

WEIHNACHTEN 2023

HÜTTENEMPfang

Genießen Sie an der Feuerschale unseren Hüttenpunsch mit oder ohne Schuss, alkoholfreien Früchtepunsch, Augustiner sowie eine Auswahl an Weihnachtsgebäck



...Alpentapas zum Empfang

Maronencremesüppchen 

Ofenfrisches Krustenbrot mit Apfel-Griebenschmalz und Schnittlauch
Nürnberger Rostbratwürstchen vom Grill mit Paprikaschmorkraut

GETRÄNKEPAUSCHALE

Augustiner Hell und Erdinger Urweisse
Erdinger alkoholfrei und Köpi alkoholfrei







Weissburgunder, Wolfgang Pfaffmann, Pfalz
Mesta Rosado Tempranillo, Bodegas Fontana, Spanien
Primitivo, Il Mio, Apulien, Italien



Tafelwasser
Coca Cola, -Zero, Fanta, Sprite
Verschiedene Säfte und Schorlen
Espresso und Cappuccino

MENUE

Weihnachtsbrett`l

Schwarzwälder Landjäger und rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Frankfurter Kräuterdip
Weihnachtlicher Waldorfsalat mit Walnüssen und getrockneten Cranberries 
Pikantes Avocado-Tatar mit Tomate, Chili, Gurke und Koriander 
Bierkäse mit zweierlei eingelegten Oliven 
Hausgemachter Obatzda mit Röstzwiebeln und Frischkäse-Paprika-Aufstrich 
Ofenfrisches Krustenbrot und steirisches Kürbiskernbrot



Weihnachtspfanne

Ofenfrischer Gänsebraten mit eigener Jus und Schweinsbraten
Apfelrotkohl, Grünkohl und Kartoffelklöße mit gebräunter Semmelbutter

oder

Winterpfanne

Oldenburger Landente und Schmorbraten vom Pommern Rind
mit Apfelrotkohl, grünen Bohnen und Kartoffelklößen mit gebräunter Semmelbutter

*

Veganer Hauptgang

Waldpilz-Ravioli mit Baby Spinat
und mariniertem Hokkaido Kürbis in Trüffelsauce



Kalt-warme Dessertvariation

Die Vorspeise und der Hauptgang werden auf dem Brett`l oder in der Pfanne serviert.
Bitte wählen Sie EIN einheitliches Menue für Ihre Gäste aus!

WEIHNACHTEN 2023

BAYRISCHE OLYMPIADE



Kräftemessen und Geschicklichkeitsprüfungen
beim Nageln, Maßkrughalten, Maßkrugschieben,
Hutwerfen, Bierdeckel-Zielwerfen
und dem Ring-Pendel

PAUSCHALARRANGEMENT

pro Person mit Menue und Getränkepauschale

15.00 bis 18.00 Uhr	89 €
19.00 bis 24.00 Uhr	109 €

ZUSATZLEISTUNGEN

	<i>pro Person</i>
Hüttenempfang	12 €
Alpentapas	8 €
Longdrink-Pauschale (pro Stunde)	4 €
<i>Erweiterung zum Menue:</i>	
Maronencremesüppchen 	5 €
Käseauswahl mit Honignüssen und Birnensenf	5 €
<i>Mitternachtssnack:</i>	
Berliner Currywurst oder Pilz-Nuggets mit Kräuter-Dip 	4 €
Süßigkeiten-Bar zur Party	5 €
Lebkuchenherz mit Firmen- oder Wunschlogo	8 €
	<i>Pauschal</i>
Bayerische Olympiade (1 Stunde)	80 €
DJ mit Licht- und Tonanlage (5 Stunden - bis max. 1:00 Uhr)	790 €
...jede weitere Stunde	150 €
<i>Alternativ</i>	
Technikpauschale (Licht- und Tonanlage)	350 €
Beamer mit Leinwand und Mikrofon	75 €

EXKLUSIVBUCHUNGEN DER ALMHÜTTE

Bei der Reservierung der kompletten Almhütte inklusive Teerrasse in der Vorweihnachtszeit (max. 160 Sitzplätze) gehen wir von einem gastronomischen Mindestumsatz von 9.000 € aus.

Bei exklusiven Veranstaltungen berechnen wir einmalig für den Auf- und Abbau inkl. Endreinigung eine Servicepauschale in Höhe von 300 €, bei nicht exklusiven Veranstaltungen 3 € pro Person.

ANFRAGEN & BUCHUNGEN

für unser Restaurant und auch die Almhütte (auch für exklusive Buchungen)
info@loretta-berlin.de