



HOCHZEITSFEIERN ALLER ART

GEBURTSTAGE VON „0“ BIS „100“

TAUFE - DAS FEST FÜR DIE KLEINSTEN

KOMMUNIONEN - FIRMUNGEN - KONFIRMATIONEN

JUBILÄEN - PARTY'S - FIRMENFEIERN

.....

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Vielzahl von Essensvorschlägen, zusammengestellt von Geschäftsführung und Küchenteam „Am Kamin“.

Um einen reibungslosen Ablauf Ihrer Feier gewährleisten zu können, empfehlen wir Ihnen ein reichhaltiges Buffet oder ein einheitliches Menü mit zusätzlich einem vegetarischen Hauptgericht zur Wahl.

Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive gesetzlicher MwSt..
Trinkgelder sind in den Preisen nicht berücksichtigt.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen nach Terminvereinbarung
gerne vor Ort im Hotel zur Verfügung.

Bis Bald, alles Gute derweil und herzliche Grüße vom Kamin

Familie Joanni
mit Team „Am Kamin“

– Hotel, Lounge und Gastwirtschaft mit Berghüttenflair im Geschäftshotel –



ANGEBOTE FÜR GEBURTSTAGE UND HOCHZEITSFEIERN PREISLISTE FÜR 6 STUNDEN INKLUSIVE SPEISEN UND ALLE GETRÄNKE* WIE FOLGT: (Preisänderungen vorbehalten)

- 48,00 €:** 3 Gänge-Buffets inkl. 6 Std. Getränke! (S. 4-7)
- 39,00 €:** 3 Gänge-Buffets „light“ inkl. 6 Std. Getränke! (S. 4-7)
- ab 48,00 €:** 3 Gänge-Menüs inkl. 6 Std. Getränke! (S. 15-23)
- 50,00 €:** 3 Menüklassiker inkl. 6 Std. Getränke! (S. 13)
- 59,00 €:** 5 Gänge-Dinner inkl. 6 Std. Getränke! (S. 14)
- 59,00 €:** Themen-Buffets inkl. 6 Std. Getränke! (S. 8-11)

SEKTEMPFANG-VARIATIONEN (S. 3)

Buffetempfang mit Sekt, Wasser, Orangensaft, Cassisco (Sekt-Johannisbeer-Mix)

VORSPEISEN (S. 15) UND SUPPEN (S. 16)

Wählen Sie aus über 25 verschiedenen Vorspeisen/Suppen in unseren aktuellen Menüvorschlägen:
z. B. Festtagsuppe, Salate vom großen Salatbuffet oder großes Antipastibuffet (S. 13)

EINHEITLICH SERVIERTER HAUPTGANG AUF DEN SEITEN 17-21

Wählen Sie aus über 30 verschiedenen Hauptgerichten in unseren aktuellen Menüvorschlägen:
z. B. Ofenfrischer Schweinekrustenbraten/Spanferkel, feine Kräuterjus, Kartoffelknödel, Blaukraut;
z. B. Zwiebelrostbraten: Rinderlende, Kräuterjus, Röstzwiebel, selber gmachte Kässpätzle;
z. B. Frisches, heimisches Lachsforellenfilet, Limonenscheiben, Marktgemüse, Kartoffelkrapferl

NACHSPEISEN (S. 22)

Wählen Sie aus über 15 verschiedenen Nachspeisen in unseren aktuellen Menüvorschlägen:
z. B. Selber gmachte Bayrisch Creme und Schokoladen-Mousse mit Erdbeereis und Schlagsahne; z. B. Selber gmachte Apfelfüchle mit Vanilleeis und Schlagsahne;
z. B. Dessertbuffet bis Mitternacht mit Cremes, Eis, Früchten, Gebäck und Käse (S. 12)

Alle Getränke* im Angebot inklusive:

BIERE: z. B. Weizen, Helles, Dunkles, Pils, Radler, Russ, Mohr, alkoholfreies Bier;

ROTWEINE: z. B. Merlot-Trentino; Lagrein-Südtirol; Spätburgunder-Bodensee;

WEISSWEINE: z. B. Chardonnay-Trentino; Grüner Veltliner-Österreich; Weißburgunder-Südtirol;

ANTIALKOHOLISCH: Tafelwasser in Karaffen am Tisch eingestellt; alle Softdrinks aus dem Sortiment;

KAFFEESPEZIALITÄTEN-STAND (IMMER GEÖFFNET): Espresso, Cappuccino, Macchiato, Tee

KAFFEEZEIT: Filterkaffee zusätzlich am Buffet zu Ihren selbst mitgebrachten Kuchen (Kaffeetafel schön eingedeckt am Tisch: 4,00 € Aufpreis pro Person)

Der Zeitrahmen für „all inclusive“ beträgt 6 Stunden! Verlängerung bis max. 24.00 Uhr nachts auf Vorbestellung möglich (4,00 € pro Person und Std). Details gerne in der Besprechung.
Nicht inklusive sind: Barmixgetränke, Spirituosen, Schaumweine und 0,7l Flaschenweine. Kinder bis 13 Jahre: 1 Euro pro Lebensjahr für Schnitzel/Pommes und alle Getränke.

Mindestumsatz für Hochzeiten im Saal: 3000,00 € für Speisen, Getränke und Übernachtungen.

Gerne besprechen wir alle Details mit Ihnen im Hotel. Bitte vereinbaren Sie direkt vor Ort an der Rezeption – oder Telefon 08341/9350 – einen Gesprächstermin.
Familie Joanni wird zum vereinbarten Zeitpunkt da sein und Sie rund um Ihre geplante Festlichkeit bestens beraten.

Besuchen Sie uns auch auf www.flairhotel-am-kamin.de/feiern

SEKTEMPFANG



AM
KAMIN

HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

ZUR BEGRÜSSUNG AM BUFFET BEREITGESTELLT:

1) Flair-Sekt, Orangensaft, Wasser und
„Cassisco“ (Sekt-Johannisbeer-Mix)
6,50 € p.P.

