

Berggasthof Obere Firstalm

Gerne richten wir alle Ihre Festlichkeiten aus wie Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeiern, Firmenfeiern, Jubiläen, und alle anderen Arten von besonderen Anlässen.

Weiterhin stellen wir die Räumlichkeiten für Tagungen und Seminare zur Verfügung

Die räumliche Kapazität in der Firstalm reicht bis zu 200 Personen

Gerne beraten wir Sie über die Abwicklung / Gestaltung Ihrer Veranstaltung

Jede Musik von Zither, Alphorn bis Rock&Roll, Events, Teamaktivitäten können wir für Sie organisieren.

Tel: 08026/7302

E-Mail: info@firstalm.de

Web: www.firstalm.de

Büffetvorschläge ab 20 Personen

Bayerisches Buffet Nr.1

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle

Leberkäse, Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersoße ,
Käsespätzle mit Röstzwiebeln ,Blaukraut ,Knödel ,
Kartoffelsalat , Krautsalat und Bauernbrot

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

bis 15 Personen € 367,50
jede weitere Person € 24,50

Buffet Nr.2

Pfannkuchensuppe mit Gemüseinlage

Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersoße, Putenrollbraten mit Rahmsoße,
Kalbsbraten mit Thymianjus, Spätzle ,Knödel ,Blaukraut,
Sauerkraut ,Buttergemüse und auswahlreichem Salatbuffet

Apfelstrudel mit Vanillesoße

bis 20 Personen € 570,00
jede weitere Person € 28,50

Buffet Nr.3

Broccolicremesuppe mit Amarettosahne

Spanferkelrollbraten ,Burgunderbraten ,Kalbsbraten mit Thymianjus,
Knödel ,Kroketten ,Spätzle ,Blaukraut ,Mischgemüse
und auswahlreichem Salatbuffet

Dessertbüffet

mit Bayerisch Creme, Mousse au Chocolat,
Vanilleeis, heiße Himbeeren und Apfelstrudel

bis 20 Personen € 630,00
jede weitere Person € 31,50

Büffetvorschläge ab 20 Personen

Schmankerl-BufferNr.4

Vorspeisenbuffet

Räucherfischplatte mit Preiselbeerkren ,Tomaten mit Mozzarella ,
Feldsalat mit geräucherter Entenbrust , Butter und Baguette

Festtagssuppe Ochsenkraftbrühe mit dreierlei Einlagen

Zander mit Garnelenspießen auf Blattspinat , Kalbsbraten mit
Thymianjus ,Hirschkeulenbraten mit Wachholderrahmsoße ,
Apfelblaukraut ,Speck-Rosenkohl ,Buttergemüse ,
Spätzle, Breznknödel ,Petersilienkartoffeln
und auswahlreichem Salatbuffet

Dessertbuffet

Waldbeermousse, Kaiserschmarrnparfait ,
Marillenstrudel mit Schlagrahm

bis 25 Personen € 962,50
jede weitere Person € 38,50

Schmankerl-Buffer Nr.5

Vorspeisenbuffet:

Radi, Obazda, Schmalztopf, Brezeln, und Bauernbrot

Knoblauchcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

Gefüllte Kalbsbrust, Hirschbraten, Ente, Blaukraut, Käsespätzle mit Röstzwiebeln,
Rösti, Gemüse, Speckrosenkohl, Kartoffelknödel,
Braten- und Pfifferlingrahmsoße, auswahlreiches Salatbuffet.

Dessertbuffet

Kaiserschmarrn mit Apfelmus,
Zwetschgenstrudel mit Vanillesoße,
Vanilleeis mit Schwarzwälder Kirschen

bis 25 Personen € 912,50
jede weitere Person € 36,50

Menüvorschläge

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Baguette	€ 9,80
Rindercarpaccio mit Parmesan Rucola und Baguette	€ 9,50
Obazda und Griebenschmalz mit Brezn und Bauernbrot	€ 6,90

Suppen

Grießnockerlsuppe	€ 4,90
Pfannkuchensuppe	€ 4,90
Tomatensuppe mit Vodkasahne	€ 5,50

Hauptgerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischten Salat	€ 10,80
Schweinefilet auf Honigpfeffersoße mit Buttermöhrrchen und Rösti	€ 16,50
Schweinekrustenbraten mit Breznknödel und Blaukraut	€ 13,50
Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter , Rosmarienkartoffeln und Grillgemüse	€ 28,50
Rosa gebratene Barbarieentenbrust auf Orangenrahm mit Kroketten und Mandelbroccoli	€ 22,50
Hirschbraten mit Preiselbeerbirne, Kroketten und Mandelbroccoli	€ 19,50
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Salzkartoffeln	€ 17,50
Saiblingsfilet vom Grill mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur	€ 19,50

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€ 4,50
Schokotriologie mit Schlagrahm	€ 6,90
Geeistes Kaiserschmarrn- Parfait	€ 6,90

Brotzeiten/Spanferkel

Bayerische Brotzeit groß

Wurst-Speck-Braten-und Käseplatten , Obazda , Griebenschmalz,
Fleischsalat , Kaminwurzn ,Bergkäse ,bayerischer-und schweizer Wurstsalat
garniert mit Essiggurken ,Zwiebeln ,Tomaten , Peperoni , Radi ,, eingelegter Knobi ,
Brot , Brezn und Butter

