



*Liebe Gäste,*

*wenn Sie sich für eine außergewöhnliche Feier inmitten des herrlichen Spitzingseer Bergpanorama interessieren, dann sind Sie bei uns genau richtig!*

*Gerne richten wir Ihre Festlichkeiten wie Geburtstagsfeiern, Firmenfeiern, Jubiläen, und alle anderen Arten von besonderen Anlässen aus.*

*Durch den Romantischen Hüttencharme kombiniert mit Bayrischer Küche und herzlichen Service bietet die Jagahütt'n den idealen Rahmen für ein unvergessliches Fest.*

*Die räumliche Kapazität in der Jagahütt'n reicht für bis zu 120 Personen. Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen sowie Vorschläge für ein Rahmenprogramm und Speisen.*

*Sollten noch Fragen offen sein Sprechen Sie uns einfach an.*

*E-Mail: [Info@jagahuettn.de](mailto:Info@jagahuettn.de) oder Telefon:08026/925155*

*Mit freundlichen Grüßen*

*Familie Votteler und das Team*

# Sommerlicher Empfang

- Variante 1

0,75l Hausmarke Sekt	32,50 € je Flasche
0,75l Valdo Prosecco Spumante DOCG	33,50 € je Flasche
0,75l Moet Chandon Brut Imperial	98,50 € je Flasche
0,75l Adelholzner Mineralwasser	7,90 € je Flasche

Preis Abrechnung nach Flaschenverbrauch

- Variante 2

0,1l Hugo Prosecco mit Holunder	4,50 € je Glas
0,1l Aperol Prosecco mit Aperol	4,50 € je Glas
0,3l Hacker Pschorr Helles	3,90 € je Glas

Preis Abrechnung nach Verbrauch

## Dazu reichen wir

- Schnittlauchbrot 3,90 € je Stück
- Obazda auf Bauernbrot 4,50 € je Stück
- Schmalz auf Bauernbrot 3,90 € je Stück
- Radieserl Frischkäse 4,50 € je Stück
- Butterbrezn 3,90 € je Stück

# Winterlicher Empfang

Glühweinempfang am Feuertisch

Glühwein, Jagartee und Alkoholfreien Punsch

5,00€ je Getränk

Hausschnaps Alnteufel (würziger Kräuterlikör) 2cl Stamperl)

3,90€ je Getränk

Hausschnaps Gipfelstürmer (Spirituose aus Beeren) 2 cl Stamperl.

3,50€ je Getränk

# Kaffee und Kuchen

## Variante 1

Torten und Kuchen werden von Ihnen selbst mitgebracht und von uns am Kuchenbuffet eigestellt.

Die Kuchen können auch bereits am Vorabend gebracht werden.

Kühlmöglichkeiten sind bei uns vorhanden.

Filterkaffee wird Kannenweise an den Tischen eigestellt und ist in der Pauschale inkludiert

Preis pro Person € 7,90

*Gemäß der Lebensmittelinformationsverordnung weisen wir darauf hin, dass für selbstmitgebrachte Kuchen bezüglich Allergene und Salmonellen die Haftung beim Gast liegt und für entstandene Schäden von der Ingrid Votteler GmbH (Jagahüttln am Stümpfling) keine Haftung übernommen wird*

## Variante 2

Kuchen und Torten können bei uns vorbestellt werden

- Blechkuchen (14 Stücke geschnitten) 55,-€
- Sahne und Cremetorten 55,-€
- Apfelkrapfen 4,- € je Stück

Weitere Heißgetränke entnehmen Sie unserer Speisekarte

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge für Ihr Abendessen.

Hier können Sie wählen, ob ein Menü oder ein Buffet oder in Sommerlicher Atmosphäre ein Abendliches Grillbuffet für Sie in Frage kommt.

Aus den einzelnen Speisen können Sie sich 1 einheitliches Menü zusammenstellen.

Selbstverständlich ist hier eine Vegetarische Alternative möglich.

Sollten Sie bei unseren Buffet Änderungen einzelner Speisen wünschen können wir dies gerne vorab besprechen.

# Menüs

## Suppen

Gurkencremesuppe mit Lachs & Dillcreme

€ 7,90

Tomatencremesuppe mit Bergkäseflocken	€ 7,90
Kaspresknödelsuppe	€ 7,90

## Vorspeisen

Aufstrich Trio mit Radieserlfrischkäse, Obazda und Griebenschmalz, dazu servieren wir Brezn und Bauernbrot	€ 13,90
---	---------

Tartar vom Alaska Lachs auf Salatbett	€ 18,90
---------------------------------------	---------

Carpaccio vom Angus Rinderfilet mit gebratenen Pilzen, Parmesan und Baguette	€ 18,90
---	---------

## Hauptgerichte

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rosmarin-Kartoffeln und Salat	€ 27,50
---	---------

Penne mit Gorgonzolasoße Kirschtomaten, Babyspinat und Rucola	€ 16,90
---	---------

Linsencurry mit Jasminreis (Vegan)	€ 19,90
------------------------------------	---------

Rosa gebratener Lammrücken dazu Speckbohnen und Rosmarin Kartoffeln	€ 38,90
--	---------

Barbarie Entenbrust auf Orangenjus, dazu Serviettenknödel und Blaukraut	€ 32,90
---	---------

Ochsenbackerl mit Karotten-Kohlrabi-Gemüse und Serviettenknödel	€ 26,90
---	---------

Rinderfilet vom Deutschen Weiderind auf Grüner-Pfeffersoße dazu Grillgemüse und Rösti	€ 38,50
--	---------

Frisches Spanferkel aus dem Ofen mit Dunkelbiersoße und Semmelknödel	€ 18,90
--	---------

## Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenröster	€ 8,90
--	--------

