AllgäuStern
HOTEL

AllgäuSternHotel Tagung & Genuss 2027

Damit Ihre Veranstaltung ein Erfolg wird

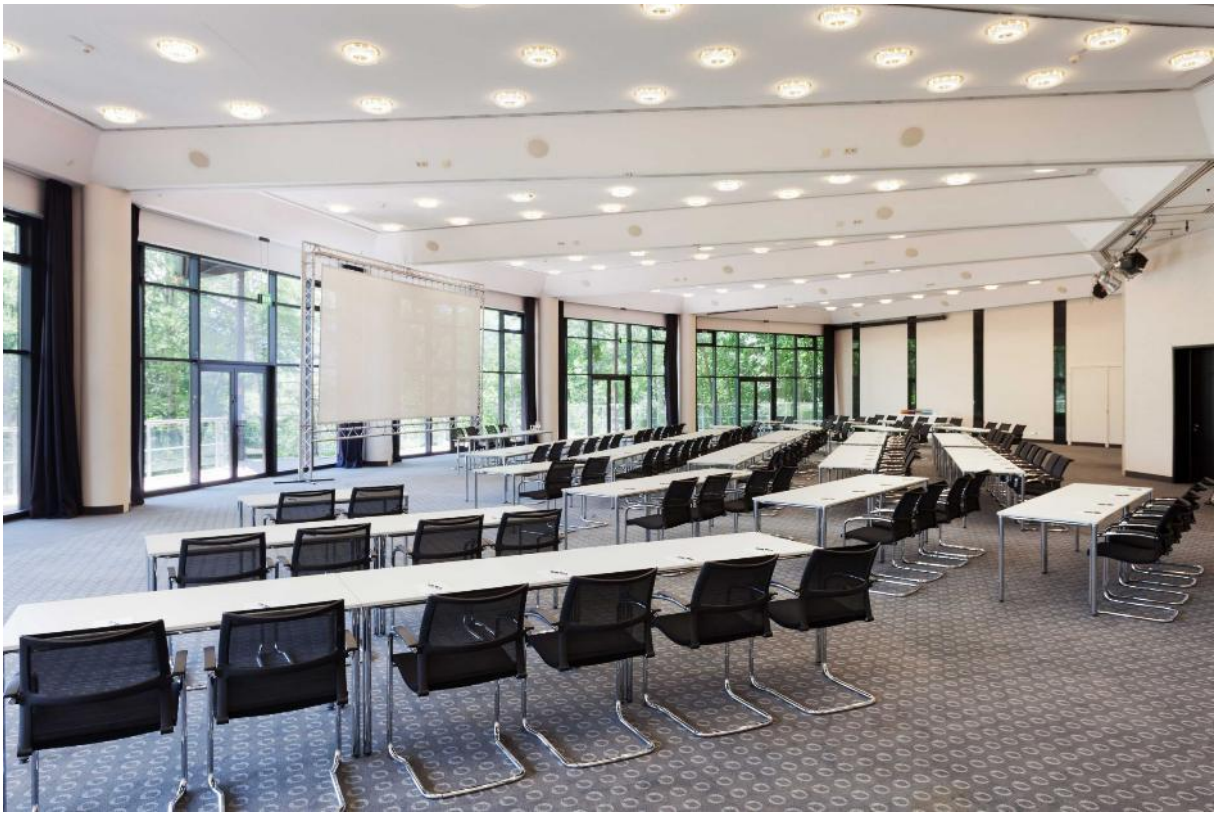
Tag(ungs)träume und Genussmomente

Das AllgäuSternHotel liegt inmitten der faszinierenden Allgäuer Bergwelt am Ortsrand der Stadt Sonthofen auf der 800m hohen Staiger Alp. Es bietet, in Kombination mit dieser einzigartigen Landschaft, ein unvergleichliches Angebot für Veranstaltungen nahezu jeder Größenordnung. Ausgezeichnet als Top-250-Tagungshotel erweist sich der AllgäuStern hinsichtlich Vielfalt und Qualität als *die* Adresse Süddeutschlands. Dies bestätigen federführende Unternehmen Deutschlands und Europas, die regelmäßig hier zu Gast sind. Das attraktive AlpenCongressCentrum als Teil des AllgäuSternHotels überzeugt mit einem atemberaubenden Panoramablick auf die Allgäuer Bergwelt und moderner Tagungstechnik. Lassen Sie sich von unserem Tagungs- & Eventteam, für das Kundenorientierung und individuelle Rundumbetreuung an oberster Stelle stehen, beraten, sodass über Ihre Tagung oder Ihr Event noch Jahre später gesprochen wird.



