



Wintersaison 2019/2020

19. Oktober 2019 bis Mitte März 2020

Technische Daten und Ausstattung:

- Hüttenmaße:**
- Frontbreite 8 m auf 10 m Tiefe
 - Höhe der Giebelspitze: 4,30 m
- Aufteilung:**
- Barbereich mit eigenem Ausschank:
Weihenstephaner Bier vom Fass
 - Stehbereich an der Bar und Barbereich mit Barhocker
 - Logen: Drei Logen
- Kapazität:**
- 78 Sitzplätze in den Logen
8 rechteckige Tische á 8-14 Personen
mit Sitzbänken mit Rückenlehne
und Weihenstephaner Logo sowie Sitzkissen
 - 3 Stehtische mit insges. je 3 Barhockern
 - 8 Sitzplätze im Barbereich
 - Bis zu 91 Personen, abhängig von der Veranstaltungsform
- Heizung:**
- Die Hütte ist komplett beheizt
- Beleuchtung:**
- Alm-Tischbeleuchtung und Giebel-Strahler
- Kosten:**
- 1.750,00 € Mindestumsatz (für eine Mittags- bzw.
Abendschicht, zuzügl. 150,00 € Auf-
und Abbaupauschale, inkl. Strom, Heizung, Reinigung.
 - Nachtzuschläge ab 24.00 h bei Verlängerung der Veranstal-
tung nach vorheriger Beantragung (bis max. 2:00h möglich):
 - Service-/Barkräfte, pro Stunde 27,50 €
 - Restaurantleiter, pro Stunde 35,00 €

Speisenangebot:

Damit beim Hütt'n-Event ein reibungsloser Serviceablauf gewährleistet ist, bieten wir Ihnen ein kleines aber feines Speisenprogramm an, welches die logistischen und infrastrukturellen Besonderheiten dieser Location berücksichtigt.

Buffet- und Menükompositionen:

Die optimalste Lösung für Ihre Veranstaltung ist:

1. Eingesetzte Vorspeise:

1.1. und 1.2. mit Fingerfood-Häppchen auf Holzbrettern, i. d. Mitte der Tische eingedeckt
oder

1.3. mit einer klassischen Vorspeise bzw. einem Vorspeisenbrett
oder

1.4. mit einer Vorspeisen-Etagere
und / oder

1.5. mit einer Suppe

2. Hauptspeisen

2.1. Fondue

2.2. Hauptspeisenbuffet mit oder ohne Frontcooking
(Frontcooking geht für bis zu 52 Pers., ohne für bis zu 70 Pers.), Beratung ist notwendig

3. Eingesetztes Dessert

1. Häppchen/Fingerfood und Suppen:

*Für Häppchen zum Empfang als Appetizer empfehlen wir, mit 3 - 4 Stück pro Person zu rechnen;
für Häppchen als komplette Mahlzeit mit 6 - 8 Stück pro Person.*

*Die Auswahl kann bei den kalten Häppchen aus bis zu vier verschiedenen Sorten
bestehen, bei den warmen aus zwei bis drei verschiedenen Sorten, abhängig von der Gruppengröße.*

1.1. Kalte Häppchen

Vital-Schnitten mit verschiedenen Aufstrichen, Preis pro Stück: 2,00 €

- mit Kräuterfrischkäse und Schnittlauch
- mit Apfelgriebenschmalz und gerösteten Zwiebeln
- mit Original Bräustüberls Obazda mit roten Zwiebeln
- mit Paprika-Trockentomaten-Frischkäse und Radieschenspänen
- mit Zwiebelmett mit Lauchzwiebeln sowie Radieschen

Bruschette, geröstete Ciabatta-Scheiben mit verschiedenen Aufstrichen, Preis pro Stück 2,20 €

- mit Oliven-Tapenade und Trockentomate
- mit Tomatentatar mit roten Zwiebeln und Basilikum
- mit Ziegenkäse und Rotwein-Zwiebel-Chutney
- mit Thunfischpaste mit Estragon und Kapern

Kleine Brezen "natur", pro Stück 1,10 €

Kleine Brezen mit Schnittlauchfrischkäse oder Butter, pro Stück 2,10 €

Grissinisticks mit Südtiroler Speck 1,80 €

Räucherlachslolli
(Kräuterpfannkuchen mit Meerrettichcrème und Räucherlachs), auf Holzspieß 1,80 €

Flusskrebsscocktail mit Apfel und Fenchel sowie Thousand Island-Sauce, im Glas 3,90 €

