

AllgäuSternHotel

Tagung & Genuss 2024

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 mit bis zu 800 Personen. Das AllgäuSternHotel erweist sich 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

Tagung	4
Tagungsräume: Zahlen und Fakten	5
Wichtiges rund um Ihr Event.....	6
Ihre kulinarischen Eventlocations	9
Menü- und Buffetauswahl.....	16
Fingerfood	26
Kaffeepausen und Snacks.....	28
Aus unserer hauseigenen Konditorei	29
Lunchtüten und Mitternachtssnacks.....	30
Getränkeauswahl.....	31
Getränkepauschalen.....	33



Tagung

Tagungspauschale ganztags

€ 99,- pro Person & Tag

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

Tagungspauschale vormittags

€ 59,- pro Person & Tag

- Tagungstechnik: 1x FlipChart, 1x Pinnwand, 1x Leinwand pro Raum
- Tagungsgetränke: alkoholfrei ohne Limit
- Mittagessen: Lunch Buffet mit Salatbar
- Getränke zum Mittagessen: alkoholfreie Getränke
- Tagungspause vormittags: Kaffee, Tee & herzhaften Snacks

Tagungspauschale nachmittags

€ 65,- pro Person & Tag

- Tagungstechnik: 1x FlipChart, 1x Pinnwand, 1x Leinwand pro Raum
- 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 nicht in der Tagungspauschale inkludiert.

Noch nicht die richtige Pauschale dabei? Gerne stellen wir Ihnen eine Pauschale ganz nach Ihren Bedürfnissen zusammen.

Tagungsräume: Zahlen und Fakten

AlpenCongressCentrum

Raum	Personen	m ²	Bodenmaße	Decken- höhe					
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	200	42	130		
Saal, 3 Segmente	max. 250	269,00	16,99 x 16,08	5,00	250		150		
Saal, 4 Segmente	max. 400	358,50	22,51 x 16,12	5,00	400		220		
Saal, 5 Segmente	max. 550	450,00	28,12 x 16,24	5,00	550		320		
Saal, 6 Segmente	max. 650	547,00	34,00 x 16,46	5,00	650		300	300	
Salon 1 und 4	max. 60	71,37	6,00 x 11,72	2,80	60	25	40	-	20
Salon 2 und 5	max. 70	75,22	6,68 x 11,26	2,80	70	25	45	-	20
Salon 3 und 6	max. 60	69,30	6,00 x 11,55	2,80	60	25	40	-	20

Haupthaus

Raum	Personen	m ²	Maße						
A41 und A42	max. 30	39,12	6,90 x 5,67	2,50	30	15	20	-	8
B40	max. 150	188,58	10,44 x 18,51	2,97	150	45	90	-	40
B41	max. 50	73,72	9,39 x 8,07	2,97	50	20	40	-	8
B42	max. 80	114,76	11,04 x 10,44	2,97	80	30	60	-	12
C21	max. 30	37,84	6,88 x 5,50	2,50	30	15	20	-	8
C22, C23, C24, C25	max. 15	19,03	5,91 x 3,22	2,50	15	-	10	-	12
C42, C43, C44	max. 20	38,26	10,00 x 3,83	2,70	20	-	18	-	16
C 45	max. 30	41,00	7,18 x 5,71	2,50	30	15	20	-	8
T1	max. 80	86,44	6,20 x 13,37	4,04	80	35	50	-	30



Wichtiges rund um Ihr Event

Raummiete

- In der Raummiete enthalten ist das einmalige Set-Up für Ihre Veranstaltung mit hauseigenem Mobiliar.
- Das Hotel behält sich vor, Ihnen einen Raum entsprechend Ihrer Teilnehmeranzahl zu reservieren. Explizite Raumwünsche können nur nach Verfügbarkeit gewährt werden.
- Vor Ort veranlasste Umbauwünsche werden kostenpflichtig durch eine Umbaupauschale in Rechnung gestellt.
- Ihre Raummiete bezieht sich auf den Zeitraum 08:00-20:00 Uhr. Sollten Sie den Raum über diesen Zeitraum hinaus benötigen, stellen wir ggf. weitere Kosten in Rechnung.
- Eine frühe Nutzung (Vorabend) oder nachträgliche Nutzung nach Veranstaltungsende kann je nach Verfügbarkeit, kostenpflichtig vereinbart werden.
- Benötigte Gruppenräume werden nach der jeweiligen Gruppengröße berechnet, nicht unbedingt nach der tatsächlichen Raumgröße.

