

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

Firstalm Buffet Nr.1

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel

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

*Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenkompott
bis 15 Personen € 397,50 jede weitere Person € 26,50*

Buffet Spitzingsee Nr.2

Pfannkuchensuppe mit Gemüseeinlage

*Zanderfilet auf Prosecco Kraut, Bierwammerl mit Wurzelgemüse und Schwarzbier Soße,
Beuf La Motte mit Wachholder Rotwein Jus, Buabaspitzla, Spätzle, Breznknödel,
Buttergemüse, und Salatbuffet*

*Apfelstrudel mit Vanillesoße
bis 20 Personen € 610,00 jede weitere Person € 30,50*

Buffet Brecherspitz Nr.3

Pilzrahmsüppchen mit Preiselbeeren und Croutons

*Gefüllter Kalbsbraten, Rehragout, Hirschbraten, Barbarie Entenbrust
Käsespätzle, Kartoffel und Breznknödel, Speckrosenkohl
Orangenjus, Braten und Pfifferlingsoße und Salatbuffet*

Dessertbüffet

*Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Zwetschgenkompott
Orangen Creme Brülle
Schwarzwälder Kirsch Torte im Glas
bis 20 Personen € 670,00 jede weitere Person € 33,50*

Büffetvorschläge ab 20 Personen

Bayrische Gaumen Freuden Buffet Nr.4

Vorspeisenbuffet

Radi, Obazda, Griebenschmalz mit Brezn und Bauernbrot

Käsesüppchen mit Chili und Chrisini

Spanferkelrollbraten, Rinderhackbraten, gefüllte Kalbsbrust

Blaukraut, Buttergemüse, Kroketten, Breznknödel,

Spätzle, Kartoffelsalat und Speckkrautsalat

Dessertbuffet

Bayrischcreme, Vanilleeis mit Heißen Kirschen

Apfelstrudel mit Vanillesoße

bis 20 Personen € 730,00 jede weitere Person € 36,50

Buffet Rotwand Nr.5

Vorspeisenbuffet:

Tomaten mit Mozzarella, geräuchertes von Forelle und Saibling,

Zitronen Creme, Butter und Baguette

Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen

Tafelspitz mit Sahnemeerrettichsoße, Gefüllte Kalbsbrust mit Thymianjus, Spanferkelrollbraten mit

Schwarzbier Soße, Hirschragout mit Preiselbeerjus,

Lachsfilet auf Ratatouille Gemüse, Blaukraut,

Spätzle, Petersilienkartoffel, Breznknödel und Speckkrautsalat

Dessertbuffet

Kaiserschmarrnparfait,

Zwetschgenstrudel mit Sahne, Rohrnudeln

mit Vanillesoße

bis 20 Personen € 770,00 jede weitere Person € 38,50

Menüvorschläge

Vorweg..

| | |
|---|---------|
| <i>Geräuchertes vom Lachs, Saibling und der Forelle mit Sahnemeerrettich und Baguette</i> | € 10,80 |
| <i>Bruschetta nach Art des Hauses mit Parmesan Raspel</i> | € 7,90 |
| <i>Obazda und Griebenschmalz mit Brezn und Bauernbrot</i> | € 6,90 |

Suppen

| | |
|--|--------|
| <i>Käsesüppchen mit Chili und Crisini</i> | € 6,90 |
| <i>Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Suppengemüse</i> | € 4,90 |
| <i>Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Suppengemüse</i> | € 4,90 |

Hauptgerichte

| | |
|---|---------|
| <i>Käsespätzle mit dreierlei Käse und gemischten Salat</i> | € 12,50 |
| <i>Schweinefilet auf Champignonrahm dazu Käsespätzle</i> | € 17,90 |
| <i>Schweinekrustenbraten mit Breznknödel und Speckrautsalat</i> | € 13,90 |
| <i>Filetsteak vom Irischen Weiderind dazu Pfannengemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter</i> | € 29,50 |
| <i>Zanderfilet auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln</i> | € 18,50 |

Dessert

| | |
|--|--------|
| <i>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</i> | € 5,90 |
| <i>Orangen Creme Brülle</i> | € 6,50 |
| <i>Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigen Kern auf Kirschkompott</i> | € 7,90 |

Brotzeiten/ Spanferkel/ Fondue

Bayerische Brotzeit

*Speck-Käse-Bratenplatte , Leberwurst, Griebenschmalz , Obazda ,
Gamswurzn und Kaminwurzn ,Bergkäse , Wurstsalat, Essiggurken ,Zwiebeln
,Tomaten , Peperoni , Radi , mit frischem Kren ,Butter ,Brezn und Bauernbrot
15,00 Euro p.Pers*