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

bis 20 Personen € 390,00

jede weitere Person € 19,50

Bayerische Brotzeit kalt/warm

Warmer Leberkäs im Laib , Nürnberger Rostbratwürstel und Sauerkraut ,
Kartoffel-und Tomatensalat
Wurst-Speck-Braten-und Käseplatten , Obazda , Griebenschmalz,
Gamswurzn, Kaminwurzn ,Bergkäse ,bayerischer-und schweizer Wurstsalat
garniert mit Essiggurken ,Zwiebeln ,Tomaten , Peperoni , Radi , eingelegter Knobi ,
Brot , Brezn und Butter

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

bis 20 Personen € 510,00

jede weitere Person € 25,50

ganzes Spanferkel

ab 15 Personen

ganzes Spanferkel mit Dunkelbiersoße , Knödeln und
Krautsalat

26,50 Euro p.Pers

Grillen:

Grill-Bufferet klein

Grillfleisch vom Schweinenacken, Bratwürstl, Hähnchenbrust, Spareribs, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Baguette, Salatteller, Kartoffelsalat, Kräuterbutter und verschiedene hausgemachte Grillsoßen.

Mit Grillpersonal bis 10 Personen € 249,00 jede weitere Person € 24,90

Grill-Bufferet mittel

Grillfleisch vom Schweinenacken, Schweinebauch, Hähnchenbrust, Rinderlende, Spareribs, rote-und weiße Bratwürstl, Maiskolben, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Baguette, Bauernbrot, Salatbuffet mit verschiedenen Salaten, Kartoffelsalat, Kräuterbutter und hausgemachte Grillsoßen.

Mit Grillpersonal für 20 Personen € 570,00 jede weitere Person € 28,50

Grill-Bufferet groß

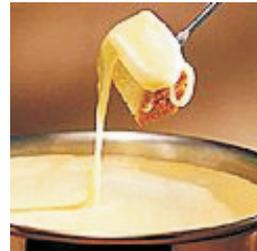
Grillfleisch vom Schweinenacken, Schweinebauch, Hähnchenbrust, Rinderlende, Spareribs, rote-und weiße Bratwürstl, Folienforellen, Garnelenspieße, Grillkäse, Grillgemüsespieße, Maiskolben, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Baguette, Bauernbrot, Kartoffelsalat, Salatbuffet mit verschiedenen Salaten, hausgemachten Grillsoßen, Knoblauch und Kräuterbutter

Mit Grillpersonal für 20 Personen € 690,00 jede weitere Person € 34,50

Fondue und Heißer Stein

Fleischfondue

Pro Person 300 g Fleisch
Schweinefilet, Putenbrust, Rinderfilet
Kartoffelsalat, gemischter
Salatteller, Baguette ,diverse Saucendips
€ 27,90 pro Person



Gemischtes Fondue

250g Fleisch und Käsefondue mit Obst und Gemüse
dazu Kartoffelsalat, Salatteller, Baguette und Dips
€ 29,90 pro Person

Heißer Stein

Das besondere Ereignis Essen vom Heißen Stein
300g Rinder- Schweinefilet ,Putenbrust , Kartoffelsalat, Salatteller,
Bauernrösti, Baguette , Holzofenbrot und große Auswahl an Grillsoßen
€ 29,90 pro Person



Für Zwischendurch

Suppenbuffet ab 20 Personen

Gulaschsuppe, Gemüseintopf mit Würstl und Speckknödelsuppe
mit Bauernbrot pro Person € 7,90

Würstlbuffet ab 20 Personen

Wiener Würstl, Debreziner, Weißwurst, Nürnberger Rostbratwurst
Sauerkraut, Kartoffelsalat, Bauernbrot und Brezn pro Person € 9,80

Mitternachtssnack ab 15 Personen

gemischte Käseplatte mit Butter Brot und Brezn pro Person € 12,50
Chili con Carne mit Baguette pro Person € 5,90
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot pro Person € 4,80

Kaffee Kuchen

Kuchen und Torten

Blechkuchen 14 Stücke € 42,-
runde Kuchen € 36,-
Sahne-und Cremetorten € 42,-
Auszogene (Schmalznudeln) € 3,20
Butterbrezn Stk. € 2,00

Tellergeld bei mitgebrachten Kuchen pro Person € 2,00

Kaffee

1l Kanne Kaffee mit Kaffeesahne € 12,50

Rahmenprogramm Obere Firstalm

zum Empfang:

Getränkestand im Sommer auf halber Strecke vom Spitzingsattel zur Firstalm inklusive 40 Getränke	€ 140,00
Bier und Alkoholfreie Getränke	
	jedes weitere Getränk € 3,50
Sekt-Proseccoempfang	Stück € 3,80
Schnapsempfang mit unserem Hausschnaps	Stück € 3,00

In der Hütte:

20 Liter Partyholzfaß Hacker Pschorr Naturtrüb	je Faß € 139,00
Musikanten ,Diskjockeys, Live-Bands	Preise auf Anfrage
Tischdecken (Groß)	je Stück € 3,00
Stoffservietten	je Stück € 0,50

Im Freien, zum Auf und Abstieg:

LED- Stirnlampen Miete	Stück € 3,00
Fackeln	Stück € 3,20
Feuerschale	€ 30,00