Raum	Personen	m ²	€ pro Tag
Saal, 1-2 Segmente	max. 200	180,50	2500 €
Saal, 1-4 Segmente	max. 400	269,00	5000 €
Saal, 1-6 Segmente	max. 650	547,00	7500 €
Salon 1 und 4	max. 70	71,37	800 €
Salon 2 und 5	max. 80	75,22	850 €
Salon 3 und 6	max. 70	69,30	800 €

Haupthaus

Raum	Personen	m ²	€ pro Tag
A41 und A42	max. 30	39,12	300 €
B40	max. 150	188,58	2000 €
B41	max. 50	73,72	800 €
B42	max. 80	114,76	1200 €
C21	max. 30	37,84	300 €
C22, C23, C24, C25	max. 15	19,03	250 €
C42, C43, C44	max. 20	38,26	300 €
C 45	max. 30	41,00	300 €
T1	max. 80	86,44	750 €

Sonnenkopfhütte

- | | |
|--|-----------------|
| ○ Wanderführer | 200,00 € |
| ○ Alphornbläser Empfang | 350,00 € |
| ○ Schneesräumen für die Wiesenfläche im Winter | ab 1000,00 € |
| ○ Zelt(an)bau Sonnenkopfhütte | je nach Aufwand |

Extras

- | | | |
|-------------------------------------|-------------------|-------------|
| ○ Lagerfläche für Paletten etc. | pro Palette & Tag | ab 50,00 € |
| ○ ASH Blöcke und Stifte eingedeckt | pro Platz | 2,00 € |
| ○ Verteilaktion im Tagungsraum | pro Platz | ab 1,00 € |
| ○ Umbaupauschale Räume | pro Aktion | ab 250,00 € |
| ○ Müllentsorgung | pro Aktion | ab 150,00 € |
| ○ Fahne hissen vor dem Eingang | pro Fahne | 6,00 € |
| ○ Verteilaktion für die Zimmer | pro Zimmer | 2,50 € |
| ○ Zimmerverteiler namentlich | pro Person | ab 3,50 € |
| ○ Welcome Treatment auf den Zimmern | pro Person | ab 15,00 € |

Mobiliar

- | | | |
|--|-----------------|----------------|
| ○ Stehtisch | pro Stück | ab 6,00 € |
| ○ Bierzeltgarnitur | pro Garnitur | ab 12,00 € |
| ○ Sonderwäsche (z.B. Stuhlhussen) nach Absprache | pro Stück | nach Absprache |
| ○ Einsatz Heizpilz (nach Gasverbrauch) | pro Stück & Tag | ab 25,00 € |
| ○ Weihnachtshütte | pro Tag | ab 150,00 € |
| ○ Bühnensessel | pro Stück | 10,00 € |
| ○ Bühnen-Beistelltisch | pro Stück | 10,00 € |
| ○ Bühnensofa | pro Stück | 50,00 € |

Technik

- | | | |
|---|-----------|-----------|
| ○ Headset | pro Stück | 150,00€ |
| ○ Handmikrofon | pro Stück | 150,00€ |
| ○ Tonanlage ACC | pro Stück | 150,00€ |
| ○ Flip Chart zusätzlich zur Tagungspauschale | pro Stück | 15,00€ |
| ○ Pinnwand zusätzlich zur Tagungspauschale | pro Stück | 15,00€ |
| ○ Leinwand mobil | pro Stück | ab 15,00€ |
| ○ Overhead Folien Projektor | pro Stück | 20,00€ |
| ○ Beamer 12000 ANSILumen | pro Tag | 400,00€ |
| ○ Beamer 15000 ANSILumen | pro Tag | 500,00€ |
| ○ Moderatorenkoffer zusätzlich zur Tagungspauschale | pro Stück | 25,00€ |

Für alles Weitere an Technik empfehlen wir unseren externen Partner vor Ort.

