



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 (ab 30 Personen) oder ein Menü mit zwei Hauptgerichten zur Wahl (bis 30 Personen).

Alle Preise verstehen sich pro Person inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. 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“
– Berghüttenflair im Geschäftshotel –



ANGEBOTE FÜR GEBURTSTAGE UND HOCHZEITSFEIERN PREISLISTE FÜR 6 STUNDEN INKLUSIVE SPEISEN UND GETRÄNKE WIE FOLGT:

- Ab 39,00 €:** 30 Menüs inkl. 6 Std. Getränke! (S. 15–23)
- 40,00 €:** 3 Gänge-Buffets inkl. 6 Std. Getränke!! (S. 4-7)
- 40,00 €:** Menüklassiker inkl. 6 Std. Getränke! (S. 13)
- 50,00 €:** 5-Gänge Dinner inkl. 6 Std. Getränke! (S. 14)
- 50,00 €:** Themen-Buffets inkl. 6 Std. Getränke! (S. 8–11)

SEKTEMPFANG-VARIATIONEN (S. 3)

Stehempfang mit Sekt-Orangensaft-Cassisco oder verschiedene Sprizz-Variationen gegen Aufpreis!

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

Wählen Sie aus über 25 verschiedenen Vorspeisen/Suppen in unseren aktuellen Menüvorschlägen:

- z. B. Festtagssuppe mit Brätstrudel, Kräuternockerl, Flädle und Gemüsestreifen; z. B. Salate vom großen Salatbuffet mit verschiedenen Dressings/Garnituren zur Selbstbedienung;
- z. B. Antipastibuffet mit Vorspeisenplatten, Räucherfisch und gebratenem Gemüse (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, hausgemachte Kässpätzle;
- z. B. Frisches, heimisches Lachsforellenfilet, Limonenscheiben, Marktgemüse, Petersilienkartoffel

NACHSPEISEN (S. 22)

Wählen Sie aus über 15 verschiedenen Nachspeisen in unseren aktuellen Menüvorschlägen:

- z. B. Bayrisch Creme und Schokoladen-Mousse mit Erdbeereis und Schlagsahne; z. B. Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleis und Schlagsahne;
- z. B. Dessertbuffet bis Mitternacht mit Cremes, Eis, Früchte, Gebäck und Käse (S. 13)

Getränke im Angebot inklusive:

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

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

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

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

KAFFEEESPEZIALITÄTEN-STAND (VON BEGINN AN GEÖFFNET): Espresso, Cappuccino, Macchiato, Tee

KAFFEEZEIT: Filterkaffee zusätzlich am Buffet zu Ihren selbst mitgebrachten Kuchen (Kaffeetafel schön eingedeckt am Tisch: 3,00 € Aufpreis pro Person)

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 inklusive 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.3ofreunde.de



ZUR BEGRÜSSUNG AM BUFFET BEREITGESTELLT:

1) Flair-Sekt, Orangensaft, Wasser, Bier
und „Cassisco“ (Sekt-Johannisbeer-Mix)

4,00 € p.P.

(bei „all inclusive“ kein Aufpreis)

2) Ein „Sprizz“ nach Wahl aus unserem Sortiment
– bitte einheitlich auswählen

5,00 € p.P.

(bei „all inclusive“ 1,00 € Aufpreis)

3) Flair-Sekt Hausmarke, 2 Liköre nach Wahl,
Prosecco und Orangensaft

6,00 € p.P.

(bei „all inclusive“ 2,00 € Aufpreis)

4) Campari, Portwein, Sherry, Prosecco, Flair-Sekt,
Orangensaft, Johannisbeersaft

6,00 € p.P.

(bei „all inclusive“ 2,00 € Aufpreis)



BAYRISCH-SCHWABEN SCHMANKERLBUFFET



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:

Sekttempfang 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;

Für bis zu 30 Personen inkl. 6 Std. Getränke zum Festpreis von 1200 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir Ihnen mit 40,00 €!)