Inhalt

Tagungspauschalen 4
Tagungsräume: Zahlen und Fakten 5
Ihre kulinarischen Eventlocations 7
Menü- und Buffetauswahl 13
Imbiss 18
Lunchtüten und Mitternachtssnacks 20
Kulinarische Highlights 21
Getränkepauschalen 24
Weinkarte 28
Kontakt 31



Tagungspauschalen

Tagungspauschale ganztags

€ 122,- pro Person & Tag

- Tagungstechnik: 1x FlipChart, 1x Pinnwand
- 1x Tagungsraum der Gruppengröße angemessen
- Tagungsgetränke: alkoholfrei ohne Limit
- Mittagessen: Lunch Buffet mit Salatbar
- Getränke zum Mittagessen: alkoholfreie Getränke
- Tagungspausen vormittags & nachmittags: Kaffee, Tee & süße oder herzhafte Snacks
- Abendessen: reichhaltiges Dinner Buffet
- Getränke zum Abendessen: Wein, Bier und alkoholfreie Getränke für 1,5 Stunden

Tagungspauschale ganztags

€ 90,- pro Person & Tag

- Tagungstechnik: 1x FlipChart, 1x Pinnwand
- 1x Tagungsraum der Gruppengröße angemessen
- Tagungsgetränke: alkoholfrei ohne Limit
- Mittagessen: Lunch Buffet mit Salatbar
- Getränke zum Mittagessen: alkoholfreie Getränke
- Tagungspausen vormittags & nachmittags: Kaffee, Tee & süße oder herzhafte Snacks

Tagungspauschale vormittags

€ 74,- pro Person & Tag

- Tagungstechnik: 1x FlipChart, 1x Pinnwand
- 1x Tagungsraum der Gruppengröße angemessen
- Tagungsgetränke: alkoholfrei ohne Limit
- Mittagessen: Lunch Buffet mit Salatbar
- Getränke zum Mittagessen: alkoholfreie Getränke
- Tagungspause vormittags: Kaffee, Tee & herzhaften Snacks

Tagungspauschale nachmittags

€ 78,- pro Person & Tag

- Tagungstechnik: 1x FlipChart, 1x Pinnwand
- 1x Tagungsraum der Gruppengröße angemessen
- Tagungsgetränke: alkoholfrei ohne Limit
- Tagungspause nachmittags: Kaffee, Tee & süße Snacks
- Abendessen: reichhaltiges Dinner Buffet
- Getränke zum Abendessen: Wein, Bier und alkoholfreie Getränke für 1,5 Stunden

Die Raummiete ist in den oben genannten Tagungspauschalen inkludiert.
Noch nicht die richtige Pauschale dabei? Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle.

AllgäuStern HOTEL

Tagungsräume: Zahlen und Fakten

Raum	Personen	m²	Bodenmaße	Decken-höhe					
AlpenCongressSaal									
Saal, 1 Segment	max. 80	92,50	6,00 x 15,37	5,00	80	35	50		
Saal, 2 Segmente	max. 200	180,50	11,59 x 15,46	5,00	100	42	80		
Saal, 3 Segmente	max. 250	269,00	16,99 x 16,08	5,00	180		120		
Saal, 4 Segmente	max. 400	358,50	22,51 x 16,12	5,00	250		200		
Saal, 5 Segmente	max. 550	450,00	28,12 x 16,24	5,00	350		250		
Saal, 6 Segmente	max. 650	547,00	34,00 x 16,46	5,00	500		300	200	
Salon 1 und 4	max. 60	71,37	6,00 x 11,72	2,80	50	24	40	-	20
Salon 2 und 5	max. 70	75,22	6,68 x 11,26	2,80	60	28	45	-	20
Salon 3 und 6	max. 60	69,30	6,00 x 11,55	2,80	50	24	40	-	20

