AllgäuStern
HOTEL

Sonnenkopfhütte 2026

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 etwa 30 Gehminuten vom AllgäuSternHotel entfernt.

Alle im Folgenden aufgeführten Preise verstehen sich als Bruttopreise inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
www.allgaeustern.de/sonnenkopfhuette

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.

Bitte beachten Sie, dass die vorliegenden Varianten saisonal abweichen und sich auch preislich verändern können.

AllgäuStern
HOTEL

Das Alpine Arrangement

Ab 50 Personen
Pro Person 79,00 €

Kuchen & Snacks-Buffet
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 Buffet
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
Glasierte Kalbsschulter
Gebratenes Lachsforellenfilet an Lauchrahm
Vegane Kartoffelschupfnudeln mit Gemüse
Kartoffelgratin, Blaukraut und Semmelknödel

****

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

****

Mitternachtsimbiss
Pikante Gulaschsuppe mit Brot
Oder
Heimische Käseauswahl mit Gebäck

Ab 50 Personen
Pro Person 85,00 €

Das Gourmet-Arrangement

Torten, Kuchen & Snacks-Buffet
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

Alle im Folgenden aufgeführten Preise verstehen sich als Bruttopreise inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
www.allgaeustern.de/sonnenkopfhuette

Hochzeits-Barbecue

Ab 50 Personen
Pro Person 76,00 €

Kuchen & Snacks-Buffet
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-Buffet
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-Station

Alle im Folgenden aufgeführten Preise verstehen sich als Bruttopreise inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
www.allgaeustern.de/sonnenkopfhuette

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		
Antipasti-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 €

Alle im Folgenden aufgeführten Preise verstehen sich als Bruttopreise inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

	im Tausch	zusätzlich dazu
Hauptgang (Vegan)		
Krautkrapfen mit Gemüsebouquet	frei	2,50 €
Schupfnudeln mit Grillgemüse	1,00 €	3,00 €
Vegane Pasta mit Schmorgemüse	frei	2,50 €
Hauptgang (vegetarisch)		
Allgäuer Käsespätzle	1,00 €	3,00 €
Gemüsestrudel	1,00 €	3,00 €
Gemüselasagne	1,00 €	3,00 €
Gefüllte Eierpasta mit Sauce	1,00 €	3,00 €
Beilagen (warm)		
Eierspätzle	frei	2,00 €
Kartoffel-Soufflé	0,50 €	2,50 €
Kartoffelgratin	0,50 €	2,50 €
Gemüsereis/Tomatenreis	frei	2,00 €
Semmelknödel/Kartoffelknödel	frei	2,00 €
Grillgemüse	frei	2,00 €
Gemüsevariation	frei	2,00 €
Dessert		
Karamellisierter Kaiserschmarren*	1,00 €	3,50 €
Veganer Apfelstrudel mit Vanillesoße*	1,00 €	3,50 €
Vegane süße Knödel nach Saison*	1,00 €	3,50 €
Eisvariation nach Saison	2,00 €	4,00 €
Mousse &Cremes (verschiedener Varianten)	frei	1,50 €
Obst der Saison	frei	1,50 €

*nur im Tausch mit warmem Dessert möglich.

Sie möchten doch nicht alles aus unserer Hand?

Nur das feierliche Menü/Buffet:

Das Alpine Buffet:	*56,00 €*
Das Gourmet Menü/Buffet:	*61,00 €*
Das Barbecue Buffet:	*54,00 €*

Alle im Folgenden aufgeführten Preise verstehen sich als Bruttopreise inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
www.allgaeustern.de/sonnenkopfhuette

Aus unserer hauseigenen Konditorei

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

Alle im Folgenden aufgeführten Preise verstehen sich als Bruttopreise inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
www.allgaeustern.de/sonnenkopfhuette

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

Hirschbräu Gold Export		
Würziger, vollmundiger Export vom Fass	0,4 l	4,80 €
Radler		
Süß oder sauer	0,4 l	4,80 €
Korbinian Allgäuer 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	5,50 €
Erdinger Weißbier Dunkel		
Gebraut nach überlieferter Rezeptur	0,5l	5,50 €
Erdinger Alkoholfrei		
Isotonisch, kalorienreduziert und voller Weißbiergenuss	0,5 l	5,50 €
Krombacher Alkoholfrei		
Frisches, alkoholfreies Hopfengetränk	0,33 l	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,	0,2 l	3,80 €
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,4 l	6,20 €
Schweppes		
Ginger Ale, Tonic, Wildberry, White Peach	0,2 l	3,80 €
Thomas Henry Indian Tonic Water	0,2 l	4,30 €
Granini Säfte		
Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber,	0,2 l	3,80 €
Schwarze Johannisbeere	0,4 l	6,50 €
Granini Saftschorle	0,2 l	3,60 €
	0,4 l	5,40 €
Allgäuer Alpenwasser	0,25 l	3,50 €
Naturell oder medium	0,50 l	5,90 €
	0,75 l	6,90 €

