AllgäuStern
HOTEL

Sonnenkopfhütte

Die Eventlocation für Veranstaltungen der besonderen Art

Für Firmenevents & private Anlässe ab 70 Personen

Die hoteleigene Sonnenkopfhütte ist das Glanzlicht einer jeden Veranstaltung – sowohl für Firmenevents als auch für private Anlässe. Ganz gleich, ob Sie Ihre Tagung gebührend ausklingen lassen oder einen Geburtstag in großer Runde feiern möchten: Die Sonnenkopfhütte krönt Ihr Vorhaben. Nur etwa 30 Gehminuten vom AllgäuSternHotel entfernt, verströmt sie pures alpenländisches Flair. Im Inneren sorgen die Massivholz-Einrichtung, der offene Kamin und die Galerie für urige Atmosphäre. Die überdachte Outdoor-Terrasse und die ausladende Bergwiese bieten extra viel Platz für alle Teilnehmenden. Weitblicke in die Allgäuer Natur verstehen sich von selbst. Dank ausgewählten Feinschmeckermenüs und individuellen Rahmenprogrammen machen Sie Ihren Tag auf der Sonnenkopfhütte zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Inhalt

Das Wichtigste auf einen Blick 4
Sonnenkopfhütte AllgäuPlus 5
Buffetauswahl 7
Getränkepauschalen 12
Weinkarte 16
Kontakt 19



Das Wichtigste auf einen Blick

- Perfekt für Team-Events und private Feierlichkeiten
- Für 70 bis 250 Personen
- Mit Bühne, offenem Kamin, Galerie und großem Outdoor-Bereich
- Sie nutzen die Sonnenkopfhütte stets exklusiv
- Für Ihr leibliches Wohl ist selbstverständlich gesorgt
- Rahmenprogramme runden das Erlebnis ab
- Nur etwa 30 Gehminuten vom AllgäuSternHotel entfernt
- Shuttles sind verfügbar, s. Seite 6
- Ihr persönlicher Ansprechpartner steht Ihnen von Anfang zur Seite



Grundriss der Sonnenkopfhütte

Sonnenkopfhütte AllgäuPlus

Mit unseren AllgäuPlus-Leistungen werten Sie Ihren Aufenthalt auf der Sonnenkopfhütte auf. So setzen Sie zusätzliche Akzente für ein vollkommenes Bergerlebnis. Folgende Extras sind verfügbar:

○ Wanderführer	ab 150,00 €
○ Empfang durch Alphornbläser	ab 400,00 €
○ Gemähter Rasen auf der Wiesenfläche	auf Anfrage
○ Zelt(an-)bau	nach Aufwand

Musik und DJs

Was wäre eine Veranstaltung ohne den passenden Sound? Unsere langjährigen Partner sorgen gerne für professionelle akustische Unterhaltung. Bei konkreten Fragen können Sie sich direkt an sie wenden:

○ Alphornbläser	Michl Berktold +49 (0) 8324 2106 info@musik-berktold.de
○ Lamas	+49 (0) 8321 6 18 38 11 www.lamas-music.com
○ Oliver Gammel (DJ)	+49 (0) 8323 989 605 +49 (0) 170 906 3266 Oliver.gammel@web.de
○ DJ Fun (Conny)	+49 (0) 170 6430 700 info@dj-fun.de www.dj-fun.de

Shuttle-Service

Gerne befördert Sie ein Shuttle-Service vom AllgäuSternHotel zur Sonnenkopfhütte und zurück. Mit folgenden Dienstleitstern arbeiten wir schon jahrelang zusammen:

- Busunternehmen „Komm mit“
  +49 (0) 8321 671030

  „Arnold Reisen“
  +49 (0) 8374 58300
- Taxiunternehmen “Taxi Sonthofen”
  +49 (0) 8321 4040

Rahmenprogramm

Ob Geocaching, Hüttenolympiade oder Iglubau: Es gibt zahlreiche Events, die nicht nur Ihr Team zusammenschweißen, sondern auch jede Menge Spaß machen. Unsere treuen Outdoorpartner können wir Ihnen wärmstens empfehlen:

- Faszinatour www.faszinatour-training-event.de
- Pur Group www.pur-group.de

Buffetauswahl

Gaumenfreuden gehören zu einer gelungenen Veranstaltung einfach mit dazu. Darum bieten wir Ihnen hier eine vielfältige Auswahl an feinen Buffets, die schon beim Überfliegen das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Bitte beachten Sie, dass die vorliegenden Varianten saisonal abweichen oder sich auch preislich verändern können.







