



Hochzeitsmappe

Träumen Sie von der Hochzeit auf der Alm?

Wir unterstützen Sie mit unserer langjährigen Erfahrung und Kompetenz.

Wir sorgen dafür das Ihr Fest harmonisch und perfekt verläuft.

Ob in der Alm oder im Biergarten, wir übernehmen die Organisation Ihrer Hochzeitsfeier.

Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen und Vorschläge wie Ihre Hochzeitsfeier in unseren Berggasthof ablaufen könnte.

Ablauf des Hochzeitstages

10 Uhr Standesamtliche Trauung im Rathaus Schliersee

Standesamt Schliersee
Frau Christine Neundlinger
Telefon: 08026/6009-18
Telefax: 08026/6009-60
E-Mail: christine.neundlinger@schliersee.de

11.30 Uhr Ankunft Parkplatz Kurvenlift

Treffen Sie sich mit Ihren Gästen am Parkplatz Kurenlift für den Gemeinsamen Aufstieg zum Berggasthof

Gerne können wir für Sie uns Ihre Gäste einen Transfer organisieren.

Im Fahrzeug haben 8 Personen Platz die kosten je Fahrt betragen € 25,00.

Nach voerheriger Absprache ist es möglich bis 10 Fahrzeuge am Berggasthof zu Parken.

12.15 Uhr Ankunft der Gäste Mittagssnack und Getränke

z. B. Bayrische Brotzeit pro Person € 14,50

13.30 Uhr Kirchliche Trauung oder Freie Zeremonie mit Bergpanorama

Pfarrer: Hans Sinseder
Josefstaler Straße 2
83727 Schliersee / Neuhaus
Telefon: 08026 - 7280 · Fax 782663
St-Josef.Neuhaus@erzbistum-muenchen.de

Pfrin Melanie Striebeck
Josefstalerstr. 8 a
83727 Schliersee-Neuhaus
Tel: 08026/7332
Fax.: 08026/922241
email: melanie.striebeck@elkb.d

Yvonne Lukowski - freie Zeremonien
Am Südanger 36
84453 Mühldorf am Inn
Festnetz: +49 (0) 8631 - 9866408
Mobil: +49 (0) 176 - 615 29 635
Email: loveinwords@yvonnelukowski.de

14.30 Uhr Sektempfang

Prosecco Le Contesse 0,75 l Flasche	29,50€
Champagner Laurent-Perrier La Cuvee 0,75 l Flasche	89,50€
Alkoholfreier Sekt 0,75l Flasche	29,50€
Aperol Spritz 0,1 l Glas	4,50€
Hugo 0,1 l Glas	4,50€
Glas Prosecco 0,1 l Glas	3,90€

Appetithappen pro Stück 3,50 €

während des Sektempfanges

Verschiedene Vollkornbrote, Stangenweißbrot, Schwarzbrot mit

- Camembert auf Salatblatt
- Salami mit Silberzwiebeln
- Schinken mit Melonenkugeln
- Kräuterkäse mit Radieschen und Kresse
 - Kalter Braten mit Kren
 - Obazda
 - Bergkäse mit Tomate
- Geräucherter Forelle mit Oliven
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 4,00€
- Roastbeef mit Remouladensoße 5,00€

15.30 Kaffee und Kuchen

Blechkuchen 14 Stücke € 59,
Sahne-und Cremetorten € 59,
Auszogene(Schmalznudeln) 4,-
Kanne Kaffee (1l) mit Kaffeesahne € 16,00

Weitere Kaffeespezialitäten sind a la Carte bestellbar.

18.30 Abendessen

Auf den folgenden Seiten finden Sie die Vorschläge für Ihr Abendessen.
Hier können Sie entscheiden ob Sie Ihren Gästen ein Menü oder Buffet anbieten
oder ob in Sommerlicher Atmosphäre ein Abendliches Grillen für Sie in Frage
kommt.

Aus den Speisen des Menüs können Sie für sich und Ihre Gäste 1 einheitliches
Menü zusammenstellen. Selbstverständlich es hier eine Vegetarische alternative
möglich.

Sollten Sie bei unseren Buffets Änderungen einzelner Speisen wünschen können
wir dies gerne vorab besprechen.