Alle im Folgenden aufgeführten Preise verstehen sich als Bruttopreise inklusive der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
www.allgaeustern.de/sonnenkopfhuette

Aperitifs

Allgäu Spritz
Holundersirup, Sekt, Hüttensprudel, Minze, Zitrone 7,90 €

Aperol Spritz
Aperol, Sekt, Sodawasser, Orange 7,90 €

Maracuja Spritz
Aperol, Sekt, Maracujasaft, Orange 7,90 €

Lillet Blanc Berry
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren 7,90 €

Lillet Rosé Peach
Lillet Blanc, Schweppes White Peach, Beeren 7,90 €

Limoncello Spritz
Limoncello di Capri, Soda, Sekt, Zitrone 7,90 €

Martini Vibrante Wildberry (alkoholfrei)
Martini Vibrante, Schweppes Wildberry, Beeren 7,90 €

Longdrinks

4cl Wodka Moskovskaya, Schweppes Bitter Lemon 9,00 €
4cl Wodka Moskovskaya, Granini Orange 9,00 €

4cl Havana Club 3 Jahre, Coca Cola 9,00 €
4cl Bacardi, Coca Cola 9,00 €

4cl Campari, Granini Orange 8,00 €
4cl Campari, Soda 7,50 €

4cl Jägermeister, Granini Orange 9,00 €
4cl Jägermeister, Red Bull 11,00 €

4cl Jack Daniels, Coca Cola 9,50 €

4cl Bombay Saphire, Schweppes Tonic Water 9,00 €

4cl Gordons Gin, Schweppes Tonic Water 9,00 €

Obstbrände 2cl

Freihof Williams mit Birne	4,50 €
Freihof Haselnuss	4,00 €
Freihof Honigwilli	4,00 €
Freihof Marillenbrand	4,00 €

Aquavit 2cl

Malteser Aquavit	4,00 €
Jubiläums Aquavit	4,00 €
Linie Aquavit	4,00 €

Brandy, Cognac, Calvados 2cl

Hennessy Fine de Cognac	6,00 €

Kräuter 2cl

Underberg	3,50 €
Jägermeister	3,50 €
Fernet Branca	3,50 €

Kräuter 4cl

Ranazotti	6,00 €
Averna	6,00 €

Warme Getränke

Latte Macchiato	4,50 €
Cappuccino	3,80 €
Milchkaffee	4,30 €
Café Crema	3,50 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	5,00 €
Glas Tee	3,90 €

Wichtiges rund um Ihre Hochzeitsfeier

Finanzielles

- Der Mindestumsatz für Ihre Feier auf der Sonnenkopfhütte beträgt 12.000,00 €.
- Bei Nichterreichen wird die Differenz als Miete in Rechnung gestellt.
- Bei Vertragsabschluss wird eine Anzahlung in Höhe von 50 % (6.000,00 €) fällig.

Übernachtung

- Ihre Familie, Freunde und Verwandte finden bei uns beste Übernachtungsmöglichkeiten und profitieren von einem Rabatt in Höhe von 5 % auf den tagesaktuellen Zimmerpreis.
- 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 müssen vom Hotel bezogen werden. Die Räumlichkeiten werden keinem anderen Caterer zur Verfügung gestellt.
- Ausnahmen gelten für selbst mitgebrachten Wein oder Sekt.
- Kuchen kann nur dann extern bezogen werden, wenn er von einer gewerblichen, professionellen Bäckerei/Konditorei stammt.
    - Korkgeld Wein/Sekt: 20,00 € pro Flasche
    - Tellergeld Kuchen: 4,50 € 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 15:00 Uhr möglich. Sie können Ihren besonderen Tag gerne bis 00:00 Uhr im Rahmen der oben genannten Konditionen genießen. Jede Verlängerungsstunde wird mit 150,00 € Servicepauschale pro Stunde berechnet.
- Die offizielle Sperrstunde in der Sonnenkopfhütte ist um 02:00 Uhr.

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 und gebucht werden. Die Kontaktdaten lauten wie folgt:
    - Taxi Sonthofen: 08321 / 4040
    - Taxi Allgäu Drive: 08321 / 5000
    - Komm mit (Busunternehmen): 08321 / 67100

Wir freuen uns auf Sie!

Unsere Ansprechpartnerinnen sind gerne für Sie da:

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