Raum	Personen	m²	Maße					
Haupthaus								
A41 und A42	max. 30	39,12	6,90 x 5,67	2,50	30	12	20	-	12
B40	max. 150	188,58	10,44 x 18,51	2,97	130	45	90	-	40
B41	max. 50	73,72	9,39 x 8,07	2,97	50	20	40	-	18
B42	max. 80	114,76	11,04 x 10,44	2,97	80	30	60	-	18
C21	max. 30	37,84	6,88 x 5,50	2,50	30	14	20	-	12
C22, C23, C24, C25	max. 15	19,03	5,91 x 3,22	2,50	15	-	10	-	8
C42, C43, C44	max. 20	38,26	10,00 x 3,83	2,70	20	-	18	-	12
C 45	max. 30	41,00	7,18 x 5,71	2,50	30	14	20	-	12
T1	max. 80	86,44	6,20 x 13,37	4,04	80	34	50	-	30





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

Weitere Ausstattung & Technik im Tagungsraum

o Zusätzliches Flipchart	pro Stück	15,00 €
o Zusätzliche Pinnwand	pro Stück	15,00 €
o Zusätzliche Leinwand mobil	pro Stück	ab 15,00 €
o Zusätzliches Moderationsmaterial		auf Anfrage
o Beamer für die Gruppenräume	pro Stück / Tag	100,00 €
o 86-Zoll-Display mit 4K-UHD-Auflösung	pro Stück / Tag	250,00 €
o Aufbau im Plenum	pro Tag	ab 2.500,00 €

Für alle weiteren Technikdetails empfehlen wir unseren technischen Dienstleister Harmonic Sound. Ihr Ansprechpartner dort ist Jakob Harm, den Sie unter folgender E-Mail-Adresse erreichen: acc@harmonicsound.de

Bitte beachten Sie: Mit Harmonic Sound haben wir einen exklusiven Technikvertrag. Sollten Sie einen anderen Technikdienstleister wählen, behalten wir uns eine Ersatzvergütung in Höhe von 500,00 € vor. Harmonic Sound stellt dann am Aufbautag einen seiner Mitarbeiter für 2 Stunden, der bei Fragen zur Seite steht.

Extras

o Umbaupauschale Räume	pro Aktion	ab 250,00 €
o Bühnen-Beistelltisch		ab 10,00 €
o Müllentsorgung	pro Aktion	ab 150,00 €
o Fahne hissen vor dem Eingang	pro Fahne	6,00 €
o Verteilaktion für die Zimmer	pro Zimmer	2,50 €
o Zimmerverteiler namentlich	pro Person	ab 3,50 €
o VIP-Treatment	pro Person	ab 15,00 €
o Korkgeld	pro Flasche Wein	ab 20,00 €
o Korkgeld	pro Spirituosenflasche	ab 50,00 €
o Fassanstich mit Holzfass	nach Absprache	ab 390,00 €

Rahmenprogramm

Gerne empfehlen wir für Ihr individuelles Rahmenprogramm unsere Outdoorpartner:

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

Ihre kulinarischen Eventlocations

Kulinarik im AllgäuSternHotel bedeutet Vielfalt auf hohem Niveau. So können Sie Ihr Event in folgenden Lokalitäten zelebrieren: PanoramaRestaurant, Tagesbar, Bierstube, Terrassen und CongressSaal.







Das PanoramaRestaurant

Im PanoramaRestaurant erwartet Sie ein abwechslungsreiches Frühstücksbuffet für einen guten Start in den Tag. Während Ihrer Veranstaltung können Sie hier mittags Ihren Lunch und abends das reichhaltige Dinner-Buffet genießen.