Matjes-Tatar im Kugelglas mit Rote Bete und roten Zwiebeln mit Dill-Crème-Fraîche-Dip	3,20 €
Kleiner Münchner Wurstsalat mit Gurke	2,60 €
Mini-Fleischpflanzerl mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Kaisersenddip	3,10 €
Geräucherte Entenbrust mit Selleriestreifen, Äpfeln und Nüssen oder mit Blaukraut, Nüssen und Orangen-Kaffee-Dressing	3,70 €
Kräuter-Panna-Cotta mit Lachstatar und Bruschetta-Segel	3,20 €
Antipasti-Terrine mit Tomaten- und Basilikumpesto auf Rucolabeet	2,80 €
Weidenochsen-Tatar mit Wachtelspiegelei auf Pumpernickelbrot	4,50 €
Kalbstatar mit Limetten-Olivenöl und Kapern an Trüffelcrème und Rucola	4,20 €
Tafelspitzsülze im Glas mit Gemüsewürfeln, dazu Meerrettichcrème	2,60 €
Spieß von der Vitello tonnato-Roulade mit Apfelkapern	3,00 €
Bresaolaröllchen mit Feigensenf-Frischkäse und Rucola	2,90 €
Räucherlachstatar im mini Rösti auf Kräutercrème mit Brunnenkresse	3,90 €
Flusskrebsscocktail mit Mango-, Apfel- und Fenchelwürfeln	3,90 €

1.2. Warme Häppchen:

Die Klassiker:

Zwei California-Pflaumen im Speckmantel	1,50 €
Allgäuer Käsepraline mit Preiselbeer-Dipp	2,00 €
Nürnberger Würstl im Wintermantel (Blätterteig, Käse, Speck, Senf)	2,30 €

Sonstige warme Häppchen auf Wunsch nach Vereinbarung.

1.3. Vorspeisenbretter:

"Weihenstephaner Schmankerlplatte" , mittig auf den Tischen auf Holzbrett eingedeckt, Südtiroler Speckstiftl, Grissini mit Landschinken, mariniertes Antipastigemüse, Landleberwurst, Trockenwurst, Radi-Radieschen, Schnittlauchbrote, Obazda, Allgäuer Bergkäse, dazu verschiedene Bauernbrote und frische Breze, pro Portion	14,50 €
Als Vorspeisenportion	11,50 €

"Bräustüberls Brotzeitbrett" , mittig auf den Tischen auf Holzbrett eingedeckt, Landschinken und Leberwurst, Trockenwurst, Südtiroler Premium-Speck, Obazda, Apfelgriebenschmalz, Haxensülze mit saurer Gurke, kalter Schweinebraten mit Meerrettich, Radi-Radieschen, Emmentaler, Schnittlauchbrote, pro Portion	13,90 €
Als Vorspeisenportion	10,50 €

Das "Erlebnis-Vorspeisen-Brett"

Hier werden verschiedene kleine Fingerfood-Speisen von der Häppchenkarte zusammengestellt (siehe weiter oben) und mittig vom Tisch auf Holzbrettern serviert.

1.4. "Die Vorspeisen-Etagere":

Etagere mit drei Ebenen | pro Ebene = eine Vorspeisensorte | eine Etagere = für vier Pers.

Stellen Sie aus folgender Auswahl Ihre individuelle Dreier-Etagere zusammen mit drei versch. Vorspeisen:

Vitello Tonnato mit Limette und Apfelkapern garniert,
Radicchiosalat-Sträußchen 3,50 €

Antipastigemüse (Paprika, Zucchini, Karotten Aubergine, Artischocken,
glasierte Zwiebeln, marinierte Oliven) und Grissini mit Landschinken,
Parmesanspänen dazu saisonale, gebratene Pilze 3,00 €

Lachs-Potpourrie: Gebeizter Lachs, Räucherlachs und Lachstatar,
dazu Zucchinirollchen mit Meerrettichmousse 4,00 €

Rote Beete-Carpaccio mit hausgeräuchertem Lachsfilet und Wasabicreme 4,00 €

Klassisches Rindercarpaccio mit Olivenöl/Balsamico,
Parmesanspänen und Biedermeier-Salatsträußchen 3,50 €

Lachstatar auf marinierten Advocadowürfeln
und Zitronen-Pfeffercrème, garniert mit Crevetten 4,50 €

Speckvariationen von der Speckalm:
Slyrs Whisky Speck, Bergspeck, Bierspeck, Bauchspeck,
Schüttelbrot-Meerrettich und Gurke 4,20 €

Käsevariation: Original Bräustüberls Obazda, Bergkäse,
Pfefferbrie, Bavaria Blue, Parmesan, dazu Chutney von
Feigen und Peperoni, grüne Tomate 4,20 €

Kombinationen mit kleinen Gläschen:
- Flusskrebis in leichter Thousand Island Sauce
mit Apfel- u. Fenchelwürfeln 3,50 €

- Tafelspitzsülze mit Pfeffercrème 2,90 €

- Kräuter-PannaCotta mit Saiblingstatar und Brotseigel 3,50 €



Für kalte Vorspeisen siehe auch unsere Standard- und Saisonangebote.

