

Alles auf einen Blick

Sonnenkopfhütte 2024

Damit Ihre Hochzeit
auch kulinarisch ein Traum wird



Im Herzen des guten Geschmacks

Das AllgäuSternHotel steht für Veranstaltungen der besonderen Art. Exklusive Hochzeitsfeiern in der hoteleigenen Sonnenkopfhütte bilden dabei eine unserer Kernkompetenzen. Und weil der wohl schönste Tag im Leben puren Genuss bedeutet, bieten wir Ihnen ein kulinarisches Rahmenprogramm der Extraklasse. Mit facettenreichen Menüs, atemberaubenden Torten und der ganzen Bandbreite an Getränken, sind Gaumenfreuden vorprogrammiert. Entzünden Sie gemeinsam mit uns ein Feuerwerk des guten Geschmacks – für Erlebnisse, die im Herzen bleiben.



Ihre Hochzeitslocation

Die Sonnenkopfhütte ist ein Juwel in den Bayerischen Alpen und unsere rustikale Almhütte für unvergessliche Hochzeiten. In idyllischer Lage und vor herrlicher Bergkulisse lässt sich das Fest der Liebe gebührend zelebrieren. Dank Kamin, Massivholz-Interieur, großer Terrasse und Wiesenfläche versprüht die Hütte alpinen Charme vom Feinsten. Die Sonnenkopfhütte liegt nur 30 Gehminuten vom AllgäuSternHotel entfernt.



Menü- und Buffetauswahl

Ob galant oder leger, pompös oder zünftig, laut oder leise: Wie auch immer Sie Ihre Hochzeit feiern möchten, wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen. Damit für jeden Geschmack das Richtige dabei ist, haben Sie die freie Wahl zwischen verschiedenen Arrangements – natürlich immer abgestimmt auf den Rahmen Ihrer Feier, die Saison und das Ambiente.

Buchen Sie Ihr individuelles „Wunschlos-Sorglos“ Arrangement bei uns!

Bitte beachten Sie, dass die vorliegenden Varianten saisonal abweichen, bzw. sich durch die derzeitige Lage auch preislich verändern können.



Das Alpine Arrangement

Ab 50 Personen
Pro Person 75,00 €

Kuchen & Snacks-Bufferet

*Hochzeitstorten-Herz mit Beeren der Saison
oder 3-stöckige Hochzeitstorte (Geschmack nach Wunsch)*

*Klassischer Käsekuchen und Apfelrahmkuchen
Schmandkuchen mit Aprikosen
Obstkuchen der Saison
Fruchtstreuselkuchen*

Herzhaft

*Schmalz- und Schnittlauchbrote, Wurstsalat im Glas
Laugenkastanien mit Frischkäse*

Alpenländisches-Bufferet

*Auswahl an heimischen Wildspezialitäten
Krustenschinken und Wacholderschopf
Bäckchensülze mit Radieschen-Vinaigrette
Geräuchertes von der Forelle aus regionaler Zucht
Marinierte Flusskrebse und Paradeisersalat
Gurkensalat mit Schmand und Rettichsalat
Allgäuer Kartoffelsalat
Gemischter Krautsalat und Bergkäse-Salat
Blattsalate vom Markt
Frischkäse-Kerbeldressing und Vinaigrette mit frischen Kräutern
Käseschmankerl vom Brett und Brotauswahl mit Sauerrahmbutter*

Allgäuer Hochzeitssuppe mit Brät-Leberspätzle, Maultaschen und Gemüse

*Ganzes Spanferkel vom Hüttenspieß
Glasierter Kalbsschulter
Gebratenes Lachsforellenfilet an Lauchrahm
Kartoffelgratin
Vegane Kartoffelschupfnudeln mit Gemüse
Blaukraut und Semmelknödel
Grießschmarren mit Kirschen
Creme-Caramel von der Heumilch
Schokoladen-Mousse und Topfenschäum im Glas*