Die Tagesbar bis 40 Personen

Die Tagesbar eignet sich bestens für einen Umtrunk oder eine kleine Pause zwischendurch. Ob kleine Häppchen, Kaffee oder Kuchen aus der hauseigenen Konditorei – dieser aussichtsreiche Platz schenkt Ihnen neue Energie.



Die Bierstube ab 100 Personen

Mindestumsatz von 2.500 €

Die zünftige Bierstube ist der ideale Treffpunkt, um den Tag ausklingen zu lassen. Bei rustikalem Ambiente können Sie sich wunderbar unterhalten und auf andere Gedanken kommen. Regionale Biere, feine Weine, Cocktails und mehr stehen auf der Karte. Gerne arrangieren wir Ihr ganz persönliches Abendevent exklusiv in der Bierstube (maximal 120 Personen).



Die Clubraumterrasse bis 30 Personen

Nutzungspauschale ab 400 €

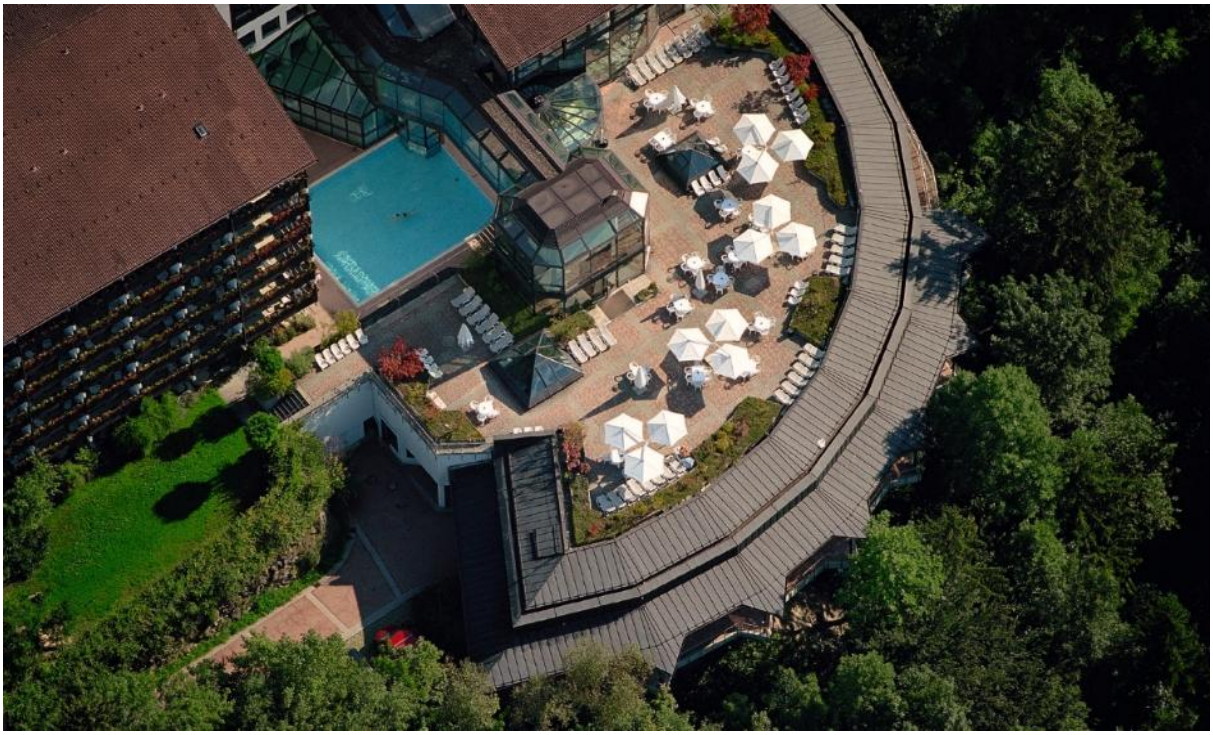
Klein, fein und intim: Auf der Clubraumterrasse erleben Sie perfekte Mittags- und Abendevents und können den Blick über die umliegenden Bergketten schweifen lassen. So sieht die optimale Ruheinsel während Ihrer Tagung aus.