# Buffetvorschläge ab 20 Personen

## Buffet Nr.1

### Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel

### Hauptgang

Ofenfrischer Leberkäse,  
Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersoße, Käsespätzle mit  
geschmolzenen Zwiebeln, Blaukraut, Breznknödel, Kartoffel-Gurken  
Salat, Krautsalat und Bauernbrot

### Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zwetschgenkompott

bis 15 Personen € 532,50 jede weitere Person € 35,50

## Buffet Brecherspitz Nr.2

### Vorspeise

Kartoffel-Lauch Suppe mit Rucola

### Hauptgang

Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsauce,  
Ragout vom heimischen Wild mit kräftiger Sauce Creme,  
Zander mit Kräuterkruste,  
Spinatknödel mit Butter und Grana Padano,  
Gemischte Knödel, Speckrosenkohl  
Salatbuffet mit Blattsalat, Tomate, Gurke, Kartoffelsalat und Krautsalat

### Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Zwetschgenkompott, Bayrischcreme mit  
Beerenragout

bis 20 Personen € 870,00 jede weitere Person € 43,50

## Buffet Rotwand Nr.3

### Vorspeisenbuffet

Fleischtomaten mit Burrata und Pesto, hausgebeizter Saibling, Zitronen Creme,  
Gemüsetatar mit Sesam und Koriander  
Butter und Baguette

### Suppe

Gurkencremesuppe mit Lachs & Dillcreme

### Hauptgang

Kalbstafelspitz mit Rahmsauce, Spanferkelkaree mit Natursafterl, Lachsfilet  
auf Ratatouille Gemüse, Blaukraut, Breznknödel und Kartoffelrösti

### Dessertbuffet

Käsebrett'l mit erlesener Käseauswahl und Feigensenf  
Schokoladentriologie, Kalter Kaffee Glas  
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

bis 20 Personen € 1170,00 jede weitere Person € 58,50



# Brotzeiten

## Bayerische Brotzeit

Speck-Käse-Bratenplatte, Leberwurst, Griebenschmalz, Obazda, Hirschwurzn und Kaminwurzn, Bergkäse, Wurstsalat, Essiggurken, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni, frischem Kren, Butter, Brezn und Bauernbrot

pro Person 19,80,-€

## Bayerische Brotzeit kalt/warm am Buffet

Warmer Leberkäs im Laib, bayrische Bratwürstl und Sauerkraut  
Kartoffel-und Tomatensalat  
Speck-Braten-und Käseplatten, Obazda, Schmalztopf,  
Fleischsalat, Kaminwurzn, Leberwurst, Bergkäse, bayerischer Wurstsalat,  
Bauernbrot, Brezn und Butter

## Dessert am Buffet

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

bis 20 Personen € 590,00 jede weitere Person €29,50

# Grillangebote

## Grill-Buffer

Grillfleisch vom Schweinenacken, Hähnchenbrust, Rinderlende, Spareribs, rote und weiße Bratwurst, Maiskolben, Grillkäse, Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Kartoffelsalat, Bauernbrot, Baguette, Kräuterbutter und Grillsoßen

bis 20 Personen 790,00 € jede weitere Person 39,50-€

## Grill-Buffer groß

Grillfleisch vom Schweinenacken, Hähnchenbrust, Rinderlende, Spareribs, rote und weiße Bratwurst, Folienforellen, Garnelenspieße, Grillkäse, Grillgemüsespieße, Maiskolben, Grillkäse, Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Kartoffelsalat, Bauernbrot, Baguette, Kräuterbutter und Grillsoßen

bis 20 Personen 1050,00 € jede weitere Person 52,50-€

# In der Hütte:

20 Liter Partyholzfaß Hacker Pschorr Naturtrüb      je Fass    €195,00  
(Zum selber Zapfen)

# Informationen

Der Mindestumsatz bei Abendreservierungen beträgt € 2000,-.

Die Jagahütt'n hat bei Abend-Reservierungen bis maximal 23 Uhr für Sie geöffnet. Sonderfahrten der Bahn müssen mit den Alpenbahnen abgesprochen werden.

[info@alpenbahnen-spitzingsee.de](mailto:info@alpenbahnen-spitzingsee.de)

Gerne passen wir Ihr Angebot nach Ihren individuellen Wünschen an.

## Zahlungsbedingungen

Bitte beachten Sie, dass die Zahlungen für alle Teilnehmer gemeinsam erfolgen. Einzelzahlungen sind nicht möglich.

Nach der Feier erhalten Sie eine Detaillierte Rechnung, die Sie im Anschluss in Bar mit EC-Karte oder Kreditkarte begleichen können.

## Stornierungen

Ihre Veranstaltung kann unter Berücksichtigung folgender Bedingungen storniert werden

Stornierungen sind nur in schriftlicher Form zulässig

- Ab 6 Monate vor dem Termin: 30% auf vereinbarte Leistungen
- Ab 4 Monate vor dem Termin: 40% auf vereinbarte Leistungen
- Ab 4 Wochen vor dem Termin: 70% auf vereinbarte Leistungen
- Ab 1 Woche vor dem Termin: 100% auf vereinbarte Leistungen

Die Berechnungsgrundlage für die Stornierungskosten basiert auf den im Angebot vereinbarten Leistungen.

Gerne können wir Ihnen für alle Fälle eine Veranstaltungsversicherung vermitteln.

### Personenzahl

Die genaue Personenzahl teilen Sie uns bitte spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mit.

Eine Unterschreitung ist hier bis zu max. 10% der bestellten Anzahl möglich.

Diese Angabe gilt als Berechnungsgrundlage. (Haben Sie auch Musiker, Fotografen miteingerechnet?)

### Menübesprechung

Besprechungen sind nur nach einer vorherigen Terminvereinbarung möglich.