Mitternachtsimbiss

Pikante Gulaschsuppe mit Brot

Oder

Heimische Käseauswahl mit Gebäck

Oder

Hot Dog-Station

Das Gourmet-Arrangement

Ab 50 Personen
Pro Person 82,00 €

Torten, Kuchen & Snacks-Buffer

Hochzeitstorten-Herz mit Beeren der Saison
oder 3-stöckige Hochzeitstorte (Geschmack nach Wunsch)

Käsesahne-Torte und Schwarzwälder Kirsch-Torte

Schokoladen Gugelhupf

Obstkuchen der Saison

Apfeltarte

Herzhaft

Bruschetta, Flammkuchen und pikante Bagel

Vorspeise serviert

Auf den Tischen eingedeckt

Jour Weizenspitz mit gesalzener Bergbauernbutter

Vorspeise

Wildkräutersalat mit gebackenem Ziegenkäse und

Preiselbeeren

Suppe

Gelbe Paprikaschaumsuppe oder Consommé vom Rind mit Brätstrudel

Hauptgang vom Buffet

Maispoulardenbrust mit Scamorzakäse

Glasierte Kalbskugel mit rahmiger „Café de Paris“-Sauce

Fjord-Lachsfilet in der Grillhaut gebraten

Kartoffeltimbale und Muskatspätzle

Ofen-Wurzelgemüse und getrüffeltes Pastinakenpüree

Dessert

Schokoladen-Soufflé mit Vanillesauce

Beerenkompott

Mitternachtsimbiss

Pikante Gulaschsuppe mit Brot

Oder

Heimische Käseauswahl mit Laugengebäck

Oder

Hot Dog-Station

Hochzeits-Barbecue

Ab 50 Personen
Pro Person 73,00 €

Kuchen & Snacks-Bufferet

*Hochzeitstorten-Herz mit Beeren der Saison
oder 3-stöckige Hochzeitstorte (Geschmack nach Wunsch)*

Klassischer Käsekuchen und Apfelrahmkuchen

Schmandkuchen mit Aprikosen

Obstkuchen der Saison

Fruchtstreuselkuchen

Herzhaft

Schmalz- und Schnittlauchbrote, Wurstsalat im Glas

Laugenkastanien mit Frischkäse

BBQ-Bufferet

Gefülltes Gemüse in Olivenöl gegrillt

Fruchtiger Garnelensalat

Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto

Schwarze und grüne Oliven

Pastasalat und Gurkensalat

Krautsalat und Omas Kartoffelsalat

Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing

Eine Auswahl an Partygebäck

Alpenländische Rinderhochrippe am Hüttenspieß

Steak von der Bauernpute

Rostbratwurst und Rückensteak vom Landschwein

Lachsfilet im Buchenholz gegrillt

Grillgemüse aus der großen Pfanne

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Kräutercreme

Tiramisuschnitte

Bayerische Creme mit Zwetschgen

Vanille-Panna Cotta und Fruchtsalat

Mitternachtsimbiss

Pikante Gulaschsuppe mit Brot

Oder

Heimische Käseauswahl mit Gebäck

Oder

Hot Dog-Stadion

Damit wir Ihren Geschmack auch wirklich treffen:

Uns ist bewusst, dass dies Ihr Tag ist, und der muss perfekt sein!

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit unsere drei Vorschläge individuell an Ihre Vorlieben anzupassen. Gerne tauschen wir einzelne Komponenten des vollen Arrangements, gegebenenfalls mit einem leichten Aufpreis, aus. Oder wir erweitern die Auswahl an Speisen für Ihre Gäste so, dass jeder etwas für sich findet.

