



## Winterzeit ist Hüttenzeit

Und diese Zeit liebe Gäste, können Sie am besten auf dem Hofgut Laubenheimer Höhe genießen.

Ob Weihnachtsfeiern, Firmenevents, Familienfeiern oder einfach zum gemütlichen Schmausen mit Ihrem Freunden.

All das bietet Ihnen auch dieses Jahr wieder unser Hütten Team, rund um die Eisbahn.

## SPEISEN IM HÜTTENALM-PAKET:

### **Zur Begrüßung auf der Hüttenalmterrasse, reichen wir bei allen Varianten:**

Köstliche Hofgutschnittchen rustikal belegt zum Empfang  
(2 Stück pro Person mit Wurst & Käse)

\*\*\*\*\*

### **Als erste Erwärmung zur Vorspeise bei den Varianten 1-4: eine eingesetzte Suppe à la Küchenchef**

\*\*\*\*\*

### **Im Hauptgang haben Sie die Wahl zwischen unseren fünf köstlichen Hüttenvarianten:**

#### **Variante 1 Gänsepfanne**

Wir servieren Ihnen eine knusprige Hafermastgans mit Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffelklößen und Sauce auf dem Tisch eingesetzt

#### **Variante 2 Hofgut Spezialitäten Pfanne**

Fertig zubereitete zarte Filets von Rind, Kalb und Schwein,  
knusprige Geflügelstücke, Lammkotelettes,  
Kräuterbutter, Bohnenröllchen, Grilltomaten, Folienkartoffeln  
und Kartoffelgratin, Blumenkohl, Speckscheiben und glasierte Zwiebeln  
auf dem Tisch eingesetzt

#### **Variante 3 Hofgut Brühe-Fondue**

Würziges Brühe-Fondue mit Rind-, Puten- und Schweinefleisch, dazu verschiedene Saucen,  
Essiggemüse, Folienkartoffeln oder Pommes frites und Salat auf dem Tisch eingesetzt

**Variante 4**  
**3 Gang Menü**

**(Ihre Auswahl muss mindestens 48 Stunden vor der Veranstaltung vorliegen)**

Roastbeef – am Stück rosa gebraten – mit Dijon-Senf, dazu winterliches Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
oder  
Gebratener Lachs mit Kartoffel-Oliven-Stampf und Rieslingsauce  
oder  
Käsespätzle in der Pfanne serviert mit grünem Salat

**Variante 5**  
**Hüttenalmbuffet ab 30 Personen**

**Rustikales Vorspeisenbrett am Tisch eingesetzt**

Verschiedene Wurstsorten, heimischer Schinken, Pilze, Schmalz, geräucherte Forelle, Fleischpflanzerl, Spundekäs & Käsewürfel, Essiggurken, gekochte Eier, Senf und Meerrettich, dazu herzhaftes Brot (Käse extra)

\*\*\*

Backhendl (panierte Hähnchenbrust)  
Käsespätzle  
Zander auf Rahmsauerkraut  
Tafelspitz mit Schnittlauch- und Krensaucen auf Bouillongemüse  
Krustenbraten mit Rotkraut  
Dazu reichen wir eine Beilagenauswahl:  
Semmelknödel, Röstkartoffel und Kartoffelsalat  
Salatbuffet (Kraut-, Gurken-, Blatt-, Tomaten und Karottensalat)

\*\*\*

Dessert:  
Kaiserschmarrn  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Marillenknödel  
Bayrisch Creme in Gläschen  
Frischer Fruchtsalat

**Zum Abschluss der winterlichen Speisenfolge reichen wir bei den Varianten 1-4 unseren**

fluffigen Hofgut Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus  
(Auf Wunsch auch flambiert, pro Person € 2,00 Aufpreis)

**Bitte habe Sie Verständnis dafür, dass wir bei Gruppenreservierungen kein á la Carte in der Hüttenalm anbieten können.**



## DIE GETRÄNKE IM HÜTTENALM-PAKET:

\* Begrüßung der Gäste mit einem Haferl Hüttenpunsch, Glühwein oder Softgetränk pro Person auf der Terrasse der Hüttenalm. Weiter Getränke zum Empfang auf Wunsch und Verbrauch.

