



Fonduehütte

Angebot & Bedingungen

Servus Beinand,

Erleben Sie gemeinsam mit Ihren Freunden und Bekannten einen unvergesslichen Abend in romantischer Atmosphäre.
Nehmen Sie Platz rundum die Feuerstelle und bereiten Ihre Speisen selbst zu.

Bedingungen

mindestens 8 bis maximal 12 Personen
bei einer geminderten Personenzahl werden 65,00 € p.P. Mindestumsatz berechnet
€ 50,00 Miete inkl. Strom, Feuerholz, Grillkohle und Endreinigung

zzgl.

Speisen & Getränke

Wir weisen darauf hin, dass am Ende alles zusammen bezahlt werden muss.

Sie können gerne Bar oder bzw. mit EC- Karte bezahlen.

geöffnet bis 22:00 Uhr.

Das Verzehren von mitgebrachten Speisen und Getränken ist grundsätzlich nicht gestattet.

Um mollige Temperaturen in der Hütte zu erreichen, bitten wir Sie höflichst uns ca. 30 Min. vor Eintreffen anzurufen,
damit wir für Sie einheizen können.

Spätestens sieben Tage vor Buchungstermin bitten wir um Ihre Speisenauswahl.

Hüttenzauber am offenen Feuer

Einwirkungen wie Rauch, Funkenflug und Fettspritzer können nicht ausgeschlossen werden.
Festliche oder wertvolle Kleidung ist daher weniger geeignet.

Aus gegebenen Umständen bitten wir von Kleinkindern und Hunden abzusehen.

Feueranleitung

Der Service weist Sie zur Begrüßung ein und erklärt alles Notwendige.

Stimmung

Gerne können Sie eine kleine Musikbox mitbringen, um ihre Lieblingsmusik abzuspielen.
Strom steht zu Ihrer Verfügung.

Service

Das Verzehren von mitgebrachten Getränken ist grundsätzlich nicht gestattet.
Sie dürfen sich aus unserer Schankhütte bedienen, wir rechnen später die entnommen Ware ab.
Selbstverständlich können Sie auch Getränke über unsere „Durscht“ Klingel bestellen.

Aperitif

Wie wäre es mit einem kleinen Stehempfang vor der Hütte?
Ein Stehtisch (nicht nur für die Raucher ;-)) steht immer für Sie bereit.

Alle Angebote können selbstverständlich durch Ihre individuellen Wünsche erweitert werden.
Gerne servieren wir Ihnen zusätzlich Vor-und Nachspeisen wie zum Beispiel Salat oder eine Pfanne mit Kaiserschmarren.

Speisenangebot
Bitte für eines davon entscheiden!

Selbstverständlich bieten wir gerne bei Lebensmittelunverträglichkeiten Alternativen an.

Käsefondue

Pro Person 300g Käse, Weißbrotwürfel und 2cl Kirschwasser

Für das Käsefondue werden Käsesorten verwendet, die ausnahmslos von familienbetriebenen Käsereien aus der Schweiz stammen.
Wir mischen den Käse selbst aus Greyerzer, Emmentaler und Appenzeller Käse, geben Weißwein und Kirschwasser dazu –
Alkohol,-oder Laktosefreies Fondue ist möglich € 35,50
gerne für € 8,50 eine Schale frisches Obst oder Pellkartoffeln

Fleischfondue „Chinoise“

Pro Person je 100g Kalb,- Geflügel- und Rindfleisch, dazu drei verschiedene Dip Soßen und Weißbrot.
Zum Ende des Fleischfondues reichen wir Suppentassen mit Einlage und einem Schuss Sherry,
sodass Sie die köstliche Brühe genießen können € 41,50

Wird Gemüse der Saison bspw. Sellerie, Broccoli, Karotten oder Lauch gewünscht, reichen wir Ihnen diese zusätzlich
für € 8,50/Schale

Raclette

Pro Person 200g Original Schweizer Raclettekäse, Pellkartoffeln, Speck, Schmorzwiebeln und Cornichons € 38,50
Extraschalen mit Ananas, Mais, Paprika, Pilzen, Tomaten, gegartes Gemüse oder Knöpfle € 8,50 /Schale
Nürnberger Rostbratwürstl 6 Stk./ € 9,00 Rindfleischstreifen 100g = € 12,00 und eine Scheibe Ziegenkäse = € 4,50