Panoramaterrasse ab 50 Personen

Nutzungspauschale ab 2.000 €

Im Sommer bietet Ihnen die Panoramaterrasse tagsüber wie abends einen Raum zur wohligen Entspannung. Bei schöner Aussicht, erfrischenden Drinks und dem nahegelegenen Pool kommt Urlaubsfeeling auf. Auch hervorragend geeignet für Sundowner und BBQs.



Das AlpenCongressCentrum

Umbaukosten für ein Abendevent ab 2.000 €

Ihre Gruppe ist größer als 100 Teilnehmer und Sie suchen den passenden Rahmen für ein hochwertiges Abendevent? Dann verwandeln wir Ihr Plenum in kürzester Zeit in einen anlasswürdigen Raum für Ihr Gala-Dinner. Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation des Rahmenprogramms und der Dekoration des Raumes. Bitte planen Sie mindestens 3 Stunden Umbauzeit ein.



Menü- und Buffetauswahl

Wir bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl an Menüs und Buffets für unsere Eventlocations, jeweils angepasst auf den Rahmen Ihrer Veranstaltung, die Saison und das Ambiente. Bitte beachten Sie, dass die vorliegenden Varianten saisonal abweichen können, bzw. auch preislich verändern können.







In den Räumen des AllgäuSternHotels

La Dolce Vita

Ab 50 Personen
Pro Person 36,97 €

Vorspeisen
Garnelen mit Basilikum-Pesto
Italienischer Thunfischsalat
Pralinen vom Räucherfisch
Landschinken, Bresaola und Coppa

Prosciutto „San Daniele“ mit grünem Spargelsalat
Kalbfleisch in Thunfischsauce

Auswahl an gefüllten Antipasti
Hirtensalat mit Schafskäse und Insalata Mista
Raffinierte Blattsalatmischung
Rucola–Balsamico und Joghurtdressing
***
Suppe vegetarisch
Spargelcremesuppe grün oder weiß (nach Saison)
***
Hauptgerichte
Saltimbocca vom Kalb mit mediterranen Kräutern
Schweinefilet im Kräutercrêpe
Loup de Mer auf Gemüseragout
Kräuter-Tortellini auf Blattspinat
Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Tomatenpesto gefüllt
Safran-Risotto
Sinfonia vom geschmorten Gemüse der Saison
***
Dessert
Cappuccino-Mousse
Orangen-Panna Cotta
Schokoladen-Pistazien-Budino
Mandelschnitte und Toskanabeeren

Sonthofer Alpenbuffet

Ab 50 Personen
Pro Person 37,82 €

Vorspeisen

Auswahl an heimischen Schinkenspezialitäten
Tafelspitzsülze mit Kresse-Vinaigrette
Hirschpastete im Teigmantel
Geräucherte Fischauswahl mit Kren

Paradeisersalat und gelbe Rübensalat
Gurkensalat mit Dill-Heumilchrahm
Grüner Spargelsalat mit Äpfeln und Birnen,
Allgäuer Rahmtorte süß-sauer angemacht
Heimischer Käse vom Brett
Blattsalate vom Markt
Zweierlei Dressing und Croutons
Gebäckauswahl mit Bergbauernbutter

***

Suppe

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

***

Hauptgerichte

Geschmorte Backen vom Almochsen in Zweigeltsauce
Glasierte „Supreme" Maishähnchenbrust
Zanderfilet mit Meerrettichgemüse
Brezen-Serviettenknödel mit Kräutersaitlingen
Geröstete Erdäpfelnudeln mit Bratgemüse
Inselgemüse in Alpenrahm
Fleckl von geschmortem Blaukraut
Gebackene Gemüsebällchen mit Hofmilchjoghurt-Dip

***

Dessert

Warme Nussnudeln mit Vanillesauce
Fruchtmousse der Saison
Tarte vom Bodenseeapfel
Holunderblüten-Sektschaum mit Beeren