(bei „all inclusive“ kein Aufpreis)

2) Flair-Sekt Hausmarke, 2 Liköre nach Wahl,
Prosecco und Orangensaft
8,50 € p.P.

(bei „all inclusive“ 2,00 € Aufpreis)

3) Campari, Portwein, Sherry, Prosecco, Flair-Sekt,
Orangensaft, Johannisbeersaft
9,50 € p.P.

(bei „all inclusive“ 3,00 € Aufpreis)



BAYRISCH-SCHWABEN SCHMANKERLBUFFET



VORSPEISEN VOM BUFFET

Festtagssuppe mit Kräuternockerl, Brätstrudel, Flädle und Gemüsestreifen - wird serviert!
Salatbuffet mit Blattsalaten, Kartoffelsalat, Krautsalat, Karotten-, Nudel-, Mais- und Wurstsalat, Gurken-, Tomaten- und Radisalat, gebratene Zucchini, Paprika, Champignons und gemischter Brotkorb mit Laugenbrezen, Baguette und Schwarzbrot:

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Scheiben von der ausgelösten Kalbshaxe mit Kräuterjus und Kartoffelknödel;
Gebratene Lachsforellenfilets mit Zitrone in Butter gebraten und Kartoffel;
Ofenfrischer Schweinebraten mit Spätzle und Blaukraut;
Panierte Truthahnschnitzel mit Bratkartoffel;
Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebel;
Frisches Gemüseblech mit Bechamelsauce;

NACHSPEISENBUFFET

Apfelküchle mit Vanillesauce;
Bayrisch Creme mit Himbeersauce;
Heimische Käseplatte mit Butter und Brot;
Kaiserschmarrn mit Apfelmus, Vanillesauce;
Gemischte Eisplatte;

.....
Im all inclusive-Preis sind folgende Getränke enthalten:

ZU BEGINN:

Sektempfang mit Sekt*, Cassisco*, Orangensaft und Wasser (*nur zu Beginn im Preis enthalten!)

WEISSWEINE:

Pinot Grigio, IGT, Italien, trocken, zartfruchtig, fein;
Südtiroler Weißburgunder, schöne Farbe, weich, trocken;
Etschtaler Weißwein, Südtirol, Wilhelm Walch, DOC, leichter, angenehmer Weißwein, halbtrocken;

ROTWEINE:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken, in Flaschen am Tisch bereit gestellt;
Südtiroler Vernatsch, „Mitterberg“ Joseph Brigl, Eppan, bekömmlich, leicht, trocken;
Spätburgunder Bodensee, QbA, samtig, elegant, kirschruchtig, halbtrocken;

Softdrinks und Biere – alles aus unserem Getränkesortiment;

Wasser – in Karaffen am Tisch eingestellt;

Kaffeespezialitäten-Stand – zur Selbstbedienung;

Buffet komplett: 48,00 € pro Person inkl. 6 Std. Getränke!

Buffet „light“: 39,00 € pro Person inkl. 6 Std. Getränke! (nur unterstrichene Gerichte)



VORSPEISEN VOM BUFFET

Antipastiplatte mit Tomaten-Mozzarella, gefüllte Pepperoni, gebratene Champignons und Zucchini;
Kräftige Rinderbouillon mit Kräuternockerl und Flädle;
Schinken-Speckplatte mit Südtiroler Schinkenspeck und gekochtem Schinken;
Kartoffelsalat, Pastasalat, Kirschtomatensalat und Blattsalate mit zwei
verschiedenen Dressings - weitere Salate gerne vom allgemeinen Salatbuffet;
Gemischter Brotkorb mit Baguette, Schwarzbrot und Brezen;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Ofenfrische kleine Entenstückerl mit Kräuterjus und Semmelknödel;
Feines Saiblingsfilet vom Grill mit Rosmarinkartoffel;
Ofenfrischer Schweinebraten mit Spätzle und Blaukraut;
Kleine panierte Truthahnschnitzel mit Bratkartoffel;
Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebel;
Frisches Gemüseblech mit Bechamelsauce;

NACHSPEISENBUFFET

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

.....

Im Paketpreis sind folgende Getränke inklusive:

ZUM EMPFANG:

Sekt*, Cassisco*, Orangensaft und Wasser (*nur zu Beginn im Preis enthalten!)

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN:

Pinot Grigio, IGT, Italien, trocken, zartfruchtig, fein;
Südtiroler Weißburgunder, schöne Farbe, weich, trocken;
Etschtaler Weißwein, Südtirol, Wilhelm Walch, DOC, leichter, angenehmer Weißwein, halbtrocken;

ROTWEINEMPFEHLUNGEN:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbereif, füllig, trocken - in Flaschen bereitgestellt;
Südtiroler Vernatsch, „Mitterberg“ Joseph Brigl, Eppan, bekömmlich, süffig, trocken;
Spätburgunder Bodensee, QbA, samtig, elegant, kirschfruchtig, halbtrocken;

Softdrinks und Biere – alles aus unserem Getränkesortiment;

Wasser – in Karaffen am Tisch eingestellt;

Kaffeespezialitäten-Stand – zur Selbstbedienung;

Buffet komplett: 48,00 € pro Person inkl. 6 Std. Getränke!

