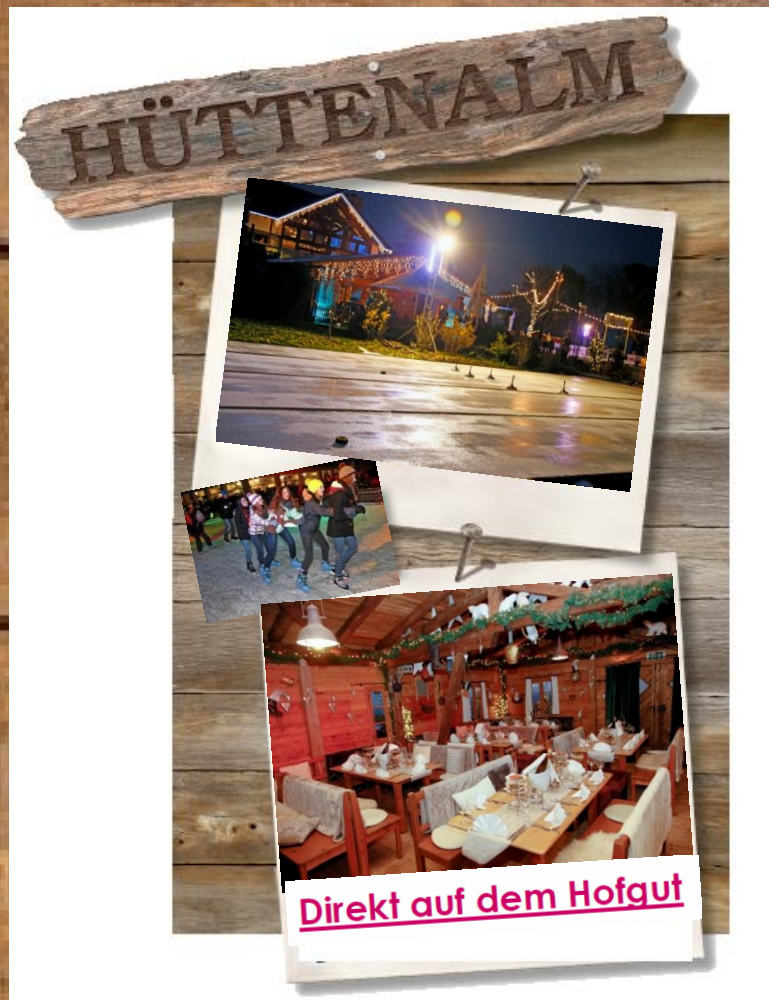


f

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten



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 ALM-PAKET:

Zur Begrüßung auf der Almterrasse, reichen wir bei allen Varianten:

Herzhafte Snacks / Teilchen zum Empfang
(2 Stück pro Person)

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

Im Hauptgang haben Sie die Wahl zwischen unseren fünf köstlichen Almvarianten:

Variante 1 Gänsepfanne

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

Variante 2 Hofgut Spezialitäten Pfanne

Fertig zubereitete zarte Steaks in würzig - winterlicher Marinade, Wiener Brathendl, Lammkoteletts mit dreierlei Grill-Saucen Kräuterbutter, Bohnenröllchen, Grilltomaten, Folienkartoffeln und Kartoffelgratin, winterliches Gemüse, Speckscheiben und gebratenen Zwiebeln auf dem Tisch eingesetzt

Variante 3 Hofgut – Brühe - Fondue

Würziges Brühe-Fondue mit Rind-, Puten- und Schweinefleisch, dazu verschiedene Saucen, Krautsalat, Mixed Pickels, Folienkartoffeln sowie Pommes Frites und Salat auf dem Tisch eingesetzt

Variante 4
3 Gang Menü

(Ihre Auswahl muss mindestens 2 volle Werkzeuge vor der Veranstaltung vorliegen)

Medallions vom Hirschrücken mit winterlichem Gemüse und Grenaille Kartoffeln
oder
Kabeljau Filet mit Zuckerschoten, Babymöhren sowie Selleriepüree und Gewürzschäum
oder
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Auf Wunsch mit herzhaftem Bacon)

Variante 5
Hüttenbuffet ab 30 Personen

Rustikales Vorspeisenbrett am Tisch eingesetzt

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

Wiener Backhendl (panierte Hähnchenbrust)
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
Zart geschmorte Ochsenbacke mit Schwarzwurzelragout
Tafelspitz mit Schnittlauch- und Krensaucen auf Bouillongemüse
Kabeljau auf Süßkartoffelpüree und Schmortomaten
Dazu reichen wir eine Beilagenauswahl:
Semmelknödel, Röstkartoffel und Kartoffelsalat
Salatbuffet (Kraut-, Gurken-, und Blattsalat)

Dessert:

Kaiserschmarrn
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Quarkknödel mit Nougatfüllung
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)
oder
Glühwein-Früchte mit hausgemachtem Zimteis

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



DIE GETRÄNKE IM ALM-PAKET:

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

* Die Getränke für 5 Stunden in der Hüttenalm / Hofgut Alm 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 / Hofgut Alm oder auf Wunsch nach dem ersten Empfangsgetränk) Getränke nach der Pauschalzeit werden nach Verbrauch auf Gesamtkostenrechnung laut Getränkekarte gebucht oder können auf Wunsch für € 6,00 je Stunde / Gast (auf die Gesamtpersonenzahl) verlängert werden.

* 1 Runde Hofgut Schnaps als Absacker nach dem Essen

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

DIE PAKETPREISE:

Pauschalpreis für Variante 1 bis 4 :

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

Preis pro Person € 80,00

Pauschalpreis für Variante 5:

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

Preis pro Person € 85,00

Bei einer exklusiven Buchung der Hüttenalm / Hofgut Alm bis zu 60 Personen kann ebenfalls ein Almbuffet 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: € 35,00 / 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 / Hofgut Alm 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 Almbuffet angeboten werden! Die Maximalbelegung der Hüttenalm liegt bei 80 Personen, der Hofgut Alm bei 70 Personen gesetzt. Sie sind mehr Gäste? Dann sprechen Sie uns an, wir finden einen Weg.

Technische Ausstattung in der Hüttenalm / Hofgut Alm 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 / Hofgut Alm unter
06131-6222621 oder janina.meyer@hofgut-laubenheimer-hoehe.de
reservieren.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