Business Dinnerbuffet

Ab 50 Personen
Pro Person 41,18 €

Zur Begrüßung auf den Tischen eingedeckt
Gebäckspitz mit Liptauer

***

Vorspeisen
Gemüsesalat vom Broccoli und Blumenkohl in Sauerrahm
Amerikanischer Krautsalat und Sellerie-Walnusssalat
Gegrillter Tomatensalat auf Endivienstreifen
Gefüllte Kürbisse mit Frischkäse
Blattsalate mit Limetten-Honey- und Cocktail-Dressing

Rinderschinken und Katenrauchsalami
Luftgetrockneter Speck und amerikanisches Beef mit Melonen
Geflügelsalat in California-Dip

***

Suppe
Gemüseravioli im Wurzelsud

***

Hauptgerichte
Alpenfärse im eigenen Saft geschmort
Fruchtiges Curry-Putenragout
Grilllachs vom Flammbrett

***

Beilagen & vegane Gerichte
Polenta Knuspertaschen gefüllt mit Spinat auf Steinchampignons
Paprika-Sticks mit Honig gebraten
Bohnenvariation
Basmatireis und Süßkartoffel-Pommes

***

Dessert
Vanillemousse von der Alpenmilch
Crème Caramel mit Schokolade
Mousse aus Blaubeeren
Pfirsich-Ananas-Schnitte

Sie möchten Ihren Gästen etwas ganz Besonderes bieten?

Dann optimieren Sie Ihre Essensauswahl für den Abend und tauschen Sie Komponenten aus (Preis pro Person):

	im Tausch	zusätzlich dazu
Hauptgang		
Lammkotelette	1,43 €	
Spanferkelkaree	2,52 €	
Steaks vom Entrecôte	3,78 €	
Rinder Filetsteak	5,46 €	
Hauptgang vegan		
Krautkrapfen mit Gemüsebouquet	frei	1,68 €
Schupfnudeln mit Grillgemüse	1,00 €	2,10 €
Vegane Pasta mit Schmorgemüse	frei	1,68 €
Hauptgang vegetarisch		
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*

Imbiss

Die zünftige Brotzeit

Ab 30 Personen
Pro Person 27,73 €

Herzhaft

Vegetarische Wurzelgemüsebrühe mit Käsepressknödel

Heißer Würsteltopf mit Bayerischen Weißwürsten

Wiener Würstchen und deftige Debreziner

Dazu Senf & Meerrettich

Vegane Gemüsepflanzerl mit Kartoffelsalat

Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln

Heimische Käse- und Schinkenauswahl

Allgäuer Wurstsalat und Obazda

Hirtensalat mit Gurke, Tomaten, Oliven und Feta

Sauerrahmbutter

Brezen, Brotauswahl und Gebäck

Süß

Vanillemousse mit Himbeerspiegel

Rote Beeren Grütze

Donauwelle mit Schlagsahne



Schneller Snack für zwischendurch

Buffetvorschlag 1

Ab 30 Personen
Pro Person 17,65 €

Panierte Hühnerspitzen mit Kräuterdip

Kleine Hackfleischküchle mit Kartoffelsalat

Vegetarische Kartoffeltaschen mit Frischkäse

Paprikaspalten mit Honig gebraten

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Vegane Bowl der Saison

Jour-Gebäck mit Almbutter

***

Zweierlei Dessert im Glas

Obstplatten

Buffetvorschlag 2

Ab 30 Personen
Pro Person 17,65 €

Ofenfrischer Leberkäse und Omas Kartoffelsalat

Vegane Frikadellen mit gebratenen Gemüse-Sticks

Tomaten-Gurken-Bowl

Blattsalate der Saison mit Dressings

Salzbrezen und Sauerrahmbutter

***

Topfenschnitte mit Früchten

Kaffee-Mousse

Lunchtüten und Mitternachtssnacks





Stationen zum Selber-Packen inkl. 6 Komponenten nach Wahl für 18,00 € pro Person

○ Wasser	0,5 l	
○ Eistee	0,5 l	
○ Fruchtsaft	0,2 l	
○ Kaisersemmel mit Käse	Stück	
○ Kaisersemmel mit Schinken	Stück	
○ Laugenbrezel (natur)	Stück	
○ Paar Landjäger	Stück	
○ Müsliriegel	Stück	
○ Schokoriegel	Stück	
○ Banane	Stück	
○ Handobst der Saison	Stück	

