



*Liebe Gäste,*

*wenn Sie sich für eine außergewöhnliche Feier inmitten des herrlichen Spitzingseer Bergpanorama interessieren, dann sind Sie bei uns genau richtig!*

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

*Durch den Romantischen Hüttencharme kombiniert mit Bayrischer Küche und herzlichen Service bietet die Obere Firstalm den idealen Rahmen für ein unvergessliches Fest.*

*Die räumliche Kapazität in der Oberen Firstalm reicht für bis zu 200 Personen. Wir bieten verschiedene Räumlichkeiten auch für kleine Gruppen ab 10 Personen an*

*Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen sowie Vorschläge für ein Rahmenprogramm und Speisen.*

*Sollten noch Fragen offen sein Sprechen Sie uns einfach an.*

*E-Mail: [Info@firstalm.de](mailto:Info@firstalm.de) oder Telefon: 08026/7302*

*Mit freundlichen Grüßen*

*Familie Votteler und das Team*

# Sommerlicher Empfang

- Variante 1

0,75 l Hausmarke Sekt	29,50 € je Flasche
0,75 l Valdo Prosecco Spumante DOCG	32,50 € je Flasche
0,75 l Moët Chandon Brut Imperial	97,50 € je Flasche
0,2 l Oro Orangensaft	3,90 € je Flasche
0,75 l Bad Brambacher Mineralwasser	7,90 € je Flasche

Preis Abrechnung nach Flaschenverbrauch

- Variante 2

0,1 l Hugo Prosecco mit Holunder	4,20 € je Glas
0,1 l Aperol Prosecco mit Aperol	4,20 € je Glas
0,2 l Orangensaft	3,90 € je Flasche
0,3 l Hacker Pschorr Helles	3,50 € je Glas

Preis Abrechnung nach Verbrauch

## Dazu reichen wir

- Schnittlauchbrot 3,50 € je Stück
- Obazda auf Bauernbrot 3,80 € je Stück
- Schmalz auf Bauernbrot 3,80 € je Stück
- Brezn Chips mit Kräuter-Sauerrahm 5,90 € je Portion
- Rucola Frischkäse 3,80 € je Stück
- Butterbrezn 2,90 € je Stück

# Winterlicher Empfang

Glühweinstand mit Feuerschale (Mindestumsatz € 165,00 je Stunde)

Glühwein, Jagartee und Alkoholfreien Punsch 5,50€ je Getränk

Hausschnaps Almteufel (würziger Kräuterlikör) 2cl Stamperl 3,90€ je Getränk

Hausschnaps Gipfelstürmer (Spirituose aus Beeren) 2 cl Stamperl 3,50€ je Getränk

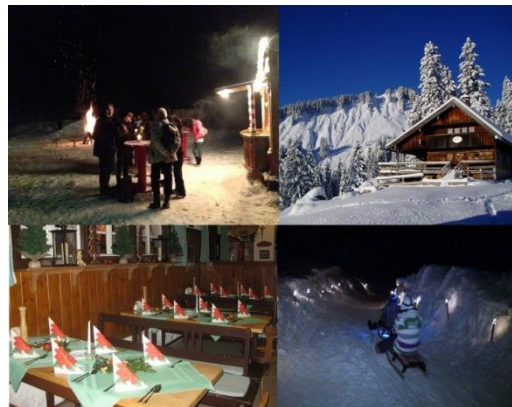
## Dazu reichen wir

Lebkuchen Weihnachtsgebäck

4,50€ pro Portion

Maronen

6,50€ pro Portion



# 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 eigestellt und ist in der Pauschale inkludiert

Preis pro Person € 6,90

*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) 55,-€
- Sahne und Cremetorten 59,-€
- Apfelkrapfen 4,-€ je Stück

