

stöttlalm[®]

Exklusives Eventpackage

Dank unserem Event-Package
feiern wir gemeinsam unvergessliche Hüttenevents
ab 10 Personen auf unserer Stöttlalm.



Pauschalpreise

bis zu 10 Personen (pauschal)	€1.600,00
jede weitere Person (pauschal)	€130,00
Kinder bis 15 Jahre	€55,00

im Pauschalpreis inklusive

- Stöttlalm-Miete von 18.00 bis 2.00 Uhr
- danach € 210,00 pro angefangener Verlängerungsstunde
- Transfer mit Hotelbus (Alpenresort Schwarz - Stöttlalm - Alpenresort Schwarz)
- Mitarbeiter vor Ort
- 4-Gang Menü oder Grillbuffet | Getränke - lt. Angebot
- Menükarten

Zusatzangebote

- Pferdekutschenfahrt vom Hotel zur Stöttlalm (einfache Fahrt) | Preis auf Anfrage
- Musik bzw. DJ auf Anfrage
- Verpflegung für gebuchte Dienstleister: € 55,00 pro Person
- Aperitif
- Mitternachtssnack

Gerne gestalten wir auch euer persönliches Wunschprogramm.



exklusives Menü

BEEF TATAR

mit Kapernbeeren, roten Zwiebelringen und eingelegtem Essiggemüse

ODER

TATAR VOM GEBEIZTEN LACHS

auf marinierten roten Rüben, Sauerrahm-Kremsauce und frischem Dill

ODER

CAPRESE

mit Tomate-Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Pesto

♦♦♦

GEBRATENE GARNELEN

auf Tomatenrisotto mit Erbsenschoten, Rieslingschaum und bunter Kresse

♦♦♦

GEBRATENES HEIMISCHES RINDER-FILET

auf cremiger Kräutermousseline, Karottengemüse und Rosmaringlace

♦♦♦

ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE IM GLAS

mit einer Kugel Vanilleeis und Beerenragout



vegetarisches Menü

BLATTSALATE MIT GEBRATENEN STEINCHAMPIGNONS

mit Balsamico und Olivenöl mariniert, dazu getrocknete Tomaten, Avocado, bunte Kresse und geröstete Pinienkerne

♦ ♦ ♦

BURRATA

auf Tomatenrisotto mit Erbsenschoten, Rieslingschaum und bunter Kresse

♦ ♦ ♦

TAGLIATELLE

mit saisonalem Gemüse

♦ ♦ ♦

ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE IM GLAS

mit einer Kugel Vanilleeis und Beerenragout



veganes Menü

VEGANER MOZZARELLA

in Tomatenmarinade, bunte Tomberries, Rucola, Basilikumpesto

♦♦♦

POLENTA

mit frischen Pfifferlingen und Kresse

♦♦♦

RISOTTO VON DER ROTEN BEETE

mit veganen Frischkäsenockerln, frischem Kren
und marinierten Wildkräutern

♦♦♦

SCHOKOMOUSSE

mit Nüssen und Zwetschkenröster



Grillbuffet

BUNTE SALATAUSWAHL

Tomaten-, Gurken- und Krautsalat, grüner Salat, feine Dressings und frische Kresse

♦♦♦

VOM GRILL

Rostbratwurst, Hühnerbrust, Spareribs, Rumpsteak, Garnelen, Ötztaler Lachsforellen Filet oder Lachsfilet

♦♦♦

BEILAGEN

Folienkartoffel, gegrillter Maiskolben, Paprika und Zucchini, Brotkorb

♦♦♦

SAUCEN

Senfragout, Sauerrahmsauce, Ketchup, BBQ-Sauce, Kräuterbutter

♦♦♦

DESSERT

Vanilleeis mit frischen Beeren



Getränke inklusive

APERITIF

PROSECCO

HUGO

APEROL SPRITZ

LILLET WILD BERRY

BIERE

STIEGL GOLDBRÄU

WEIZENBIER

TEGERNSEER HELL

WEINE

WEINE lt. Stöttlalm-Angebot

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

APFELSAFT

ORANGENSAFT

DIV. LIMONADEN

MINERALWASSER

KAFFEE

TEE



stöfflalm[®]

Kontakt

EVENT-ABTEILUNG

Alpenresort Schwarz

events@schwarz.at

+43 5264 5212 308

**Terminvereinbarung gerne
von Montag bis Freitag möglich**

individuelle Änderungen vorbehalten



im März 2024