

Kulperhütte

Veranstaltungsliste Winter

Dezember – Januar

Ab 18.30 kann die Hütte, außer an Sonn- und Feiertagen, für eine private Feier zur Verfügung gestellt werden. Es gibt 30 Sitzplätze in der Hütte oder etwas lockerer gestellt mit zwei Stehtischen 25 Sitzplätze und 20 Stehplätze.

Veranstaltungen von ca. 50 Personen sind realisierbar.

Bei Veranstaltungen haben wir einen Mindestumsatz von 1.000 Euro.

Falls Sie nur Getränke von uns beziehen, liegt der Mindestumsatz bei 750 Euro.

<u>ESSEN</u>	<u>1</u>
MENÜ	1
BÜFFET	3
SPANFERKEL	4
GRILLEN MIT SALATBÜFFET	5
WINTERGRILLEN	6
SELBST IST DER KOCH	7
<u>GETRÄNKE</u>	<u>8</u>
EMPFANG	8
AUSZUG AUS DER GETRÄNKEKARTE	8
<u>RAHMENBEDINGUNGEN & EXTRAS</u>	<u>8</u>
<u>BEZUGSQUELLEN</u>	<u>11</u>

Essen

Menü

Menü Veranstaltungen sind auf Grund der Größe des Gastraumes nur bis 30 Personen realisierbar.

Zwei Gänge pro Person 40 €

- Vorspeise | Hauptgang
- Hauptgang | Dessert

Drei Gänge pro Person 50 €

- Vorspeise | Hauptgang | Dessert

Vier Gänge pro Person 55 €

- Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

Aus den nachfolgenden Menüvorschlägen können Sie **ein** Gericht pro Gang auswählen.

Die vegetarisch | vegane Variante kann natürlich ergänzt werden.

Unverträglichkeiten sowie Allergien berücksichtigen wir nach vorheriger Absprache gerne.

Menü Winter

Dezember – Januar

Vorspeise

Im Teig gebackener Ziegenkäse
Feige | Walnuss | Salat

Rote Beete Tatar | Dijonsenf
Kapernäpfel | eingelegte rote Zwiebeln | Staudensellerie
getrocknetes Eigelb
Vegan möglich

Suppe

Vegan möglich

Topinambur | Kürbiskernöl

Maroni | Kräuteröl

Hauptgang

Gebratene Barbarieentenbrust | Sandornsauce | rotes Spitzkraut
gebrannter Lauch | Kartoffelgratin

Wildschweinragout | gebratene Pilze | Preiselbeeren | Spätzle

Kräuterknödel | Pilzrahm
Brezenbrösel | Kürbispüree
Vegan möglich

Dessert

Flan Patissier
französische cremeschnitte
Fleur de Sel | Caramel | Quitte

Schokoladencreme
Apfel | Birne | Espresso-Hippe
Eis

Büffet

Bayrisches Büffet

pro Person 20,00 €

Vorspeisen Brettl

Obatzda | Griebenschmalz | Leberwurst | Schnittlauch

Hauptgang

Ofenfrischer Leberkäse | Käsebrettl
Kartoffel-Gurkensalat | Krautsalat | Radi
Essiggurken | Brezen | Brot

Dessert

Bayrisch Krem im Glas

pro Glas 5,20 €

Apfelstrudel | Vanillesauce
Vanilleeis

pro Person 8,50 €

Spanferkel

Ab 30 Personen 25.50 €

Ab 40 Personen 20,50 €

Spanferkel | Bratensauce | Kartoffelknödel | Krautsalat

Wir beziehen das Spanferkel von Norbert Ludwig aus Langenreichen.
Das Spanferkel wird im Ganzen heiß angeliefert und vor Ort angerichtet.
Eine vegetarisch | vegane Variante kann natürlich ergänzt werden.

Grillen mit Salatbuffet

ab 20 Personen
pro Person 22,00 €

ab 25 Personen
pro Person 19,00 €

Unser Personal grillt für Sie.

- Schweinenackensteaks
- Bratwürste
- Käsekrainer
- Grillkäse
- Vegane Bratwürste

dazu

- Brot | Baguette
- Saucen

Von den Salaten können insgesamt **vier** ausgewählt werden.

- Kartoffel-Gurkensalat
- Rotkraut-Orangensalat
- Rote Bete-Fetasalat
- Kichererbsen-Granatapfelsalat
- Krautsalat
- Tzatziki

Grill- Upgrade.

Es können maximal **drei** Grill- Upgrades ausgewählt werden

- | | |
|---------------------------------------|-------------------|
| - Gemüsespieße | pro Stück 3,50 € |
| - Maiskolben Butter Salz | pro Stück 4,50 € |
| - Hähnchenbrustfilet | pro Person 4,00 € |
| - Lammkoteletts | pro Person 5,00 € |
| - Flanksteak vom Rind Kräuterbutter | pro Person 4,50 € |
| - Entrecote à 180g | pro Stück 8,50 € |

Dessert im Glas

pro Glas 5,20 €

- Panna cotta
- Creme brûlée
- Mousse au Chocolat
- Bayrisch Kren

Wintergrillen

ab 20 Personen
pro Person 21 €

ab 25 Personen
pro Person 19 €

Suppen

- Gulaschsuppe
- Vegetarische Suppe nach Saison

Grillgut in der Semmel auf die Hand

- Bratwürste
- Schweinenackensteaks
- Grillkäse
- Vegane Bratwürste

vorab

Heiße Maroni

pro Person 4,30 €

danach

Bratapfel | Vanillesauce
Eis

pro Person 7,50 €

Selbst ist der Koch

Wir bieten die Möglichkeit, kalte Speisen mitzubringen oder selbst zu grillen.
Hierfür stellen wir unseren Grill zur Verfügung, ebenso Teller, Besteck und Servietten.
Grillkohle wird nicht gestellt.