Weitere Heißgetränke entnehmen Sie unserer Speisekarte

# Reindl Essen ab 6 Personen

## Bayrisches Reindl

Schweinsaxe, Schweinekrustenbraten, Leberkäse und Würstl,

Natursaftl dazu Bayrisch Kraut und Gemischte Knödel

27,50 € pro Person

## Schmankerl Reindl

Kalbshaxe, Entenbrust, Wildfleischpflanzerl mit Kräftiger Rahmsauce

Dazu Apfelblaukraut, Butter-Kartoffeln und Spätzle

39,00 € pro Person

## Vegetarisches Reindl

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

32,00 € 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 € 472,50 jede weitere Person € 31,50

## 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 € 690,00 jede weitere Person € 34,50

## 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 € 770,00 jede weitere Person € 38,50



## 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, Wildpflanzlerl 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 € 890,00 jede weitere Person € 44.50

## 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-Basilikumocker 'l

### Hauptgang

Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz mit Rahmsauce, Spanferkelkaree mit  
Naturafterl, Lachsfilet auf Ratatouille Gemüse, Blaukraut,  
Breznknödel, Kartoffelkräpfel und Avocado Quinoa Pflanzel

### Dessertbuffet

Käsebrett 'l mit erlesener Käseauswahl und Feigensenf  
Weißbirtiramisu, Apfelcrumble im Glas  
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

bis 20 Personen € 1170,00 jede weitere Person € 58,50

# 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 21,-€

## 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 € 570,00 jede weitere Person € 28,50



### Ganzes Spanferkel

Ganzes Spanferkel am Tisch tranchiert mit Dunkelbiersoße,  
Knödeln und Krautsalat

bis 15 Personen € 442,50 jede weitere Person € 29,50

### Fleischfondue

pro Person 300g Fleisch

Schweinfilet, Hähnchenbrust, Rinderfilet

Kartoffelsalat, gemischter Salatteller, Baguette und  
Dips

pro Person € 36,90

### Käsefondue

Obst und Gemüse der Saison, Salatteller

Gemischte Brotwürfel und Baguette

pro Person € 36,90

### Gemischtes Fondue

250 g Fleisch, Käsefondue mit Obst und Gemüse

dazu Kartoffelsalat, Salatteller

Baguette und Dips

pro Person € 36,90

## 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, 15 Garnele, Ofenkartoffel mit Kräuterquark  
verschiedene Dip Saucen, Kräuterbutter und Baguette

### Dessert

Topfenmousse im Weckglas mit Beerenragout

bis 8 Personen € 448,00 jede weitere Person € 56,00 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 € 560,00 jede weitere Person € 28,00

## 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, 15 Garnelen, Grillgemüsespieße, Grillkäse, Ofenkartoffeln mit  
Kräuterquark Grillsoßen BBQ-, Curry-, Honig-Senf, und Kräuterbutter  
dazu Baguette Weißbirtiramisu und  
frischer Obstsalat mit Minze

bis 20 Personen € 1080,00 jede weitere Person € 54,- pro Person

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

# Für Zwischendurch

## Suppenbuffet ab 20 Personen

Gulaschsuppe, Gemüse Eintopf mit Würstl und Speckknödelsuppe  
mit Bauernbrot

pro Person € 16,90

## Würstlbuffet ab 20 Personen

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

pro Person € 18,50

# Zu später Stunde

## Mitternachtssnack ab 15 Personen

Käseplatte mit Butter Brot und Brezn

pro Person € 14,50

Speckplatte und Käseplatte mit Butter, Brot und Brezn

pro Person € 16,90

Chili con Carne mit Baguette

pro Person € 8,90

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot

pro Person € 6,90

# In der Hütte:

Tischdecken (Groß)	je Stück	€ 3,50
Stoffservietten	je Stück	€ 0,50
20 Liter Partyholzfaß Hacker Pschorr Naturtrüb (Zum selber Zapfen)	je Fass	€185,00

# zum Auf und Abstieg:

Fackeln	Stück	€ 4,50
Schlittenmiete	Stück	€ 6,00
Personentransfer (vom Spitzingsattel und auch zurück) (Platz für 8 Personen je Fahrt)	je Fahrt	€ 30,00





# Informationen

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