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 Bechamelsauce;

NACHSPEISENBUFFET

Apfelstrudel mit Vanillesauce; 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;

Für bis zu 30 Personen inkl. 6 Std. Getränke zum Festpreis von 1200 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir Ihnen mit 40,00 €!)



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;

Für bis zu 30 Personen inkl. 6 Std. Getränke zum Festpreis von 1200 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir Ihnen mit 40,00 €!)



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;

Für bis zu 30 Personen inkl. 6 Std. Getränke zum Festpreis von 1200 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir Ihnen mit 40,00 €!)



ANTIPASTI

Honigmelone mit Parmaschinken; gebratenes Gemüse;
Mailänder 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, Thunfisch und Lachs;
Ratatouille, Butterreis, Rosmarinkartoffel;

NACHSPEISEN

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

.....

ZUM EMPFANG:

Prosecco, weißer Martini und Orangensaft

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, fruchtig, trocken; in Karaffen bereitgestellt;
Südtiroler Vernatsch, „Mitterberg“ Brigl, Eppan, leicht, 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;

Kaffeespezialitäten-Stand – zur Selbstbedienung;

Für bis zu 30 Personen inkl. 6 Std. Getränke zum Festpreis von 1500 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir Ihnen mit 50,00 €!)



VORSPEISEN VOM BUFFET

Bayrische Wiesn'-Vorspeisenbrettl - am Tisch bereit gestellt:
Schnittlauchbrote, Tiroler Bauernspeck, Griebenschmalz-, Leberwurst- und Frischkäsetöpferl,
Minikalbfleischpflanzerl, Hähnchenflügel, Käseeckerl, 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;
Königssee-Saiblingsfilet vom Grill mit Kartoffelkrapferl;
Allgäuer Käs- und Krautspätzle nach Hausrezept;
Frisches Gemüseblech mit Bechamelsoße;

NACHSPEISENBUFFET

Hausgemachte Himbeer-Panna Cotta;
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

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 1500 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir Ihnen mit 50,00 €!)



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, "Obatzter",
 Camembert, und Bergkäse; Südtiroler Speck und Brotkorb;

Im Preis sind folgende Getränke enthalten:

ZUM EMPFANG:

Sekt, Cassisco, Bier, Orangensaft und Wasser

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 1500 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir Ihnen mit 50,00 €!)

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 Balsamicosauce;
Frische Lachsforellenfilets am Rost gebraten mit Nussbutter;
Spinatspätzle, Bratkartoffel, Semmelknödel, Rahmgemüse;

NACHSPEISENBUFFET

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

.....

Im Preis sind folgende Getränke enthalten:

ZUM EMPFANG:

Sekt, Cassisco, Bier, Orangensaft und Wasser

WEISSWEINEMPFEHLUNG:

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

ROTWEINEMPFEHLUNG:

Merlot vom Weingut Endrizzi, Trentin Vigneti Dolomiti, waldbereenfruchtig, 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 1500 €!

(Jede weitere Person (über 30 Personen) berechnen wir Ihnen mit 50,00 €!)

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 zwei verschiedenen Dressings - weitere Salate gerne vom allgemeinen Salatbuffet

Großer, gemischter Brotkorb;

Menü-Aufpreis: 7,50 € pro Person
Vorspeisenbuffet als Hauptessen: 20,00 € 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 Früchtescheiben, auf Platten serviert;

Gemischtes Käsebrett mit Butter und Brotkorb;

Menü-Aufpreis: 7,50 € pro Person

Wissenswertes zu unseren Buffets:

Im Flairhotel „Am Kamin“ stellen wir bei einem Büffet immer genügend Speisen bereit, damit auch der letzte Gast, der sich am Büffet 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.