	im Tausch	zusätzlich dazu
Torten & Kuchen		
Schokoladentorte	frei	2,50 €
Obsttorte (Geschmack nach Wunsch)	frei	2,00 €
Sahnetorte (Geschmack nach Wunsch)	frei	2,50 €
Herzhafte Snacks		
Schmalz- & Schnittlauchbrote	frei	2,00 €
Canapés der Saison	2,50 €	6,00 €
Butterbrezen	frei	2,00 €
Vorspeisen		
Anti Pasti-Gemüse	2,00 €	4,50 €
Tomate Mozzarella	frei	2,50 €
Heimische Schinkenauswahl	2,50 €	6,00 €
Heimischer Käse vom Brett	3,50 €	7,00 €
Standard Salatschüssel	frei	2,00 €
Suppen		
Tomatensuppe mit Olivenöl	frei	1,50 €
Suppe vom Muskatkürbis	frei	1,50 €
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	frei	1,50 €
Hauptgang (Fleisch)		
Entrecôte vom Alpenrind am Stück gebraten	3,00 €	3,00 €
Gegrilltes Spanferkelkarree	2,50 €	6,50 €
Edles Hirschgulasch	frei	3,50 €
Geschnetzeltes vom Kalb	1,00 €	4,50 €
Premium Rinderfilet am Stück gebraten	4,00 €	8,50 €
Hauptgang (Fisch)		
Gegrilltes Filet von der Dorade	frei	4,00 €
Feines Saiblingsfilet	2,00 €	5,50 €
Gebratenes Zanderfilet	frei	4,00 €
Hauptgang (Vegan)		
Krautkrapfen mit Gemüsebouquet	frei	2,50 €
Schupfnudeln mit Grillgemüse	1,00 €	3,00 €
Vegane Pasta mit Schmorgemüse	frei	2,50 €

	im Tausch	zusätzlich dazu
Hauptgang (vegetarisch)		
<i>Allgäuer Käsespätzle</i>	1,00 €	3,00 €
<i>Gemüsestrudel</i>	1,00 €	3,00 €
<i>Gemüselasagne</i>	1,00 €	3,00 €
<i>Gefüllte Eierpasta mit Sauce</i>	1,00 €	3,00 €
Beilagen (warm)		
<i>Eierspätzle</i>	frei	2,00 €
<i>Kartoffel-Soufflé</i>	0,50 €	2,50 €
<i>Kartoffelgratin</i>	0,50 €	2,50 €
<i>Gemüsereis/Tomatenreis</i>	frei	2,00 €
<i>Semmelknödel/Kartoffelknödel</i>	frei	2,00 €
<i>Grillgemüse</i>	frei	2,00 €
<i>Gemüsevariation</i>	frei	2,00 €
Dessert		
<i>Karamellierter Kaiserschmarren</i>	1,00 €	3,50 €
<i>Süßer Strudel nach Saison</i>	1,00 €	3,50 €
<i>Süße Knödel nach Saison</i>	1,00 €	3,50 €
<i>Eisvariation nach Saison</i>	2,00 €	4,00 €
<i>Mousse & Cremes (verschiedener Varianten)</i>	frei	1,50 €
<i>Obst der Saison</i>	frei	1,50 €

Sie möchten doch nicht alles aus unserer Hand?

Nur das feierliche Menü/Buffet:

<i>Das Alpine Buffet:</i>	56,00 €
<i>Das Gourmet Menü/Buffet:</i>	61,00 €
<i>Das Barbecue Buffet:</i>	54,00 €

Aus unserer hauseigenen Konditorei

Sie ist DAS Herzstück der Hochzeitskulinarik und macht Ihre Zeremonie erst perfekt: die Hochzeitstorte. Gerne zaubern Ihnen unsere hauseigenen Konditor:innen eine süße Versuchung, die im Gedächtnis bleibt. Sie mögen es lieber dezent? Kein Problem – wir kreieren auch kleine Wunderwerke mit großem Geschmack.



Getränkeauswahl

Zu gutem Essen gehören gute Getränke. Unser facettenreiches Angebot an Drinks bereichert Ihre Hochzeit und hält für alle Beteiligten die passende Erfrischung bereit. Sie dürfen sich freuen auf ausgewählte Bierspezialitäten, feine Weine, diverse Aperitifs und Longdrinks, sowie alkoholfreie- und Heißgetränke. Gerne beraten wir Sie über die hier präsentierte Auswahl hinaus.