Sondervereinbarungen können nach Rücksprache mit unserem Restaurantleiter getroffen werden.

1.5. Suppen:

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Gemüswürfeln und frischem Schnittlauch 4,20 €

Festtagssuppe, klare Rinderbrühe mit dreierlei Einlagen 4,90 €

Petersiliencrèmesüppchen mit Ingwer verfeinert, dazu eine Riesengarnele
auf Zitronengras-Spieß, im Weckglas serviert 5,90 €

Saisonale Suppen nach Rücksprache mit dem Küchenchef.
(Bärlauchsuppe mit Spargelklößchen, Spargelsuppe mit weißen und grünen
Spargelstücken, Tomatensuppe mit Mini-Bällchen, Pfifferlingcrèmesuppe, etc.)

2. Hauptspeisen

2.1. Fondue als Hauptspeise:

- **Alpenländisches Käsefondue** mit Schweizer Kirschwasser, dazu verschiedene Gemüse- und Obststücke sowie Brot-Variationen 15,90 €
- **Fleischfondue „Bourgignon“ mit Bouillon**, Hähnchenbrust, Schweinefilet und Rinderfilet, verschiedene Dips (Cocktail, Curry-Mayo, Paprika-Tomaten-Chilidipp, Kräuter-Frischkäse-Crème), dazu Folienkartoffeln mit Kräutercreme, gemischter Salat, frisches Landbaguette und Ciabatta. - Zum Abschluss genießt man die kräftige Bouillon! 18,90 €

2.2. Buffet als Hauptspeise:

2.2.1. Klassische Buffets

(Die hier aufgeführten Buffet-Preise gelten nur, wenn zudem eine Vor- und Nachspeise ausgewählt wird. -Für ein Hauptspeisenbuffet ohne Vor- und/oder Nachspeisenbestellung wird ein Aufpreis in Höhe von jeweils 4,00 € pro Person erhoben):

Klassisch bayerisches Hauptspeisenbuffet

ab 35 Personen, Preis pro Person 24,50 €

Knusprige Ente mit Entenjus

Spanferkelbraten mit Jus (vor dem Gast tranchiert)

Kalbsfrikandeau mit Kaisersenssauce

Lachsmedaillons mit Lauchgemüse und Limetten-Senssauce

Zucchini-Kartoffel-Gratin mit Spinat, frischen Kräutertomaten und Kartoffelscheiben, überbacken mit Allgäuer Bergkäse, dazu Tomatensugo

Beilagen:

Eierspätzle, Blaukraut, Kartoffel- und Semmelknödel, saisonales Gemüse und Kräuter-Pellkartoffeln

Mediterranes Hauptspeisenbuffet

ab 35 Personen, Preis pro Person 25,50 €

Schweinefilet im Pancettamantel mit Thymianjus

„Saltimbocca“, Kalbsrückenmedaillons mit Parmaschinken und Salbei

Knusprige Entenbrust mit Grandmanier-Orangensauce

Lachsmedaillons auf Lauchgemüse mit Limetten-Prosecco-Sauce

Gemüselasagne mit Parmesan und Gorgonzola überbacken, dazu Tomatensugo

Beilagen:

Rosmarin-Pellkartoffeln, „Peperonata“ (Paprika-Gemüse-Ragout), Blattspinat, Macaire-Kartoffeln, saisonales Gemüse

2.2.2. Buffets mit Front-Cooking

Front-Cooking-Buffer für Gruppen bis max. 52 Pers.

mit Gerichten, die frisch vor den Augen der Gäste auf unserer neuen Grillstation (ausgestattet mit integriertem Kohlenfilter-Dunstabzug) zubereitet werden.

Bayerisches Hauptspeisenbuffet mit Front Cooking

ab 35 Personen, Preis pro Person

24,50 €

Grillstation:

- Schweinefilet-Medaillons
- Zanderfilet
- Würstltrilogie (Nürnberger, Schnaps-, Bierwürstl)

Am Buffet

- Ofenfrische bayerische Ente
- Zucchini-Kartoffelauflauf mit frischen Tomaten und Tomatenbasilikumsugo

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- Knödelduett
- hausgemachte Macaire-Kartoffeln
- Rahmwirsing
- frisches Wintergemüse
- Sauerkraut, Apfelblaukraut
- Rahmschwammerl-Steinpilz-Rahmschwammerlsauce
- Silvaner Weißweinsauce
- Entenjus

Premium-Buffer mit Grillstation

ab 35 Personen, Preis pro Person

27,50 €

Grillstation:

