

## Weihnachten 2022

### Empfang an der Almhütte

... mit Glühwein, alkoholfreiem Hüttenpunsch  
und Augustiner

9 €

... zusätzlich mit Prosecco

11 €



### Alpentapas Empfang

Getränke wie oben aufgeführt zusätzlich mit:  
Tiroler Bergschinken und Apfel-Griebenschmalz mit Laugengebäck  
Wurstsalat im Weckglas, Kaminwurze und Cornichons

15 €

... zusätzlich mit Prosecco 17 €

(jeweils 1 Stunde)



### Getränkepauschale

Augustiner Hell und Erdinger Urweisse  
Erdinger alkoholfrei und Köpi alkoholfrei



Weissburgunder, Weingut Pfaffmann, Pfalz  
Mesta Rosado Tempranillo, Bodegas Fontana, Spanien  
Primitivo, Feudi Di San Marzano, Apulien



Tafelwasser und stilles Wasser  
Pepsi, -light, Mirinda und 7up  
Verschiedene Säfte und Schorlen  
Cappuccino und Espresso



### Zusatzleistungen

Bayerische Olympiade (1 Stunde)	80 €
DJ mit Licht- und Tonanlage	750 €
Technikpauschale (Licht- und Tonanlage)	250 €
Beamer mit Leinwand und Mikrofon	80 €
Lebkuchenherz mit Firmen- oder Wunschlogo	p. P. 6 €
Süßigkeitenbar zur Party	p. P. 4 €
Berliner Currywurst zu Mitternacht	p. P. 3 €

## Menue

### Weihnachtsbrett`l

Schwarzwälder Landjäger und rosa gebratenes Roastbeef mit Frankfurter Kräuterdip  
 Kitzbühler Bergkäse mit zweierlei eingelegten Oliven  
 Büffelmozzarella mit Tomatenpesto und gerösteten Pinienkernen  
 Tatar vom gebeiztem Fjordlachs mit Schmand, Basilikum und Gurke  
 Hausgemachter Obatzda mit Röstzwiebeln, Radieschen Frischkäse mit Schnittlauch und Meerrettich  
 Ofenfrisches Krustenbrot und kleine Laugen



### Weihnachtspfanne

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

oder

### Winterpfanne

Oldenburger Landente und Schmorbraten vom Pommern Rind  
 Apfelrotkohl und Mandelbrokkoli, Semmelknödel und Kräuterspätzle

\*

### Vegetarischer Hauptgang

Steinpilzrisotto mit gebratenem Hokkaido Kürbis  
 Wildkräutersalat und gerösteten Kerne



### Kalt-warme Dessertvariation

Die Speisen werden jeweils für den gesamten Tisch auf dem Brettl` oder in der Pfanne serviert.  
 Bitte wählen Sie EIN einheitliches Menue für Ihre Gäste aus! Ein veganes Menue ist auf Wunsch gerne möglich.

### ... zusätzlich zum Menue

Cremesuppe vom Muskatkürbis und Boskopapfel  
 mit Steirischem Kernöl und gerösteten Kernen  
 oder

Käseauswahl mit Honignüssen und Birnensenf  
*jeweils zusätzlich 5 €*



### Pauschalarrangement pro Person mit Menue und Getränkepauschale

<b>16.00 bis 19.00 Uhr</b>	<b>79 €</b>
... mit Longdrinks	88 €
<b>20.00 bis 24.00 Uhr</b>	<b>89 €</b>
... mit Longdrinks	102 €
Verlängerungsstunde ab 24.00 Uhr	10 €
... mit Longdrinks	13 €



### Exklusivbuchungen der Almhütte

Bei der Reservierung der kompletten Almhütte in der Vorweihnachtszeit (max. 120 Sitzplätze)  
 gehen wir von einem gastronomischen Mindestumsatz von 9.000 € aus.  
 Bei exklusiven Veranstaltungen berechnen wir einmalig für den Auf- und Abbau inkl. Endreinigung 150 €.