



### 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 33,50 € je Flasche
  - 0,75l Valdo Prosecco Spumante DOCG 33,50 € je Flasche
  - 0,75l Moet Chandon Brut Imperial 98,50 € je Flasche
  - 0,2 l Oro Orangensaft 3,90 € je Flasche
  - 0,75l Mineralwasser 7,90 € je Flasche

### Preis Abrechnung nach Flaschenverbrauch

- Variante 2
  - 0,1l Hugo Prosecco mit Holunder 4,50€ je Glas
  - 0,1l Aperol Prosecco mit Aperol 4,50€ je Glas
  - 0,2l Orangensaft 3,90€ je Flasche
  - 0,3l Hacker Pschorr Helles 3,90€ je Glas

### Preis Abrechnung nach Verbrauch

### Dazu reichen wir

- Schnittlauchbrot 3,90 € je Stück
- Obazda auf Bauernbrot 4,50€ je Stück
- Schmalz auf Bauernbrot 4,50€ je Stück
- Brezn Chips mit Kräuter-Sauerrahm 6,90€ je Portion
- Rucola Frischkäs 4,50€ je Stück
- Butterbrezn 3,90€ 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 eingestellt und ist in der Pauschale inkludiert

Preis pro Person € 7,90

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 65,-€
- Apfelkrapfen 4,50€ je Stück

Weitere Heißgetränke entnehmen Sie unserer Speisekarte

## Reindl Essen ab 6 Personen

### Bayrisches Reindl

Schweinshaxe, Schweinekrustenbraten, Leberkäse und Würstl,  
Naturaftl dazu Bayrisch Kraut und Gemischte Knödel

35,50 € pro Person

### Schmankerl Reindl

Kalbshaxe, Entenbrust, Wildfleischpflanzerl mit Kräftiger Rahmsauce  
Dazu Apfelblaukraut, Butter-Kartoffeln und Spätzle

45,00 € pro Person

### Vegetarisches Reindl

Gebackener Seidentofu, Kartoffel-Gemüse Rösti, Kichererbsen Pflanzerl und  
Käsespätzle, mit Schwammerlsauce und Karottenpüree

42,00 € pro Person

Buffetvorschläge ab 20 Personen

### Firstalm Buffet Nr.1

Vorspeise

Gemüsebouillon mit Grießnockerl

Hauptgang

Ofenfrischer Leberkäse, Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersoße ,  
Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln, Blaukraut, Breznknödel, Kartoffel-  
Gurken Salat, Krautsalat und Bauernbrot

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenkompott

bis 15 Personen € 577,50 jede weitere Person € 38,50

### Buffet Spitzingsee Nr.2

Vorspeise

Kräutercremesüppchen mit Gemüsechips

Hauptgang

Lachsforelle auf Buttermilchsauce und Gemüsespaghetti,  
Krustenwammerl auf Wurzelgemüse und Dunkelbier Soße, Boeuf La Motte  
(Rinderschmorbraten) mit kräftiger Rotwein Jus, Käsespätzle, Serviettenknödel,  
Buttergemüse, Salatbuffet mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Kartoffel und  
Krautsalat

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße

bis 20 Personen € 850,00 jede weitere Person € 42,50

## Buffet Brecherspitz Nr.3

### Vorspeise

Kartoffel-Lauch Suppe mit Rucola

### Hauptgang

Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsauce, Ragout vom heimischen Wild mit kräftiger Sauce Creme, Zander im Kartoffelmantel, Spinatknödel mit Butter und Grana Padano, Gemischte Knödel, Speckrosenkohl

Salatbuffet mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Apfel-Lauch, Kartoffelsalat und Krautsalat

### Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Zwetschgenkompott, Orangen Creme Brûlée, Topfenmousse mit Beerenragout

bis 20 Personen € 930,00 jede weitere Person € 46,50

## Bayrische Gaumen Freuden Buffet Nr.4

Brez'n Chips mit Kräutersauerrahm

(Am Tisch eingestellt)

Vorspeisenbuffet

Obazda, Griebenschmalz, Handwurst, Schnittlauchbrote mit Brezn und Bauernbrot

Hauptgang

Spanferkelbraten mit Dunkelbiersauce, Wildpflanze auf Schwammerlsauce, Kalbshaxe im Natursafterl

Sautierte Schwammerl auf Breznknödel, Blaukraut, Rahmkohlrabi, Kartoffelkräpferl, Breznknödel, Kartoffelsalat und Krautsalat