Wir danken 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

– Kässpätzten/Spätzle werden extra am Tisch bereitgestellt –

„König Ludwigs Märchentraum“

Hausgemachte Bayrisch Creme und Apfelküchle mit Vanilleeis, Waldbeeren- und Schokoladensauce, 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-Dunkelbiersauce 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

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 nach Saison

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

Hausgemachtes Bieramisu vom Kaufbeurer Aktien-Weißbier
mit Himbeersoße und Schlagsahne

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

INTERNATIONAL

Brotkörbchen mit Olivenöl und Meersalz

Gemischte Blattsalate an Mangodressing
mit gebratener Lachsfiletscheibe und rosa Pfeffer

Feines Proseccocremesüppchen

Max's hausgemachtes Sorbet nach Saison

Zarte Lendenmedaillons vom argentinischen Weiderind mit Kräutersenfkruste überbacken an Merlot-Rotweinsauce,
dazu frisches Gemüse und Kartoffelkräpferl

Dessertteller mit hausgemachten Cremes, Fruchtsoße
und verschiedenen Garnituren

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

* 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 **6,90 €**

Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum und Baguette **7,50 €**

Honigmelone mit Parmaschinken und Baguette **8,50 €**

Geflügelcocktail und Apfel-Lauchsalat mit Walnüssen, im Gläschen serviert, mit Blattsalaten und Baguette **8,90 €**

Salat mit Poulardenbrustscheiben und frischen Egerlingen **9,50 €**

Salat mit frisch gebackenen Zucchiniastangen, Champignons und Remouladensoße **9,50 €**

Gemischte Blattsalate an Mangodressing mit gebratenen Entenbrustscheiben und rosa Pfeffer **9,50 €**

Räucherlachsstrudel an Dill-Senf-Soße mit frischen Blattsalaten und Baguette **9,50 €**

Warmer Kalbfleischstrudel im Pfannkuchenteig mit Champignonrahmsauce und Baguette **9,50 €**

Duo von gegrilltem Bergkäse und Artischocke, Blattsalate **9,50 €**

Gratinierter Ziegenkäse mit Zucchinischeiben und Salatbouquet in Aceto-Honigdressing, Baguette **9,50 €**

Blattsalate in Walnussöldressing mit Kirschtomaten und gebratenen Fetawürfeln im Parmaschinkenmantel **9,50 €**

Bayrisches Wiesn'-Vorspeisenbrett am Tisch bereit gestellt:

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

6er Brett zum Sonderpreis von 66,00 €



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

Flädlesuppe, Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen **3,90 €**

Brätstrudelsuppe, Kalbskäsbrät im Pfannkuchen **3,90 €**

Festtagssuppe mit Brätstrudel, Kräuternockerl, Flädle und Gemüsestreifen **4,50 €**

Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln **4,20 €**

Käsecremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln **4,20 €**

Rahmsuppe vom Aktien-Weißbier mit Brezenwürfel **4,20 €**

Champignoncremesuppe mit Chardonnay **4,20 €**

Karottenrahmsuppe mit Waldhonig **4,20 €**

Selleriecremesuppe mit gehackten Walnüssen **4,20 €**

Erbsencremesuppe mit Schinkenstreifen **4,20 €**

Tomaten-Auberginencremesuppe mit Gin und Croutons **4,20 €**

Münchner Kräuttrahmsuppe mit frischem Kerbel **4,20 €**

Cremesuppe von der Petersilienwurzel mit frischer Kresse **4,20 €**

Proseccocremesüppchen mit gerösteten Pinienkernen **4,20 €**

Proseccocrema „Hugo“ mit Holundersirup und frischer Minze **4,20 €**

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Croutons **4,20 €**



Bitte einheitlich auswählen! Eine Auswahl für zwei Gerichte zur Wahl (bis 30 P.) finden Sie auf Seite 23.

1) Panierte Schweineschnitzel und Kalbfleischpflanzerl mit frischem Gemüse, Bratkartoffeln und Kartoffelsalat

39,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, Suppe, 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

39,00 € p.P.

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

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

39,00 € p.P.

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

4) Ofenfrischer Schweinekrustenbraten mit Bratensoße, Blaukraut und Kartoffelknödel

39,00 € p.P.

