind im Aufpreis inklusive:

SEKTEMPFANG: Buffetempfang mit Sekt/Cassisco, Wasser, Orangensaft, Bier;

BIERE: Helles vom Fass Augustiner und Aktienbrauerei, Dunkles, Pils, Weizen, Alkoholfreies;

WEISSWEINE: 3 Weißweine – von uns ausgewählt – aus unserem offenen Weinsortiment;

ROTWEINE: 3 Rotweine – von uns ausgewählt – aus unserem offenen Weinsortiment;

ALKOHOLFREI: Tafelwasser in Karaffen am Tisch eingestellt, alle Softdrinks vom Sortiment;

KAFFEESPEZIALITÄTEN-STAND: Espresso, Cappuccino, Macchiato, große Teeauswahl;

KAFFEEZEIT: Zusätzlich Filterkaffee am Buffet zu Ihren selbst mitgebrachten Kuchen und Kaffeestapel am Tisch eingedeckt (Aufpreis 4,00 € pro Person);

Alle obigen Getränke für eine Dauer von maximal 6 Stunden!

Automatische Berechnung für jede weitere Stunde: 5,00 € pro Person und Stunde für die gesamte Gruppe ab 14 Jahren
(Auch für den Fall, dass einzelne Gäste die Feier bereits verlassen haben.)

Getränke im Preis inklusive: Alle Biere, alle Weine aus dem offen ausgeschenkten Weinsortiment, alle alkoholfreien Getränke (außer Barmixgetränke) und die Kaffeespezialitätenstation zur Selbstbedienung.

Kinder bis 13 Jahre: 2,00 € pro Lebensjahr für Schnitzel/Pommes und alle Getränke.

Jugendliche ab 14 Jahre werden mit dem vollen Preis berechnet!

Buchung großer Flairsaal 170 qm (maximal 120 Personen): Mindestumsatz 3.500,00 €

Buchung Alm/abgeteilter Flairsaal 90 qm (geeignet bis zu 50 Personen): Kein Mindestumsatz!

Wissenswertes zu unseren Bufferets:

Im Hotel Am Kamin bereiten wir stets genügend Speisen für unsere Bufferets zu, damit auch der letzte Gast noch eine schöne Auswahl vorfindet.

Logischerweise bleibt dabei etwas übrig, das wir nach dem Abräumen gemeinsam mit unseren Mitarbeitern für unser Abendessen verwerten.

So haben einerseits alle Gäste ausreichend zu essen und andererseits wird wenig weggeworfen – eine gute Lösung für alle Beteiligten!



VORSPEISEN VOM BUFFET

Salate: Pastasalat und verschiedene Rohkostsalate, zwei verschiedene Dressings und gemischter Brotkorb;
Frisches Kräutercrèmesüppchen mit Petersilie und Schnittlauch;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Medaillons vom Schweinefilet mit wahlweise Bratenjus und Whiskysahnesoße mit Bratkartoffeln;
Natur gebratene Putenmedaillons zum Gemüse oder Salat;
Farfalle-Nudeln in feiner Rahmsauce;
Frisches Gemüse;

NACHSPEISEN VOM BUFFET

Kleine Gläschen Panna Cotta mit Beerensauce;
Apfelstrudel mit Vanillesauce;
gemischte Eisplatte mit Schlagsahne;

GETRÄNKE

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN:

Grüner Veltliner, Qualitätswein vom Weingut Prechtl, Weinviertel Österreich, herzhaft, süffig, trocken – 0,2l **7,90 €**

Pinot Grigio, IGT, Italien, vollmundig, weich, trocken – 0,2l **7,90 €**

Etschtaler Weißwein, Südtirol, Wilhelm Walch, DOC, leichter, angenehmer Weißwein, halbtrocken – 0,2l **6,90 €**

ROTWEINEMPFEHLUNGEN:

Südtiroler Vernatsch, „Mitterberg“ Joseph Brigl, Eppan, bekömmlich, süffig, trocken – 0,2l **6,90 €**

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken – 0,2l **7,90 €**

Spätburgunder, Bodensee, QbA, samtig, elegant, kirschfruchtig, halbtrocken – 0,2l **7,90 €**

BIERE:

Augustiner und **Aktien Hell** vom Fass – 0,5l **5,30 €**

ALLE ANDEREN GETRÄNKE:

Bitte bei der Bedienung nachfragen.
Vielen Dank.

