



Menüvorschläge für Veranstaltungen

Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen und Vorschläge zum Ablauf Ihrer Feier in unserem Berggasthof.

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Feier.

Empfang

- Variante 1
 - 0,75 l Hausmarke Sekt 29,50 € je Flasche
 - 0,75l Valdo Prosecco Spumante DOCG 32,50 € je Flasche
 - 0,75l Moet Chandon Brut Imperial 97,50 € je Flasche
 - 0,2 l Oro Orangensaft 3,50 € je Flasche
 - 0,75l Mineralwasser 7,90 € je Flasche

Preis Abrechnung nach Flaschenverbrauch

- Variante 2
 - 0,1l Hugo Prosecco mit Holunder 4,20€ je Glas
 - 0,1l Aperol Prosecco mit Aperol 4,20€ je Glas
 - 0,2l Orangensaft 3,50€ je Flasche
 - 0,3l Hacker Pschorr Helles 3,50€ je Glas

Preis Abrechnung nach Verbrauch

Dazu reichen wir

- Schnittlauchbrot 3,50 € je Stück
- Obazda auf Bauernbrot 3,80€ je Stück
- Schmalz auf Bauernbrot 3,80€ je Stück
- Brezn Chips mit Kräuter-Sauerrahm 5,90€ je Portion
- Rucola Frischkäse 3,80€ je Stück
- Butterbrezn 2,90€ je Stück

Kaffee und Kuchen

Variante 1

Torten und Kuchen werden von Ihnen selbst mitgebracht und von uns am Kuchenbuffet eigestellt.

Die Kuchen können auch bereits am Vorabend gebracht werden.

Kühlmöglichkeiten sind bei uns vorhanden.

Filterkaffee wird Kannenweise an den Tischen eingestell und ist in der Pauschale inkludiert

Preis pro Person € 6,90

Gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung weisen wir darauf hin, dass für selbstmitgebrachte Kuchen bezüglich Allergene und Salmonellen die Haftung beim Gast liegt und für entstandene Schäden von der Ingrid Votteler GmbH (Berggasthof Obere Firstalm) keine Haftung übernommen wird

Variante 2

Kuchen und Torten können bei uns vorbestellt werden

- Blechkuchen (14 Stücke geschnitten) 59,-€
- Sahne und Cremetorten 59,-€
- Apfelkrapfen 4,-€ je Stück

Weitere Heißgetränke entnehmen Sie unserer Speisekarte

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	€15,90
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

Buffetvorschläge

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 Gas
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, Kroketten, 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

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

Informationen

Die Untere Firstalm hat bei Abend-Reservierungen bis 22 Uhr für Sie geöffnet, gegen Gebühr kann die Öffnungszeit bis 02 Uhr verlängert werden.

1.30 Uhr letzte Getränkeunde

2 Uhr Ende der Veranstaltung

Bei Veranstaltungen kann die Untere Firstalm auch Exklusiv von 14Uhr –2Uhr Angemietet werden. Die Location Miete beträgt € 850,00 der Mindestumsatz liegt bei € 4000,00

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: 30% auf vereinbarte Leistungen
- Ab 4 Monate vor dem Termin: 40% auf vereinbarte Leistungen
- 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 Veranstaltungsversicherung vermitteln.

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 0,7l erlauben wir uns ein Korkgeld von € 17,50 je Flasche zu berechnen.

Das Mitbringen von Spirituosen ist nicht möglich.

Kontakt:

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