

# stöttlalm<sup>®</sup>

## *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)	€ 165,00
Kinder bis 15 Jahre	€ 39,00
Dienstleister	€ 55,00

## im Pauschalpreis inklusive

Stöttlalm-Miete von 18.00 bis 2.00 Uhr  
danach € 250,00 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 Olivenöl

♦ ♦ ♦

## **GEBRATENES HEIMISCHES RINDERFILET**

auf cremiger Kräutermousseline, geschmortem Wurzelgemüse und Rosmaringlace

♦ ♦ ♦

## **ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE IM GLAS**

mit einer Kugel Vanilleeis und Beerenragout

ODER

## **SCHOKOBROWNIE IM GLAS**

mit Vanilleeis, glacierten Erdbeeren, Schokosauce & Sahne

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 Olivenöl

♦ ♦ ♦

## **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

ODER

## **SCHOKOBROWNIE IM GLAS**

mit Vanilleeis, glacierten Erdbeeren, Schokosauce & Sahne



# 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 Frischkäsenockerln, 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 Zwetschenröster, 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](mailto:events@schwarz.at)

+43 5264 5212 308

**Terminvereinbarung gerne  
von Montag bis Freitag möglich**

individuelle Änderungen vorbehalten



im März 2025