Alleinnutzung

- | | | |
|--|------------|-----------|
| ○ Pools & Wellnessbereiche (zzgl. Kaution 10000,00 €) | pro Tag | 20000,00€ |
| ○ Bowlingbahn | pro Stunde | 16,00 € |
| ○ Spielraum exklusiv | pro Stunde | Frei |
| ○ Alle anderen, möglichen Eventorte werden mit einer transparenten Nutzungspauschale in Rechnung gestellt. | | |

Was sonst noch erwähnt werden muss...

- | | | |
|------------------------------|------------------------|-------------|
| ○ Korkgeld | pro Flasche Wein | ab 16,61 € |
| ○ Korkgeld | pro Spirituosenflasche | ab 42,02 € |
| ○ Tellergeld für Kuchen etc. | pro Person | 2,50 € |
| ○ Fassanstich mit Holzfass | nach Absprache | ab 250,00 € |

Rahmenprogramm

Gerne empfehlen wir für Ihr individuelles Rahmenprogramm unsere Outdoorpartner:

- AllgäuEvents: <https://www.allgaeu-events.com>
- Faszinatour: <http://www.faszinatour.eu/>



Ihre kulinarischen Eventlocations

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



Das PanoramaRestaurant

Nutzungspauschale ab 2000€

Kulinarik mit herrlichem Ausblick genießen.

Nach einer erholsamen Nacht erwartet Sie im PanoramaRestaurant ein vielfältiges und abwechslungsreiches Frühstücksbuffet mit allem, was man für einen guten Start in den Tag braucht. Während Ihrer Veranstaltung können Sie in gemütlichem Ambiente das Mittagsbuffet genießen und am Abend den Tag mit einem reichhaltigen Abendbuffet abrunden.



Der Weinkeller ab 40 Personen

Nutzungspauschale 900 €

Stimmige Atmosphäre für Ihr Fest!

Sie sind auf der Suche nach einer passenden und besonderen Location für einen speziellen Anlass? Dann werfen Sie einen Blick in den Weinkeller unseres Hotels. Stellen Sie sich vor, wie sich Ihre Festgesellschaft hier wohlfühlen oder wie eine Weinprobe den Tag sinnlich abrunden würde. Mit seinem extravaganten Kreuzgewölbe und der Einrichtung aus österreichischem Zirbenholz entführen wir Sie für ein paar Stunden in die Steiermark. Der ideale Ort für Geburtstagsfeiern, Firmenfeste, Jubiläen und Weihnachtsfeiern. Hier lässt es sich gemütlich sitzen und lachen, einfach schöne Stunden erleben und den Alltag vergessen.

Die Tagesbar bis 40 Personen

Nutzungspauschale 400 €

Bar für kleine Pausen während der Tagung im Allgäu.

Wir wissen, was Gästen den Tag versüßt. An der Tagesbar lässt es sich bei Kaffee und hausgemachtem Kuchen aus unserer eigenen Konditorei sowie einem willkommenen Umtrunk herrlich relaxen. Treffen Sie sich hier mit Geschäftspartnern oder Kollegen zu einem gemütlichen Plausch und genießen Sie die Aussicht auf die Allgäuer Berggipfel. Bei einer kleinen Erfrischung können Sie hier in aller Ruhe Ihre E-Mails checken oder im Internet surfen.



Nutzungspauschale 2000 €

Die Bierstube ab 100 Personen

Bayerische Bierkultur in Kombination mit Ihrer Tagung in Bayern.