Biere

Zötler Gold

Würziges, vollmundiges Export vom Fass 0,4 l € 4,80

Radler

Süß oder sauer 0,4 l € 4,80

Korbinian Dunkel

*Eine Bierspezialität nach alter Allgäuer Rezeptur
aus dunklem Gerstenschmalz* 0,3 l € 3,80

Original Erdinger Weißbier

Premium-Weißbier der Spitzenklasse vom Fass 0,5 l € 5,20

Erdinger Weißbier Dunkel

Gebraut nach überlieferter Rezeptur 0,5l € 5,20

Erdinger Urweisse

Naturtrüb, vollmundig, spritzig 0,5 l € 5,20

Erdinger Leicht

Halb so viel Alkohol bei vollem Genuss 0,5 l € 5,20

Erdinger Alkoholfrei

Isotonisch, kalorienreduziert und voller Weißbiergenuss 0,5 l € 5,20

Krombacher Alkoholfrei

Frisches, alkoholfreies Hopfengetränk 0,33 l € 3,80

Aperitifs

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Mineralwasser, Limette, Minze € 7,50

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange € 7,50

Ramazotti Rosato Tonic

Ramazotti Aperitivo Rosato, Schweppes Tonic Water, Limette € 7,50

Lillet Berry

Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren € 7,50

Longdrinks

Vodka Lemon		€ 8,00
Gordon´s Gin + Schweppes Indian Tonic		€ 7,50
Hendricks Gin + Thomas Henry Indian Tonic		€ 13,50
Monkey 47 Gin + Fever Tree Indian Tonic		€ 14,00
Jacky oder Jimmy Cola		€ 8,00
Bacardi Cola		€ 7,50
Cuba Libre		€ 8,00

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola Zero,	0,2 l	€ 3,50
Fanta, Mezzo Mix, Zitronenlimonade	0,4 l	€ 5,20
Almdudler	0,35 l	€ 4,50
Granini Säfte		
Maracujasaft, Johannisbeernektar, Kirschsft	0,2 l	€ 3,50
Apfelsaft, Orangensaft	0,4 l	€ 5,40
Alle Säfte auch als Schorle möglich	0,4 l	€ 5,40
Teinacher Mineralwasser	0,25 l	€ 3,50
Naturell oder medium	0,50 l	€ 5,20
	0,75 l	€ 6,40

Weine

Kamptal

Grüner Veltliner trocken	0,2 l	€ 6,00
Eleganter, fruchtiger Weißwein, Weingut Kremser	1,0 l	€ 29,50

Neusiedlersee

Blauer Zweigelt		
Die beliebteste Rotweinrebsorte Österreichs	0,2 l	€ 6,00
trocken, harmonisch, Weingut Wendelin	1,0 l	€ 29,50

Baden

Oberbergener Vulkanfelsen		
Spätburgunder Weißherbst Q.b.A.		
halbtrocken, fruchtig, süffig,	0,2 l	€ 6,00
Erzeugerabfüllung WG Oberbergen	1,0 l	€ 29,50

Weinschorle rot oder weiß, süß oder sauer		€ 6,00
---	--	--------

Spirituosen 2 cl

Bodensee Obstler 38%		€ 3,50
Gebirgs-Enzian 38%		€ 3,50
Heuschnaps 38%		€ 3,50
Grappa 40%		€ 4,50
Freihof Williams-Birnen Schnaps mit Honig 35%		€ 4,00
Freihof Willi 40%		€ 3,50
Freihof Willi mit ganzer Birne 40%		€ 4,00
Ramazotti 38%	4cl	€ 4,50

Warme Getränke

Aromatischer Bohnenkaffee		€ 3,00
Älplerkaffee		
Kaffee zur Hälfte mit frischer Berglandmilch		€ 4,00
Heiße Schokolade		€ 3,50
Jagertee		€ 4,00
Glühwein oder Punsch		€ 4,00
Tee wie Sie ihn mögen		
Feinste Kräuter- & Schwarztees im Kännchen		€ 5,30

Nichts für Sie dabei? Lassen Sie sich von uns beraten!

Haben Sie schon über eine Pauschale nachgedacht?

Unbeschwert den Abend genießen....