- Ochsenlende Medaillons
- Escalopes vom Milchkalbrücken
- Seeteufel im Pancettamantel auf Rosmarinspieß
- Marinierte Riesengarnelen

Beilagenbuffet gegenüber der Grillstation:

- Rosmarin-Pellkartoffeln
- Zucchini Auflauf mit Spinat-Kartoffeln und frische Kräuter Tomaten
- Polentataler mit Spinat und Gorgonzola überbacken
- feines Ratatouille
- frisches saisonales Gemüse
- Weißweinsauce mit Limettenblättern
- Pfeffer-Cognac-Sauce
- Sauce Bearnaise
- Tomaten-Basilikumsugo

Alternativen bei Front-Cooking: Spezielle Grill-, Nudel- oder Wokgerichte können auf Wunsch individuell vereinbart und angeboten werden.

Zu jedem Buffet wahlweise zusätzlich bestellbar:

„Salat-Ecke“, mit gemischten Blattsalaten, mariniertem Karottensalat, Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Gurken in Senfcrème, bunte Paprika, hausgemachter Kartoffel- und Krautsalat, dazu zweierlei Dressings

3,50 €

3. Unsere Desserts

"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert im Mini-Bügelglas:

- Dessert-Potpourrie mit zwei verschiedenen Gläschen* 6,50 €
- Dessert-Potpourrie mit drei verschiedenen Gläschen* 9,75 €

"Bayerisches Dessert-Potpourri", serviert auf großem Holzbrett
Dessert-Potpourrie mit zwei Gläschen, zusätzlich mit
hausgemachtem Apfel-Kaiserschmarrn oder Topfenschmarrn,
sowie Zwetschgenkompott

9,90 €

* Dessert-Variationen für das Potpourrie in kleinen Gläschen:

- Topfenmousse mit Erdbeermark
- Apfelstrudelmousse mit Bratapfellokör und Vanillesauce
- Weißbier-Tiramisu mit frischen Himbeeren
- Duett vom Schokoladenmousse (schwarz/weiß) mit Schattenmorellen-Ragout
- Crème brûlée mit Lavendelparfum
- Parfaits im Espressoglas:
 - Erdbeerparfait mit Erdbeerragout
 - Mohnparfait mit Mangoragout

Unser neues Dessert-Highlight:



***Schoko-Brunnen mit frischen
Früchten, pro Person***

4,80 €

*Als Buffet serviert. (Nur in Kombination
mit einem weiteren Dessert möglich.)*

Kann auch nur für einen Teil der Gruppe bestellt werden (z.B. 30 Portionen bei 100 Gästen).

Getränke-Angebot

Aperitif und "Winter-Warmers":

Im Salettl/Biergarten können wir Ihren Empfang vorbereiten. Dieser Bereich ist bei schlechtem Wetter leicht geschützt und mit einer Decken-Heizung ausgestattet.

Bei optimalen Wetterbedingungen kann im Biergarten ein Lagerfeuer entfacht; Stehtische können hier rund herum platziert werden. Anschließend geht's dann in der Hütte weiter.

- Hausgemachter "Meraner Apfelpunsch" mit Apfelwürfel und Rum 0,2 l	3,80 €
- Heidelbergglühwein 0,2 l	3,80 €
- Alkoholfreier Fruchtpunsch 0,2 l	3,80 €
- Glas "Fraenzi", Spumante, Schloss Castell, Franken 0,1 l	3,80 €
- Weihenstephaner Helles bzw. Weißbier im Pfiffglas, 0,2 l	2,20 €

Sonstige Aperitifs gerne nach Absprache.

Biere 0,5 l:

Vom Fass: Helles 3,60 €, Weißbier 3,80 €

In Flaschen: Leichtes und alkoholfreies Weißbier	3,80 €
Vitus Weizenbock	4,20 €
Tradition Dunkles	3,60 €

Softdrinks:

Adelholzener 0,75 l, still und Classic	5,50 €
Apfelsaft-, Johannisbeersaftschorle 0,5 l	3,80 €
Zitronenlimo 0,5 l	3,10 €
Spezi, Coca Cola, Fanta 0,5 l	3,80 €

Weine:

Silvaner 0,25 l 4,80 €, Zweigelt 0,25 l 4,80 €, Weinschorlen 0,4 l 5,10 €

Flaschenweine finden Sie auf unserer Weinkarte/ Internetseiten, gerne beraten wir Sie!

Schnäpse:

- Lantenhammer-Schnapsleiter: Marille, Williams, Waldhimbeere, Haselnuss	4,80 € - 5,50 €
- Aus der Doppelmagnum: Obstler Barrique 2 cl	4,80 €
- In 2 cl: Jägermeister, Hirschkuss, Willi, Obstler, Feigling	3,50 €

Das Getränkeprogramm kann individuell an die Veranstaltung angepasst werden.