In unserer zünftigen Bierstube treffen Sie auf gediegenes Allgäuer Wirtshausflair, ganz im Sinne von bayerischer Gastlichkeit. Genießen Sie heimische und andere besondere Bierspezialitäten und stillen Sie Ihren großen oder kleinen Hunger mit regionalen Schmankerln. Stimmungsvolle Unterhaltung gehört in Bayern einfach dazu! Wenn's so richtig gemütlich und die Stimmung bestens ist, dann kommt es schon vor, dass man auch das Tanzbein schwingen möchte. Bieten Sie Ihren Teilnehmern ein uriges, bayrisches Erlebnis mit zünftiger Tanzmusik. Wir helfen gerne bei der Organisation. Sollten Sie nach Ihrem Event in einer anderen Location noch einen Absacker einplanen, dann reservieren wir Ihnen gerne, nach Verfügbarkeit, einen Bereich in unserer Bierstube.

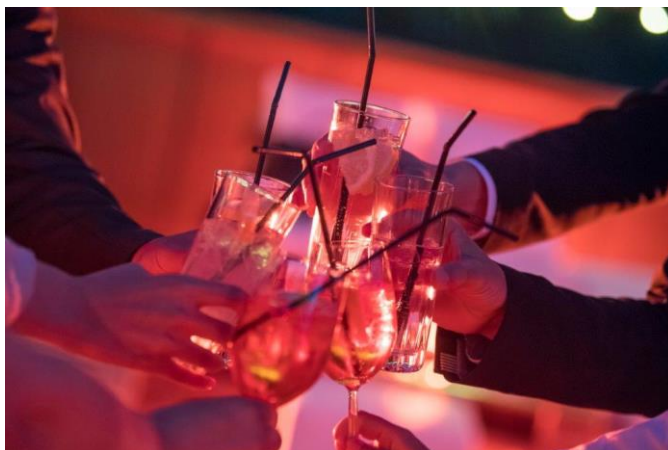
Der NightClub ab 40 Personen

Nutzungspauschale 1500€

Der NightClub für ausgelassene Stimmung!

Ihre Veranstaltung soll nicht nur produktive Arbeit sein, sondern auch Emotionen wecken? Sie benötigen noch einen exklusiven Ort für eine ausgelassene Party? Da können wir Ihnen genau den richtigen Ort anbieten um das „Disco-Feeling“ zu erreichen. Buchen Sie unseren NightClub exklusiv zu Ihrer Veranstaltung dazu.

Rund um die Tanzfläche laden verträumte Nischen und gemütliche Sitzecken zum Platznehmen ein. Frische Drinks und Cocktails in entspannter Atmosphäre macht Müde wieder munter. Planen Sie eine Party, die so schnell nicht vergessen wird.



Die ClubraumTerrasse bis 30 Personen

Nutzungspauschale 400€

Outdoor-Feeling an lauen Sommertagen.

Es gibt Tage, an denen will man es etwas entspannter angehen. Einfach die Seele baumeln lassen und den Anderen das Feld der Aktivitäten überlassen. Unser Tipp für Sie: Entdecken Sie unsere ClubraumTerrasse. Klein, fein und intim. Planen Sie Ihr Mittag- oder Abendevent für bis zu 30 Personen auf der ClubraumTerrasse. Gehen Sie von Ihrem Tagungsraum direkt über in den Sun-Downer. Lassen Sie den Blick über die umliegenden Bergketten schweifen und seien Sie völlig im Hier und Jetzt.

Sonnenkopfhütte im Allgäu ab 70 Personen

Die Eventlocation für Veranstaltungen der besonderen Art.