Ihre Schmankerl auf der Sonnenkopfhütte

BBQ Buffet

Ab 60 Personen
Pro Person 38,66 €



Vorspeisen

In Olivenöl gegrilltes und gefülltes Gemüse
Fruchtiger Garnelensalat
Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Schwarze und grüne Oliven
Pastasalat und Gurkensalat
Krautsalat und Omas Kartoffelsalat
Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing
Auswahl an Partygebäck

***

Hauptgerichte

Alpenländische Rinderhochrippe vom Hüttenspieß
Feurig & fruchtig mariniertes Steak von Bauernpute
Rostbratwurst und Rückensteak vom Landschwein
Lachsfilet im Buchenholz gegrillt
Gegrilltes Gemüse aus der großen Pfanne
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Kräutercreme
Vegane Krautkrapfen mit Wurzelgemüse

***

Dessert

Schokoladen-Kirsch-Kuchen
Bayerische Creme mit Zwetschgen
Vanille-Panna Cotta und Fruchtsalat

Regionales Buffet
Allgäu-Bodensee

Ab 60 Personen
Pro Person 45,38 €

Auf den Tischen eingedeckt

Aprikosenfrischkäse mit Laugenpolstern

***

Vorspeise & Salat

Vegane Reichenauer Salatbowle der Saison
mit zweierlei Dressing
Pflücksalate und Gartenkräuter
Allgäuer Bio-Käseauswahl mit Pflaumenchutney
Grober Winzer Wurstsalat mit Trauben
Mousse vom geräucherten Forellenfilet
Gebäckauswahl und Sauerrahmbutter

***

Warme Vorspeise

Bergkäse-Rösti

***

Suppe

Tomatierte Maultaschensuppe

***

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind
Kalbsschäufele mit Honigkruste vom Hüttengrill
Felchenfilet auf Inselgemüse und wilder Broccoli
Wälder Krautknöpfle
Buntes Schwenkgemüse mit Kaiserschoten

***

Dessert

Obstwähe der Saison
Thurgauer Süßmost-Mousse
Riebelschmarrn mit Beerenkompott
Schoggi-Pudding

Alpenländisches Buffet

Ab 60 Personen
Pro Person 41,18 €



Vorspeisen

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

***

Suppe

Allgäuer Hochzeitssuppe mit Brät-Leberspätzle, Maultaschen und Gemüse

***

Hauptgänge

Ganzes Spanferkel vom Hüttenspieß
Glasierte Kalbsschulter
Gebratenes Rotes Welsfilet an Lauchrahm
Kartoffelgratin
Vegane Kartoffel Schupfnudeln mit Gemüse
Blaukraut und Semmelknödel

***

Dessert

Grießschmarren mit Kirschen
Creme-Caramel von der Heumilch
Schokoladen-Mousse und Topfenschaum im Glas

Für mehr Flexibilität haben Sie bei den drei oberen Buffets die Möglichkeit, die Speisenauswahl ganz auf Ihren Geschmack anzupassen:

