Unsere Hüttenalm auf dem Hofgut im Sommer

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in unserer

Hüttenalm.

Inmitten wunderschöner Weinberge, hoch über den Dächern von Mainz und Rheinhessen, liegt das Hofgut Laubenheimer Höhe. Der Lage entsprechend, mitten in der Natur, wird das Projekt ökologisch und regional-wertvoll umgesetzt.

Für ein Event der besonderen Art bieten wir Ihnen jetzt auch im Sommer die Hüttenalm auf dem Hofgut Laubenheimer Höhe an.

Gestalten Sie, im kleinen Rahmen ab 8 Personen oder ab 50 Personen (exklusiv), Ihren ganz persönlichen Hüttenalmabend.

Wir freuen uns schon heute auf die weiteren Detailabsprachen mit Ihnen!

Herzliche Grüße

Janina Meyer & das gesamte Team des Hofgut Laubenheimer Höhe

Die Speisen im Hüttenalm-Paket

Zur Begrüßung auf und vor der Hüttenalmterrasse reichen wir bei allen Varianten:

Herzhafte Teilchen zum Empfang (2 Stück pro Person)

***

Sommerlicher Salat à la Küchenchef

***

Im Hauptgang haben Sie die Wahl zwischen unseren drei köstlichen Hüttenvarianten:

Variante 1: Hüttenalm Spezialitäten Pfanne

Fertig zubereitete zarte Steaks vom Rind und Geflügel,

saftige Pulled Pork Burger mit Krautsalat, Lammkotelettes,

Kräuterbutter, leckeres Grillgemüse wie Tomaten, Zucchini,

Paprika, Champignons & Auberginen, Folienkartoffeln und

hausgemachten Kartoffelsalat, Speckscheiben und gebratene Zwiebeln

- auf dem Tisch eingesetzt -

Variante 2 : 2 oder 3 Gang Menü

(Ihre Auswahl muss mindestens 2 volle Werktage vor der Veranstaltung vorliegen)

Flanksteak mit sommerlichem Gemüseacker, Whiskeysoße und Hasselback Potatoes

oder

Kabeljau vom Grill mit Parmesanspinat, Tomatenschaum und Gnocchi

oder

Tagliatelle mit Waldpilzen, Sahne, getrockneten Tomaten und Pecorino

***

Zum Abschluss der Speisenfolge reichen wir bei allen Varianten

unseren Exotischen Obstsalat mit Zitronensorbet

(Auf Wunsch mit Sekt aufgegossen € 3,50 p. P.)

Die Speisen im Hüttenalm-Paket

Variante 3: Grillbuffet*

- ab 30 Personen -

Tapas

„Viele kleine Leckereien“

Oliven, Pepperoni und Bohnensalat

Boquerones in Kräuter eingelegt auf Tomaten-Artischockensalat mit getrockneten Tomaten und Kalamata-Oliven

Gebratene Paprika mit Schafskäse

Mariniertes, mediterranes Gemüse mit San Daniele Schinken

Datteln im Salbaimantel mit Frischkäsecreme

Meeresfrüchtesalat mit frischem Knoblauch und Kräutern

Brotauswahl mit Aioli und Butter

***

Frisch vom Grill

Verschiedene Steaks von Rind, Schwein und Huhn

mit verschiedenen Salsas und Barbecuesauce

Fischfilet und Garnelen in Folie gegrillt mit Wurzelgemüse und Kräutern mit Kräuter- und Knoblauchbutter

Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand und Maiskolben

Auswahl an Marktsalaten

***

Geeiste Wassermelone mit Vanilleeis

Kaffe Panna Cotta mit eingelegten Physalis und Piment-Espelett

Exotische Obstétagère mit Früchten

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf

Bitte habe Sie Verständnis dafür, dass wir bei Gruppenreservierungen kein à la Carte in der Hüttenalm anbieten können.

*sollte das Wetter mal nicht mitspielen, bitten wir um Verständnis das wir die Grillspezialitäten in unserer Küche vorbereiten und als Buffet in der Hüttenalm einsetzen.

Die Getränke im Hüttenalm-Paket

Zum Empfang:

Begrüßung der Gäste mit einem Sekt oder einem Softgetränk auf der Terrasse der Hüttenalm.

Weitere Getränke zum Empfang auf Wunsch und nach Verbrauch.

Die Getränkepauschale für 5 Stunden zum Essen:

Hauswein (Weiß- und Rotwein), Bier vom Fass, Wasser, Softgetränke und Filterkaffee sind inklusive.

Weitere Getränke auf Wunsch und nach Verbrauch.

Die Getränkepauschale beginnt mit dem Übergang in die Hüttenalm oder auf Wunsch nach dem ersten Empfangsgetränk.

Getränke nach der Pauschalzeit werden nach Verbrauch auf Gesamtkostenrechnung laut Getränkekarte gebucht oder können auf Wunsch für € 12,00 je Stunde / Gast (auf die Gesamtpersonenzahl) verlängert werden.

Bitte habe Sie Verständnis dafür, dass wir bei Gruppenreservierungen in der Hüttenalm keine Getränke à la Carte anbieten können.

Die Paketpreise

Pauschalpreis für Variante 1 oder 2 :

Pauschalpreis inkl.

- Empfangsgetränk
- Almschnittchen zum Empfang,
- 1 Speisenvariante mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert
- 5 Stunden Getränkepauschale:

Preis pro Person € 80,00

Pauschalpreis für Variante 3:

Pauschalpreis inkl.

- Empfangsgetränk
- Almschnittchen zum Empfang,
- Almbuffet mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert
- 5 Stunden Getränkepauschale:

Preis pro Person € 85,00

Bitte beachten Sie, dass wir je nach Bedarf eine Raummiete / Servicepauschale zwischen € 297,50 und € 595,00 berechnen.

Reservierungen

Gerne können Sie die Hüttenalm unter 06131-6222621 oder janina.meyer@hofgut-laubenheimer-hoehe.de reservieren.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein auf Ihre Wünsche abgestimmtes Angebot.

Das Rahmenprogramm

Sie suchen noch ein passendes Rahmenprogramm?

Wie wäre es mit einem Outdoorevent rund um das Hofgut auf einer unserer sommerlichen Wiesen?

Gerne unterbreiten Ihnen unsere Partner ein passendes Angebot für ein Outdoorevent.

Giraffe und Schieferstein
Am Bahnhof 10
Ockenheim
06725 30960

Pro Time Events
Gutleuthof 2
Bad-Kreuznach
0671 76903

Liebe Gäste,

wir hoffen, Ihnen gefallen unsere Hüttenalm-Vorschläge und Sie freuen sich schon genau so wie wir auf die Sommerzeit!

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein individuelles Angebot zugeschnitten auf Ihre Veranstaltung!

Wir freuen uns schon heute auf die weiteren Detailabsprachen mit Ihnen und sind jederzeit gerne erreichbar!

Bis bald, herzliche Grüße vom Hofgut Laubenheimer Höhe

Unser Küchen-Team

Ihre Janina Meyer

janina.meyer@hofgut-laubenheimer-hoehe.de
06131 – 62226 21

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Alle aufgeführten Preise sind Bruttopreise.

Die Anpassung von Preiserhöhungen behalten wir uns vor.

Es gelten die auf unserer Homepage einsehbaren AGBs.

HOFGUT LAUBENHEIMER HÖHE
Auf der Laubenheimer Höhe 1 - 3 – 55130 Mainz
www.hofgut-laubenheimer-hoehe.de