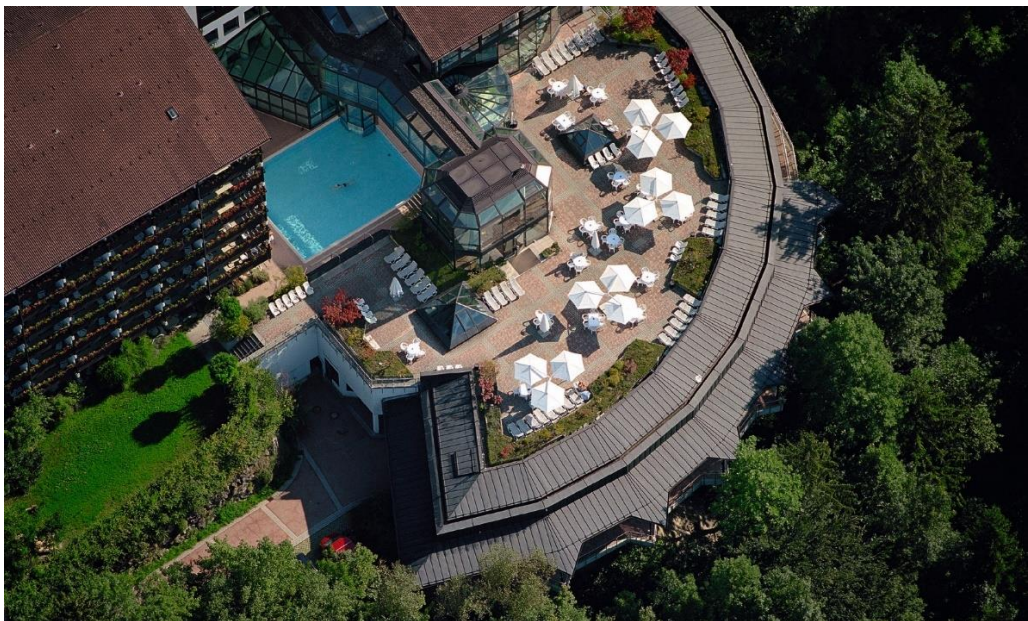
Ob Sie einen privaten Anlass feiern oder die Hütte für Ihr Team oder Seminar mieten möchten, in der Sonnenkopfhütte finden Sie entsprechende Infrastruktur und idyllische Lage vereint. Unser exklusives Highlight für Gäste des AllgäuSternHotels.



Panoramaterrasse ab 50 Personen

Nutzungspauschale ab 2000€

Die Panoramaterrasse bietet Ihnen im Sommer tagsüber einen Raum zur totalen Entspannung. Lassen Sie den Tag mit Aussicht auf die umliegenden Berge vorbeiziehen, genießen Sie erfrischende Drinks von unserer Poolbar und hüpfen Sie hin und wieder in einen der Pools. Am Abend verwandelt sich unsere Terrasse zu dem perfekten Ort für ein BBQ. Buchen Sie Ihr Grillbuffet für Gruppen ab 50 Personen und starten Sie mit einem Sun-Downer in den Abend. Sonnenuntergangsgarantie inklusive.



Terrassenrestaurant ab 40 Personen

Nutzungspauschale ab 500€

Sie möchten Ihre Tagungsgruppe gleich gebührend im Allgäu empfangen? Raus aus dem Auto, rein ins Event? Buchen Sie Ihre exklusive Kaffeepause oder den Welcome-Drink in unserem Terrassenrestaurant direkt neben dem Haupteingang des Hotels. Präsentieren Sie Ihr Unternehmen bei schönem Wetter mit Flaggen, Bannern oder Ständen. Lassen Sie die Welt wissen, dass Sie hier sind! In der kalten Jahreszeit bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihr Event mit einem winterlichen Markt zu starten.

Das AlpenCongressCentrum

*Umbaukosten für ein
Abendevent ab 2000€*

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. Festlicher können Sie Ihren Abend im Allgäu nicht abschließen. Wir unterstützen Sie gerne bei der Organisation des Rahmenprogramms und der Dekoration des Raumes. Bitte planen Sie mindestens 2 Stunden Umbauzeit ein.



Menü- und Buffetauswahl

Wir bieten unseren Gästen 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 AllgäuSternHotel

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 Kräutersaitlinge

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

Buffet „Route 66“

Ab 50 Personen
Pro Person 39,50 €

Vorspeisen Fleisch

Mariniertes Brustspitzenfleisch mit Whiskey-Vinaigrette
Datteln im Baconmantel
Rinderschinken und Katenrauchsalami
Luftgetrockneter Speck und U. S. Beef mit Melonen
Geflügelsalat in California-Dip

