

Meistertum

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Ihnen mit den folgenden Vorschlägen für Menü und Buffets einen ersten Eindruck vermitteln, welche Möglichkeiten Ihnen unsere Küche außerhalb der à la carte Karte ab 35 Personen bietet.

Selbstverständlich sind wir Ihnen gerne bei der Menüzusammenstellung behilflich und informieren Sie auch über aktuelle saisonale Angebote.

Zu Ihrer Orientierung haben wir unsere Menüvorschläge in Kategorien eingeteilt, welches Ihnen die individuelle Findung erleichtern soll.

Aus dem Suppen, Vor – und Nachspeisen Angebot bitten wir Sie für **alle** vorab jeweils **EINES** auszuwählen, zur persönlichen Auswahl für Ihre Gäste bieten wir Ihnen gerne bis zu zwei verschiedene Hauptgänge in Ihrer Menükarte an.

Vegetarier, Veganer oder Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeit werden selbstverständlich separat bekocht.

Sämtliche Menüs werden speziell für Sie von unserem Küchenteam zubereitet. Deshalb bitten wir Sie uns sieben Tage vor Ihrer Veranstaltung die definitive Personenzahl bekannt zu geben, welche als Abrechnungsgrundlage dient. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste

Familie König & das kleine Team

Hütten-Empfang

Beginnen Sie Ihre Hüttenfeier mit einem leckeren Aperitif und empfangen Sie Ihre Gäste vor dem Hauptgang.

Aperitif

Flasche Riesling Winzersekt 0,75l

Aperol Spritz 0,2l

Hugo - Holunder Spritz 0,2l

Heißer Apfelwein 0,25l

Glühwein 0,25l

Mini Bier 0,1l

Vorschläge für Ihr individuelles Menü ab 30 Personen Preise je nach Saison

Suppe

Klare Brühe mit Einlage

Schaumsüppchen von Frankfurter Kräutern

Tiroler Käsesuppe

Gebundene Suppen je nach Saison

(Bärlauch | Spargelcreme | Maronen | Kürbis | Rotebeete/ Meerrettich | Kartoffelsuppe u.v.m.)

Vorspeisen

Rote-Bete-Carpaccio mit Trüffelmarinade
karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäsepralinen

Pilzstrudel auf Lauchgemüse
mit Kräuterschaum und geschmorten Kräutersaitlingen

Winterliche Blattsalate
mit gebratener Geflügelleber, Marillen Chutney

Feldsalat bäuerlich | Speck | Croûtons | gerösteten Kerner

Gebratene Waldpilze auf Salat

Geräuchertes Forellenfilet auf buntem Linsensalat

Salat von weißem-und grünen Spargel, Röstbrotsciben

Wildkräutersalat mit lauwarmem Ziegenkäse

Rosa gebratenes Roastbeef ,Bratkartoffeln und grüne Soße

Rösti mit Räucherlachs und Kräuterschmand

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Sauerrahmsauce | Äpfel | Essiggurken | rote Zwiebeln

Bitte beachten sie die jeweilige Saison

Hauptgänge

Ein Pfund Stangenspargel mit Schnitzelchen, Schinken, 100g Steak

Rinderrouladen mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln

In Spätburgunder geschmorte Rinderbäckchen
mit Wirsing a la Crème und Semmelknödel oder Kartoffelpüree

200 g Rumpsteak mit Bratkartoffeln und Schmorzwiebel

Hüttengeschnetzeltes von der Pute mit Champignons und Spätzle

Hirschbraten
auf Wacholderrahm, Saisongemüse, Spätzle

Wildschweingulasch
Blaukraut; Spätzle

Halbe Bauernente
auf Balsamicosauce , Saisongemüse, Kartoffelknödel

Tafelspitz mit Grüner Sauce oder Meerrettichsauce, Salzkartoffeln

Strudel von Blut- und Leberwurst
auf Apfel -Meerrettich Gemüse und Preiselbeeren

Gefüllte Paprika mit Ziegenkäse und Majoran auf Reis

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
auf Currykürbis, Schupfnudeln und Kräuterjus

Maispoulardenbrust mit Salbeijus
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Fisch

