



## Winterzeit ist Hüttenzeit

Und diese Zeit liebe Gäste können Sie am besten auf  
dem Hofgut Laubenheimer Höhe genießen.

Ob Weihnachtsfeiern, Firmenevents, Familienfeiern oder  
einfach nur zum gemütlichen Schmausen mit Ihren  
Freunden, all das bietet Ihnen auch dieses Jahr wieder,  
unser Hüttenteam rund um die Alm.



Inmitten wunderschöner Weinberge, hoch über den Dächern von Mainz und Rheinhessen, liegt das Hofgut Laubenheimer Höhe. Der Lage entsprechend, mitten in der Natur, wird das Projekt ökologisch und regional-wertvoll umgesetzt.

Für ein Event der ganz besonderen Art bieten wir Ihnen ab **Mitte November 2015** bereits im dritten Jahr unsere **Favorite Hüttenalm** auf dem Hofgut Laubenheimer Höhe direkt an der Eisbahn an.

Gestalten Sie, im kleinen Rahmen ab 8 Personen oder ab 50 Personen (exklusiv), Ihren ganz persönlichen Hüttenalmabend.



Genießen Sie die wohlige Atmosphäre in unserer Hüttenalm, ganz aus Holz und wärmen Sie sich an einem Glühwein an unserer Eisbahn im Rahmen der **4. WinterWelt** auf dem Hofgut. Für das leibliche Wohl bieten wir Ihnen in unserer Hüttenalm verschiedene Speisenvarianten an, welche Sie auf der folgenden Seite entnehmen können.



**Viel Spaß beim Stöbern wünscht Ihnen Ihr  
Eventteam um  
Janina Meyer  
Verkaufsdirektorin**

## DIE SPEISEN IM HÜTTENALM-PAKET:

Zur **Begrüßung** auf der Hüttenalmterrasse, direkt an der Eisbahn, reichen wir bei allen

**Varianten:**

Köstliche Hofgutschnittchen rustikal belegt zum Empfang  
(2 Stück pro Person mit Wurst & Käse)

\*\*\*\*\*

Als erste Erwärmung zur **Vorspeise** bei den Varianten 1-4:

eine eingesetzte Suppe à la Küchenchef

\*\*\*\*\*

Im **Hauptgang** haben Sie die Wahl zwischen unseren fünf köstlichen Hüttenvarianten:

### **Variante 1**

#### **Gänsepfanne**

Wir servieren Ihnen eine knusprige Hafermastgans mit Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffelklößen und Sauce auf dem Tisch eingesetzt

### **Variante 2**

#### **Hofgut Spezialitäten Pfanne**

Fertig zubereitete zarte Filets von Rind, Kalb und Schwein,  
knusprige Geflügelstücke, Lammkotelettes,  
Kräuterbutter, Bohnenröllchen, Grilltomaten, Folienkartoffeln  
und Kartoffelgratin, Blumenkohl, Speckscheiben und glasierte Zwiebeln  
auf dem Tisch eingesetzt

### **Variante 3**

#### **Hofgut Brühe-Fondue**

Würziges Brühe-Fondue mit Rind-, Puten- und Schweinefleisch, dazu verschiedene Saucen,  
Essiggemüse, Folienkartoffeln oder Pommes frites und Salat auf dem Tisch eingesetzt

### Variante 4

#### 3 Gang Menü

(Ihre Auswahl muss mindestens 48 Stunden vor der Veranstaltung vorliegen)

Roastbeef – am Stück rosa gebraten – mit Dijon-Senf, dazu winterliches Gemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Gebratener Lachs mit Kartoffel-Oliven-Stampf und Rieslingsauce

oder

Käsespätzle in der Pfanne serviert mit grünem Salat

oder

Schwammerl in Rahm mit Semmelknödel

### Variante 5

#### Hüttenalmbuffet

##### **Rustikales Vorspeisenbrett am Tisch eingesetzt**

Verschiedene Wurstsorten, heimischer Schinken, Pilze, Schmalz, geräucherte Forelle, Fleischpflanzerl, Spundekäs & Käsewürfel, Essiggurken, gekochte Eier, Senf und Meerrettich, dazu herzhaftes Brot (Käse extra)

\*\*\*

Backhendl (panierte Hähnchenbrust)

Käsespätzle

Zander auf Rahmsauerkraut

Tafelspitz mit Schnittlauch- und Krensaucen auf Bouillongemüse

Krustenbraten mit Rotkraut

Dazu reichen wir eine Beilagenauswahl:

Semmelknödel, Röstkartoffel und Kartoffelsalat

Salatbuffet (Kraut-, Gurken-, Blatt-, Tomaten und Karottensalat)

Dessert:

Kaiserschmarrn

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Marillenknödel

Bayrisch Creme in Gläsern

Frischer Fruchtsalat

Zum **Abschluss** der winterlichen Speisenfolge reichen wir bei den Varianten 1-4 unseren

fluffigen Hofgut Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Apfelmus  
(Auf Wunsch auch flambiert, pro Person € 2,00 Aufpreis)



Bitte habe Sie Verständnis dafür, dass wir bei Gruppenreservierungen kein  
à la Carte in der Hüttenalm anbieten können.

