



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 oder Telefon: 08026/7302*

Familie Votteler und das Team

Sommerlicher Empfang

- Variante 1

0,75 l Hausmarke Sekt	33,50 € je Flasche
0,75 l Valdo Prosecco Spumante DOCG	35,50 € je Flasche
0,75 l Moët Chandon Brut Imperial	98,50 € je Flasche
0,2 l Oro Orangensaft	3,90 € je Flasche
0,75 l Adelholzner Mineralwasser	7,90 € je Flasche

Preis Abrechnung nach Flaschenverbrauch

- Variante 2

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

Preis Abrechnung nach Verbrauch

Dazu reichen wir

• Schnittlauchbrot	4,50 € je Stück
• Obazda auf Bauernbrot	4,90 € je Stück
• Schmalz auf Bauernbrot	4,90 € je Stück
• Brezn Chips mit Kräuter-Sauerrahm	7,90 € je Portion
• Rucola Frischkäse	4,90 € je Stück
• Butterbrezn	4,50 € je Stück

Winterlicher Empfang

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

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

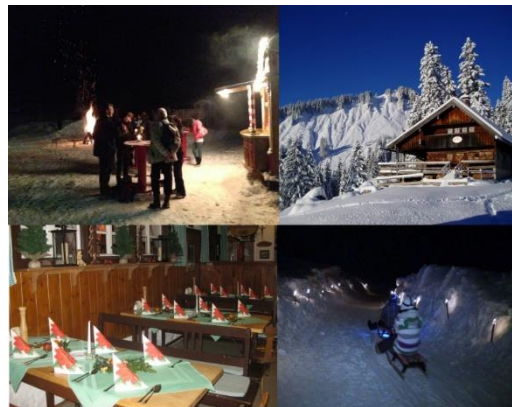
Hausschnaps Almteufel (würziger Kräuterlikör) 2cl Stamperl 3,90€ je Getränk

Hausschnaps Gipfelstürmer (Spirituose aus Beeren) 2 cl Stamperl 3,90€ je Getränk

Dazu reichen wir

Lebkuchen Weihnachtsgebäck 4,90€ pro Portion

Maronen 7,50€ 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 € 7,90

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) 65,-€
- Sahne und Cremetorten 69,-€
- Apfelkrapfen 4,90€ je Stück

Weitere Heißgetränke entnehmen Sie unserer Speisekarte

Reindl Essen ab 6 Personen

Bayrisches Reindl (Mai-November)

Schweinshaxe, Schweinekrustenbraten, Leberkäse und Würstl,

Natursaftl dazu Bayrisch Kraut und Gemischte Knödel

38,50 € pro Person

Schmankerl Reindl (ganzjährig)

Kalbshaxe, Entenbrust, Wildfleischpflanzerl mit Kräftiger Rahmsauce

Dazu Apfelblaukraut, Butter-Kartoffeln und Spätzle

49,00 € pro Person

Vegetarisches Reindl (Mai-November)

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

46,00 € pro Person

Buffetvorschläge ab 20 Personen

Firstalm Buffet Nr.1 (ganzjährig)

Vorspeise

Gemüsebouillon mit Grießnockerl

Hauptgang

Ofenfrischer Leberkäse,
Schweinekrustenbraten mit Dunkelbier Soße, Perlgraupenrisotto mit
Spinat (vegan), Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln, Blaukraut,
Brezknödel, Kartoffel-Gurken Salat, Krautsalat und Bauernbrot

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenkompott

bis 15 Personen € 637,50 jede weitere Person € 42,50

Buffet Spitzingsee Nr.2 (ganzjährig)

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 € 950,00 jede weitere Person € 47,50

Buffet Brecherspitz Nr.3 (ganzjährig)

Vorspeise

Kartoffel-Lauch Suppe mit Rucola

Hauptgang

Quinoa Grünkohl Tascherl auf Tomatensugo (vegan),

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, Frische Obstsalat,

Topfenmousse mit Beerenragout

bis 20 Personen € 1050,00 jede weitere Person € 52,50

Bayrische Gaumen Freuden Buffet Nr.4 (Mai-November)

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,
Kartoffelkrapferl, Breznknödel, Kartoffelsalat und Krautsalat

Dessertbuffet

Tobleronemousse, Vanilleeis mit Heißen Himbeeren
Apfelstrudel mit Vanillesoße

bis 20 Personen € 1190,00 jede weitere Person € 59.50

Buffet Rotwand Nr.5 (Mai-November)

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
Natursafterl, Lachsfilet auf Ratatouille Gemüse, Blaukraut,
Brezknödel, Kartoffelkräpfel und Avocado Quinoa Pflanzel

