

UNSERE BANKETT -
ALMHÜTTEN - VORSCHLÄGE

Januar bis März 2024



Winterzeit – Weihnachtszeit

Leuchtende Kerzen – Warme, weite Herzen

Glänzende Augen - Lassen uns Verzaubern

Zum Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Canapés mit hausgebeiztem Lachs	4,50 pro Stück
Feines Crostini mit rassigem Tomaten-Käseragout überbacken V	4,00 pro Stück *

Vor dem **Chalet im winterlichen Flair und Kerzenschein**
servieren wir Ihnen gerne:

Hausgemachter feiner Spätburgunder-Glühwein mit winterlichen Aromen	6,50
Hausgemachter Kirschsaff-Punsch	6,50

Zu allen 3-Gang Menüs servieren wir Ihnen einen Gruß aus der Küche.

Die mit **V*** markierten Gerichte sind **vegetarisch!**

Almhütten-Suppen & Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Schmand und Röstzwiebeln Potage aux pommes de terre, Sauce aigre, oignons fritee	9,50
'Regionaler' Feldsalat mit Speck und Brotwürfele Schluck Flädlesuppe Salade de mâche aux lardons et croûtons, Mini-Consommé aux crêpes en julienne	14,00
Hausgebeizte Lachsrose mit kleinem Kartoffelpuffer, Schmand und Honig-Senfsauce Salatbouquet Saumon marinée fait maison, galettes de pommes de terre, Sauce aigre, Sauce moutarde-miel, bouquet de salade	14,00
'Regionaler' Feldsalat mit Speck und Brotwürfele Salade de mâche aux lardons et croûtons	12,00

Almhütten-Hauptgerichte

Kalbsbraten (Schulter) an kräftiger Sauce serviert mit 3 Sorten Marktgemüse Butterspätzle Rôtie de veau au four (épaule), Sauce de rôtie Légumes du Marché, Spetzli fait maison	27,00
Kalbsrücken am Stück gebraten feine Morchelrahmsauce serviert mit 3 Sorten Marktgemüse Butterspätzle Selle veau rôtie, Sauce aux morilles à la crème Légumes du Marché, Spetzli fait maison	44,00
Feiner Hirschgulasch serviert mit Preiselbeerbirne Rotkraut mit Maronen und Butterspätzle Ragout de cerf, Poire farcie d'airelles rouges Accompagnée de chou rouge aux marrons et Spetzli fait maison	30,00
Geschmortes Lammhäxle an Rosmarinjus Gemüse, Kartoffelgratin Jarrett d'agneau braisé/Jus romarin/ Légumes du marché/ Gratin de pommes de terre	28,00

Almhütten-Hauptgerichte

Gemüse-Risotto mit gebratenen Pilzen ^{B, C, E /} 26,00*
Blumenkohl / Zucchini / Tomaten / Parmesan **V**
Risotto aux légumes / champignons sautées / chou-fleur / courgettes / tomates /
parmesan

Hausgemachte Cannelloni mit Pilz-Spinatfüllung 26,00*
auf Gemüseragout à la crème, Parmesan **V**
Cannelloni aux épinards et champignons /
sur sauce des légumes à la crème /
Gratinée au parmesan

Almhütten-Desserts

Schokoladenmousse und Himbeersorbet 14,00
Mousse Chocolat/Sorbet framboise

Schokoladentarte mit Vanilleeis 14,00
Gâteau au chocolat, glace à la vanille

Moelleux von der Passionsfrucht mit Tonka-Bohnen-Crémeux 15,00
Weisses Schokoladeneis

Kokosmousse auf Brownieboden mit Cassiskern, Schokoladeneis 15,00

Gerne können Sie, nach Rücksprache, auch Gerichte aus unserer à la Carte Karte wählen. Wie zum Beispiel:

Consommé ^F mit Flädle / aux crêpes en julienne	9,50
Kleiner Salatteller mit Hausdressing* V / Salade mêlée V	8,50*
Schweineschnitzel natur gebraten ´Jäger Art´ , Butterspätzle ^{C, E} (Champignonsauce mit Rohschinken ^{B, E, F, 10}) L´escalope de porc rôti/sauce aux champignons et jambon cru/Spetzli fait maison	23,00
Geschmortes zartes Kalbsbäckchen an kräftiger Rotweinsauce ^{E, F} Saisonales Gemüse, Butterspätzle Joue de veau/Sauce au vin rouge/ Légumes du marché/Spetzli fait maison	36,00
Lachs natur gebraten mit feiner Weissweinsauce ^{B, E, F} auf mediterranem Gemüse mit Kartoffeln Saumon Rôtie/Sauce au vin blanc/légumes méditerranées /pommes de terre	32,00
Roastbeef am Stück, rosa gebraten mit feiner Pfeffersauce Saisonales Gemüse, Kartoffelgratin Entrecôte rôtie au four entier Sauce au poivre Légumes du Marche, Gratin de pommes de terre	37,00
Coupe ´Dänemark´ : (3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis mit Sahne und warmer Schokoladensauce)	12,00*
Heiße Himbeeren´ : (3 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren)	12,00*

Die momentane Zeit, ist für uns alle eine besondere Herausforderung, Preise zu kalkulieren, macht keinen Spaß mehr.

Unser Küchenteam, unter der Leitung von unserem Küchenchef Frank Lenhart, bereitet tagtäglich jedes Produkt frisch zu.

Das seit Jahren, Hand in Hand arbeitende Serviceteam, strahlt durch seine Herzlichkeit und lässt durch seine Echtheit, jeden Genuss zum Gaumenschmaus werden - fühlen Sie sich wie zu Hause.

Dieser enorme Arbeits- und Zeitaufwand spiegelt sich in unseren Preisen wider, daher haben wir ab 2023/2024 folgende Regelungen:

Der Mindestumsatz bei einer Exklusiven-Buchung des Chalets beträgt EUR 2000.

Stornierung

Bei der Exklusiven-Buchung des Chalets, berechnen wir im Falle einer Stornierung, eine Gebühr in Höhe von EUR 500.

ab 23 Uhr nachts berechnen wir für unsere Mitarbeiter einen Nachzuschlag:

Berechnungsgrundlage ist die vorab gebuchte Personenzahl!

*Bei Feierlichkeiten bis 20 Personen € 80,00 pro angefangene Stunde

*Bei Feierlichkeiten bis 40 Personen € 120,00 pro angefangene Stunde

*Bei Feierlichkeiten bis 60 Personen € 160,00 pro angefangene Stunde

Aus organisatorischen Gründen, schließen wir das Chalet um 1 Uhr.