

# Berggasthof Obere Firstalm

*Gerne richten wir alle Ihre Festlichkeiten aus wie Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeiern, Firmenfeiern, Jubiläen, und alle anderen Arten von besonderen Anlässen.*

*Weiterhin stellen wir die Räumlichkeiten für Tagungen und Seminare zur Verfügung*

*Die räumliche Kapazität in der Firstalm reicht bis zu 200 Personen*

*Gerne beraten wir Sie über die Abwicklung / Gestaltung Ihrer Veranstaltung*

*Jede Musik von Zither, Alphorn bis Rock&Roll, Events, Teamaktivitäten können wir für Sie organisieren.*

*Tel: 08026/7302*

*E-Mail: [info@firstalm.de](mailto:info@firstalm.de)*

Web: [www.firstalm.de](http://www.firstalm.de)

# Büffetvorschläge ab 20 Personen

## Firstalm Buffet Nr.1

*Rinderkraftbrühe mit Leberknödel*

*Leberkäse, Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersoße,  
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln, Blaukraut, Breznknödel, KartoffelGurken  
Salat, Krautsalat und Bauernbrot*

*Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenkompott  
bis 15 Personen € 397,50 jede weitere Person € 26,50*

## Buffet Spitzingsee Nr.2

*Pfannkuchensuppe mit Gemüseeinlage*

*Zanderfilet auf Prosecco Kraut, Bierwammerl mit Wurzelgemüse und Schwarzbier Soße,  
Beuf La Motte mit Wachholder Rotwein Jus, Buabaspitzla, Spätzle, Breznknödel, Buttergemüse  
,und Salatbuffet*

*Apfelstrudel mit Vanillesoße*

*bis 20 Personen € 610,00 jede weitere Person € 30,50*

## Buffet Brecherspitz Nr.3

*Pilzrahmsüppchen mit Preiselbeeren und Croutons*

*Gefüllter Kalbsbraten, Rehragout, Hirschbraten, Barbarie Entenbrust  
Käsespätzle, Kartoffel und Breznknödel, Speckrosenkohl  
Orangenjus, Braten und Pfifferlingsoße und Salatbuffet*

## Dessertbüffet

*Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Zwetschgenkompott, Orangen Creme Brülle  
Schwarzwälder Kirsch Torte im Gas bis 20 Personen € 670,00 jede weitere Person € 33,50*

# Büffetvorschläge ab 20 Personen

## Bayrische Gaumen Freuden Buffet Nr.4

### Vorspeisenbuffet

*Radi, Obazda, Griebenschmalz mit Brezn und Bauernbrot*

*Käsesüppchen mit Chili und Chrisini*

*Spanferkelrollbraten, Rinderhackbraten, gefüllte Kalbsbrust  
Blaukraut, Buttergemüse, Kroketten, Breznknödel, Spätzle,  
Kartoffelsalat und Speckkrautsalat*

### Dessertbuffet

*Bayrischcreme, Vanilleeis mit Heißen Kirschen Apfelstrudel  
mit Vanillesoße*

*bis 20 Personen € 730,00 jede weitere Person € 36,50*

## Buffet Rotwand Nr.5

### Vorspeisenbuffet:

*Tomaten mit Mozzarella, geräuchertes von Forelle und Saibling,  
Zitronen Creme, Butter und Baguette*

*Tafelspitzbrühe mit dreierlei Einlagen*

*Tafelspitz mit Sahnemeerrettichsoße, Gefüllte Kalbsbrust mit Thymianjus, Spanferkelrollbraten mit  
Schwarzbier Soße, Hirschragout mit Preiselbeerjus,  
Lachsfilet auf Ratatouille Gemüse, Blaukraut,  
Spätzle, Petersilienkartoffel, Breznknödel und Speckkrautsalat*

### Dessertbuffet

*Kaiserschmarrnparfait, Zwetschgenstrudel mit Sahne, Rohrnudeln mit Vanillesoße*

*bis 20 Personen € 770,00 jede weitere Person € 38,50*

# • Menüvorschläge

## • Vorweg..

- *Geräuchertes vom Lachs, Saibling und der Forelle*
- *mit Sahnemeerrettich und Baguette* € 9,80
- *Bruschetta nach Art des Hauses mit Parmesan Raspel* € 6,90
- *Obazda und Griebenschmalz mit Brezn und Bauernbrot* € 6,90

## • Suppen

- *Käsesüppchen mit Chili und Crisini* € 5,90
- *Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl und Suppengemüse* € 4,90
- *Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Suppengemüse* € 4,90

## • Hauptgerichte

- *Käsespätzle mit dreierlei Käse und gemischten Salat* € 11,50
- *Schweinefilet auf Champignonrahm dazu Käsespätzle* € 16,90
- *Schweinekrustenbraten mit Breznknödel und Speckkrautsalat* € 12,90
- *Filetsteak vom Irischen Weiderind dazu Pfannengemüse, Bratkartoffeln*
- *und Kräuterbutter* € 28,50
- *Zanderfilet auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln* € 18,50

## • Dessert

- *Kaiserschmarrn mit Apfelmus* € 5,50
- *Orangen Creme Brülle* € 6,50
- *Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf Kirschkompott* € 7,90

