



HOCHZEITSFEIERN ALLER ART

GEBURTSTAGE VON „0“ BIS „100“

TAUFE – DAS FEST FÜR DIE KLEINSTEN

KOMMUNIONEN – FIRMUNGEN – KONFIRMATIONEN

JUBILÄEN – PARTYS – 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)
- 65,00 €:** 5 Gänge-Dinner inkl. 6 Std. Getränke! (S. 14)
- 70,00 €:** 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 verschiedenen Vorspeisen/Suppen in unseren aktuellen Menüvorschlägen:
z. B. Festtagsuppe, Salate vom großen Salatbuffet oder großes Antipastibuffet (S. 12)

EINHEITLICH SERVIERTER HAUPTGANG AUF DEN SEITEN 17–21

Wählen Sie aus verschiedenen Hauptgerichten in unseren aktuellen Menüvorschlägen:
z. B. ofenfrischer Schweinekrustenbraten, 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 verschiedenen Nachspeisen in unseren aktuellen Menüvorschlägen:
z. B. selber gmachte Bayrisch Creme und Schokoladen-Mousse mit Erdbeereis und Schlagsahne; z. B. selber gmachte Apfelküchle 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;

ALKOHOLFREI: 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 (4,50 € 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 ganzen Flairsaal: 3.000,00 € 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.hotel-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

**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-, 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;

Gemüseblech mit frischem Marktgemüse;

NACHSPEISENBUFFET

Apfelküchle;

Bayrisch Creme mit Himbeersoße;

Heimische Käseplatte mit Butter und Brot;

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesoße;

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, 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, gefüllte Pepperoni, gebratene Champignons und Zucchini;
Kräftige Rinderbouillon mit Brätspätzle und Flädle;
Schinken-Speckplatte mit Südtiroler Rohschinken und gekochtem Allgäuer Hinterschinken;
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;
Gemüseblech mit frischem Marktgemüse;

NACHSPEISENBUFFET

Frische Schokoladencreme nach Hausrezept; Großes Käsebrettl mit Butter und Brotkorb;
Apfelstrudel mit Vanillesoße; 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;
Gemüseblech mit frischem Marktgemüse;

NACHSPEISENBUFFET

Feines Schokoladenfondue von weißer und schwarzer Schokolade mit frischen Früchten;
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)

MEDITERRANES BUFFET

**Am
Kamin**
HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

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;
Penne-Nudeln, Tomatensoße und Kartoffel;
Gemüseblech mit frischem Marktgemüse;

NACHSPEISENBUFFET

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

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;

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)

BUFFET ITALIA

**Am
Kamin**
HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

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

Penne mit Tomatensoße;
Maccaroni in Gorgonzolarahm;
Farfalle mit gehackten Walnüssen in Kräuterbutter;
Piccata Milanese, Schweinefilet in Käse-Eihülle gebraten;
Saltim Bocca, Kalbsscheiben mit Salbei und Parmaschinken;
Gegrillte Garnelen;
Gemüseblech, Butterreis, Rosmarinkartoffel;

NACHSPEISEN

Tiramisu, Himbeercreme und Panna Cotta nach Hausrezept;
Verschiedene Eissorten mit Schlagsahne;
Kleine Käseauswahl mit frischen Früchten, Brot und Butter;

.....

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, Gurlan, 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 2.100 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir mit 70,00 €!)

TRADITIONSBUFFET

**Am
Kamin**
HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

VORSPEISEN VOM BUFFET

Bayrisches Wiesn'-Vorspeisenbrett – am Tisch bereit gestellt, mit Schnittlauchbrote, Bauernspeck, Leberwurst- und Frischkäsetöpferl, Fleischsalat, Landjäger, Minikalb fleischpflanzerl, Hähnchenflügel, Käseeckerl, Gurkerl, Radi, Radieserl, Schwarzbrot, Brezen;

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinsosse;
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;
Gemüseblech mit frischem Marktgemüse;

NACHSPEISENBUFFET

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

Im Preis sind folgende Getränke enthalten:

ZUM EMPFANG:

Sekt, Orangensaft, kleines Weißbier oder Helles vom Fass

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 2.100 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir mit 70,00 €!)