Buffet „light“: 39,00 € pro Person inkl. 6 Std. Getränke! (nur unterstrichene Gerichte)



VORSPEISEN VOM BUFFET

Antipastiplatte mit Tomaten-Mozzarella, Rohschinken, gefüllte Pepperoni und gebratenes Gemüse;
Fingerfoodbaum mit Chicken Wings, Frühlingsrollen, gebackenen Champignons und verschiedenen Dips;
Kartoffelsalat, Pastasalat, Kirschtomatensalat und Blattsalate mit zwei
verschiedenen Dressings - weitere Salate gerne vom allgemeinen Salatbuffet;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter;
 Gebratene Renkenfilets mit frischen Kräutern und Kartoffel;
Ofenfrischer Spanferkelbraten mit Soßerl, Blaukraut, Kartoffelknödel;
Kleine panierte Truthahnschnitzel mit Zitrone und Bratkartoffel;
Hausgemachte Kässpätzle und Krautschupfnudeln;
Frisches Gemüseblech mit Bechamelsoße;

NACHSPEISENBUFFET

Feines Schokoladenfondue von weißer und schwarzer Schokolade mit frischen Fruchtspießen;
Frische Fruchtspieße, Käse- und Speckplatte mit Butter und Brotkorb;

.....

Im Preis sind folgende Getränke inklusive:

ZUM EMPFANG:

Sekt*, Cassisco*, Orangensaft und Wasser (*nur zu Beginn im Preis enthalten!)

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN:

Südtiroler Weißburgunder, schöne Farbe, weich, trocken;
Entre-deux-mers, Frankreich, AC, Selection „Gamage“, weißer Bordeaux, fruchtig, trocken;
Etschtaler Weißwein, Südtirol, Wilhelm Walch, DOC, leichter, angenehmer Weißwein, halbtrocken;

ROSÉWEINEMPFEHLUNGEN:

Cote de Provence, Südfrankreich, herb, würzig, fein, harmonisch;

ROTWEINEMPFEHLUNGEN:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken - in Flaschen bereitgestellt;
Syrah VDP d'Oc, Südfrankreich, Languedoc, kräftig, würzig-weich, trocken;
Spätburgunder Bodensee, QbA, samtig, elegant, kirschfruchtig, halbtrocken;

Softdrinks und Biere – alles aus unserem Getränkesortiment;

Wasser – in Karaffen am Tisch eingestellt;

Kaffeespezialitäten-Stand – zur Selbstbedienung;

Buffet komplett: 48,00 € pro Person inkl. 6 Std. Getränke!

Buffet „light“: 39,00 € pro Person inkl. 6 Std. Getränke! (nur unterstrichene Gerichte)



VORSPEISEN VOM BUFFET

Honigmelonenschiffchen, Salami, frischer Parmesan, gefüllte Pepperoni, Auswahl von feinen, frischen Oliven, in Kräuter-Olivenöl gebratenes Gemüse, Tomaten-Mozzarella in Aceto Balsamico;
Kartoffelsalat, Pastasalat, Kirschtomatensalat und Blattsalate mit zwei Dressings
- weitere Salate gerne vom allgemeinen Salatbuffet;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Kalbsragout mit frischem Thymian und Kräuterpilzen;
Gebratene Garnelen und frisches Lachsforellenfilet vom Grill;
Piccata von Truthahnbrust und Schweinelende in der Käse-Eihülle;
Spaghetti, Tomatensoße und Kartoffel;
Frisches Gemüseblech mit Bechamelsonße;

NACHSPEISENBUFFET

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

.....

Im Preis sind folgende Getränke enthalten:

ZUM EMPFANG:

Prosecco*, Cassisco*, Orangensaft und Wasser (*nur zu Beginn im Preis enthalten!)

WEISSWEINEMPFEHLUNG:

Pinot Grigio, IGT, Italien, trocken, zartfruchtig, fein;

Entre- deux -mers, Frankreich, AC, Selection „Gamage“, weißer Bordeaux, charmant, Anklang von exotischen Früchten, rund, trocken;
Etschtaler Weißwein, Südtirol, Wilhelm Walch, DOC, leichter, angenehmer Weißwein, halbtrocken;

ROTWEINEMPFEHLUNG:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken, in Flaschen am Tisch eingestellt;

Syrah VDP d'Oc, Südfrankreich, Languedoc, kräftig, würzig-weich, trocken;

Montepulciano, Italien, fruchtiger, wohlschmeckender Rotwein, trocken;

Softdrinks und Biere – alles aus unserem Getränkesortiment;

Wasser – in Karaffen am Tisch eingestellt;

Kaffepezialitäten-Stand – zur Selbstbedienung;

Buffet komplett: 48,00 € pro Person inkl. 6 Std. Getränke!

Buffet „light“: 39,00 € pro Person inkl. 6 Std. Getränke! (nur unterstrichene Gerichte)



ANTIPASTI

Honigmelone mit Parmaschinken; gebratenes Gemüse;
Salami, frischer Parmesan, gefüllte Pepperoni;
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum; frische Oliven;
Vitello Tonato - gebratenes Kalbfleisch in Thunfischsoße;
Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich;
Kartoffelsalat, Pastasalat, Kirschtomatensalat und Blattsalate mit zwei Dressings
- weitere Salate gerne vom allgemeinen Salatbuffet;

HAUPTGERICHTE

Spaghetti mit Tomatensoße;
Maccaroni in Gorgonzolarahm;
Farfalle an Walnussbutter mit frischer Kresse;
Piccata Milanese, Schweinefilet in Käse-Eihülle gebraten;
Saltim Bocca, Kalbsscheiben mit Salbei und Parmaschinken;
Mixed Grill von Kräutergambas und frischer Lachsforelle;
Gemüseblech, Butterreis, Rosmarinkartoffel;

NACHSPEISEN

Verschiedene hausgemachte Cremes und Tiramisu;
Kleine Käseauswahl mit frischen Früchten;
Verschiedene Eissorten mit Schlagsahne;

.....

ZUM EMPFANG:

Prosecco*, Cassisco*, Orangensaft und Wasser (*nur zu Beginn im Preis enthalten!)