**35 € pro Person für einmal 3 Stunden Buffetbereitstellung – Getränke sind nicht inkl.
Mindestberechnung 20 Erwachsene!**



VORSPEISEN VOM BUFFET

Salate: Pastasalat und verschiedene Rohkostsalate, zwei verschiedene Dressings und gemischter Brotkorb;
Kräftige Rinderbouillon mit Brätspätzle und Flädle;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kräuterjus und Butterspätzle;
Panierte Putenschnitzel mit Bratkartoffeln;
Allgäuer Kässpätzle mit Röstzwiebeln;
Frisches Gemüse;

NACHSPEISEN VOM BUFFET

Kleine Gläschen Panna Cotta mit Beerensoße;
Apfelstrudel mit Vanillesoße;
gemischte Eisplatte mit Schlagsahne;

GETRÄNKE

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN:

Grüner Veltliner, Qualitätswein vom Weingut Prechtl, Weinviertel Österreich, herzhaft, süffig, trocken – 0,2l **7,90 €**

Pinot Grigio, IGT, Italien, vollmundig, weich, trocken – 0,2l **7,90 €**

Etschtaler Weißwein, Südtirol, Wilhelm Walch, DOC, leichter, angenehmer Weißwein, halbtrocken – 0,2l **6,90 €**

ROTWEINEMPFEHLUNGEN:

Südtiroler Vernatsch, „Mitterberg“ Joseph Brigl, Eppan, bekömmlich, süffig, trocken – 0,2l **6,90 €**

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken – 0,2l **7,90 €**

Spätburgunder, Bodensee, QbA, samtig, elegant, kirschfruchtig, halbtrocken – 0,2l **7,90 €**

BIERE:

Augustiner und **Aktien Hell** vom Fass – 0,5l **5,30 €**

ALLE ANDEREN GETRÄNKE:

Bitte bei der Bedienung nachfragen.
Vielen Dank.

**35 € pro Person für einmal 3 Stunden Buffetbereitstellung – Getränke sind nicht inkl.
Mindestberechnung 20 Erwachsene!**



VORSPEISEN VOM BUFFET

Salate: Pastasalat und verschiedene Rohkostsalate, zwei verschiedene Dressings und gemischter Brotkorb;
Tomaten-Auberginencremesüppchen;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Natur gebratene Hähnchenbrustfilets mit Kresserahmsauce und Miniofenkartoffel;
Panierte Schweineschnitzel mit Kartoffel-Wedges;
Penne-Nudeln mit Kirschtomaten und frischem Basilikum;
Frisches Gemüse;

NACHSPEISEN VOM BUFFET

Kleine Gläschen Panna Cotta mit Beerensauce;
Apfelstrudel mit Vanillesauce;
gemischte Eisplatte mit Schlagsahne;

GETRÄNKE

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN:

Grüner Veltliner, Qualitätswein vom Weingut Prechtl, Weinviertel Österreich, herzhaft, süffig, trocken – 0,2l **7,90 €**

Pinot Grigio, IGT, Italien, vollmundig, weich, trocken – 0,2l **7,90 €**

Etschtaler Weißwein, Südtirol, Wilhelm Walch, DOC, leichter, angenehmer Weißwein, halbtrocken – 0,2l **6,90 €**

ROTWEINEMPFEHLUNGEN:

Südtiroler Vernatsch, „Mitterberg“ Joseph Brigl, Eppan, bekömmlich, süffig, trocken – 0,2l **6,90 €**

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken – 0,2l **7,90 €**

Spätburgunder, Bodensee, QbA, samtig, elegant, kirschfruchtig, halbtrocken – 0,2l **7,90 €**

BIERE:

Augustiner und **Aktien Hell** vom Fass – 0,5l **5,30 €**

ALLE ANDEREN GETRÄNKE:

Bitte bei der Bedienung nachfragen.
Vielen Dank.

