

stöttlalm[®]

Exklusives Eventpackage

Dank unserem Eventpackage
feiern wir gemeinsam unvergessliche Hüttenevents
ab 10 Personen auf unserer Stöttlalm.



Pauschalpreise

bis zu 10 Personen (pauschal)	€ 1.800,00
jede weitere Person (pauschal)	€ 140,00
Kinder bis 15 Jahre	€ 55,00
Dienstleister	€ 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)
- Geschmücktes Golfcar für die Hinfahrt
- Musik bzw. DJ auf Anfrage
- Aperitifs snack
- Mitternachtssnack

Gerne gestalten wir auch euer persönliches Wunschprogramm.



Exklusives Menü

BEEF TATAR (Anzahl wird vorab benötigt)

mit Kapernbeeren, roten Zwiebelringen und eingelegtem Essiggemüse

ODER

TATAR VOM GEBEIZTEN LACHS (Anzahl wird vorab benötigt)

auf marinierten roten Rüben, Buttermilch und Zitronenmayonnaise

ODER

CAPRESE (Anzahl wird vorab benötigt)

mit Tomate-Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

ODER

CARPACCIO VOM RIND (Anzahl wird vorab benötigt)

Rucola, Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne

♦ ♦ ♦

GEBRATENE GARNELEN

auf Tomatenrisotto mit Blattspinat und Rieslingschaum

♦ ♦ ♦

GEBRATENES HEIMISCHES RINDERFILET

auf cremiger Kräutermousseline, geschmortem Wurzelgemüse und Rosmaringlace

♦ ♦ ♦

ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE IM GLAS

mit einer Kugel Vanilleeis und Beerenragout

Gerne bieten wir die Vorspeisen auch vegetarisch oder vegan an.



Vegetarisches Menü

BLATTSALATE MIT GEBRATENEN STEINCHAMPIGNONS (Anzahl wird vorab benötigt)

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

ODER

CARPACCIO VON DER ROTEN BEETE (Anzahl wird vorab benötigt)

Rucola, Olivenöl, Parmesan und Pinienkerne

♦ ♦ ♦

BURRATA

auf Tomatenrisotto mit Blattspinat und Rieslingschaum

♦ ♦ ♦

TAGLIATELLE (Anzahl wird vorab benötigt)

mit saisonalem Gemüse

ODER

SELLERIESCHNITZEL (Anzahl wird vorab benötigt)

mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

♦ ♦ ♦

ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE IM GLAS

mit einer Kugel Vanilleeis und Beerenragout



Veganes Menü

VEGANER MOZZARELLA (Anzahl wird vorab benötigt)

in Tomatenmarinade, bunte Tomberries, Rucola, Basilikumpesto

ODER

CARPACCIO VON DER ROTEN BEETE (Anzahl wird vorab benötigt)

Rucola, Olivenöl, Pinienkerne und Kren

ODER

VEGANES TATAR (Anzahl wird vorab benötigt)

Rucola, Olivenöl, Pinienkerne und Kren

♦ ♦ ♦

POLENTA

mit gebratenen Pilzen und Wildkräutern

ODER

TAGLIATELLE (Anzahl wird vorab benötigt)

mit saisonalem Gemüse

♦ ♦ ♦

RISOTTO VON DER ROTEN BEETE (Anzahl wird vorab benötigt)

mit veganen Frischkäseknöckern, frischem Kren und marinierten Wildkräutern

ODER

SELLERIESCHNITZEL (Anzahl wird vorab benötigt)

mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

♦ ♦ ♦

ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE IM GLAS

mit Nüssen und Zwetschenröster



Kindermenü

RINDSUPPE

mit Grießnockerln und Schnittlauch

ODER

RINDSUPPE

mit Frittaten und Schnittlauch

♦♦♦

HÜHNERNUGGETS mit Pommes

ODER

GRILLWÜRSTEL mit Pommes

ODER

WIENER SCHNITZEL mit Pommes

ODER

NUDELN mit Tomatensauce oder Bolognese

♦♦♦

VANILLEEIS

mit Erdbeeren oder Smarties und Schokosauce

ODER

KAKTUS 4 FRIENDS



Traditionelles Menü

RINDSUPPE (Anzahl wird vorab benötigt)

mit Grießnockerln und Schnittlauch

ODER

STEINPILZESSENZ (Anzahl wird vorab benötigt)

mit Butterknödel

♦ ♦ ♦

SCHLUTZKRAPPEN NACH SAISON

mit brauner Butter, Bergkäse und gezupften Kräutern

♦ ♦ ♦

GEKOCHTER KALBSTAFELSPITZ (Anzahl wird vorab benötigt)

mit Cremespinat, Rösti, Schnittlauchsauce und Kren

ODER

GESCHMORTES SELLERIESCHNITZEL (Anzahl wird vorab benötigt)

mit Cremespinat, Rösti, Schnittlauchsauce und Kren

♦ ♦ ♦

KAISERSCHMARRNBUFFET

mit Zwetschkenröster, Apfelmus und Vanilleeis

ODER

VANILLEEIS

mit heißen Himbeeren



Grillbuffet

BUNTE SALATAUSWAHL

Tomaten-, Gurken-, Kraut- und Kartoffelsalat, grüner Salat, feine Dressings und frische Kresse

♦♦♦

VOM GRILL

Mini-Rostbratwürstl, Hühnerbrust, Spareribs, Rumpsteak, Garnelen, Ötztaler Lachsforellenfilet **oder** Lachsfilet

♦♦♦

BEILAGEN

geschmorte Kipfler, gegrillter Maiskolben, Paprika und Zucchini, Brotkorb und Knoblauchbrot

♦♦♦

SAUCEN

Senfragout, Sauerrahmsauce, Ketchup, BBQ-Sauce, Kräuterbutter und Cocktailsauce

♦♦♦

DESSERT

Vanilleeis mit frischen Beeren oder Kürbiskernöl

Individuelle Änderungen sind gerne möglich.



Getränke inklusive

APERITIF

PROSECCO

HUGO

APEROL SPRITZ & VENEZIANO

LILLET WILD BERRY

BIERE

STIEGL GOLDBRÄU

WEIZENBIER

TEGERNSEER HELL

WEINE

WEINE lt. Stöttlalm-Angebot

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

APFELSAFT

ORANGENSAFT

DIV. LIMONADEN

MINERALWASSER

ALKOHOLFREIER PROSECCO

KAFFEE

TEE



Kontakt

EVENT-ABTEILUNG

Alpenresort Schwarz

events@schwarz.at

+43 5264 5212 308

**Terminvereinbarung gerne
von Montag bis Freitag möglich**

individuelle Änderungen vorbehalten



im März 2025