## DIE GETRÄNKE IM HÜTTENALM-PAKET:

- Begrüßung der Gäste mit einem Haferl Hüttenpunsch, Glühwein oder Softgetränk pro Person auf der Terrasse der Hüttenalm. Weiter Getränke zum Empfang auf Wunsch und Verbrauch.
- Die Getränke für 5 Stunden in der Hüttenalm zum Essen: Hauswein (Weiß- und Rotwein), Bier vom Fass, Wasser, Softgetränke und Filterkaffee sind inklusive. Weitere Getränke auf Wunsch und Verbrauch. (Die Getränkepauschale beginnt mit dem Übergang in die Hüttenalm oder auf Wunsch nach dem Empfangsgetränk)  
Getränke nach der Pauschalzeit werden nach Verbrauch auf Gesamtkostenrechnung laut Getränkekarte gebucht und berechnet.
- 1 Runde Hofgut Schnaps als Absacker nach dem Essen

Bitte habe Sie Verständnis dafür, dass wir bei Gruppenreservierungen in der Hüttenalm keine Getränke á la Carte anbieten können.

## DIE PAKETPREISE:

**Pauschalpreis inkl. Empfangsgetränk, Hüttenschnittchen zum Empfang, 1 Speisenvariante mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert, 5 Stunden Getränkepauschale, Schnaps als Absacker:**

**Preis pro Person 75,00 €**

**Pauschalpreis inkl. Empfangsgetränk, Hüttenschnittchen zum Empfang, Hüttenalmbuffet mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert, 5 Stunden Getränkepauschale, Schnaps als Absacker:**

**Preis pro Person 80,00 €**

**Bei einer exklusiven Buchung der Hüttenalm bis zu 60 Personen kann ebenfalls ein Hüttenalmbuffet angeboten werden!**



Möchten Sie und Ihre Gäste vor oder nach dem Essen gerne noch eine Runde Eisstockschießen oder Eislaufen, so kann dies wie folgt hinzu gebucht werden.



<b>Eisstockschießen je Bahn und Stunde:</b>	€ 30,00 / Materialpfand: € 50,00
(je nach Verfügbarkeit! Die Buchung der Hüttenalm schließt nicht die Verfügbarkeit der Eisstockbahn oder der Eisbahn ein)	
<b>Eislaufen auf unserer Panorama Eisbahn pro Person:</b>	€ 3,50
<b>Verleih Schlittschuhe pro Person:</b>	€ 4,50
(eigene Schlittschuhe dürfen natürlich mitgebracht werden)	

**Info:** Gerne führen wir für Sie und Ihre Gäste entsprechende „Strichlisten“ für das Eislaufen oder den Verleih und rechnen dieses auf der Gesamtrechnung ab. Da unsere Eisstockbahn sehr beliebt ist, empfehlen wir eine frühzeitige Buchung.

### Reservierungskonditionen

**Exklusivität der Hüttenalm** können wir nur bei voller Hüttenbelegung und nach Verfügbarkeit gewähren: Ab 60 Personen oder € 3.600,00 Mindestumsatz. Bei einer exklusiven Buchung der Hüttenalm bis zu 60 Personen kann ebenfalls ein Hüttenalmbuffet angeboten werden!

Die Maximalbelegung der Hüttenalm liegt bei 85 Personen gesetzt. Sie sind mehr Gäste? Dann sprechen Sie uns an, wir finden einen Weg.

**Technische Ausstattung** in der Hüttenalm ist eine Grundbeschallungsanlage für Hintergrundmusik integriert. Wünschen Sie bei einer exklusiven Buchung einen DJ etc. so muss dieser bitte die komplette Technik einbringen. Bei der Buchung eines DJ helfen wir gerne weiter.

### Personenzahländerung

Ist bis 48 h vor Veranstaltung möglich und muss per Mail erfolgen (= Rechnungsgrundlage)



### **Rechnungsstellung**

Die Rechnungsstellung für Gruppenbuchungen erfolgt nach Veranstaltung nach Verbrauch/Vereinbarung an die uns mitgeteilte Rechnungsadresse. Das Zahlungsziel liegt bei 8 Tagen.

## **RESERVIERUNGEN:**

Gerne können Sie die Hüttenalm unter 06131-8015-179 oder 06131-8015-469 unter Angabe der Variante reservieren.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