**35 € pro Person für einmal 3 Stunden Buffetbereitstellung – Getränke sind nicht inkl.
Mindestberechnung 20 Erwachsene!**



VORSPEISEN VOM BUFFET

Salate: Pastasalat und verschiedene Rohkostsalate, zwei verschiedene Dressings und gemischter Brotkorb;
Kartoffelrahmsüppchen;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Steirer Schnitzel von der Truthahnbrust mit Kürbiskernen paniert;
Medaillons vom Schweinefilet mit wahlweise Bratenjus oder Champignonrahmsauce und hausgemachte Butterspätzle;
Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung in Rahmsauce;
Bratkartoffeln und frisches Gemüse;

NACHSPEISEN VOM BUFFET

Kleine Gläschen Panna Cotta mit Beerensauce;
Apfelstrudel mit Vanillesauce;
gemischte Eisplatte mit Schlagsahne;

GETRÄNKE

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN:

Grüner Veltliner, Qualitätswein vom Weingut Prechtl, Weinviertel Österreich, herzhaft, süffig, trocken – 0,2l **7,90 €**

Pinot Grigio, IGT, Italien, vollmundig, weich, trocken – 0,2l **7,90 €**

Etschtaler Weißwein, Südtirol, Wilhelm Walch, DOC, leichter, angenehmer Weißwein, halbtrocken – 0,2l **6,90 €**

ROTWEINEMPFEHLUNGEN:

Südtiroler Vernatsch, „Mitterberg“ Joseph Brigl, Eppan, bekömmlich, süffig, trocken – 0,2l **6,90 €**

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken – 0,2l **7,90 €**

Spätburgunder, Bodensee, QbA, samtig, elegant, kirschfruchtig, halbtrocken – 0,2l **7,90 €**

BIERE:

Augustiner und **Aktien Hell** vom Fass – 0,5l **5,30 €**

ALLE ANDEREN GETRÄNKE:

Bitte bei der Bedienung nachfragen.
Vielen Dank.

**35 € pro Person für einmal 3 Stunden Buffetbereitstellung – Getränke sind nicht inkl.
Mindestberechnung 20 Erwachsene!**



VORSPEISEN VOM BUFFET

Salate: Pastasalat und verschiedene Rohkostsalate, zwei verschiedene Dressings und gemischter Brotkorb;
Feines Knoblauch-Cremesüppchen;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Fingerfoodbaum mit Chicken Wings, Frühlingsrollen und gebackenen Champignons;
Gegrillte Schweinerückensteaks mit Bratenjus, dazu Röstinchen und Miniofenkartoffel;
Farfalle mit frischen Kirschtomaten;
Gebratene Zucchini- und Auberginenscheiben;

NACHSPEISEN VOM BUFFET

Kleine Gläschen Panna Cotta mit Beerensoße;
Apfelstrudel mit Vanillesoße;
gemischte Eisplatte mit Schlagsahne;

.....

GETRÄNKE

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN:

Grüner Veltliner, Qualitätswein vom Weingut Prechtl, Weinviertel Österreich, herzhaft, süffig, trocken – 0,2l **7,90 €**
Pinot Grigio, IGT, Italien, vollmundig, weich, trocken – 0,2l **7,90 €**
Etschtaler Weißwein, Südtirol, Wilhelm Walch, DOC, leichter, angenehmer Weißwein, halbtrocken – 0,2l **6,90 €**

ROTWEINEMPFEHLUNGEN:

Südtiroler Vernatsch, „Mitterberg“ Joseph Brigl, Eppan, bekömmlich, süffig, trocken – 0,2l **6,90 €**
Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken – 0,2l **7,90 €**
Spätburgunder, Bodensee, QbA, samtig, elegant, kirschfruchtig, halbtrocken – 0,2l **7,90 €**

BIERE:

Augustiner und **Aktien Hell** vom Fass – 0,5l **5,30 €**

ALLE ANDEREN GETRÄNKE:

Bitte bei der Bedienung nachfragen.
Vielen Dank.

**35 € pro Person für einmal 3 Stunden Buffetbereitstellung – Getränke sind nicht inkl.
Mindestberechnung 20 Erwachsene!**

BAYRISCH-SCHWABEN SCHMANKERLBUFFET

**Am
Kamin**
HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

VORSPEISEN VOM BUFFET

Vorab serviert: Festtagssuppe mit Brätspätzle, Kräuternockerl, Flädle und Gemüsestreifen;
Salatbuffet – alles frisch und hausgemacht: Blattsalate, Kartoffelsalat, Krautsalat, Karotten-, Nudel-, Mais- und Wurstsalat,
Gurken- und Tomatensalat, gebratene Zucchini, Paprika, Champignons, dazu großer gemischter Brotkorb;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Ofenfrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut;
Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle;
Panierte Truthahnschnitzel mit Bratkartoffeln;
Gebratene Lachsforellenfilets mit Zitrone in Butter gebraten und Kartoffeln;
Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebel;
Frisches Gemüse;

