

## „X - Mas Outdoor 2020“ Loretta's Weihnachtsfeier im Biergarten

Veranstalten Sie die etwas andere Weihnachtsfeier an unserer Almhütte.  
Wir empfangen Sie mit einem heißen Glühwein und servieren köstliche BBQ-Spezialitäten.  
Weihnachtliche Musik und Feuerschalen schaffen eine festliche Atmosphäre  
und unvergessliche Momente.

Für die Dauer von 5 Stunden  
... mit Biergarten Winter BBQ Buffet p. P. 79,00 €  
... mit großem Almhütten Winter BBQ p. P. 89,00 €  
(Mindestteilnehmer 40 Personen)

### Im Preis enthalten sind:

Getränkepauschale  
Weihnachtliche Musik  
Feuerschalen und Heizpilze  
Möbiliar mit Decken  
Servicepersonal

Weitere Leistungen wie z. B. Eisstockschießen, Bayerische Olympiade oder DJ  
können gerne individuell abgestimmt werden.



### Getränkepauschale

Zum Empfang und für den Abend:  
Glühwein und alkoholfreier Hüttenpunsch



Augustiner Hell und Erdinger Urweisse  
Erdinger alkoholfrei und Köpi alkoholfrei



Grauburgunder, Weingut Zimmerlin, Baden  
Primitivo, Feudi Di San Marzano, Apulien



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

## Biergarten Winter BBQ Buffet

Spreewälder Kartoffelsalat und mediterraner Nudelsalat  
 Babymozzarella-Kirschtomatensalat mit Basilikumpesto und rosa Pfefferbeeren  
 Winterlicher Cole Slaw mit Orangenfilets und Möhren  
 Marksalate der Saison mit Apfelbalsamico-Dressing, Tomaten, Gurke und bunten Sprossen  
 Brotkorb mit Baguette, Ciabatta und Krustenbrot  
 Butter, Kräuterquark und Apfel-Griebenschmalz



*vom Grill*

Eingelegte Putenbruststeaks und Original Thüringer Rostbratwurst  
 Marinierte Schweinenackensteaks und Hähnchenbrustspieße  
 Folienkartoffeln mit Sour Creme  
 Senf, BBQ-, Knoblauch- und Mango-Koriandersauce



Mascarponecreme mit Amaretto, Rosinen und Ceylon-Zimt  
 Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
 Schokoladen Panna Cotta mit Glühweinsauce

*oder*

## Großes Almhütten Winter BBQ

Couscous Salat mit Rosinen, Ziegenkäse und Erdnüssen  
 Gurkensalat mit Eismeershrimps, Dill, roten Zwiebeln und Schmand  
 Büffelburrata mit herbstlichem Wildkräuterpesto und gerösteten Cerealien  
 Gebratene Barbarie Entenbrust mit Weißkohlstreifen, Dörrobst und Vollkorn-Penne  
 Hausgemachter Rotkohl Cole Slaw mit Cranberrys und Granny Smith  
 Brotkorb mit Holzofenbrot, Baguette und Ciabatta  
 Apfel-Griebenschmalz, Meersalzbutter und Kräuterquark



*vom Grill*

Wildbratwurst und Original Thüringer Rostbratwurst  
 Hüftsteaks vom US Beef und Spieße vom Freilandhähnchen  
 Kalbsfleischpflanzerl` mit Feta gefüllte  
 Senf, BBQ-, Knoblauch- und Mango-Koriandersauce



Apfel-Kürbis-Ragout mit Honig und Walnüssen  
 Kleine Rosmarinkartoffeln mit Bacon und getrockneten Tomaten  
 Bergkäse-Makkaroni mit knusprigen Röstzwiebeln



*Schneidestation*

Knusprige Spannfelkeule mit Preiselbeer-Pfeffersauce  
 Heißgeräucherte Norwegische Lachsfiletseiten mit Dill-Senfsauce



Der „Kaiserliche Schmarrn“ mit warmem Zwetschgenröster  
 Winterliche Schokoladenmousse mit Punschkirschen  
 Marillenknödel mit Zimtbrösel und Kürbiskern-Schmand