

# stöttlalm<sup>®</sup>

## 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 (Greenvieh Parkplatz - Stöttlalm - Greenvieh Parkplatz)

Mitarbeiter vor Ort

4-Gang Menü oder Grillbuffet | Getränke - lt. Angebot

## Zusatzangebote

Pferdekutschenfahrt vom Hotel zur Stöttlalm (einfache Fahrt) | Preis auf Anfrage

Musik bzw. DJ auf Anfrage

Verpflegung für gebuchte Dienstleister: € 55,00 pro Person

Aperitifsnack

Mitternachtssnack

Gerne gestalten wir auch euer persönliches Wunschprogramm.



# exklusives Menü

## **BEEF TATAR** (genaue Anzahl wird vorab benötigt)

mit Kapernbeeren, roten Zwiebelringen und eingelegtem Essiggemüse

**ODER**

## **TATAR VOM GEBEIZTEN LACHS** (genaue Anzahl wird vorab benötigt)

auf marinierten roten Rüben, Sauerrahm-Kremsauce und frischem Dill

**ODER**

## **CAPRESE** (genaue Anzahl wird vorab benötigt)

mit Tomate-Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Pesto

♦♦♦

## **GEBRATENE GARNELEN**

auf Tomatenrisotto mit Erbsenschoten, Rieslingschaum und bunter Kresse

♦♦♦

## **GEBRATENES HEIMISCHES RINDERFILET**

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

**ODER**

## **SELLERIESCHNITZEL**

mit Kartoffelpüree und 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

**ODER**

## **SELLERIESCHNITZEL**

mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

♦♦♦

## **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, Öztaler 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<sup>®</sup>

## Kontakt

### **EVENT-ABTEILUNG**

Alpenresort Schwarz

[events@schwarz.at](mailto:events@schwarz.at)

+43 5264 5212 308

**Terminvereinbarung gerne  
von Montag bis Freitag möglich**

individuelle Änderungen vorbehalten



im April 2024