NACHSPEISEN VOM BUFFET

Selber gmachte Apfelmus und Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesoße;
Bayrisch Creme mit Himbeersoße;
Heimische Käseplatte mit gemischtem Brotkorb;
Eisplatte;

GETRÄNKE

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN:

Weißburgunder-Pinot Blanc, DOC, Südtirol/Eppan, weich, harmonisch, trocken – 0,2l **7,90 €**
Pinot Grigio del Veneto, IGT, Italien, vollmundig, trocken – 0,2l **7,90 €**
Müller-Thurgau, Bodensee, QbA, halbtrocken, feine Muskat- und Apfelaromatik – 0,2l **7,90 €**

ROTWEINEMPFEHLUNGEN:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken – 0,2l **7,90 €**
Edelvernatsch vom Weingut Brigl, Südtirol/Eppan, leicht, trocken – 0,2l **6,90 €**
Spätburgunder, Bodensee, QbA, samtig, elegant, kirschfruchtig, halbtrocken – 0,2l **7,90 €**

BIERE:

Augustiner und **Aktien Hell** vom Fass – 0,5l **5,30 €**

ALLE ANDEREN GETRÄNKE:

Bitte bei der Bedienung nachfragen.
Vielen Dank.

**48 € pro Person für einmal 3 Stunden Buffetbereitstellung – Getränke sind nicht inkl.
Mindestberechnung 30 Erwachsene!**



VORSPEISEN VOM BUFFET

Salate: Pastasalat und verschiedene Rohkostsalate, zwei verschiedene Dressings und gemischter Brotkorb;
Kräftige Rinderbouillon mit Brätspätzle und Flädle;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Gegrillte Hähnchenbrustfilets zum Gemüse oder Salat;
Kalbsrahmgulasch in Petersilienrahmsauce mit selber gmachte Butterspätzle;
Panierte Truthahnschnitzel mit Zitronenscheiben und Kartoffeln;
Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln;
Frisches Gemüse;

NACHSPEISEN VOM BUFFET

Kaiserschmarrn nach Hausrezept mit Apfelmus und Vanillesauce;
Gemischte Eisplatte mit Schlagsahne;

GETRÄNKE

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN:

Entre-deux-mers, AC Selection Bordeaux, elegant, fruchtig, trocken, aus der 0,75 l-Flasche – 0,2l **8,90 €**

Pinot Grigio, IGT, Italien, vollmundig, weich, trocken – 0,2l **7,90 €**

Müller-Thurgau, Bodensee, QbA, halbtrocken, leicht, Muskat- und Apfelaromatik – 0,2l **7,90 €**

ROTWEINEMPFEHLUNGEN:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken – 0,2l **7,90 €**

Syrah, VDP d'Oc, Südfrankreich, Languedoc, kräftig, würzig-weich, trocken – 0,2l **8,90 €**

Spätburgunder, Bodensee, Nonnenhorn, QbA, samtig, elegant, kirschfruchtig, halbtrocken – 0,2l **7,90 €**

BIERE:

Augustiner und **Aktien Hell** vom Fass – 0,5l **5,30 €**

ALLE ANDEREN GETRÄNKE:

Bitte bei der Bedienung nachfragen.
Vielen Dank.

**48 € pro Person für einmal 3 Stunden Buffetbereitstellung – Getränke sind nicht inkl.
Mindestberechnung 30 Erwachsene!**

HEIMATLAND-BUFFET

**Am
Kamin**
HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

VORSPEISEN VOM BUFFET

Schinken-Speckplatte mit Südtiroler Rohschinken und gekochtem Allgäuer Hinterschinken;
Antipastiplatte mit Tomaten-Mozzarella, gefüllte Pepperoni, gebratene Champignons und Zucchini;
Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings und gemischtem Brotkorb;
Kräftige Rinderbouillon mit Brätspätzle und Flädle;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Ofenfrischer Schweinebraten mit Spätzle und Blaukraut;
Kleine panierte Truthahnschnitzel mit Bratkartoffeln;
Ofenfrische kleine Entenstückerl mit Kräuterjus und Semmelknödel;
Feines Lachsforellenfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffeln;
Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln;
Frisches Gemüse;