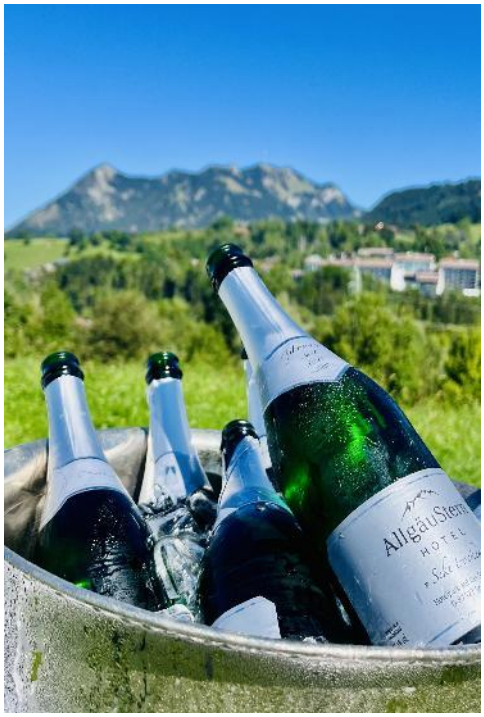
	im Tausch	zusätzlich dazu
Hauptgang		
Entrecôte vom Alpenrind am Stück gebraten	2,10 €	5,46 €
Gegrilltes Spanferkelkarree	1,68 €	5,04 €
Edles Hirschgulasch **(Tausch bei BBQ nicht möglich)**	frei	2,52 €
Geschnetzeltes vom Kalb	1,00 €	3,36 €
Premium Rinderfilet am Stück gebraten	3,36 €	6,72 €
Gegrilltes Filet von der Dorade	frei	2,94 €
Feines Saiblingsfilet	1,26 €	4,20 €
Gebratenes Zanderfilet	frei	2,94 €
Hauptgang vegan		
Krautkrapfen mit Gemüsebouquet	frei	1,68 €
Schupfnudeln mit Grillgemüse	1,00 €	2,10 €
Vegane Pasta mit Schmorgemüse	frei	1,68 €
Hauptgang vegetarisch		
Allgäuer Käsespätzle **(Tausch bei BBQ nicht möglich)**	1,00 €	2,10 €
Gemüsestrudel	1,00 €	2,10 €
Gemüselasagne	1,00 €	2,10 €
Gefüllte Eierpasta mit Sauce	1,00 €	2,10 €
Dessert		
Karamellisierter Kaiserschmarren*	1,00 €	2,52 €
Veganer Apfelstrudel mit Vanillesoße *	1,00 €	2,52 €
Vegane süße Knödel der Saison*	1,00 €	2,52 €
Eisvariation nach Saison	1,68 €	2,94 €
Mousse & Cremes (verschiedene Varianten)	frei	1,00 €
Obst der Saison	frei	1,00 €

**nur im Tausch mit warmem Dessert möglich*

Getränkepauschalen

Das AllgäuSternHotel steht für qualitativen Service mit hochwertigen Getränken Ihrer Wahl. Vertrauen, Planungssicherheit und Transparenz sind uns ebenso wichtig wie Ihnen. Daher bieten wir Ihnen verschiedene Getränkepauschalen, den Abend zusammen mit Ihren Gästen zu genießen.







O'zapft is!

14,70 € pro Person und Stunde

Zötler Gold vom Fass

Erdinger Weißbier vom Fass

Fl. Zötler Korbinian dunkel

Fl. Erdinger Weißbier dunkel

Fl. Erdinger Urweiße

Fl. Erdinger alkoholfrei

Fl. Krombacher alkoholfrei

Schoppen Grauburgunder Gutswein 1 Liter | Emil Bauer und Söhne Pfalz

Schoppen Dornfelder Gutswein 1 Liter | Weingut A. Diehl Pfalz

Softgetränke und Säfte

Teinacher Mineralwasser

***

Mindestbuchung 4 Stunden (18-22 Uhr oder 19-23 Uhr)

Verlängerung: 11,76 € pro Person und Stunde

Weinliebe

16,38 € pro Person und Stunde

1 Weißwein aus dieser Mappe zur Wahl

1 Rosewein aus dieser Mappe zur Wahl

1 Rotwein aus dieser Mappe zur Wahl

Aperol Spritz | Lillet Wildberry

Zötler Gold vom Fass

Erdinger Weißbier vom Fass

Fl. Zötler Korbinian dunkel

Fl. Erdinger Weißbier dunkel

Fl. Erdinger Urweiße

Fl. Erdinger alkoholfrei

Fl. Krombacher alkoholfrei

Softgetränke und Säfte

Teinacher Mineralwasser

Cafe Creme und Espresso

***

Mindestbuchung 4 Stunden (18-22 Uhr oder 19-23 Uhr)