WEISSWEINEMPFEHLUNG:

Pinot Grigio, IGT, Italien, vollmundig, weich, trocken;
Chardonnay Endrizzi, IGT, Italien, Trentino, harmonisch, Pfirsich-Noten, trocken;
Etschtaler Weißwein, Südtirol, Wilhelm Walch, DOC, leichter, angenehmer Weißwein, halbtrocken;

ROTWEINEMPFEHLUNG:

Montepulciano, Italien, fruchtiger, wohlschmeckender Rotwein, trocken; in Flaschen am Tisch eingestellt;
Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken;
Südtiroler Lagrein DOC Ruesl „Gurnzan“, Weingut Martini, Grlan, im Holzfass gereift, samtig, beerig;

Softdrinks und Biere – alles aus unserem Getränkesortiment;

Wasser – in Karaffen am Tisch eingestellt;

Kaffeespezialitäten-Stand – zur Selbstbedienung;

Für bis zu 30 Personen inkl. 6 Std. Getränke zum Festpreis von 1770 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir Ihnen mit 59,00 €!)



VORSPEISEN VOM BUFFET

Bayrische Wiesn'-Vorspeisenbrettl - am Tisch bereit gestellt:
Schnittlauchbrote, Tiroler Bauernspeck, Griebenschmalz-, Leberwurst- und Frischkäsetöpferl,
Minikalbfleischpflanzerl, Hähnchenflügel, Käseckerl, Landei, Gurkerl, Radi, Radieserl, Schwarzbrot, Brezen;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsauce;
Gegrillte Schweinerückensteaks mit Kräuterbutter;
Original Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren,
dazu selber gmachte Bratkartoffel;
Frisches Saiblingsfilet vom Grill mit Kartoffelkrapferl;
Selber gmachte Kässpätzle und Krautschupfnudeln;
Frisches Gemüseblech mit Bechamelsoße;

NACHSPEISENBUFFET

Himbeer-Panna Cotta nach Hausrezept;
Frisch gebackene Ananasküchle mit Vanillesoße;
Gemischte Eisplatte mit Schlagsahne;
Großes Käsebrettl mit Brot und Butter;

Im Preis sind folgende Getränke enthalten:

ZUM EMPFANG:

„Brombeersprizz“ aus der Sprizzbar*: Prosecco – Soda – Brombeeren – on Ice (*nur zu Beginn im Preis enthalten!)

WEISSWEINEMPFEHLUNG:

Pinot Grigio, IGT, Italien, trocken, zartfruchtig, fein;
Weißburgunder Bergkristall, DOC, Südtirol, Eppan, weich, harmonisch, trocken;
Müller-Thurgau Bodensee, QbA, halbtrocken; leicht, mit feiner Muskat- und Apfelaromatik;

ROTWEINEMPFEHLUNG:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken, in Flaschen am Tisch bereit gestellt;
Small Hill Cuvee, Leo Hillinger, Burgenland, Merlot/St. Laurent/Pinot, vollmundig, beerig-fruchtig, trocken;
Spätburgunder Bodensee, QbA, samtig, elegant, kirschfruchtig, halbtrocken;

Softdrinks und Biere – alles aus unserem Getränkesortiment;

Wasser – in Karaffen am Tisch eingestellt;

Kaffeespezialitäten-Stand – zur Selbstbedienung;

Für bis zu 30 Personen inkl. 6 Std. Getränke zum Festpreis von 1770 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir Ihnen mit 59,00 €!)



VORSPEISEN VOM BUFFET

Schnittlauchbrote und Radieserl zu Beginn;
 Räucherfischplatte; Südtiroler Schinkenspeckplatte;
 Entenbrustscheiben mit rosa Pfeffer und Orangenjus;
 Kartoffelsalat, Pastasalat, Kirschtomatensalat und Blattsalate mit zwei
 verschiedenen Dressings - weitere Salate gerne vom allgemeinen Salatbuffet;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Altbayrischer Rinderlendenbraten in Rotweinsauce
 mit frischen Karotten- und Zucchinischeiben;
 Kalbshaxe und Schweinebraten mit Bratensoße,
 Kartoffelknödel und Blaukraut;
 Panierte Schnitzel mit Zitronenscheiben;
 Frisches Saiblingsfilet in Mandelbutter mit Kartoffel;
 Hausgemachte Kässpätzle und Krautschupfnudeln;

NACHSPEISENBUFFET

Gemischte Eisplatte mit gebundenen Kirschen und Schlagsahne;
 Bayrisch Creme mit Waldbeerensoße; Hausgemachte Apfelküchle;
 Heimisches Käse-/Speckbrett mit Emmentaler,
 Camembert, Bergkäs, Speck, Butter und Brotkorb;

Im Preis sind folgende Getränke enthalten:

ZUM EMPFANG:

Sekt*, Cassisco*, kleines Bier, Orangensaft und Wasser (*nur zu Beginn im Preis enthalten!)

WEISSWEINEMPFEHLUNG:

Pinot Grigio, IGT, Italien, trocken, zartfruchtig, fein;
Chardonnay „Endrizzi“, Trentino, trocken, fein;
Müller-Thurgau Bodensee, QbA, halbtrocken; leicht, mit feiner Muskat- und Apfelaromatik;

ROTWEINEMPFEHLUNG:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbeerenfruchtig, füllig, trocken, in Flaschen am Tisch bereit gestellt;
Südtiroler Vernatsch, „Mitterberg“ Joseph Brigl, Eppan, bekömmlich, leicht, trocken;
Spätburgunder Bodensee, QbA, samtig, elegant, kirschfruchtig, halbtrocken;

Softdrinks und Biere – alles aus unserem Getränkesortiment;

Wasser – in Karaffen am Tisch eingestellt;

Kaffeespezialitäten-Stand – zur Selbstbedienung;

Für bis zu 30 Personen inkl. 6 Std. Getränke zum Festpreis von 1770 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir Ihnen mit 59,00 €!)