<u>Aufpreisartikel</u>

○ Bunter Salat *to go*	Becher	2,77 €
○ Paniertes Putenschnitzel in einer Kaisersemmel	Stück	2,77 €

***

Wenn der Hunger mitten in der Nacht kommt

○ Pikante Gulaschsuppe mit Brot	pro Person	4,45 €
○ Heimische Käseauswahl mit Laugengebäck	pro Person	6,30 €
○ Hot Dog-Station	pro Person	5,55 €
○ Chili con Carne mit Gebäck	pro Person	6,97 €

Kulinarische Highlights

Ob wärmende Köstlichkeiten im Winter, Grillabende im Sommer oder das Wiesn-Special im Herbst: Mit unseren saisonalen Genussmomenten werten Sie Ihre Tagung zusätzlich auf und verwandeln sie in ein Fest für die Sinne.



WINTERLICHER HÜTTENZAUBER
Dezember | Januar | Februar | März

Fernab vom hektischen Treiben der Weihnachtsmärkte genießen Sie Ihren Christkindl-Glühwein in der malerischen Kulisse des Allgäus. Erleben Sie einen Moment der Ruhe und des Innehaltens mit Blick auf die Allgäuer Gipfel. Ihr winterliches Menü umfasst unter anderem: Gulaschsuppe vom Allgäuer Rind, Allgäuer Glühbier und alkoholfreien Beerenpunsch.

- Terrasse | Bierstube | Clubterrasse | Biergarten
- Ab 10 Personen
- 25,00 € pro Person/Stunde



APRÈS-SKI-PARTY
Januar | Februar | März

Nach einem langen Tag auf der Piste zieht es den Skilehrer in den warmen Gasthof. Bei deftigen Gerichten und guter Gesellschaft lässt man hier den Tag ausklingen. Tauchen Sie ein in diese alte Tradition und genießen Sie die herzliche Allgäuer Gastfreundschaft. Und während es draußen kalt ist, wärmen Schmankerl-Auswahl, Kässpätzle-Pfanne und Topfen-Soufflé von innen.

- Bierstube | Bauernstube
- Ab 10 bis 59 Personen
- 45,00 € pro Person



FRÜHLINGSERWACHEN
April | Mai | Juni

Sobald der erste deutsche Spargel sein Köpfchen in die Sonne streckt und der Bärlauch die kargen Wiesen und Wälder grün färbt, erwacht auch der Frühling in unserer Küche. Passend dazu servieren wir Ihnen traditionelle Spargelklassiker, die jeder liebt. Mit dabei: 3-Gänge-Menü mit Bärlauchcremesuppe, Spargel-Buffet sowie Erdbeerkuchen aus unserer hauseigenen Patisserie.

- Restaurant | Clubterrasse | Terrasse
- Ab 10 bis 59 Personen
- 42,50 € pro Person



BURNING HIRSCH
Juli | August | September

Sommer in den Bergen – Grillgenuss im AllgäuStern: In den warmen Monaten erwarten Sie bei uns ausgewählte BBQ-Spezialitäten vom regionalen Metzger und Forellen aus heimischer Zucht, begleitet von Bierköstlichkeiten der Sonthofer Traditionsbrauerei Hirsch. Ein unvergessliches Erlebnis auf unserer Panoramaterrasse mit freiem Blick auf die wunderschöne Landschaft.

- Terrasse | Bierstube
- Ab 20 bis 59 Personen
- 45,00 € pro Person



WIESN AM GRÜNTEN
September | Oktober

Die berühmte Wiesn einmal anders: Das wohl südlichste Oktoberfest Deutschlands findet direkt im AllgäuSternHotel statt. Es besticht durch Gemütlichkeit, traditionelle Küche und rustikales Ambiente in unserer Bierstube. Zünftige Hintergrundmusik sorgt für die passende Stimmung. Erleben Sie bayrische Spezialtäten, regionale Schmankerl und Allgäuer Braukunst in geselliger Runde.