Bitte vergessen Sie nicht uns Allergien und Unverträglichkeiten Ihrer Gäste
mitzuteilen.

Unsere Wein und Getränkekarte können wir Ihnen gesondert zukommen lassen.

Zum Abendessen können wir Ihnen ein 30 l Fass Hofbräu Hell bereitstellen.

30 l je Fass € 290,00

Suppen

Kartoffel-Lauchcremesuppe	€ 6,90
Tomatencremesuppe mit Bergkäseflocken	€ 6,90
Tiroler Kalbsbrättnockerlsuppe	€ 5,90

Vorspeisen

Aufstrich Trio mit Radieserlfrischkäse, Obazda und Griebenschmalz, dazu servieren wir Brezn und Bauernbrot	€ 12,90
Tartar vom Alaska Lachs auf Salatbett	€15,50
Carpaccio vom Angus Rinderfilet mit gebratenen Pilzen, Parmesan und Baguette	€16,90
Salatteller mit gebratenen Gambas und Balsamicodressing	€16,90

Hauptgerichte

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rosmarienkartoffeln und Salat	€22,50
Gegrillte Garnelen mit Tomatenragout und Risotto	€29,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	€14,90
Gefüllte Paprika mit Cous-Cous auf Tomatenragout, Kartoffeln und Salat (Vegan)	€16,50
Rosa gebratener Lammrücken dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarienkartoffeln	€ 29,90
Barbarie Entenbrust auf Orangenjus, dazu Serviettenknödel und Blaukraut	€25,50
Schweinefiletspieß vom Grill auf Kräuterrisotto	€18,90
Rinderfilet vom Deutschen Weiderind auf Grüner-Pfeffersoße dazu Grillgemüse und Rösti	€35,50

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster	€ 6,90
Bayrisch Creme im Glas mit Walbeeren	€ 6,50
Obstsalat mit Fruchtsorbet	€ 7,50
Schwarzwälder Kirsch Dessert im Glas	€ 7,90

Buffet Brecherspitz

Pilzrahmsüppchen mit Preiselbeeren und Croutons
Gefüllte Kalbsbrust, Hirschbraten, Barbarie Entenbrust
Käsespätzle, Kartoffel und Breznknödel, Speckrosenkohl
Orangenjus, Braten und Pfifferlingsoße und Salatbuffet
Dessertbuffet
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Zwetschgenkompott, Bayrisch Creme
Schwarzwälder Kirsch Torte im Glas
bis 20 Personen € 750,00 jede weitere Person € 37,50

Bayrische Gaumen Freuden Buffet

Vorspeisenbuffet
Radi, Obazda, Griebenschmalz mit Brezn und Bauernbrot
Käsesüppchen mit Chili und Grissini
Spanferkelrollbraten, Rinderbraten, gefüllte Kalbsbrust
Blaukraut, Buttergemüse, Krokette, Breznknödel, Spätzle,
Salatbuffet
Dessertbuffet
Bayrisch creme, Vanilleeis mit Heißen Kirschen Apfelstrudel mit Vanillesoße
bis 20 Personen € 790,00 jede weitere Person € 39,50

Buffet Rotwand

Vorspeisenbuffet:
Tomaten mit Mozzarella, geräuchertes von Forelle und Saibling,
Butter und Baguette
Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen
Tafelspitz mit Sahnemeerrettichsoße, Spanferkelrollbraten mit
Schwarzbier Soße, Hirschgulasch, Lachsfilet auf Ratatouille Gemüse, Blaukraut,
Spätzle, Petersilienkartoffel, Breznknödel und Salatbuffet
Dessertbuffet
Kaiserschmarrnparfait, Zwetschgenstrudel mit Sahne,
bis 20 Personen € 910,00 jede weitere Person € 45,50

Grill-Buffer mittel

Grillfleisch vom Schweinenacken, Schweinebauch, Hähnchenbrust, Rinderlende, Spareribs, rote-und weiße Bratwürstel, Maiskolben, Grillkäse, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Baguette, Bauernbrot, Kartoffelsalat, Kräuterbutter und Grillsoßen.