Verlängerung: 12,60 € pro Person und Stunde

It’s party time

21,84 € pro Person und Stunde

1 Weißwein aus dieser Mappe zur Wahl

1 Rosewein aus dieser Mappe zur Wahl

1 Rotwein aus dieser Mappe zur Wahl

2 Aperitifs aus dieser Mappe zur Wahl

2 Longdrinks aus dieser Mappe zur Wahl

2 Schnäpse aus dieser Mappe zur Wahl

Zötler Gold vom Fass

Erdinger Weißbier vom Fass

Fl. Zötler Korbinian dunkel

Fl. Erdinger Weißbier dunkel

Fl. Erdinger Urweiße

Fl. Erdinger alkoholfrei

Fl. Krombacher alkoholfrei

Softgetränke und Säfte

Teinacher Mineralwasser

Heißgetränke

***

Mindestbuchung 4 Stunden (18-22 Uhr oder 19-23 Uhr)

Verlängerung: 16,80 € pro Person und Stunde

Weinkarte

WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER „BULLSHIT" ALLGÄUSTERN EDITION 29,00 €
EMIL BAUER UND SÖHNE | PFALZ | DEUTSCHLAND

WEISSER BURGUNDER „KREUZWEG" 32,00 €
WEINGUT AMBS | BADEN | DEUTSCHLAND

SAUVIGNON BLANC WÄCHTER DES ALLGÄUS EDITION 28,00 €
WEINGUT STAHL | FRANKEN | DEUTSCHLAND

RIESLING „EDITION JOHANNA LORENZ" 28,00 €
WEINGUT LORENZ | NAHE | DEUTSCHLAND

MERLOT BLANC DE NOIR „EINS ZU EINS" 29,00 €
WEINGUT A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND

CUVEE BLANC ALKOHOLFREI 28,00 €
RIESLING | MUSKATELLER
WEINGUT A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND

GRÜNER VELTLINER „FEDERSPIEL TERRASSEN" 32,00 €
DOMÄNE WACHAU | WACHAU | ÖSTERREICH

CHARDONNAY „LA FIERA" 28,00 €
WEINGUT SACCHETTO | VENETIEN | ITALIEN



Alle aufgeführten Preise verstehen sich als Nettopreise exklusive der derzeitigen, gesetzlichen Mehrwertsteuern.

ROSEWEIN

CUVEE ROSE „WUNDERSCHÖN“ 29,00 €
MERLOT | CABERNET SAUVIGNON | SANKT LAURENT
WEINGUT ST.ANTONY | RHEINHESSEN | DEUTSCHLAND

SPÄTBURGUNDER ROSE „HERZ ÜBER KOPF“ 28,00 €
WEINGUT AMBS | BADEN | DEUTSCHLAND

CUVEE ROSE ALKOHOLFREI 28,00 €
MERLOT | CABERNET SAUVIGNON | SANKT LAURENT
WEINGUT A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND

ZWEIGELT ROSE „HIMMELSTIEGE“ 29,00 €
DOMÄNE WACHAU | WACHAU | ÖSTERREICH

CHIARETTO DI BARDOLINO ROSE CLASSICO 28,00 €
WEINGUT BOLLA | VENETIEN | ITALIEN



ROTWEIN

SPÄTBURGUNDER „EDITION“ 32 €
WEINGUT AMBS | BADEN | DEUTSCHLAND

CUVEE „EDITION JOHANNA LORENZ“ 29 €
CABERNET SAUVIGNON | MERLOT
WEINGUT LORENZ | NAHE | DEUTSCHLAND

CUVEE ROUGE ALKOHOLFREI 28 €
SPÄTBURGUNDER | MERLOT
WEINGUT A.DIEHL | PFALZ | DEUTSCHLAND

ZWEIGELT „CARNUNTUM“ 34 €
WEINGUT GLATZER | CARNUNTUM | ÖSTERREICH

CUVEE „THE LOST CASK“ BORDEAUX SUPERIOR 31 €
CHATEAU DE RIBEBON | BORDEAUX | FRANKREICH

A6MANI LIFILI PRIMITIVO SALENTO 28 €
A6MANI | APULIEN | ITALIEN

RIOJA CONDE VALDEMAR CRIANZA 29 €
BODEGAS VALDEMAR | RIOJA | SPANIEN



Wir freuen uns auf Sie!

Unsere Ansprechpartnerinnen sind gerne für Sie da:

Telefon: +49 8321 279-911
E-Mail: bankett@allgaeustern.de