Lachs in Blätterteig mit grüner Soße

Saiblingsfilet auf Schnittlauchsauce, Gemüsenudeln

Lachsfilet auf Blattspinat und Salzkartoffeln

Zanderfilet auf Gemüsenudeln

Bitte beachten sie die jeweilige Saison

Vegetarisch

Allgäuer Kässpätzle mit braunen Zwiebeln

Südtiroler Auberginenauflauf

Schlutzkrapfen gefüllt je nach Saison

Tiroler Knödel Tris

Risotto mit Saisongemüse (Pilze, Kürbis, Sommertrüffel....)
gebackener Zucchini und Kräuterschaumsauce

Semmelknödel mit Schwammerlragout

Pfannkuchen mit cremiger Austernpilzfüllung
geschmorter Kräutersaitling

Geschwenkte Schupfnudeln
mit Zucchini Gemüse und Käuterrahmsauce

Dessert

Bratapfel, Marzipanfüllung, Vanillesoße

Crêpe Grand Manier, Eis

Crêpe mit Zimtzwetschgen, Eis

Eis mit Zimtzwetschgen

marinierter Obstsalat mit Vanilleeis

Marillenknödel in Zimtbrösel

Bayrisch Kreme im Glaserl

Kaiserschmarrn

Mousse au Chocolat | frische Früchte

Weißbirtiramisu

Crème Brûlée mit Tonkabohne frisch flambiert

Bitte beachten sie die jeweilige Saison



Buffets ab 35 Personen

Wenn Sie einzelne Speisen innerhalb des Buffets austauschen möchten, bitten wir um Verständnis dafür, dass der Preis pro Person neu kalkuliert werden muss.

Berghütten-Buffer

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit Dressings
z.B. Kraut,-Rettich,- und Gurkensalat

dazu

knuspriges Bauernbrot | Butter

*

Klares Tafelspitzsüppchen | Fridatten
(wird serviert)

*

Allgäuerkasspatzn' | Schmorzwiebeln | Bergkäs'

und

Schweinekrustenbraten | kräftiger Dunkelbier-Sauce
Kartoffel-oder Semmelknödel

*

Als Dessert:

Kaiserschmarrn

Preis pro Person - nach Saison-

zu später Stunde

Die Feier ist noch lange nicht vorbei... Gerne bieten wir Ihnen und Ihren Gästen zu späterer Stunde Frische Brezeln mit Obazda oder eine deftige Suppe an.

BBQ Buffet auf der Terrasse

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit Dressings
Tomate-Mozzarella | Bauernsalat mit Schafskäse

*

BBQ
(3-4 Teile pro Pers.)

Bratwürstl | marinierte Schweinenackensteak vom Eifel-Schwein
Hähnchenbrust in Lemon Marinade
sowie
Bayerische Spare-Ribs | Rosmarinkartoffeln | Maiskolben | Grillgemüse
Kräuterquark | Grillsauce

*

Als Dessert:

Beerengrütze | Vanillesauce

Preis pro Person - nach Saison-

zuzüglich Grillmeister je Std. 35,00 €

Weitere Angebote:

Rinderhüftsteak vom Eifel-Rind in Kräuterbuttermarinade ca. 130 gr.
Lachs im Sackerl ca. 120 gr
Lammkotelets c. 250 gr.. -oder Filet ca. 0,080 gr.
Grill-Zucchini gefüllt mit Fetakäse & getrockneten Tomaten.
Fetakäse im Pergament
Portobello Pilze | diverse Spieße
Kräuterbutter-Baguette
Hauseigene Kräuterbutter

Frühlings Buffet

Variation von Blatt- und Rohkostsalaten mit Dressings
z.B. Wildkräuter | Karotte | Gurke | u.v.m.