SÜDTIROLER SPEZIALITÄTENBUFFET



HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

AM KAMIN

Frisches Kartoffel-Lauchcremesüppchen - wird vorab serviert!

VORSPEISEN VOM BUFFET

Räucherfischplatte; Südtiroler Speckplatte;
Gegrillte Artischockenscheiben mit Bergkäse überbacken;
Kartoffelsalat, Pastasalat, Kirschtomatensalat und Blattsalate mit zwei
verschiedenen Dressings - weitere Salate gerne vom allgemeinen Salatbuffet;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Penne Rigate mit Kirschtomaten und Basilikum;
Maccaroni in Gorgonzolarahmsauce;
Panierte Schweineschnitzel mit Zitrone und Preiselbeeren;
Gebratene Perlhuhnbrust mit sautierten Weintrauben;
Feines Kalbsrahmgulasch mit Kräuterpilzen;
Kalbsleberstreifen in Aceto Balsamico Sauce;
Frische Lachsforellenfilets am Rost gebraten;
Spinatspätzle, Bratkartoffel, Semmelknödel, Rahmgemüse;

NACHSPEISENBUFFET

Gemischte Eisplatte mit Schlagsahne;
Selber gemachte „Birnenkiachln“ mit Vanillesauce;
Blaubeer- und Schokoladencreme mit frischen Früchten;
Zu später Stunde: Kas- und Speckbrettl mit Brot und Butter;

Im Preis sind folgende Getränke enthalten:

ZUM EMPFANG:

Sekt*, Cassisco*, Orangensaft und Wasser (*nur zu Beginn im Preis enthalten!)

WEISSWEINEMPFEHLUNG:

Pinot Grigio, IGT, Italien, vollmundig, weich, trocken;
Grüner Veltliner, Qualitätswein vom Weingut Prechtl, Weinviertel;
Etschtaler Weißwein, Südtirol, Wilhelm Walch, DOC, leichter, angenehmer Weißwein, halbtrocken;

ROTWEINEMPFEHLUNG:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbereif, füllig, trocken, in Flaschen bereitgestellt;
Südtiroler Vernatsch, „Mitterberg“ von Brigl, Eppan, leicht, trocken;
Spätburgunder Bodensee, QbA, samtig, elegant, kirschfruchtig, halbtrocken;

Softdrinks und Biere – alles aus unserem Getränkesortiment;

Wasser – in Karaffen am Tisch eingestellt;

Kaffeespezialitäten-Stand – zur Selbstbedienung;

Für bis zu 30 Personen inkl. 6 Std. Getränke zum Festpreis von 1770 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir Ihnen mit 59,00 €!)

VORSPEISEN UND DESSERTS



**AM
KAMIN**
HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

ITALIENISCHES VORSPEISENBUFFET

Honigmelone mit Parmaschinken

In Kräuter-Olivenöl gebratenes Gemüse

Mailänder Salami, frischer Parmesan, gefüllte Pepperoni

Tomaten und Mozzarella in Aceto Balsamico mit Basilikum

Auswahl von feinen, frischen Oliven

Vitello Tonato – gebratenes Kalbfleisch in Thunfischsoße

Räucherlachsplatte mit Sahnemeerrettich

Kartoffelsalat, Pastasalat, Kirschtomatensalat und Blattsalate mit Dressings - weitere Salate gerne vom allgemeinen Salatbuffet

Großer, gemischter Brotkorb

12,50 € pro Person

Vorspeisenbuffet als Hauptgericht: 19,50 € pro Person

DESSERTBUFFET

Bayrisch Creme und Schokoladen-Mousse mit Himbeersoße;

Tiramisu mit Löffelbisquit und Mascarponecreme;

Verschiedene Obstkuchen vom Blech;

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße;

Gemischte Eisplatte mit Schlagsahne;

Frische Fruchtscheiben auf Platten serviert;

Gemischtes Käsebrett mit Butter und Brotkorb;

12,50 € pro Person

Wissenswertes zu unseren Buffets:

Im Flairhotel „Am Kamin“ stellen wir bei einem Buffet immer genügend Speisen bereit, damit auch der letzte Gast, der sich am Buffet bedient, noch eine schöne Auswahl vorfindet. Für diesen Service berechnen wir Ihnen keine Mehrkosten. Wir bitten jedoch gleichzeitig um Beachtung, dass es in unserem Haus aus lebensmitteltechnischen Gründen nicht gestattet ist, übrig gebliebene Ware vom Buffet mit nach Hause zu nehmen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

REGIONALE MENÜKLASSIKER ZUM SONDERPREIS



**AM
KAMIN**
HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

MENÜ 1

DAS ALLGÄUER ALPENMENÜ

„Das satte Grün des Hopfenseeufers“

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

– Kässpätzlen/Spätzle werden extra am Tisch bereitgestellt –

„König Ludwigs Märchentraum“

Hausgemachte Bayrisch Creme und Apfelküchle mit Vanilleeis, Waldbeeren- und Schokoladensoße, Schlagsahne

Menü inkl. Aperitif und 6 Std. Getränke*: 50,00 €

MENÜ 2

DAS ALLGÄUER SPEZIALITÄTEN MENÜ

Allgäuer Festtagssuppe mit Brätstrudel, Kräuternockerl, Flädle und Gemüsestreifen

Schwabenteller, Medaillons von Schweinefilet und Putenbrust, feine Bratensoße, Gemüse und hausgemachte Butterspätzle

– Kroketten und Champignonrahmsauce werden extra gereicht –

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis und Schlagsahne

Menü inkl. Aperitif und 6 Std. Getränke*: 50,00 €

MENÜ 3

DAS BAYRISCHE BIERMENÜ

Weißbiercremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln

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

Hausgemachtes „Bieramis“ vom Kaufbeurer Aktien-Weißbier
mit Vanilleeis, Himbeersauce und Schlagsahne