VORSPEISEN VOM BUFFET

Räucherfischplatte; Südtiroler Schinkenspeckplatte;
Entenbrustscheiben mit rosa Pfeffer und Orangenjus;
Kartoffelsalat, Pastasalat, Kirschtomatensalat und Blattsalate mit zwei Dressings –
weitere Salate gerne vom allgemeinen Salatbuffet; gemischter Brotkorb;

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;
Gemüseblech mit frischem Marktgemüse;
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 2.100 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir mit 70,00 €!)

SÜDTIROLER SPEZIALITÄTENBUFFET

**Am
Kamin**
HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

Frisches Kartoffel-Lauchcremesüppchen – wird vorab serviert!

VORSPEISEN VOM BUFFET

Räucherfischplatte; Südtiroler Speckplatte;
Gegrillte Artischockenscheiben mit Bergkäse überbacken;
Kartoffelsalat, Pastasalat, Kirschtomatensalat und Blattsalate mit
zwei 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;
Gemüseblech mit frischem Marktgemüse;
Spinatspätzle, Bratkartoffel, Semmelknödel;

NACHSPEISENBUFFET

Gemischte Eisplatte mit Schlagsahne;
Selber gmachte „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 2.100 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir mit 70,00 €!)

VORSPEISEN UND DESSERTS

**Am
Kamin**
HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

ITALIENISCHES VORSPEISENBUFFET

Honigmelone mit Parmaschinken

In Kräuter-Olivenöl gebratenes Gemüse

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

13,50 € pro Person

Vorspeisenbuffet als Hauptgericht: 21,00 € pro Person

DESSERTBUFFET

Bayrisch Creme und Schokoladen-Mousse mit Himbeersoße;

Tiramisu mit Löffelbiscuit 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;

13,50 € pro Person

Wissenswertes zu unseren Buffets:

Das Vorspeisen- und Hauptspeisenbuffet stellen wir Ihnen für einen zusammenhängenden Zeitraum von maximal drei Stunden bereit.

Die Zeit für die Bereitstellung ist frei wählbar und wird während unserer gemeinsamen Menübesprechung bereits im Vorfeld festgelegt.

Im Hotel „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.

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

– Kässpätzten/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 Brätspätzle, 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 „Bieramisü“ 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*: 65,00 €

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*: 65,00 €

* 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

Blattsalate 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

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'-Vorspeisenbrettli am Tisch bereit gestellt:

Schnittlauchbrote, Bauernspeck, Leberwurst- und Frischkäsetöpferl, Fleischsalat, Landjäger, Minikalbfleischpflanzerl, Hähnchenflügel, Käseckerl, Gurkerl, Radi, Radieserl, Schwarzbrot und Laugenbrezen

6er Brettli für 90,00 € (15,00 € pro Person)



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

Flädlesuppe, Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen

Festtagssuppe mit Brätspätzle, Kräuternockerl, Flädle und Gemüsestreifen

Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln

Käsecremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln

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 Kräutlrahmsuppe mit frischem Kräutern

Parmesancremesüppchen mit Croutons

Proseccocremesüppchen mit gerösteten Pinienkernen

Proseccocreame „Hugo“ mit Holundersirup und frischer Minze

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons



Bitte ein einheitliches Hauptgericht auswählen! Mehrere Gerichte zur Wahl können Sie auf Seite 23 auswählen.

- 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 ein einheitliches Hauptgericht auswählen! Mehrere Gerichte zur Wahl können Sie auf Seite 23 auswählen.