\* Die Getränke für 5 Stunden in der Hüttenalm zum Essen: Hauswein (Weiß- und Rotwein), Bier vom Fass, Wasser, Softgetränke und Filterkaffee sind inklusive. Weitere Getränke auf Wunsch und Verbrauch. (Die Getränkepauschale beginnt mit dem Übergang in die Hüttenalm oder auf Wunsch nach dem Empfangsgetränk) Getränke nach der Pauschalzeit werden nach Verbrauch auf Gesamtkostenrechnung laut Getränkekarte gebucht und berechnet.

\* 1 Runde Hofgut Schnaps als Absacker nach dem Essen

Bitte habe Sie Verständnis dafür, dass wir bei Gruppenreservierungen in der Hüttenalm keine Getränke á la Carte anbieten können.

## DIE PAKETPREISE:

Pauschalpreis inkl. Empfangsgetränk, Hüttenschnittchen zum Empfang, 1 Speisenvariante mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert, 5 Stunden Getränkepauschale, Schnaps als Absacker:

**Preis pro Person 80,00 €**

Pauschalpreis inkl. Empfangsgetränk, Hüttenschnittchen zum Empfang, Hüttenalmbuffet mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert, 5 Stunden Getränkepauschale, Schnaps als Absacker:

**Preis pro Person 85,00 €**

**Bei einer exklusiven Buchung der Hüttenalm bis zu 60 Personen kann ebenfalls ein Hüttenalmbuffet angeboten werden!**



**Möchten Sie und Ihre Gäste vor oder nach dem Essen gerne noch eine Runde Eisstockschießen oder Eislaufen, so kann dies wie folgt hinzu gebucht werden.**

**Eisstockschießen je Bahn und Stunde:** € 30,00 / Materialpfand: € 50,00  
(je nach Verfügbarkeit! Die Buchung der Hüttenalm schließt nicht die Verfügbarkeit der Eisstockbahn oder der Eisbahn ein)

**Eislaufen auf unserer Panorama Eisbahn pro Person:** € 4,50  
**Verleih Schlittschuhe pro Person:** € 5,00  
(eigene Schlittschuhe dürfen natürlich mitgebracht werden)

**Info:** Gerne führen wir für Sie und Ihre Gäste entsprechende „Strichlisten“ für das Eislaufen oder den Verleih und rechnen dieses auf der Gesamtrechnung ab. Da unsere Eisstockbahn sehr beliebt ist, empfehlen wir eine frühzeitige Buchung.

#### **Reservierungskonditionen**

**Exklusivität der Hüttenalm** können wir nur bei voller Hüttenbelegung und nach Verfügbarkeit gewähren: Ab 60 Personen oder € 3.800,00 Mindestumsatz. Bei einer exklusiven Buchung der Hüttenalm bis zu 60 Personen kann ebenfalls ein Hüttenalmbuffet angeboten werden! Die Maximalbelegung der Hüttenalm liegt bei 85 Personen gesetzt. Sie sind mehr Gäste? Dann sprechen Sie uns an, wir finden einen Weg.

**Technische Ausstattung** in der Hüttenalm ist eine Grundbeschallungsanlage für Hintergrundmusik integriert. Wünschen Sie bei einer exklusiven Buchung einen DJ etc. so muss dieser bitte die komplette Technik einbringen. Bei der Buchung eines DJ helfen wir gerne weiter.

## **RESERVIERUNGEN:**

Gerne können Sie die Hüttenalm unter  
**06131-6222621** oder [janina.meyerr@hofgut-laubenheimer-hoehe.de](mailto:janina.meyerr@hofgut-laubenheimer-hoehe.de)  
reservieren.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