Menü inkl. Aperitif und 6 Std. Getränke*: 50,00 €

* Alle Getränke aus unserem Sortiment außer Spirituosen, Schaumweine, 0,7l Flaschenweine

5-GÄNGE DINNER-MENÜ



**AM
KAMIN**
HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

REGIONAL

Brotkörbchen mit Lauch-Frischkäsecreme

Gemischte Blattsalate in karamellisiertem Walnussdressing,
Oberbeurer Lachsforellenfilet und Mandelbutter

Kräuterrahmsuppe mit frischen Kräutern und gerösteten Holzofenbrotwürfeln

Max's hausgemachtes Sorbet der Saison

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

Hausgemachtes Bieramisu vom Kaufbeurer Aktien-Weißbier
mit Himbeersoße und Schlagsahne

Menü inkl. Aperitif und 6 Std. Getränke*: 59,00 €

INTERNATIONAL

Brotkörbchen mit Olivenöl und Meersalz

Gemischte Blattsalate an Mangodressing
mit gebratener Lachsfiletscheibe und rosa Pfeffer

Feines Proseccocremesüppchen

Max's hausgemachtes Sorbet der Saison

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

Dessertteller mit hausgemachten Cremes, Fruchtsoße
und verschiedenen Garnituren

Menü inkl. Aperitif und 6 Std. Getränke*: 59,00 €

* Alle Getränke aus unserem Sortiment außer Spirituosen, Schaumweine, 0,7l Flaschenweine



**Alle Vorspeisen sind mit Aufpreis in den all inclusive-Paketen buchbar.
Details gerne während unserer gemeinsamen Menübesprechung!**

Feldsalat in Essig-Öl-Dressing mit Kirschtomaten und Croutons

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum und Baguette

Honigmelone mit Parmaschinken und Baguette

Salat mit frisch gebackenen Zucchinistangen, Champignons und Remouladensoße

Gemischte Blattsalate an Mangodressing mit gebratenen Entenbrustscheiben und rosa Pfeffer

Räucherlachsstrudel an Dill-Senf-Soße mit frischen Blattsalaten und Baguette

Warmer Kalbfleischstrudel im Pfannkuchenteig mit Champignonrahmsauce und Baguette

Salat mit Poulardenbrustscheiben und frischen Pilzen

Duo von gegrilltem Bergkäse und Artischocke, Blattsalate

Gratinierter Ziegenkäse mit Zucchinischeiben und Salatbouquet in Aceto-Honigdressing, Baguette

Blattsalate in Walnussöldressing mit Kirschtomaten und gebratenen Fetawürfeln im Parmaschinkenmantel

Bayrisches Wiesn'-Vorspeisenbrett am Tisch bereit gestellt:

Schnittlauchbrote, Bauernspeck, Griebenschmalz-, Leberwurst- und Frischkäsetöpferl, Minikalbfleischpflanzerl, Hähnchenflügel, Käseeckerl, Landei, Gurkerl, Radi, Radieserl, Schwarzbrot und Laugenbrezen

6er Brett zum Sonderpreis von 81,00 €



Alle vorgeschlagenen Suppen sind für die all inclusive-Pakete ohne Aufpreis buchbar!

Flädlesuppe, Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen

Brätstrudelsuppe, Kalbskäsbrät im Pfannkuchen

Festtagssuppe mit Brätstrudel, Kräuternockerl, Flädle und Gemüsestreifen

Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln

Käsecremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln **4,50 €**

Rahmsuppe vom Aktien-Weißbier mit Brezenwürfel

Champignoncremesuppe mit Chardonnay

Karottenrahmsuppe mit Waldhonig

Selleriecremesuppe mit gehackten Walnüssen

Erbsencremesuppe mit Schinkenstreifen

Tomaten-Auberginencremesuppe mit Gin und Croutons

Münchner Kräutrahmsuppe mit frischem Kerbel

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit frischer Kresse

Proseccocremesüppchen mit gerösteten Pinienkernen

Proseccocrema „Hugo“ mit Holundersirup und frischer Minze

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons



Bitte einheitlich auswählen! Eine Auswahl für zwei Gerichte zur Wahl gegen Aufpreis, finden Sie auf Seite 23.

1) Panierte Schweineschnitzel und Kalbfleischpflanzerl mit frischem Gemüse, Bratkartoffeln und Kartoffelsalat
48,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

2) Hüttenschnitzel-Cordon bleu vom Schweinerücken, mit Schinken und Käse gefüllt, in Butter ausgebacken, frisches Gemüse und Pommes frites

48,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

3) Gemischter Braten von Rind und Schwein an feiner Rotweinsauce mit hausgemachte Butterspätzle

48,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

4) Ofenfrischer Krustenschweinebraten mit Bratensoße, Blaukraut und Kartoffelknödel

48,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

5) Ofenfrischer Spanferkelbraten an kräftiger Kräuterjus mit Röstkartoffeln und frischem Gemüse

48,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

6) Schwabenteller, Medaillons von Schweinefilet und Putenbrust in Champignonrahmsauce, mit frischem Gemüse, hausgemachten Butterspätzle und Kroketten extra

50,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

7) Kaminteller mit Medaillons vom Schweinefilet auf Kässpätzle, Jus, Röstzwiebel, Speckscheiben und Broccoli

50,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

.....
* Alle Getränke aus unserem Sortiment außer Barmixgetränke, Spirituosen, Schaumweine, 0,7l Flaschenweine



Bitte einheitlich auswählen! Eine Auswahl für zwei Gerichte zur Wahl finden Sie auf Seite 23.