**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) Feines Saiblingsfilet vom Grill mit mediterranem Gemüse ragout und selber gmachte 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 und geriebenem Parmesan,
dazu Poulardenbrustfilet im Sesammantel auf Syrah-Rotweinssoße und frische Gemüseperlen**

52,00 € 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 ein einheitliches Hauptgericht auswählen! Mehrere Gerichte zur Wahl können Sie auf Seite 23 auswählen.

14) Schweinefilet Henry IV, an Whiskeysahnesoße mit Tagliatelle und frischem Broccoli

48,00 € p.P.

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

**15) In Kräuterbutter gebratene Rinderlende an CognacrahmsöÙe,
dazu selber gmachte Kartoffelkrapferl und Marktgemüse**

52,00 € p.P.

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

**16) Kalbssteak mit Mozzarella überbacken auf Tomatencreme, gebratene Zucchinischeiben
und Linguine mit Kräuterpesto**

52,00 € p.P.

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

**17) Kalbssteak mit Allgäuer Camembert überbacken auf Jus oder WaldbeerensoÙe,
frisches Gemüse und selber gmachte Kartoffelkrapferl**

52,00 € p.P.

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

**18) Kalbsrahmgulasch in KräuterrahmsöÙe mit hausgmachte Butterspätzle
und frisches 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 ein einheitliches Hauptgericht auswählen! Mehrere Gerichte zur Wahl können Sie auf Seite 23 auswählen.

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

50,00 € p.P.

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

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

52,00 € p.P.

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

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

52,00 € p.P.

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

**22) Medallions vom Kalbsfilet zart gebraten, dazu geröstete Champignonviertel,
feine Kräuterjus, Kartoffelgratin und frisches Gemüse**

59,00 € p.P.

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

23) Fingerfood-Brettchen am Tisch:

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

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 ein einheitliches Hauptgericht auswählen! Mehrere Gerichte zur Wahl können Sie auf Seite 23 auswählen.

24) 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!)

25) Kalbsrahmbraten mit sautierten Kräuterpilzen, hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse

50,00 € p.P.

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

26) 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!)

27) Gebratene Kalbsfiletmedaillons mit Champignons, Croutons und frischen Kräutern garniert, Tomaten-Auberginencremesauce, frisches 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)



Alle vorgeschlagenen Nachspeisen sind selbst gemacht und für all inclusive-Pakete ohne Aufpreis buchbar!

Bayrisch Creme mit Schokoladeneis und Waldbeersoße

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

Zimt-Panna Cotta mit Schokoladensoße

Himbeerparfait mit frischen Früchten



Für Gruppen bis maximal 50 Personen bieten wir Menüs mit bis zu drei Hauptgerichten zur Wahl an (über 50 Personen ausschließlich Buffet!). In den aufgeführten Preisen sind Suppe oder Salatbuffet zur Vorspeise, ein einheitliches Dessert und 6 Stunden Getränke inkludiert. Weitere Infos hierzu gerne im persönlichen Gespräch!

Hauptgerichte zur Wahl:

Vegetarisch 1: Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung an feiner Weißweinrahmsoße und Kirschtomaten, Baguette
all inclusive-Preis: 48,00 €

Vegetarisch 2: Tagliatelle in Kräuterrahmsoße mit frischen Zucchiniestreifen, gerösteten Pinienkernen, Baguette
all inclusive-Preis: 48,00 €

Vegetarisch 3: Ofenkartoffel mit gebratenen Champignonwürfeln, frischen Kräutern, Croutons und Schmand
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 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 €

Gebratenes Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten, mit Limonenscheiben, frisch aufgeschlagener Sauce béarnaise, Marktgemüse und selber gmachte Kartoffelkraperl
all inclusive-Preis: 52,00 €

Feines Saiblingsfilet vom Grill mit mediterranem Gemüseragout und selber gmachte Kartoffelkraperl
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 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.

–

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 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-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 Namenskärtchen 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 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. Gerne können Sie jedoch Ihre Feier in unserer Lounge/Sprizzbar mit Ihren Gästen ausklingen lassen.

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!