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

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

39,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, Suppe, 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

41,00 € p.P.

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

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

41,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, Suppe, 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 (bis 30 P.) finden Sie auf Seite 23.

8) Frisches, norwegisches Fjordlachsfilet am Rost gebraten,
Safran-Rieslingsoße, Zucchini-scheiben und Butterreis
43,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, Suppe, 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
43,00 € p.P.

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

10) Saiblingsfilet vom Grill auf mediterranem Gemüse ragout und hausgemachte Kartoffelkrapferl
43,00 € p.P.

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

11) Original Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende geschnitten an feiner
Bratensoße mit hausgemachte Kässpätzchen und Röstzwiebel
43,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, Suppe, 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
43,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, Suppe, 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
42,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, Suppe, 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 (bis 30 P.) finden Sie auf Seite 23.

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

41,00 € p.P.

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

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

41,00 € p.P.

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

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

48,00 € p.P.

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

18) Kalbshuftsteak mit Mozzarella überbacken auf Tomatencreme, gebratene Zucchini Scheiben und Spaghetti mit Kräuterpesto

43,00 € p.P.

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

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

43,00 € p.P.

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

20) Kalbsrahmgulasch in Kräuterrahmsauce mit hausgemachte Butterspätzle und tourniertem Gemüse

39,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, Suppe, 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 (bis 30 P.) finden Sie auf Seite 23.

21) Viertel bayrische Kronenente aus Freilandhaltung vom Gutshof Niederaltenburg in Weyarn,
Kräuterjus, Blaukraut und Kartoffelknödel

40,00 € p.P.

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

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

40,00 € p.P.

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

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

40,00 € p.P.

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

24) Tournedos vom argentinischen Rinderfilet mit Kräutern mariniert und zart gebraten,
dazu geröstete Champignonviertel, feine Kräuterjus, Kartoffelgratin und tourniertes Gemüse

52,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, Suppe, 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

39,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, Suppe, 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 (bis 30 P.) finden Sie auf Seite 23.

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

39,00 € p.P.

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

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

42,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, Suppe, 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

43,00 € p.P.

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

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

50,00 € p.P.

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

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

52,00 € p.P.

(Inklusive Aperitif, Suppe, 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 bis 6,00 € sind für all inclusive-Pakete ohne Aufpreis buchbar!

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne **5,00 €**

Bayrisch Creme mit Schokoladeneis und Waldbeerensoße **6,00 €**

Mousse au chocolat mit Erdbeereis und Kiwischeiben **6,00 €**

Nougatcreme mit Vanilleeis auf Eierlikör und Schlagsahne **6,00 €**

Hausgemachte „After Eight“ Mousse mit frischen Früchten **6,00 €**

Weißer Schokoladen-Mousse auf Himbeersoße **6,00 €**

Zimtparfait mit Schokoladensoße und frischen Beeren **6,00 €**

Cappuccino-Parfait mit Beerenragout **6,00 €**

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne **6,00 €**

Limonenparfait mit Beerensoße und Schlagsahne **6,00 €**

Orangencreme mit Grand Manier und Schokoladensoße **6,00 €**

„Tiramisu“, Mascarponecreme mit Löffelbiscuit in Kaffee **6,00 €**

„Bieramisu“, Mascarponecreme mit Löffelbiscuit in Bockbier **6,00 €**

Toblerone-Mousse auf Beerensoße und Vanilleeis **6,00 €**

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis und Schlagsahne **6,00 €**

Bayrisch Creme und Mousse au chocolat mit Erdbeereis und Schlagsahne **6,00 €**

Feines Himbeerparfait und Zimt-Panna Cotta nach Hausrezept mit frischen Früchten und Soßenspiegel **8,00 €**

Schokoladenbuffet von weißer und schwarzer Schokolade mit frischen Fruchtspießen **9,50 €**



