



Suppen

Kartoffel-Lauchcremesuppe	€ 5,20
Tomatencremesuppe mit Bergkäseflocken	€ 5,90
Tiroler Kalbsbrättnockerlsuppe	€ 4,90

Vorspeisen

Aufstrich Trio mit Radieserlfrischkäse, Obazda und Griebenschmalz, dazu servieren wir Brezn und Bauernbrot	€ 8,90
Tartar vom Alaska Lachs auf Salatbett	€11,50
Carpaccio vom Angus Rinderfilet mit gebratenen Pilzen, Parmesan und Baguette	€10,90
Salatteller mit gebratenen Gambas und Balsamicodressing	€10,90

Hauptgerichte

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rosmarienkartoffeln und Salat	€16,50
Gegrillte Garnelen mit Tomatenragout und Risotto	€22,50
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	€13,90
Gefüllte Paprika mit Cous-Cous auf Tomatenragout, Kartoffeln und Salat (Vegan)	€14,50
Rosa gebratener Lammrücken dazu Ratatouille-Gemüse und Rosmarienkartoffeln	€ 24,90
Barbarie Entenbrust auf Orangenjus, dazu Serviettenknödel und Blaukraut	€19,50
Schweinefiletspieß vom Grill auf Kräuterrisotto	€15,90
Rinderfilet vom Deutschen Weiderind auf Grüner-Pfeffersoße dazu Grillgemüse und Rösti	€28,50

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster	€ 5,90
Bayrisch Creme im Glas mit Walbeeren	€ 5,50
Obstsalat mit Fruchtsorbet	€ 6,50
Schwarzwälder Kirsch Dessert im Glas	€ 6,90

Buffet Brecherspitz

Pilzrahmsüppchen mit Preiselbeeren und Croutons
Gefüllte Kalbsbrust, Hirschbraten, Barbarie Entenbrust
Käsespätzle, Kartoffel und Breznknödel, Speckrosenkohl
Orangenjus, Braten und Pfifferlingsoße und Salatbuffet
Dessertbuffet
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Zwetschgenkompott, Bayrisch Creme
Schwarzwälder Kirsch Torte im Gas
bis 20 Personen € 670,00 jede weitere Person € 33,50

Bayrische Gaumen Freuden Buffet

Vorspeisenbuffet
Radi, Obazda, Griebenschmalz mit Brezn und Bauernbrot
Käsesüppchen mit Chili und Grissini
Spanferkelrollbraten, Rinderbraten, gefüllte Kalbsbrust
Blaukraut, Buttergemüse, Kroketten, Breznknödel, Spätzle,
Salatbuffet
Dessertbuffet
Bayrisch creme, Vanilleeis mit Heißen Kirschen Apfelstrudel mit Vanillesoße
bis 20 Personen € 730,00 jede weitere Person € 36,50

Buffet Rotwand

Vorspeisenbuffet:
Tomaten mit Mozzarella, geräuchertes von Forelle und Saibling,
Butter und Baguette
Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen
Tafelspitz mit Sahnemeerrettichsoße, Spanferkelrollbraten mit
Schwarzbier Soße, Hirschgulasch, Lachsfilet auf Ratatouille Gemüse, Blaukraut,
Spätzle, Petersilienkartoffel, Breznknödel und Salatbuffet
Dessertbuffet
Kaiserschmarrnparfait, Zwetschgenstrudel mit Sahne,
bis 20 Personen € 770,00 jede weitere Person € 38,50

Grill-Bufferet mittel

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

bis 20 Personen € 590,00 jede weitere Person € 29,50

Grill-Bufferet groß

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

bis 20 Personen € 710,00 jede weitere Person € 34,50 pro Person

Heißer Stein Fleisch

Das besondere Ereignis Essen vom Heißen Stein^{[[L]]}_{SEP} pro Person 300g Fleisch

Rinderfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrust, ^{[[L]]}_{SEP}Kartoffelsalat, Salatteller,

Rosmarienkartoffeln, Baguette , Holzofenbrot und eine Auswahl an Grillsoßen

€ 30,90 pro Person

Heißer Stein Fisch

1 Jakobsmuschel, 3 Stk. Garnelen, 100g Seeteufel ,100g Fjordlachs, Salatteller, Reis, Baguette, Holzofenbrot und zweierlei Dips sowie Zitrone

€ 35,40 pro Person

Mitternachtsimbiss

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

Informationen

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

1.30 Uhr letzte Getränkeunde

2 Uhr Ende der Veranstaltung

Bei Veranstaltungen kann die Untere Firstalm auch Exklusive von 11Uhr –2Uhr Angemietet werden.

Für die Exklusive Buchung berechnen wir eine Location Miete und einen Mindestumsatz.

Gerne passen wir Ihr Angebot nach Ihren individuellen Wünschen an.

Zahlungsbedingungen

Bei Vertragsabschluss ist eine Anzahlung fällig

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

Menübesprechung

Besprechungen sind nur nach einer vorherigen Terminvereinbarung möglich.

Korkgeld

Für selbst mitgebrachte Weine 0,7l erlauben wir uns ein Korkgeld von € 13,50 je Flasche zu berechnen.

Das Mitbringen von Spirituosen ist nicht möglich.

Hotelzimmer

Hotelzimmer können Sie auf der Oberen Firstalm Buchen. Hier stehen Ihnen 7 Doppelzimmer, 6 Vierbettzimmer sowie 2 Familienzimmer mit 6 Betten zur Verfügung.

Reservierung unter info@firstalm möglich.

Weitere Unterkunftsmöglichkeiten finden Sie

BLSV Haus Spitzingsee

DAV Haus Spitzingsee

Kontakt:

Berggasthof Untere Firstalm /Telefon: 08026/ 7676 /
reservierung@unterefirstalm.de