Bayerische Brotzeit kalt/warm

*Warmer Leberkäs im Laib , Nürnberger Rostbratwürstel und Sauerkraut ,
Kartoffel-und Tomatensalat
Speck-Braten-und Käseplatten , Obazda , Schmalztopf,
Fleischsalat , Kaminwurzn ,Leberwurst, Bergkäse , Wurstsalat garniert mit Essiggurken,
Zwiebeln ,Tomaten , Peperoni , Radi ,
Bauernbrot , Brezn und Butter*

Dessert

*Kaiserschmarrn mit Apfelmus
bis 20 Personen € 510,00 jede weitere Person 25,50*

ganzes Spanferkel

*ganzes Spanferkel mit Dunkelbiersoße , Knödeln und
Krautsalat*

bis 15 Personen € 397,50 jede weitere Person € 26,50

Fleischfondue

*pro Person 300g Fleisch
Schweinfilet, Putenbrust, Rinderfilet
Kartoffelsalat, gemischter Salatteller, Baguette und Dips
pro Person € 31,90*

Gemischtes Fondue

*250 g Fleisch, Käsefondue mit Obst und Gemüse dazu Kartoffelsalat, Salatteller,
Baguette und Dips pro Person 31,90*

Grillen:

Grill-Bufferet klein

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

bis 10 Personen € 259,00 jede weitere Person € 25,90

Grill-Bufferet mittel

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

bis 20 Personen € 590,00 jede weitere Person € 30,50

Grill-Bufferet groß

ab 20 Personen

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

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

Die Grillangebot sind nur im Zeitraum von Mai- Oktober möglich

Für Zwischendurch

Suppenbuffet ab 20 Personen

Gulaschsuppe, Gemüseintopf mit Würstl und Speckknödelsuppe
mit Bauernbrot

pro Person € 10,90

Würstlbuffet ab 20 Personen

Wiener Würstl, Debreziner, Weißwurst, Nürnberger Rostbratwurst
Sauerkraut, Kartoffelsalat, Bauernbrot und Brezn

pro Person € 11,50

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 € 4,90

Kaffee Kuchen

Kuchen und Torten

Blechkuchen 14 Stücke

€ 49,-

runde Kuchen

€ 39,-

Sahne-und Cremetorten

€49,-

Auszogene(Schmalznudeln)

€ 3,50

Tellergeld bei mitgebrachtem Kuchen

€ 1,50

Kaffee

1l Kanne Kaffee mit Kaffeesahne

€ 15,-

Ramenprogramm Obere Firstalm

zum Empfang:

| | |
|---|----------------------------|
| <i>Glühweinstand mit Feuerschale</i> | |
| <i>mit Glühwein , Jagatee und Alkoholfreien Punsch</i> | <i>pro Getränk € 4,50</i> |
| <i>Hot Shot Heißer Marillenschnaps im Glühweinstand</i> | <i>Stamperl 2cl € 3,50</i> |

| | |
|---|-----------------------------|
| <i>Lebkuchen Weihnachtsgebäck</i> | <i>pro Person € 3,50</i> |
| <i>Maronen am Glühweinstand</i> | <i>pro Person € 4,50</i> |
| <i>Sekt-Proseccoempfang</i> | <i>Glas € 3,90</i> |
| <i>Schnapsempfang mit unserem Hausschnaps</i> | <i>Stamperl 2 cl € 3,50</i> |

In der Hütte:

| | |
|--|---------------------------|
| <i>Tischdecken (Groß)</i> | <i>je Stück € 3,50</i> |
| <i>Stoffservietten</i> | <i>je Stück € 0,50</i> |
| <i>20 Liter Partyholzfaß Hacker Pschorr Naturtrüb je Faß</i> | <i>€159,00</i> |
| <i>Musikanten ,Diskjockeys, Live-Bands</i> | <i>Preise auf Anfrage</i> |

Im Freien, zum Auf und Abstieg:

| | |
|---|---------------------|
| <i>LED- Stirnlampen Miete</i> | <i>Stück € 3,00</i> |
| <i>Fackeln</i> | <i>Stück € 3,20</i> |
| <i>Schlittenmiete</i> | <i>Stück € 5,00</i> |
| <i>Lagerfeuer (nur im Winter möglich)</i> | <i>€ 100,00</i> |

Informationen

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

Gerne passen wir Ihr Angebot nach Ihren individuellen Wünschen an.

Zahlungsbedingungen

Bei Vertragsabschluss ist eine Anzahlung fällig

Bitte beachten Sie, dass die Zahlungen für alle Teilnehmer gemeinsam erfolgen. Einzelzahlungen sind nicht möglich.

Nach der Feier erhalten Sie eine Detaillierte Rechnung die Sie im Anschluss in Bar mit EC-Karte oder Kreditkarte begleichen können.

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.

Eine Unterschreitung ist hier bis zu max. 10% der bestellten Anzahl möglich.

Diese Angabe gilt als Berechnungsgrundlage. (Haben Sie auch Musiker, Fotografen miteingerechnet?)

Menübesprechung

Besprechungen sind nur nach einer vorherigen Terminvereinbarung möglich.