# Brotzeiten/ Spanferkel/ Fondue

## Bayerische Brotzeit

*Speck-Käse-Bratenplatte , Leberwurst, Griebenschmalz , Obazda ,  
Gamswurzn und Kaminwurzn ,Bergkäse , Wurstsalat, Essiggurken ,Zwiebeln  
,Tomaten , Peperoni , Rudi , mit frischem Kren ,Butter ,Brezn und Bauernbrot 15,00  
Euro p.Pers*

## Bayerische Brotzeit kalt/warm

*Warmer Leberkäs im Laib , Nürnberger Rostbratwürstel und Sauerkraut ,  
Kartoffel-und Tomatensalat  
Speck-Braten-und Käseplatten , Obazda , Schmalztopf,  
Fleischsalat , Kaminwurzn ,Leberwurst, Bergkäse , Wurstsalat garniert mit Essiggurken,  
Zwiebeln ,Tomaten , Peperoni , Rudi ,  
Bauernbrot , Brezn und Butter*

### *Dessert*

*Kaiserschmarrn mit Apfelmus bis 20 Personen  
€ 510,00 jede weitere Person 25,50*

## ganzes Spanferkel

*ganzes Spanferkel mit Dunkelbiersoße , Knödeln und  
Krautsalat*

*bis 15 Personen € 397,50 jede weitere Person € 26,50*

## Fleischfondue

*pro Person 300g Fleisch  
Schweinfilet, Putenbrust, Rinderfilet  
Kartoffelsalat, gemischter Salatteller, Baguette und Dips  
pro Person € 30,90*

## Gemischtes Fondue

*250 g Fleisch, Käsefondue mit Obst und Gemüse dazu Kartoffelsalat, Salatteller,  
Baguette und Dips pro Person 30,90*

# Grillen:

## Grill-Bufferet klein

*Grillfleisch vom Schweinenacken, Bratwürstel, Hähnchenbrust, Spareribs, Grillkäse, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Baguette, Salatteller, Kartoffelsalat, Kräuterbutter verschiedene hausgemachte Grillsoßen.*

*bis 10 Personen € 259,00 jede weitere Person € 25,90*

## Grill-Bufferet mittel

*Grillfleisch vom Schweinenacken, Schweinebauch, Hähnchenbrust, Rinderlende, Spareribs, rote-und weiße Bratwürstel, Maiskolben, Grillkäse, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Baguette, Bauernbrot, Kartoffelsalat, Kräuterbutter und Grillsoßen. bis 20 Personen € 590,00 jede weitere Person € 29,50*

## Grill-Bufferet groß

*ab 20 Personen*

*Grillfleisch vom Schweinenacken, Hähnchenbrust, Rinderlende, Spareribs, rote-und weiße Bratwürstel, Folienforellen, Garnelenspieße, Grillkäse, Grillgemüsespieße, Maiskolben, Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Baguette, Bauernbrot, Kartoffelsalat, Salatbuffet, Grillsoßen, Kräuterbutter bis 20 Personen € 710,00 jede weitere Person € 34,50 pro Person*

*Die Grillangebote sind nur im Zeitraum von Mai- Oktober möglich*

## Für Zwischendurch

### Suppenbuffet ab 20 Personen

Gulaschsuppe, Gemüseintopf mit Würstel und Speckknödelsuppe  
mit Bauernbrot pro Person € 8,90

### Würstelbuffet ab 20 Personen

Wiener Würstel, Debreziner, Weißwurst, Nürnberger Rostbratwurst  
Sauerkraut, Kartoffelsalat, Bauernbrot und Brezn pro Person € 10,50

### Mitternachtssnack ab 15 Personen

gemischte Käseplatte mit Butter Brot und Brezn pro Person € 12,50  
Chili con Carne mit Baguette pro Person € 5,90  
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Bauernbrot pro Person € 4,90

## Kaffee Kuchen

### Kuchen und Torten

Blechkuchen 14 Stücke € 49,-  
runde Kuchen € 39,-  
Sahne-und Cremetorten € 49,-  
Auszogene(Schmalznudeln) € 3,50  
Tellergeld bei mitgebrachtem Kuchen € 1,50  
\_\_\_\_ 1l Kanne Kaffee mit Kaffeesahne € 14,-

# Ramenprogramm Obere Firstalm

## zum Empfang:

Glühweinstand mit Feuerschale

mit Glühwein, Jagertee und Alkoholfreien Punsch je Getränk € 4,50

Die Mindestabnahme beim Glühweinstand beträgt € 135,00 je Stunde

Hot Shot Heißer Marillenschnaps im Glühweinstand Stamperl 2cl € 3,50

Lebkuchen Weihnachtsgebäck pro Person € 3,50

Maronen am Glühweinstand pro Person €4,50

Sekt-Prosecco Empfang Glas € 3,60

Schnapsempfang mit unserem Hausschnaps Stamperl 2 cl € 3,50

## In der Hütte:

Tischdecken ( Groß) je Stück € 3,00

Stoffservietten je Stück € 3,00

20 Liter Partyholzfaß Hacker Pschorr Naturtrüb Stück €139,00

## Im Freien, zum Auf und Abstieg:

LED- Stirnlampen Miete Stück € 3,00

Fackeln Stück € 3,20

Schlittenmiete Stück € 5,00

Lagerfeuer (nur im Winter möglich) €100,00