NACHSPEISEN VOM BUFFET

Apfelstrudel mit Vanillesoße;
Gemischte Eisplatte mit Schlagsahne;
Frische Schokoladencreme nach Hausrezept;
Großes Käsebrett mit Butter und Brotkorb;

GETRÄNKE

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN:

Weißburgunder, Pinot Blanc, DOC, Südtirol/Eppan, weich, harmonisch, trocken – 0,2l 7,90 €

Pinot Grigio, IGT, Italien, vollmundig, weich, trocken – 0,2l 7,90 €

Müller-Thurgau, Bodensee, QbA, halbtrocken, leicht, Muskat- und Apfelaromatik – 0,2l 7,90 €

ROTWEINEMPFEHLUNGEN:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken – 0,2l 7,90 €

Trollinger/Lemberger aus Württemberg, Haberschlechter Heuchelberg, wohlschmeckend – 0,2l 7,90 €

Spätburgunder, Bodensee, Nonnenhorn, QbA, samtig, elegant, kirschruchtig, halbtrocken – 0,2l 7,90 €

BIERE:

Augustiner und **Aktien Hell** vom Fass – 0,5l 5,30 €

ALLE ANDEREN GETRÄNKE:

Bitte bei der Bedienung nachfragen.

Vielen Dank.

**48 € pro Person für einmal 3 Stunden Buffetbereitstellung – Getränke sind nicht inkl.
Mindestberechnung 30 Erwachsene!**



VORSPEISEN VOM BUFFET

Fingerfoodbaum mit Chicken Wings, Frühlingsrollen, gebackenen Champignons und verschiedenen Dips;
Antipastiplatte mit Tomaten-Mozzarella, Rohschinken, gefüllte Pepperoni, gebratenes Gemüse;
Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings und gemischtem Brotkorb;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Ofenfrischer Spanferkelbraten mit feiner Bratensoße;
Kleine panierte Truthahnschnitzel mit Zitrone;
Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter;
Gebratene Lachsforellenfilets mit frischen Kräutern;
Hausgemachte Kässpätzle und Krautschupfnudeln;
Frisches Gemüse, Wedges und geröstete Bratkartoffeln;

NACHSPEISEN VOM BUFFET

Feines Schokoladenfondue vom Schokobrunnen mit frischen Früchten;
Käse- und Speckplatte mit Butter und Brotkorb;

GETRÄNKE

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN:

Entre-deux-mers, AC Selection Bordeaux, elegant, fruchtig, trocken, aus der 0,75 l-Flasche – 0,2l **8,90 €**
Pinot Grigio, IGT, Italien, vollmundig, weich, trocken – 0,2l **7,90 €**
Müller-Thurgau, Bodensee, QbA, halbtrocken, leicht, Muskat- und Apfelaromatik – 0,2l **7,90 €**

ROTWEINEMPFEHLUNGEN:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbereenfruchtig, füllig, trocken – 0,2l **7,90 €**
Syrah, VDP d'Oc, Südfrankreich, Languedoc, kräftig, würzig-weich, trocken – 0,2l **8,90 €**
Spätburgunder, Bodensee, Nonnenhorn, QbA, samtig, elegant, kirschfruchtig, halbtrocken – 0,2l **7,90 €**

BIERE:

Augustiner und **Aktien Hell** vom Fass – 0,5l **5,30 €**

ALLE ANDEREN GETRÄNKE:

Bitte bei der Bedienung nachfragen.
Vielen Dank.

**48 € pro Person für einmal 3 Stunden Buffetbereitstellung – Getränke sind nicht inkl.
Mindestberechnung 30 Erwachsene!**

MEDITERRANES BUFFET

**Am
Kamin**
HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

VORSPEISEN VOM BUFFET

Honigmelonenschiffchen, in Kräuter-Olivenöl gebratenes Gemüse, Salami, frischer Parmesan, gefüllte Pepperoni, Tomaten-Mozzarella in Aceto Balsamico, Auswahl von feinen, frischen Oliven; Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings und gemischtem Brotkorb;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Piccata von Truthahnbrust und Schweinelende in der Käse-Eihülle;
Kalbsragout mit frischem Thymian und Kräuterpilzen;
Gegrillte Garnelen und gebackene Seehechtfilets;
Penne-Nudeln, Tomatensoße, Kartoffeln;
Frisches Gemüse;