Aperitif-Empfang: 30 Minuten Aperitif zum Empfang (Aperol Spritz, Hugo, Lillet Berry, Wasser und Softgetränke)	p. Person	€ 18,50
Hüttenpauschale 1: 4 Stunden Getränke inklusive (Wein, Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten) von z.B. 18:00 – 22:00 Uhr	p. Person	€ 45,00
Hüttenpauschale 2: 4 Stunden Getränke inklusive (Wein, Bier, Softgetränke, Kaffeespezialitäten und einem Schnaps) von z.B. 18:00 – 22:00 Uhr	p. Person	€ 47,00
Hüttenpauschale 3: 4 Stunden Getränke inklusive (Wein, Bier, Softgetränke, Kaffeespezialitäten und Schnaps) von z.B. 18:00 – 22:00 Uhr	p. Person	€ 55,00

Davor und danach berechnen wir alle Getränke nach Verbrauch.

Wichtiges rund um Ihre Hochzeitsfeier

Finanzielles

- Der Mindestumsatz für Ihre Feier auf der Sonnenkopfhütte beträgt 11.000,00 €. Bei Nichterreichen wird die Differenz als Miete in Rechnung gestellt.
- Bei Vertragsabschluss wird eine Anzahlung in Höhe von 50 % (5.500,00 €) fällig.

Übernachtung

- Ihre Familie, Freunde und Verwandte finden bei uns beste Übernachtungsmöglichkeiten. Gerne vereinbaren wir Sonderkonditionen mit Ihnen.
- Im Rahmen der Hochzeitsfeier gilt eine Mindestabnahme von 5 Zimmern für die Hochzeitsgesellschaft.
- Ab 10 gebuchten Zimmern arrangieren wir für das Brautpaar gerne eine kostenfreie Übernachtung in einer unserer Suiten.

Speisen und Getränke

- Speisen, Getränke und Service muss vom Hotel bezogen werden. Die Räumlichkeiten werden keinem anderen Caterer zur Verfügung gestellt.
- Ausnahmen für selbst mitgebrachte Weine oder Sekte. Kuchen kann nur dann extern bezogen werden, wenn er von einer gewerblichen, professionellen Bäckerei/Konditorei kommt.
 - Korkgeld Wein/Sekt 20,00 € pro Flasche
 - Tellergerd Kuchen 3,50 € pro Teller
- Schon an die Kinder bis 14 Jahre gedacht? Ganz nach Ihrem Bedarf können wir entweder ein komplettes Kinderbuffet aufbauen oder auch nur ein Gericht zur Wahl servieren.

Wer hat an der Uhr gedreht...

- Ein Start Ihrer Feierlichkeiten ist ab 14:00 Uhr möglich. Sie können Ihren besonderen Tag gerne bis 00:00 Uhr genießen! Jede Verlängerungsstunde wird mit € 100,- Servicepauschale pro Stunde berechnet.

Drinnen und draußen

- Bis 22:00 Uhr können Sie gerne die Außenanlagen für Ihre Feier nutzen, danach muss es drinnen weiter gehen.
- Eine freie Trauung ist auf der Wiese neben der Sonnenkopfhütte möglich.

Anfahrt und Parken

- Je nach Verfügbarkeit können Sie am Vorabend oder am Tag selbst alles anliefern und vorbereiten/dekorieren. Wir behalten uns das Recht vor dies bis 48 Stunden vorher zu entscheiden.
- Nur das Brautauto darf zur Feier vorfahren. Es gibt für Gäste am Hochzeitstag keine weiteren Parkplätze an der Sonnenkopfhütte (Ausnahme nur im Vorfeld zur Anlieferungszeit).
- Parkmöglichkeiten finden Sie, nach Absprache, ganz in der Nähe. Wir geben Ihnen gerne den Kontakt.
- Etwaige Transfers können über das lokale Taxi- bzw. Busunternehmen angefragt / gebucht werden – Die Kontaktdaten lauten wie folgt:
 - Taxi Böck: 08321 / 4040
 - Komm mit (Busunternehmen): Tel. 08321 / 67100
 - Grünen Reisen Dirk Schulten e.K. (Busunternehmen): Tel: 08323 998310

Wir freuen uns auf Sie

Unsere Ansprechpartnerinnen sind für Sie da:

+49 8321 279-911 / -915

bankett@allgaeustern.de

sales@allgaeustern.de

Impressionen. Emotionen.