*

Schaumsüppchen von Frankfurter Kräutern
oder Bärlauch- oder Spargelcremesuppe
(wird serviert)

*

Frischer Stangenspargel
und
Tafelspitz mit grüner Sauce
Bouillon Kartoffel oder Salzkartoffel

*

Als Dessert:

Marinierte Kriftler Erdbeeren
Mousse au Chocolat

Preis pro Person - nach Saison-

wahlweise

kleine panierte Schnitzel | Rosa gebratenes Roastbeef
in Rosmarin geschmorte Milchlammschulter
Spargelrisotto | Kohlrabi/ Sellerieschnitzel | Ziegenfrischkäse-Praline

Herbst Buffet

Variation von Blattsalaten mit Dressings
gedrehter Rudi | Krautsalat | Kartoffelsalat | Regensburger Wurstsalat
Obazda | Brezeln | Brot | Butter
Original Münchner-Wiesen-Weißwurst mit süßem Senf

*

Leberknödelsuppe
(wird serviert)

*

Fleischkäse
Knusprige Mini-Schweine-Grillhaxe vom Eifel-Schwein
Bayrisch Kraut | Semmelknödel

*

Als Dessert:

Bayerische Creme im Glaserl am Himbeermark

Preis pro Person - nach Saison-

wahlweise

Tafelspitzsülze mit Remouladensauce
Leichter Kräuterbraten aus der Eifel-Schweinekeule
Wildgulasch
geschmorte Ente
Semmelknödel | Wirsing
gratinierte Kartoffeln
Apfeltarte
Buchtel mit Zwetschgen
Käseplatte

Winter Buffet

Feldsalat „bäuerlich“
Kartoffel-Dressing
Speck | Croûtons | gerösteten Kernen

*

Suppe vom Hokkaidokürbis
gerösteten Kernen | Kürbiskernöl
(wird serviert)

*

Wildgulasch
geschmorte Kalbshaxen-Scheiben
Semmelknödel | Blaukraut
Karottengemüse | Butterspätzle
Preiselbeeren

*

Als Dessert:

Bratapfel | Vanillesoße

Preis pro Person - nach Saison-

Wahlweise

Bauernente an Orangensauce
in Spätburgunder geschmorte Rinderbäckchen
Kalbsrahmbraten Egerlingsauce
Rosenkohl | Selleriepüree | Maronen | Kartoffelknödel
Wurzelgemüse | Salzkartoffeln
Topfenpalatschinken mit Zwetschgenröster
Mohnmousse

Sorgt für ein edleres Ambiente:
Weißes Gedeck aus Stoff 3,00 p.P.
Kunstvolle Blumengestecke am Tisch. Preis nach Absprache.

Meisterturm Vesperbrett!

bereits in der Mitte der Tische eingedeckt

Rauchfrische Regensburger | gemischte Käsewürfel | Sülze | Cabanossi | Freiland Radi gedreht
und gesalzen | Radieschen | Schnittlauchbrot

auch als Vorspeisenportion bestellbar

Winterzeit auf 292m über dem Alltag !

Nach dem kurzen Aufstieg genießen Sie Ihre kleine Auszeit.

**Für Ihre Weihnachtsveranstaltung in unserer
urigen Blockhütte ab 40 Personen können wir Ihnen folgendes anbieten:**

Feuerstelle pauschal 30,00 € (je nach Witterung)

**Zum Empfang, Glühwein / heißer Apfelwein (oder je nach Temperatur auch Kalte Getränke)
zusätzlich Cremesuppe im Glaserl**

Optional Memorykarten um Gruppenbildung zu vermeiden

Für festliche Stimmung:

**Vorab ausgesuchtes Menü mit max. drei Hauptgängen zur Wahl
Hinterher Kaiserschmarrn auf Platten / Tellerstapel & Besteck- so dass sich jeder nehmen
kann**

**Für gelockerte/legere Stimmung mit Stehtischen:
Vorab ausgesuchtes Büffet**

Küchenparty am „Meisterturm“

BUCHBAR AB 65 PERSONEN

Die besten Partys finden in der Küche statt.

Ob als Familientreffen, Weihnachtsfeier oder Rahmenprogramm einer Veranstaltung.

Ran an die Töpfe heißt es bei unsere legendären Küchenparty.

Dieser Abend wird für Sie eine gelungene Kombination aus Koch-und Grillshow, Genuss und Partystimmung.

Sie bedienen sich an verschiedenen Kochstationen und schauen unseren Köchen über die Schulter.

Ihre gebuchte Partyband oder DJ sorgen für ausgelassene Stimmung.

An den Weinstationen werden exzellente Weine kredenzt und ab geht die Post am Meisterturm.

Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Küchenparty nach Ihrem gewünschten Themenbereich zusammen.