- Bierstube
- Ab 20 bis 59 Personen
- 45,00 € pro Person



FONDUE CHINOISE
November | Dezember

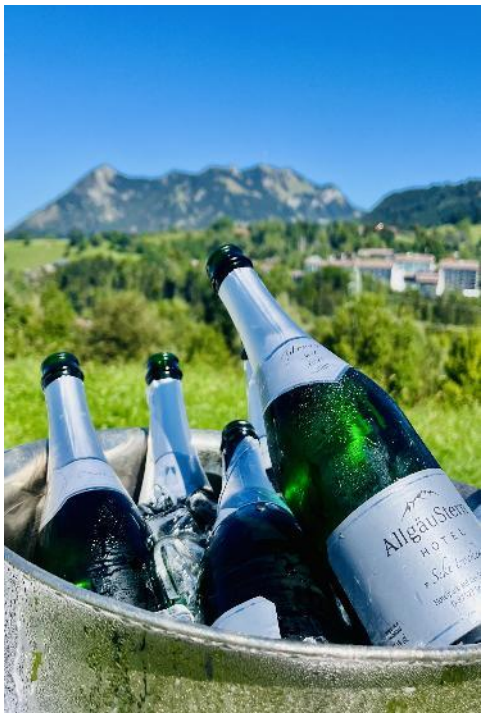
Begegnung, Geselligkeit, Lebensfreude und Genuss mit Freunden und Kollegen: Kaum ein Gericht erfüllt dieses Motto wie ein feines Fondue. Probieren Sie sich nach Herzenslust durch die zahlreichen frischen Gaumenfreuden aus unserer Küche – perfekt geeignet für Tagungen und Weihnachtsfeiern. Auf Wunsch auch mit passender Getränkebegleitung verfügbar.

- Bierstube | Bauernstube
- Bis 120 Personen
- 47,50 € pro Person

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 folgende Möglichkeiten, den Abend zusammen mit Ihren Gästen zu genießen:







Pauschale 1 – O'zapft is!

14,70 € pro Person und Stunde

Hirschbräu Gold vom Fass

Erdinger Weißbier vom Fass

Fl. Zötler Korbinian dunkel

Fl. Erdinger Weißbier dunkel

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

Allgäuer Alpenwasser

***

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

Verlängerung: 11,76 € pro Person und Stunde

Pauschale 2 – Weinliebe

16,38 € pro Person und Stunde

1 Weißwein aus dieser Bankettmappe zur Wahl

1 Roséwein aus dieser Bankettmappe zur Wahl

1 Rotwein aus dieser Bankettmappe zur Wahl

Aperol Spritz | Lillet Wildberry

Hirschbräu Gold vom Fass

Erdinger Weißbier vom Fass

Fl. Zötler Korbinian dunkel

Fl. Erdinger Weißbier dunkel

Fl. Erdinger alkoholfrei

Fl. Krombacher alkoholfrei

Softgetränke und Säfte

Allgäuer Alpenwasser

Café Crème und Espresso

***

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

Verlängerung: 12,60€ pro Person und Stunde

Pauschale 3 – it’s party time

21,84 € pro Person und Stunde

1 Weißwein aus dieser Bankettmappe zur Wahl

1 Roséwein aus dieser Bankettmappe zur Wahl

1 Rotwein aus dieser Bankettmappe zur Wahl

2 Aperitifs aus dieser Bankettmappe zur Wahl

2 Longdrinks aus dieser Bankettmappe zur Wahl

2 Schnäpse aus dieser Bankettmappe zur Wahl

Hirschbräu Gold vom Fass

Erdinger Weißbier vom Fass

Fl. Zötler Korbinian dunkel

Fl. Erdinger Weißbier dunkel

Fl. Erdinger alkoholfrei

Fl. Krombacher alkoholfrei

Softgetränke und Säfte

Allgäuer Alpenwasser

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.

ROSÉWEIN

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