NACHSPEISEN VOM BUFFET

Feine Tiramisu nach Hausrezept;
Gemischte Eiscreme mit Schlagsahne;
Hausgemachte Panna Cotta mit Beerensoße;

GETRÄNKE

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN:

Entre-deux-mers, AC Selection Bordeaux, elegant, fruchtig, trocken, aus der 0,75 l-Flasche – 0,2l **8,90 €**
Pinot Grigio, IGT, Italien, vollmundig, weich, trocken – 0,2l **7,90 €**

ROSEWEINEMPFEHLUNGEN:

Cote de Provence, Südfrankreich, herb, würzig, fein, harmonisch – 0,2l **8,90 €**

ROTWEINEMPFEHLUNGEN:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken – 0,2l **7,90 €**
Montepulciano, Italien, klassisch, fruchtig, trocken – 0,2l **7,90 €**
Syrah, VDP d'Oc, Südfrankreich, Languedoc, kräftig, würzig-weich, trocken – 0,2l **8,90 €**

BIERE:

Augustiner und **Aktien Hell** vom Fass – 0,5l **5,30 €**

ALLE ANDEREN GETRÄNKE:

Bitte bei der Bedienung nachfragen.
Vielen Dank.

**48 € pro Person für einmal 3 Stunden Buffetbereitstellung – Getränke sind nicht inkl.
Mindestberechnung 30 Erwachsene!**

REGIONALE MENÜKLASSIKER

**Am
Kamin**
HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

MENÜ 1

DAS ALLGÄUER ALPENMENÜ

„Das satte Grün des Hopfenseeuferers“

Gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten in feinem Rahmdressing, dazu in Butter geröstete Weißbrotwürfel und Baguette

„Säulingsfilets“

Gebratene Schweinefiletscheiben und Rinderlende auf Reiberdatschi an feiner Bratensoße und Broccoli

– Kässpätzten/Spätzle werden extra am Tisch bereitgestellt –

„König Ludwigs Märchentraum“

Hausgemachte Bayrisch Creme und Apfelküchle mit Vanilleeis, Schokoladen-/Beerensoße und Schlagsahne

Menü: 35,00 € – Getränke sind nicht inkl.

MENÜ 2

DAS ALLGÄUER SPEZIALITÄTEN MENÜ

Allgäuer Festtagssuppe mit Brätspätzle, Kräuternockerl, Flädle und Gemüsestreifen

Schwabenteller mit Medaillons vom Schweinefilet und Putenbrust, feine Bratensoße, Gemüse und hausgemachte Butterspätzle

– Kroketten und Champignonrahmsauce werden extra gereicht –

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis und Schlagsahne

Menü: 35,00 € – Getränke sind nicht inkl.

MENÜ 3

DAS BAYRISCHE BIERMENÜ

Weißbiercremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln

Ofenfrische Scheiben von der ausgelösten Kalbshaxe mit kräftiger Urbayrisch-Dunkelbiersoße,

Blaukraut und Kartoffelknödel

„Bieramisü“ nach unserem Hausrezept mit alkoholfreiem Bier

mit Vanilleeis, Himbeersoße und Schlagsahne

Menü: 35,00 € – Getränke sind nicht inkl.

5-GÄNGE DINNER-MENÜ

**Am
Kamin**
HOTEL - LOUNGE - ALMWIRTSCHAFT

REGIONAL

Brotkörbchen mit Lauch-Frischkäsecreme

Gemischte Blattsalate in karamellisiertem Walnussdressing
mit frischem Lachsforellenfilet vom Grill und Mandelbutter

Kräuterrahmsuppe mit frischen Kräutern und gerösteten Holzofenbrotwürfeln

Zitronensorbet mit frischer Minze

Zartes bayrisches Kalbsteak mit Camembert überbacken, wahlweise Bratensoße oder Waldbeerensoße,
dazu gebratene Kartoffelnudeln und frisches Marktgemüse

Hausgemachtes Bieramisu vom Kaufbeurer Aktienbier
mit Himbeersoße und Schlagsahne

Menü: 59,00 €

INTERNATIONAL

Brotkörbchen mit Olivenöl und Meersalz

Gemischte Blattsalate an Mangodressing
mit gebratener Lachsfiletscheibe und geschrotetem Pfeffer