**8) Frisches, norwegisches Fjordlachsfilet am Rost gebraten,
Safran-Rieslingsoße, Zucchini-scheiben und Butterreis**

52,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

9) Frisches heimisches Lachsforellenfilet von der Forellenzucht Negele aus Oberbeuren, am Rost gebraten, mit Limonenscheiben in Butterschaum, Marktgemüse und hausgemachte Kartoffelkrapferl

52,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

10) Saiblingsfilet vom Grill auf mediterranem Gemüse ragout und hausgemachte Kartoffelkrapferl

52,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

11) Original Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende geschnitten an feiner Bratensoße mit hausgemachte Kässpätzle und Röstzwiebel

52,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

12) Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung an feiner Walnussbutter und geriebenem Parmesan, dazu Poulardenbrustfilet im Sesammantel auf Syrah-Rotweinssoße und frische Gemüseperlen

50,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

13) Grillteller, gebratene Medaillons von Schwein, Rind und Pute, dazu Grillwurst, Bohnengemüse, Speckscheiben, Kräuterbutter und Pommes frites

50,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

.....
* Alle Getränke aus unserem Sortiment außer Barmixgetränke, Spirituosen, Schaumweine, 0,7l Flaschenweine



Bitte einheitlich auswählen! Eine Auswahl für zwei Gerichte zur Wahl finden Sie auf Seite 23.

15) Gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit Wirsingblättern umhüllt, an Zweigelt-Rotweinsauce, Kartoffelgratin und Kaiserschoten

52,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

16) Schweinefilet Henry IV, an Whiskeysahnesauce mit Tagliatelle und frischem Broccoli

48,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

17) In Kräuterbutter gebratene Rinderlendenschnitte an Cognacsahnesauce, dazu hausgemachte Kartoffelkräpferl und Marktgemüse

52,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

18) Kalbssteak mit Mozzarella überbacken auf Tomatencreme, gebratene Zucchinischeiben und Spaghetti mit Kräuterpesto

52,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

19) Kalbssteak mit Allgäuer Camembert überbacken auf Jus oder Waldbeersauce, frisches Gemüse und gebratenen Kartoffelnudeln

52,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

20) Kalbsrahmgulasch in Kräuterrahmsauce mit hausgemachte Butterspätzle und tourniertem Gemüse

48,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

.....
* Alle Getränke aus unserem Sortiment außer Barmixgetränke, Spirituosen, Schaumweine, 0,7l Flaschenweine



Bitte einheitlich auswählen! Eine Auswahl für zwei Gerichte zur Wahl finden Sie auf Seite 23.

**21) Viertel bayrische Kronenente aus Freilandhaltung mit feinem Soßerl,
Blaukraut und Kartoffelknödel**

49,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

**22) Duo von Entenbraten und Kalbshaxe an feiner Kräuterjus
mit Blaukraut und Kartoffelknödel**

49,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

**23) Ausgelöste Kalbshaxe mit Kräuterjus, frischem Gemüse und Kartoffelknödel;
hausgemachter Kartoffelsalat am Tisch eingestellt**

49,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

**24) Medaillons vom Kalbsfilet und zart gebraten, dazu geröstete Champignonviertel,
feine Kräuterjus, Kartoffelgratin und tourniertes Gemüse**

59,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

25) Fingerfood-Brettl am Tisch:

**Chicken Wings, gebackene Champignons, Frühlingsrollen, panierte Schnitzel, selber
gemachte Kalbfleischpflanzerl, Pommes frites, Salat vom Buffet und großer, gemischter Brotkorb**

49,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

* Alle Getränke aus unserem Sortiment außer Barmixgetränke, Spirituosen, Schaumweine, 0,7l Flaschenweine



Bitte einheitlich auswählen! Eine Auswahl für zwei Gerichte zur Wahl finden Sie auf Seite 23.

26) Gebratenes Perlhuhnbrüstchen an leichter Merlot-Rotweinsauce mit sautierten Weintrauben und Speckstreifen, dazu frisches Gemüse und hausgemachtes Kartoffelpüree

48,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

27) Kalbsrahmbraten mit sautierten Kräuterpilzen, hausgemachte Haselnussspätzle und frisches Gemüse

50,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

28) Schweinefilet mit feiner Spinat-Kalbsfarce ummantelt im Blätterteig, dazu eine leichte Aceto Balsamico-Jus, tourniertes Gemüse und Kartoffelgratin

52,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

29) Zartes Kalbsrückensteak mit sautierten Steinpilzen auf Cognacrahmsauce, frisches Gemüse und hausgemachte Kartoffelkräpferl

59,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

30) Gebratene Kalbsfiletmedaillons im Parmaschinkenmantel auf Tomaten-Auberginencreme, tourniertes Gemüse, Tagliatelle

59,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, 1 Suppe, 1 Nachspeise und Getränke* für bis zu 6 Std!)

.....
* Alle Getränke aus unserem Sortiment außer Barmixgetränke, Spirituosen, Schaumweine, 0,7l Flaschenweine



Bitte einheitlich auswählen!
Alle vorgeschlagenen Nachspeisen sind für all inclusive-Pakete ohne Aufpreis buchbar!

Bayrisch Creme mit Schokoladeneis und Waldbeerensoße

Mousse au chocolat mit Erdbeereis und Kiwischeiben

Nougatcreme mit Vanilleeis auf Eierlikör und Schlagsahne

Hausgemachte „After Eight“ Mousse mit frischen Früchten

Weißer Schokoladen-Mousse auf Himbeersoße

Zimtparfait mit Schokoladensoße und frischen Beeren

Cappuccino-Parfait mit Beerenragout

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne

Limonenparfait mit Beerensoße und Schlagsahne

Orangencreme mit Grand Manier und Schokoladensoße

„Tiramisu“, Mascarponecreme, Löffelbiscuit, Amaretto

„Bieramisu“, Mascarponecreme, Löffelbiscuit, Bockbier

Toblerone-Mousse auf Beerensoße und Vanilleeis

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis und Schlagsahne

Bayrisch Creme und Mousse au chocolat mit Erdbeereis und Sahne

Feines Himbeerparfait und Zimt-Panna Cotta nach Hausrezept mit frischen Früchten und Soßenspiegel