Dessertbuffet

Käsebrett'l mit erlesener Käseauswahl und Feigensenf
Weißbier-Tiramisu, Apfelcrumble im Glas
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

bis 20 Personen € 1530,00 jede weitere Person € 76,50

Buffet: Vegetarisch/ Vegan (ganzjährig)

Suppe

Gemüsecremesuppe mit Kartoffelchips

Vorspeise

Gemischtes Salatbuffet mit Blattsalaten, Gurke, Tomate, Karotte, Kartoffelsalat
Anti Pasti: Paprika, Auberginen, Austernpilze, Fenchel und Chicorée

Gebratener Ziegenkäse mit Radicchio und Ananastatar
Bayr. Panzanella mit Brezen, Cherrytomaten, Mozzarella, rote Zwiebel und weißem
Balsamico

Hauptgang

Gemüsegröstl mit rotem Paprika, Zucchini, Grenaille Kartoffeln, Karotten,
Cherrytomaten und je nach Saison mit Pilzen/Kürbis/Spargel
Kichererbsen Curry mit Basmatireis
Gemüsewraps mit Guacamole

Gefüllte Paprika mit Tomatensauce

Dessertbuffet

Frischer Obstsalat mit Minze
Panna Cotta mit Fruchtmark

bis 20 Personen € 1380,00 jede weitere Person € 69,00

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 24,50€

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 € 790,00 jede weitere Person € 39,50

Vegane Brotzeit

Veganer Leberkas, Vegane Fleischpflanzerl, Tofu,
Quinoa mit Paprika, Cous cous mit Tahincreme, Jack Fruit Pflanze, Gurken, Radiserl, Gemüsesticks mit Aioli zum Dippen
pro Person 24,50€

Ganzes Spanferkel (Mai-November)

Ganzes Spanferkel am Tisch tranchiert mit Dunkelbiersoße,
Knödeln und Krautsalat

bis 15 Personen € 547,50 jede weitere Person € 36,50

Fleischfondue

pro Person 300g Fleisch

Schweinfilet, Hähnchenbrust, Rinderfilet

Kartoffelsalat, gemischter Salatteller, Knoblauch-
Baguette und Dips

pro Person € 45,90

Käsefondue

Obst und Gemüse der Saison, Salatteller,
Gemischte Brotwürfel und Baguette

pro Person € 45,90

Gemischtes Fondue

250 g Fleischfondue und Käsefondue

pro Person € 45,90

Selbst Grillen am heißen Stein (ganzjährig)

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 € 528,00 jede weitere Person € 66,00 pro Person

Grill-Buffer Easy (vom offenen Holzkohlegrill) (Mai-Oktober)

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 € 700,00 jede weitere Person € 35,00

Grill-Buffer Obere Firstalm (vom offenen Holzkohlegrill)

(Mai-Oktober)

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 € 1520,00 jede weitere Person € 76,- pro Person

Vegetarisches/Veganes Grillbuffet (Mai-Oktober)

Gemischtes Salatbuffet mit Blattsalaten, Rucola, Karotte, Tomate und
Kartoffelsalat

Süsskaroffelcarpaccio mit Kürbiskernen, Waldhonig und Rucola

Karottelomlette mit Sour Cream

Gemüsetatar mit Wasabimajonaise

Vegane Grillwürstl

Marinierter Seiden Tofu vom Grill und Wok Gemüse

Gegrillter Manouri auf Ratatouille Gemüse

Gegrillter Gemüsespiess auf Tomatenpulpe und Baked Potatoes

Quinona Grünkohlstrudel

Topfenmousse mit frischen Beeren

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott

Tiramisu

bis 20 Personen € 1380,00 jede weitere Person € 69,- pro Person

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

Für Zwischendurch

Suppenbuffet ab 20 Personen

Gulaschsuppe, Gemüseeintopf mit Würstl und Speckknödelsuppe
mit Bauernbrot pro Person € 19,90

Würstlbuffet ab 20 Personen

Wiener Würstl, Debreziner, Weißwurst, Nürnberger Rostbratwurst
Sauerkraut, Kartoffelsalat, Bauernbrot und Brezn pro Person € 22,90

Zu später Stunde

Mitternachtssnack ab 15 Personen

Käseplatte mit Butter Brot und Brezn	pro Person € 17,90
Speckplatte und Käseplatte mit Butter, Brot und Brezn	pro Person € 17,90
Chili con Carne mit Baguette	pro Person € 9,50
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot	pro Person € 8,50

In der Hütte:

Stoffservietten	je Stück € 0,70
20 Liter Partyholzfaß Hacker Pschorr Naturtrüb (Zum selber Zapfen)	je Fass € 220,00

zum Auf und Abstieg:

Fackeln

Stück € 4,50

Schlittenmiete

Stück € 7,00

Personentransfer (vom Spitzingsattel und auch zurück)

je Fahrt € 39,00

(Platz für 8 Personen je Fahrt)



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.