

# stöttlalm<sup>®</sup>

## Exklusives Eventpackage

Dank unserem Eventpackage  
feiern wir gemeinsam unvergessliche Hüttenevents  
ab 2 Personen bis 100 Personen und noch mehr auf Anfrage.  
Vom romantischen Dinner zu zweit bis zur Traumhochzeit.  
Alles ist möglich, auf unserer Stöttlalm.



## Pauschalpreise

bis zu 10 Personen (pauschal)	€ 1.800,00
jede weitere Person (pauschal)	€ 165,00
Kinder bis 15 Jahre (mit Kindermenü)	€ 45,00
Kinder bis 15 Jahre (mit Erwachsenen - Menü)	€ 105,00
Dienstleister	€ 55,00

## Inklusivleistungen Eventpackage

Stöttlalm-Miete von 18.00 bis 2.00 Uhr  
danach € 250,00 pro angefangener Verlängerungsstunde  
Shuttle (Golf Parkplatz - Stöttlalm - Golf Parkplatz)  
Mitarbeiter vor Ort  
4-Gang Menü oder Grillbuffet | Getränke - lt. Angebot

## Zusatzangebote

Romatische Pferdekutschenfahrt vom Hotel zur Stöttlalm (einfache Fahrt).  
Liebevoll dekoriertes Golfcar für die Hinfahrt.  
Auf Wunsch senden wir Dienstleisterempfehlungen zu.  
Aperitif mit kleinem Snack.  
Mitternachtssnack für den Hunger danach.

Gerne stellen wir gemeinsam mit euch ein individuelles Wunschprogramm zusammen und gehen dabei auf eure persönlichen Vorstellungen ein.

Für Empfehlungen und Fragen zu unseren Weinen sowie zum Tischplan steht euch unser Hüttenwirt Raphael Penz gerne telefonisch unter +43 664 457 3917 zur Verfügung.



# 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 Tomaten-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 (Anzahl wird vorab benötigt)**

auf cremiger Kräutermousseline, geschmortem Wurzelgemüse und Rosmaringlace

ODER

## **GEBRATENER SAIBLING (Anzahl wird vorab benötigt)**

mit Karoffelgnocchi, Schalotten und Blattspinat

ODER

## **MAISHENDLBRUST (Anzahl wird vorab benötigt)**

auf cremiger Kräutermousseline, wildem Brokkoli und Basilikumjus

♦ ♦ ♦

## **ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE IM GLAS**

mit einer Kugel Vanilleeis und Beerenragout

ODER

## **SCHOKOBROWNIE IM GLAS**

mit Vanilleeis, glacierten Erdbeeren, Schokosauce & Sahne

ODER

## **KAISERSCHMARRN BUFFET**

mit Vanilleeis, Zwetschenröster und Apfelmus

### **Hinweis:**

Bitte wählen Sie pro Gang maximal 2 Optionen aus.

Beim Dessert bitten wir um eine einheitliche Wahl.



# Vegetarisches Menü

## **BLATTSALATE MIT GEBRATENEN STEINCHAMPIGNONS (Anzahl wird vorab benötigt)**

mit Balsamico und Olivenöl mariniert, getrocknete Tomaten, Avocado, bunte Kresse und gerösteten 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

### **Hinweis:**

Bitte wählen Sie in Kombination mit der veganen Alternative ein einheitliches Menü.



# 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

♦ ♦ ♦

## **TAGLIATELLE (Anzahl wird vorab benötigt)**

mit saisonalem Gemüse

♦ ♦ ♦

## **CREMIGES WEISSWEINRISOTTO (Anzahl wird vorab benötigt)**

mit Blattspinat und Schalotten

ODER

## **RISOTTO VON DER ROTEN BEETE (Anzahl wird vorab benötigt)**

mit veganen Frischkäseknöckeln, frischem Kren und marinierten Wildkräutern

ODER

## **SELLERIESCHNITZEL (Anzahl wird vorab benötigt)**

mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse

♦ ♦ ♦

## **ZWEIERLEI SCHOKOMOUSSE IM GLAS**

mit Nüssen und Zwetschkenröster

### **Hinweis:**

Bitte wählen Sie in Kombination mit der vegetarischen Alternative ein einheitliches Menü.



# Kindermenü

## **RINDSUPPE**

mit Grießnockerln und Schnittlauch

ODER

## **RINDSUPPE**

mit Frittaten und Schnittlauch

♦ ♦ ♦

## **HÜHNERNUGGETS**

mit Pommes Frites

ODER

## **GRILLWÜRSTEL**

mit Pommes Frites

ODER

## **WIENER SCHNITZEL**

mit Pommes Frites

ODER

## **NUDELN ODER GNOCCHI**

mit Sauce Bolognese oder Tomatensauce

♦ ♦ ♦

## **VANILLEEIS**

mit Smarties und Schokosauce

ODER

## **KAKTUS 4 FRIENDS**

ODER

## **EISPALTSCHINKEN**

mit Vanilleeis und Schokosauce



# 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 und Ötztaler Lachsforellenfilet

♦ ♦ ♦

## **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 CLASSIC

APEROL SPRITZ & VENEZIANO

LILLET WILDBERRY

## BIERE

STIEGL GOLDBRÄU

WEIZENBIER

TEGERNSEER HELL

AUGUSTINER

## WEINE

WEINE lt. Empfehlung unseres Hüttenwirtes

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

APFELSAFT

ORANGENSAFT

DIV. LIMONADEN

MINERALWASSER

ALKOHOLFREIER PROSECCO

HUGO DRIVER

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

