

MENÜVORSCHLÄGE

www.30freunde.de



30 Freunde müsst ihr sein!

Feiern Sie im zünftigen Ambiente mit 30 Gästen zum Festpreis von nur 1.200 €*!

Genießen Sie Ihre Feier mit 30 Gästen unbeschwert und in vollen Zügen,
ohne sich über zu hohe Kosten Gedanken machen zu müssen!
Wählen Sie dazu einfach eines der nachfolgenden Pakete aus,
besprechen Sie mit uns die Details Ihrer Feier und
zahlen Sie EINEN festen Preis für die gesamte Feier!

Ihr Flairhotel Am Kamin

UNSER TIPP:
Einen Bus mieten, zusammen mit den
Freunden anreisen und ausgelassen feiern!



AM KAMIN

HOTEL – LOUNGE – ALMWIRTSCHAFT

Der Zeitrahmen für „all inclusive“ beträgt 6 Stunden. Verlängerung bis max. 1.00 Uhr nachts auf Vorbestellung möglich (3,00 € pro Person und Std). Details gerne in der Besprechung.
Nicht inklusiv sind: Barmixgetränke, Spirituosen, Schaumweine und 0,7l Flaschenweine. Kinder unter 14 Jahre: 1 Euro pro Lebensjahr für Schnitzel/Pommes und alle Getränke.
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 und www.30freunde.de



VORSPEISEN VOM BUFFET

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

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Ofenfrischer Schweinebraten mit Spätzle und Blaukraut;
Glacierte Kalbshaxe mit Kräuterjus und Kartoffelknödel;
Panierte Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffel;
Gebratene Lachsforellenfilets (Forellenzucht Negele)
in Zitronenbutter gebraten mit Dampfkartoffel;
Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebel;
Frisches Gemüseblech mit Bechamelsauce;

NACHSPEISENBUFFET

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

.....

Im Preis sind folgende Getränke enthalten:

ZU BEGINN:

Sektempfang mit Sekt, Orangensaft, Wasser und Weißbier

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 inkl. 6 Std. Getränke zum Festpreis von 1.200,00 € für bis zu 30 Personen!

(Jede weitere Person berechnen wir Ihnen mit 40,00 € pro Person!)



VORSPEISEN VOM BUFFET

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

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Ofenfrischer Schweinebraten mit Spätzle und Blaukraut;
 Ofenfrische Ente mit Kräuterjus und Semmelknödel;
 Kleine panierte Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffel;
 Feines Saiblingsfilet vom Grill mit Dampfkartoffel;
 Hausgemachte Kässpätzchen mit Röstzwiebel;
 Frisches Gemüseblech mit Bechamelsoße;

NACHSPEISENBUFFET

Apfelstrudel mit Vanillesoße; Hausgemachte Schokoladencreme;
 Gemischte Eisplatte mit Schlagsahne; Großes Käsebrett mit Butter und Brotkorb

.....

Im Preis sind folgende Getränke inklusive:

ZUM EMPFANG:

Sekt*, 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 inkl. 6 Std. Getränke zum Festpreis von 1.200,00 € für bis zu 30 Personen!

(Jede weitere Person berechnen wir Ihnen mit 40,00 € pro Person!)



VORSPEISEN VOM BUFFET

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

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

Ofenfrischer Spanferkelbraten mit Soßerl, Blaukraut und Kartoffelknödel;
 Gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter;
 Kleine panierte Schweineschnitzel mit Zitrone und Bratkartoffel;
 Gebratenes Renkenfilet mit frischen Kräutern und Dampfkartoffel;
 Hausgemachte Kässpatzen und Krautschupfnudeln;
 Frisches Gemüseblech mit Bechamelsauce;

NACHSPEISENBUFFET

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

.....

Im Preis sind folgende Getränke inklusive:

ZUM EMPFANG:

Prosecco, Wasser, Orangensaft und Weißbier

WEISSWEINEMPFEHLUNGEN:

Weißburgunder Bergkristall, DOC, Südtirol, Eppan, weich, harmonisch, 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 inkl. 6 Std. Getränke zum Festpreis von 1.200,00 € für bis zu 30 Personen!

(Jede weitere Person berechnen wir Ihnen mit 40,00 € pro Person!)



VORSPEISEN VOM BUFFET

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

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

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

NACHSPEISENBUFFET

Hausgemachtes Tiramisu;
Mousse au chocolat mit Kiwischeiben;
Gemischte Eiscreme mit Gebäck und Schlagsahne;

.....

Im Preis sind folgende Getränke enthalten:

ZUM EMPFANG:

Sekt*, Prosecco* und Orangensaft (*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;

Salice Salentino, Apulien, DOC, rund, vollmundig, reife Tannine, fruchtig-süßer Rotwein aus Süditalien;

Softdrinks und Biere – alles aus unserem Getränkesortiment;

Wasser – in Karaffen am Tisch eingestellt;

Kaffepezialitäten-Stand – zur Selbstbedienung;

Buffet inkl. 6 Std. Getränke zum Festpreis von 1.200,00 € für bis zu 30 Personen!

(Jede weitere Person berechnen wir Ihnen mit 40,00 € pro Person!)

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*: 40,00 €

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*: 40,00 €

MENÜ 3

DAS BAYRISCHE BIERMENÜ

Weißbiercremesuppe mit gerösteten Brezenwürfeln

Ofenfrischer Krustenschweinebraten mit kräftige Urbayrisch-Dunkelbiersoße Blaukraut und Kartoffelknödel,

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

Menü inkl. Aperitif und 6 Std. Getränke*: 40,00 €

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

Weitere Buffets & Menüs finden Sie auf unserer Website unter:
www.flairhotel-am-kamin.de/feiern-all-inclusive



Füssener Straße 62 . 87600 Kaufbeuren

Telefon +49(0)8341 - 93 5-0

Telefax +49(0)8341 - 93 5-22 2

E-Mail: info@flairhotel-am-kamin.de

Web: www.flairhotel-am-kamin.de