**Bis max. 25 Personen bieten wir Ihnen aus den nachfolgenden Speisen zwei Hauptgerichte zur Wahl
+ ein vegetarisches Gericht ohne Aufpreis an. Über 25 Personen mit Aufpreis möglich.
Weitere Beratung hierzu gerne während unserer gemeinsamen Menübesprechung!**

Hauptgerichte zur Wahl:

Vegetarisch: Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung an feiner Kresserahmsoße, Baguette (oder Ofenkartoffel / Pasta der Woche)
all inclusive-Preis: 48,00 €

Cordon bleu vom Schweinerücken, mit Schinken und Käse gefüllt, dazu frisches Gemüse und Pommes frites
all inclusive-Preis: 48,00 €

Ofenfrischer Spanferkelbraten an feiner Kräuterjus mit frischem Gemüse und Bratkartoffel
all inclusive-Preis: 48,00 €

Ofenfrischer Krustenschweinebraten mit Kräuterjus, Kartoffelknödel und Blaukraut
all inclusive-Preis: 48,00 €

„Kaminteller“, Scheiben vom im ganzen gebratenen Schweinefilet, Röstzwiebel, Speckscheiben, Bratensoße, Kässpätzle, Broccoligemüse
all inclusive-Preis: 50,00 €

„Schwabenteller“, Schweinefilet und Putenbrust in Champignonrahmsoße, hausgemachte Butterspätzle und frisches Gemüse
all inclusive-Preis: 50,00 €

Grillteller, Medaillons von Schwein, Rind und Pute, Grillwurst, Bohnengemüse, Kräuterbutter und Pommes frites
all inclusive-Preis: 50,00 €

Original Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende geschnitten, an feiner Bratensoße mit hausgemachten Kässpätzle und Röstzwiebel
all inclusive-Preis: 52,00 €

Wiener Kalbsschnitzel, Zitrone, Preiselbeeren und Bratkartoffel
all inclusive-Preis: 52,00 €

Lachsforellenfilet mit Limonenbutter, Gemüse und Kartoffelkrapferl
all inclusive-Preis: 52,00 €

Feines Saiblingsfilet vom Grill mit mediterranem Gemüseragout und hausgemachte Kartoffelkrapferl
all inclusive-Preis : 52,00 €

„All inclusive“ beinhaltet:

Sektempfang zu Beginn, 1 einheitliche Suppe oder Salat als Vorspeise, 1 Hauptgericht,
1 einheitliche Nachspeise und alle Getränke* für 6 Stunden im Preis inklusive!

*alle Getränke aus unserem Getränkesortiment außer Barmixgetränke, Spirituosen, Schaumweine und 0,7l Flaschenweine.



Für Festlichkeiten stellen wir Ihnen, soweit Sie der Chefin des Hauses 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.

Zum extra **KAFFEEGEDECK** (4,00 € Aufpreis pro Person) verwenden wir farblich abgestimmte, kleine Papierservietten und dazu passende Spitzkerzen. Wir bitten um Verständnis, dass wir für die Qualität selbst mitgebrachter Kuchen sowie Verlust des dazugehörigen Equipments keinerlei Haftung übernehmen.

Zu den **HAUPTMAHLZEITEN** decken wir 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 kleine Sträußchen, Efeu, Steinchen und vieles mehr, je nach Saison und passend zur Festivität, aus unserem Dekorationssortiment bereit. Eigene Deko-Elemente bitten wir Sie, bei einem Floristen Ihrer Wahl zu bestellen und am Vorabend Ihrer Feier anliefern zu lassen.

MENÜKARTEN schreiben wir Ihnen im DIN-A-5 Querformat (zweiseitig) und legen diese mit auf den Tischen aus.
Wenn Sie selbst Menükarten gestalten möchten, schicken wir Ihnen gerne den passenden Menütext 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 Namenskärtchen mit Tischplan am Vorabend Ihrer Veranstaltung im Hotel ab, wir kümmern uns um den Rest!

.....

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 telefonische Auskunft bezüglich Ihrer endgültigen Gästeanzahl. Sollte es passieren, dass weniger Gäste kommen, als auf dem Tischplan stehen beziehungsweise gemeldet wurden, treffen wir uns bezüglich der Gästeberechnung „in der Mitte“ - eine faire Lösung für beide Seiten! Eine Zusatzregel gibt es bei Buffets: Sollten Sie ein Buffet auswählen, bezahlen Sie mindestens für 30 Gäste, auch dann, wenn Sie weniger Gäste eingeladen haben beziehungsweise weniger Gäste 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.

.....

Beginn und Ende Ihrer Festlichkeiten:

BEGINN: Wir bitten Sie darum, Ihre Gäste mittags für 11.00 Uhr bzw. am Abend für 18.00 Uhr einzuladen, damit wir 6 Stunden all inclusive für Ihre Feier gewährleisten können. Große Hochzeiten/Geburtstage mit Kirche etc., die am Nachmittag beginnen, sind von den genannten Zeitangaben selbstverständlich nicht betroffen.

ENDE: Wir bitten um ein offizielles Ende Ihrer Feierlichkeit bis spätestens 24.00 Uhr. Eine Verlängerung darüber hinaus ist leider nicht möglich. Sie können jedoch jederzeit Ihre Feier in unserer Lounge/Sprizzbar mit Ihren Gästen ausklingen lassen. (täglich 24 Std für Hotel- und Gesellschaftsgäste geöffnet!).

Bitte vereinbaren Sie einen Besprechungstermin direkt an unserer Rezeption oder telefonisch unter 08341/9350, damit Familie Joanni mit Ihnen gemeinsam Ihre Feierlichkeit im Detail planen und besprechen kann. Vielen Dank!