Dessertbuffet

Tobleronemousse, Vanilleeis mit Heißen Himbeeren

Apfelstrudel mit Vanillesoße

bis 20 Personen € 1090,00 jede weitere Person € 54.50

## Buffet Rotwand Nr.5

### Vorspeisenbuffet

Fleischtomaten mit Burrata und Pesto, Spitzingsee Vitello Tonnato mit Kräutercreme, hausgebeizter Saibling, Zitronen Creme, Gemüsetatar mit Sesam und Koriander, Butter und Baguette

### Suppe

Weißer Tomatensuppe mit Tomaten-Basilikumknocker 1

### Hauptgang

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz mit Rahmsauce, Spanferkelkaree mit Natursafterl, Lachsfilet auf Ratatouille Gemüse, Blaukraut, Brezknödel, Kartoffelkrapferl und Avocado Quinoa Pflanzlerl

### Dessertbuffet

Käsebrett 1 mit erlesener Käseauswahl und Feigensenf

Weißbirtiramisu, Apfelcrumble im Glas

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

bis 20 Personen € 1370,00 jede weitere Person € 68,50



## Brotzeiten

### Bayerische Brotzeit

Speck-Käse-Bratenplatte, Leberwurst, Griebenschmalz, Obazda ,  
Hirschwurzn und Kaminwurzn ,Bergkäse, Wurstsalat, Essiggurken, Zwiebeln,  
Tomaten, Peperoni, frischem Kren, Butter, Brezn und Bauernbrot

pro Person 22,50€

### Bayerische Brotzeit kalt/warm am Buffet

Warmer Leberkäs im Laib , bayrische Bratwürstl und Sauerkraut  
Kartoffel-und Tomatensalat, Speck-Braten-und Käseplatten, Obazda,  
Schmalztopf, Fleischsalat, Kaminwurzn, Leberwurst, Bergkäse, bayerischer  
Wurstsalat, Bauernbrot, Brezn und Butter

Dessert am Buffet

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

bis 20 Personen € 710,00 jede weitere Person € 35,50

### Ganzes Spanferkel

Ganzes Spanferkel am Tisch tranchiert mit Dunkelbiersoße ,Knödeln und  
Krautsalat

bis 15 Personen € 517,50 jede weitere Person € 34,50

## Selbst Grillen am heißen Stein:

Vorspeise am Tisch serviert

Duo vom Tatar

Gemüsetatar mit Sesam und Koriander und Rindertatar mit Cornichons und Zwiebel

Bauernbrot und Butter

Vom heißen Stein selbstgegrillt

250 g Entrecote vom Rind, U5 Garnele, Ofenkartoffel mit Kräuterquarkverschiedene Dip Saucen, Kräuterbutter und Baguette

Dessert

Topfenmousse im Weckglas mit Beerenragout

bis 8 Personen € 472,00 jede weitere Person € 59,00 pro Person

## Grill-Buffer Easy (vom offenen Holzkohlegrill)

Gemischter Salatteller mit Hausdressing

Grillfleisch vom Schweinenacken, Bratwürstl, Hähnchenbrust,

Grillkäse, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Kartoffelsalat, Grillsoßen: BBQ Curry-, Honig Senf, und Kräuterbutter dazu Baguette

bis 20 Personen € 640,00 jede weitere Person € 32,00

## Grill-Buffer Obere Firstalm (vom offenen Holzkohlegrill)

Brez'n Carpaccio mit gebratenen Schwammerl

Raukensalat mit Parmesan und Kernöl

Vitello " Spitzing See" mit Kräutercreme

Hähnchenbrust, Rinderlende, Spareribs, Grillfleisch vom Schweinenacken, Bratwürstl, U5 Garnelen, Grillgemüsespieße, Grillkäse, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark Grillsößen BBQ-, Curry-, Honig-Senf, und Kräuterbutter dazu Baguette

Weißbirtiramisu und frischer Obstsalat mit Minze

bis 20 Personen € 1380,00 jede weitere Person € 69,- pro Person

**Die Grillangebote sind nur im Zeitraum von Mai- Oktober möglich!**

### Mitternachtsimbiss

gemischte Käseplatte mit Butter Brot und Brezn pro Person € 16,50

Chili con Carne mit Brot pro Person € 8,90

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot pro Person € 7,90

## 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](mailto:reservierung@unterefirstalm.de)