**Bis 30 Personen bieten wir Ihnen aus folgenden Gerichten zwei Hauptgerichte zur Wahl an.
Über 30 Personen bitten wir Sie um Auswahl eines einheitliches Menüs.
Weitere Beratung hierzu gerne während unserer gemeinsamen Menübesprechung!**

zwei Hauptgerichte zur Wahl:

Gefüllte Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung und Gemüse in Walnuss-Kressesoße
all inclusive: 39,00 €

Lachsnudeln, mit feinen Räucherlachsstreifen und Gemüse in Krebsrahmsoße
all inclusive: 39,00 €

Cordon bleu vom Schweinerücken, mit Schinken und Käse gefüllt, dazu frisches Gemüse und Pommes frites
all inclusive: 39,00 €

Ofenfrischer Spanferkelbraten an feiner Kräuterjus mit frischem Gemüse und Bratkartoffel
all inclusive: 39,00 €

Ofenfrischer Krustenschweinebraten mit Kräuterjus, Kartoffelknödel und Blaukraut
all inclusive: 39,00 €

„Kaminteller“, Scheiben vom im ganzen, gebratenen Schweinefilet, Röstzwiebel, Speckscheiben, Bratensoße, Kässpätzle, Broccoligemüse
all inclusive: 41,00 €

„Schwabenteller“, Schweinefilet und Putenbrust in Champignonrahmsoße, hausgemachte Butterspätzle und frisches Gemüse
all inclusive: 41,00 €

Grillteller, Medaillons von Schwein, Rind und Pute, Grillwurst, Bohnengemüse, Kräuterbutter und Pommes frites
all inclusive: 42,00 €

Original Zwiebelrostbraten aus der Rinderlende geschnitten, an feiner Bratensoße mit hausgemachten Kässpätzle und Röstzwiebel
all inclusive: 43,00 €

Wiener Kalbsschnitzel, Zitrone, Preiselbeeren und Bratkartoffel
all inclusive: 43,00 €

Lachsforellenfilet mit Limonenbutter, Gemüse und Kartoffelkrapferl
all inclusive: 43,00 €

Feines Saiblingsfilet vom Grill mit mediterranem Gemüseragout und hausgemachte Kartoffelkrapferl
all inclusive: 43,00 €

„All inclusive“ beinhaltet:

Sektempfang zu Beginn, 1 Suppe, 1-2 Hauptgerichte, 1 Nachspeise und Getränke* für 6 Stunden!
*alle Getränke aus unserem Getränkesortiment außer Barmixgetränke, Spirituosen, Schaumweine und 0,7l Flaschenweine.



Für Festlichkeiten bieten wir Ihnen, soweit Sie der Chefin des Hauses bei der Deko-Auswahl, Farbe und Gestaltung „freie Hand“ lassen, folgende Dekorationsleistungen – im Preis inklusive – mit an:

TISCHE UND TAFELN werden entsprechend dem Anlass und des gewählten Menüs, festlich eingedeckt. Dazu benutzen wir unsere cremefarbene Tischwäsche.

Zum extra **KAFFEEGEDECK** (3,00 € 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 oder messing-farbenen Kerzenständern präsentieren.

Als **ZUSÄTZLICHE DEKORATION** schmücken wir abwechselnd mit kleinen Sträußchen, Efeu, Tischbänder, Steinchen und vieles mehr, je nach Saison und passend zur Festivität. 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 email 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 bzw., 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 herzlichst darum, Ihre Gäste fix für 11.30 Uhr bzw. abends um 19 Uhr einzuladen, damit wir mind. 6 Std. 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: Im Flairsaal bitten wir um offizielles Ende Ihrer Feierlichkeit bis 1.00 Uhr. Nach 1.00 Uhr können Sie gerne Ihre Feier in unserer Lounge/Sprizzbar ausklingen lassen. Wir bitten um Verständnis, dass wir dem Besteller ab 1.30 Uhr nachts, sollte der Flairsaal bis dahin von der Gesellschaft nicht geräumt sein, eine Raummiete von 100,00 € je angefangene Stunde zusätzlich in Rechnung stellen.

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