Proseccocremesüppchen

Zitronensorbet mit frischer Minze

Zartes Kalbsfiletmedaillon mit Kräutersenfkruste überbacken an Merlot-Rotweinssoße,
dazu frisches Gemüse und Kartoffelkrapferl

Dessertteller mit hausgemachten Cremes, Fruchtsoßen
und verschiedenen Garnituren

Menü: 59,00 €



Für Festlichkeiten stellen wir Ihnen, soweit Sie uns bei der Dekorations-Auswahl, Farbe und Gestaltung „freie Hand“ lassen, folgende Dekorationsleistungen – im Preis inklusive – bereit:

TISCHE UND TAFELN werden gemäß dem Anlass und Ihres ausgewählten Menüs festlich eingedeckt.
Dazu stellen wir unsere cremefarbene Tischwäsche bereit.

Wir decken mit Papierservietten aus hochwertigem Material ein. Passend zu den Servietten stimmen wir die Kerzen ab, welche sich in Glashaltern bzw. messing-farbenen Kerzenständern präsentieren.

Zur **DEKORATION** stellen wir abwechselnd hauseigene Sträußchen, Efeu, Steinchen und vieles mehr, je nach Saison und passend zur Festivität, aus unserem Dekorationsassortiment bereit. Die von uns bereitgestellten Dekorationselemente verbleiben nach Ihrer Feier im Besitz des Hotels (bitte nicht mit nach Hause nehmen). Von Ihnen gestellte Dekorationselemente bitten wir über Ihren Floristen spätestens am Vorabend Ihrer Feier anliefern zu lassen.

MENÜKARTEN schreiben wir Ihnen im DIN-A5-Querformat (zweiseitig) und legen diese mit auf den Tischen aus.
Wenn Sie selbst Menükarten gestalten möchten, schicken wir Ihnen gerne den passenden Menütex per Mail zu.

NAMENSKÄRTCHEN AM TISCH (nicht im „all inclusive“ enthalten!): Sie kümmern sich selbst um dieses wichtige Utensil, damit sich Ihre Gäste richtig platziert fühlen. Gerne sind wir Ihnen vorab mit einem Tischplan bezüglich unserer Räumlichkeiten behilflich.
Bitte geben Sie Ihre Namenskartchen mit Tischplan zwei Tage vor der Feier im Hotel ab, damit wir zeitnah alles für Sie vorbereiten können.

.....

Gästeanzahl / Haftung / Trinkgelder:

Die Gästeanzahl ist durch Ihren Tischplan definiert und festgelegt. Sollten Sie Ihre Feier ohne Sitzordnung planen, bitten wir Sie am Vorabend um eine telefonische Auskunft bezüglich Ihrer endgültigen Gästeanzahl. Sollte der Fall eintreten, dass weniger Gäste kommen, als auf dem Tischplan stehen beziehungsweise gemeldet wurden, treffen wir uns bezüglich der Gästeabrechnung „in der Mitte“ – eine faire Lösung für beide Seiten!
Eine Zusatzregel gibt es bei Buffets: Sollten Sie ein Buffet auswählen, werden Ihnen mindestens 20 Erwachsene für die 35 €-Buffets bzw. 30 Erwachsene für die 48 €-Themenbuffets berechnet, auch wenn weniger Personen am Tag Ihrer Feier anwesend sein sollten.
Für auftretende Schäden und Verluste im Rahmen Ihrer Feier haftet der Besteller. Wenn Sie unseren fleißigen und freundlichen Servicekräften ein Trinkgeld geben möchten, bitten wir Sie herzlichst darum, dies am Abend persönlich vorzunehmen.

.....

Ende Ihrer Feier:

Wir bitten um ein offizielles Ende Ihrer Feierlichkeit bis spätestens 24.00 Uhr.
Zum Ausklang Ihrer Feier ist unsere Gastronomie bis 1.00 Uhr Nachts für Sie geöffnet.

Bitte vereinbaren Sie nach Ihrer verbindlichen Reservierung zu gegebener Zeit unter Tel. 08341/9350 einen Besprechungstermin, damit Familie Joanni mit Ihnen gemeinsam Ihre Feierlichkeit im Detail planen und besprechen kann. Vielen Dank!