Grillpauschale | Reinigung 30 €

Dessertteller 1,50 € pro Stück

Menüteller 2,00 € pro Stück

Getränke

Getränke können nicht mitgebracht werden!

Empfang

- Prosecco Villa Doral	0,1	3,50 €
	0,75	22,00 €
- Crémant Karl Sonntag	0,75	35,00 €
- Aperol Spritz		6,80 €
- Rhabarberspritz		6,80 €
- Mondino Spritz (alkoholfrei)		6,80 €
- Hugo		6,80 €
- Campari Soda		5,50 €
- Hausgemachter Apfelpunsch	0,2	3,80 €
- Hausgemachter Orangen-Ingwer-Punsch	0,2	4,00 €
- Heißer Bischof (Apfelpunsch mit weißem Rum)	0,2	4,50 €
- Jagertee	0,2	4,50 €
- Whiskey-Punsch (Orangen-Ingwer-Punsch mit Whiskey)	0,2	5,80 €

Auszug aus der Getränkekarte

Helles Weißbier	0,5	4,10 €
Pils	0,33	3,50 €
Craft Beer	0,33	5,50 €
Saftschorlen	0,5	4,10 €
Espresso		2,20 €
Cappuccino		3,20 €
Extra Hafermilch		0,50 €
Tee		3,50 €
Diverse Schnäpse		3,50 €
Longdrinks	0,3	8,50 €
Gin Tonic		
Vodka Mule		
Hamburg Mule		
Cuba Libre		
London Mule		
Dark & Stormy		

Weißwein

Meraviglia	0,2	5,50 €
Chardonnay	1,0	25,00 €
Italien, Veneto leicht, weich		
Breiling	0,2	6,50 €
Riesling,	1,0	30,00 €
Deutschland, Pfalz erfrischend, süffig		
Custoza	0,75	30,00 €
Trebiano, Garganega, Friuliano		
Italien, Veneto frisch, fruchtig		
Jardin des Anges	0,75	32,00 €
Sauvignon blanc		
Frankreich, Loire frisch, weich und fein		
Weingut Adam Schmitt	0,75	30,00 €
Grauer Burgunder		
Deutschland, Rheinhessen trocken, schöne Frucht, weich		

Rotwein

Fedele	0,2	5,50 €
Nero d`Davola	0,75	20,00 €
Italien, Sizilien fruchtig, weich		
Pinoso Classico	0,2	6,50 €
Monastell	0,75	24,00 €
Spanien, Alicante bergig, vollmundig		
Primitivo Puglia Integro	0,75	30,00 €
Primitivo		
Italien, Apulien kraftvoll, kirsche & dunkle Schokolade		
Chateau Caraguilhes		
Carignan, Grénache, Syrah	0,75	32,00 €
Frankreich, Corbieres, zart, elegant		

Rahmenbedingungen & Extras

Dekoration

- Blumen
- Tischdecken

Preis nach Absprache
pro Tischdecke 3,00 €

innen: Kerzen

außen: Bunte Petroleumlampen und Windlichter

Eigene Dekoration nur nach Absprache.

Wir bitten Sie auf Einweg-Deko (Luftballons, Girlanden, Teelichter usw.) zu verzichten.

Musik

Musikanlage | Bluetooth | WLAN | Diskokugel

Musik ist aufgrund der Nachbarn nur im Gastraum möglich.

Feuerschale

Pro Schubkarre 15 €

Wir berechnen Holz nach Verbrauch.

Gerne können Sie ihr Holz auch selber mitbringen.

Pavillons

Pro Pavillon 20 €

Zwei Pavillons à 3x3 Meter.

Es besteht die Möglichkeit beide Pavillons zu verbinden.

Mindestumsatz

Bis 24 Uhr nur Getränke 750 € und Getränke & Essen 1.000 €

Bis 01 Uhr nur Getränke 850 € und Getränke & Essen 1.100 €

Bis 02 Uhr nur Getränke 950 € und Getränke & Essen 1.200 €

Bis 03 Uhr nur Getränke 1.100 € und Getränke & Essen 1.300 €

Stornierungen

Bei Stornierung bis sechs Wochen vor der Feier fällt keine Gebühr an.

Danach fallen 400 € Stornierungsgebühren an, soweit der Termin nicht neu vergeben werden kann.

Solange coronabedingte Einschränkungen bestehen, fallen keine Stornierungsgebühren an.

Andererseits halten wir uns ebenso vor, die Veranstaltung abzusagen, falls es die Situation erfordert.

Bezugsquellen

Hofmetzgerei Ottillinger | Pöttmes
Metzgerei Reich | Mering
Bachbauernhof | Holzheim
Pfänder Hof | Schwabmünchen
Kupfer & Sohn | Nürnberg
Käserei Reissler | Nordendorf
Bäckerei Wolf | Augsburg
Biohof Familie Lidl | Baierberg
Bio Eismanufaktur Meisterhand | Augsburg
Weinhandel Uli Schäfler | Augsburg
Weltladen | Augsburg
Schaller Bräu | Bonstetten
Kelterei Merk | Lamerdingen

Fleisch & Wurst
Fleisch & Wurst
Geflügelprodukte & Eier
Bio Obst & Bio Gemüse
Obst & Gemüse
Käse
Backwaren
Milch & Eis
Eis
Bio Weine
Kaffee, Tee, Kakao | Fair Trade & Bio
Bier
Säfte