bis 20 Personen € 690,00 jede weitere Person € 34,50

Grill-Buffer groß

Grillfleisch vom Schweinenacken, Hähnchenbrust, Rinderlende, Spareribs, rote-und weiße Bratwürstel, Folienforellen, Garnelenspieße, Grillkäse, Grillgemüsespieße, Maiskolben, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Baguette, Bauernbrot, Kartoffelsalat, Salatbuffet, Grillsoßen, Kräuterbutter

bis 20 Personen € 790,00 jede weitere Person € 39,50 pro Person

20 Uhr Feier mit Musik und Tanz

24 Uhr Mitternachtsimbiss

gemischte Käseplatte mit Butter Brot und Brezn pro Person	€ 14,50
Chili con Carne mit Brot pro Person	€ 8,90
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot pro Person	€ 6,90

1.30 Uhr letzte Getränkeunde

2 Uhr Ende der Veranstaltung

Informationen

Bei Hochzeitsfeiern kann die Untere Firstalm nur Exklusive Angemietet werden. Die Location Miete beträgt € 850,00 inklusive Tischdecken und Stoffservietten. Gerne passen wir Ihr Hochzeitsangebot nach Ihren individuellen Wünschen an. Der Mindestumsatz für die Hochzeitsfeier beträgt 6000,-€

Feiern sind von 11Uhr – 2 Uhr möglich.

Zahlungsbedingungen

Bei Vertragsabschluss ist eine Anzahlung in Höhe von € 2000,00 fällig

Nach der Feier erhalten Sie eine Detaillierte Rechnung die Sie im Anschluss in Bar mit EC-Karte oder Kreditkarte begleichen können.

Eine Rechnungsstellung ist nicht möglich.

Stornierungen

Ihre Veranstaltung kann unter Berücksichtigung folgender Bedingungen storniert werden

Stornierungen sind nur in schriftlicher Form zulässig

- Ab 6 Monate vor dem Termin: von der Vorauszahlung werden € 1000,00 einbehalten
- Ab 4 Monate vor dem Termin: von der Vorauszahlung werden € 2000,00 einbehalten
- Ab 4 Wochen vor dem Termin: 70% auf vereinbarte Leistungen
- Ab 1 Woche vor dem Termin: 100% auf vereinbarte Leistungen

Die Berechnungsgrundlage für die Stornierungskosten basiert auf den im Angebot vereinbarten Leistungen.

Gerne können wir Ihnen für alle Fälle eine Hochzeitsversicherung vermitteln.

Dekoration

Sie dürfen bei uns die Dekoration der Tische auch selbst übernehmen oder einen Floristen Ihrer Wahl damit beauftragen. Bitte beachten Sie, dass der Aufbau nur am Veranstaltungstag ab 10 Uhr möglich ist und Sie am Abend die Dekoration wieder abbauen müssen.

Darbietungen

Sämtliche Darbietungen mit Feuer (z.B. Wunderkerzen, Sternsprüher, Feuerwerk) und Wasser sowie das Streuen von Reis, Konfetti und Blumen ist in den Räumen sowie im Außenbereich nicht erlaubt.

Personenzahl

Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mit. Diese Angabe gilt als Berechnungsgrundlage. (Haben Sie auch Musiker, Fotografen miteingerechnet?)

Menübesprechung

Besprechungen sind nur nach einer vorherigen Terminvereinbarung möglich.

Korkgeld

Für selbst mitgebrachte Weine erlauben wir uns ein Korkgeld von € 13,50 je Flasche zu berechnen.

Das Mitbringen von Spirituosen ist nicht möglich.

Hotelzimmer

Hotelzimmer können Sie auf der Oberen Firstalm Buchen. Hier stehen Ihnen 7 Doppelzimmer, 6 Vierbettzimmer sowie 2 Familienzimmer mit 6 Betten zur Verfügung.

Reservierung unter info@firstalm möglich.

Weitere Unterkunftsmöglichkeiten finden Sie

BLSV Haus Spitzingsee

DAV Haus Spitzingsee

Kontakt:

Berggasthof Untere Fisrtalm /Telefon: 08026/ 7676 /
reservierung@unterefirstalm.de