... TEILNEHMERZAHL mind. 65 Personen ...

INKLUSIVE

Aperitif | Essen | Weine | Biere | Softgetränke | Mineralwasser | Kaffee
&

Kochschürze als Souvenir

ab 119,00 PRO PERSON

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inkl. der gesetzlichen MwSt.

AGB

Wir freuen uns, dass Sie uns für Ihre Veranstaltung beauftragt haben und danken für Ihre Reservierung sowie das damit entgegengebrachte Vertrauen in unseren Service.

Damit wir uns einig sind!

Wenn Sie bei uns reservieren erklären Sie sich mit folgendem einverstanden:

Bis 21 Tage vor der Veranstaltung ist die Stornierung kostenlos möglich. Bei einer Stornierung nach dieser Frist berechnen wir 45% des Bestellwertes. Schadenersatzanspruch §§ 280 Abs. 1, 311 Abs. 2, 241 Abs. 2 BGB
Dies entfällt nur wenn höhere Gewalt oder nachweislich Pandemische Gründe vorliegen.

Die Abrechnung der erbrachten Leistung richtet sich nach der bestellten Personenzahl, wir erbitten Sie bis 7 Werktage vor der Veranstaltung die definitive Personenzahl anzugeben, welche als Abrechnungsgrundlage dient.

Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl berechnet. Soweit sich die Anzahl der Gäste erhöht und dieses nicht rechtzeitig mitgeteilt wird, übernehmen wir keine Haftung dafür, dass die vereinbarten Speisen und Getränke in dem erforderlichen Umfang bereitgestellt werden können.

Das Angebot der Waldgaststätte Meisterturm kann saisonal bedingten Veränderungen unterworfen sein. Sollten einzelne Artikel vorübergehend nicht vorhanden sein, behält sich die Waldgaststätte Meisterturm einen Austausch gegen zumindest gleichwertige Ware vor. Die Waldgaststätte Meisterturm ist zu einer Preiserhöhung berechtigt, wenn sich die dem vereinbarten Entgelt zugrunde liegenden Löhne und Kosten erhöhen und zwischen Vertragsabschluss und der Leistung mehr als zwei Monate verstrichen sind.

Bitte gehen Sie davon aus, dass wir erfahrungsgemäß pro Person kalkulieren, somit sind Nachlieferungen nur möglich, wenn die Teilnehmerzahl mit der bestellten übereinstimmt. Falls wir das Einpacken übrig gebliebener Speisen übernehmen sollen, berechnen wir Verpackungsmaterial. Die Waldgaststätte Meisterturm haftet nicht für Schäden der mitgenommenen Speisen.

Gedeck mit weißen Stofftischdecken- und Servietten berechnen wir 3,00 € pro Person/ Leihwäsche.
Menükarte geschrieben und ausgedruckt auf dem Tisch pro Stück 2,50 €/Stk.

Tischdekoration und Blumenschmuck erfolgt auf Rechnung und wird individuell verhandelt.

Wir bitten um Verständnis, dass wir aus lebensmittelhygienischen Gründen ausschließlich unser eigenes Sortiment an Speisen & Getränken verkaufen. Für bestellte Kuchen oder Torten vom Konditor (nur gegen Vorlage der Rechnung) erheben wir einen Gedeck Preis von 3,00 € pro Person.

Sollte Ihre Veranstaltungen über unsere Öffnungszeiten hinausgehen (zwei Stunden nach Küchenschließung) berechnen wir lediglich 100,- € pro angefangene Stunde als Nachtzuschlag.

Um Ihre Zufriedenheit zu gewährleisten, bitten wir Reklamationen unverzüglich dem Servicepersonal mitzuteilen, damit wir während Ihrer Veranstaltung reagieren können. Reklamationen, die erst im Nachhinein angezeigt werden, können wir leider nicht berücksichtigen.

Bei Zahlungsverzug kann die Waldgaststätte Meisterturm gesetzliche Rechte geltend machen.

Nun dürfte Ihrer Veranstaltung in unserem Hause nichts im Wege stehen.
Wir freuen uns bereits auf Sie und Ihre Gäste.

Herzlichst Ihre Familie König und das Team vom Meisterturm