Vorspeisen Fisch

Räucherfisch Terrine und Kräuterlachs
Muschelsalat

Vorspeisen Vegetarisch

Gemüsesalat in Sauerrahm
Amerikanischer Krautsalat und Sellerie-Walnussalat
Tomaten mit Lauchzwiebeln und Bohnenkernen
Kürbisse mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Blattsalate mit Limetten-Honey-und Cocktail-Dressing

Suppe

Paprika-Pfeffersuppe

Hauptgerichte

Flanksteak vom Angus- Rind mit Estragon Senf mariniert
Virginia Schweinesteak mit Barbecuesauce
Grilllachs vom Flambrett
Paprikasticks mit Honig gebraten und grüne Bohnen mit Speck
Philadelphia-Rösti und Süßkartoffel frites
American Gemüse-Lasagne

Dessert

Cookie-Crème
Crème Caramel mit Ahornsirup
Mousse aus Blaubeeren mit Marshmallows
Gemischte Donuts

Sie möchten Ihren Gästen etwas ganz Besonderes bieten?
Dann optimieren Sie Ihre Essensauswahl für den Abend und tauschen Sie
Komponenten aus:

		im Tausch
Lammkotelette	pro Person	1,43 €
Spanferkelkaree	pro Person	2,52 €
Steaks vom Entrecôte	pro Person	3,78 €
Rinder Filetsteak	pro Person	5,46 €
Zusätzliche Beilagen nach Wunsch	pro Person	ab 2,10 €

Ihre Hüttenschmankerl nur 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

Unter den Sonnenköpfen

Ab 60 Personen
Pro Person 42,86 €

Auf den Tischen eingedeckt

Feiner Weizenspitz mit Bergbauernbutter

Vorspeise & Salat

Hüttenspeck mit Kren

Rindfleischsalat süß-sauer vom Alpenrind

Mit Honig gegrillter Ziegenkäsetaler

Obazda vom Camembert und Bergkäsebalken

Veganer Nudelsalat mit Grillgemüse

Gefüllte Champions mit Frischkäse

Dreierlei angemachte Salate der Saison

Blattsalat & Dressing

Jour Brezen und Brotauswahl

Suppe

Käseschöberl im Wurzelsud

Hauptgerichte

Maispoulardenbrust mit Scamorzakäse

Glasierte Kalbskugel mit Alpenrahmsauce

Lachsfilet mit Kartoffelkruste

Kartoffeltimbale und Muskatspätzle

Ofen-Wurzelgemüse

Veganer Gemüsestrudel

Dessert

Jour Dampfnudeln mit Vanille-Mohnsauce

Apfel-Mandel-Kuchen

Bayrischcreme mit Topfen und Weinbrandkirschen

Mouse aus Waldbeeren

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

Bei unseren drei Sonnenkopfhüttenschmankerln haben Sie die Möglichkeit, Ihre Speisenauswahl auf Ihren Geschmack anzupassen:

	im Tausch	zusätzlich dazu
Vorspeisen		
Antipasti-Gemüse	1,68 €	3,36 €
Tomate Mozzarella	frei	1,68 €
Heimische Schinkenauswahl	2,10 €	4,62 €
Heimischer Käse vom Brett	2,52 €	5,46 €
Standard Salatschüssel	frei	1,26 €
Suppen		
Tomatensuppe mit Olivenöl	frei	1,00 €
Suppe vom Muskatkürbis	frei	1,00 €
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	frei	1,00 €
Hauptgang		
Entrecôte vom Alpenrind am Stück gebraten	2,10 €	5,46 €
Gegrilltes Spanferkelkarree	1,68 €	5,04 €
Edles Hirschgulasch (Tausch bei BBQ nicht mögl.)	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 €
Krautkrapfen mit Gemüsebouquet	frei	1,68 €
Schupfnudeln mit Grillgemüse	1,00 €	2,10 €
Vegane Pasta mit Schmorgemüse	frei	1,68 €
Allgäuer Käsespätzle (Tausch bei BBQ nicht mögl.)	1,00 €	2,10 €
Gemüsestrudel	1,00 €	2,10 €
Gemüselasagne	1,00 €	2,10 €
Gefüllte Eierpasta mit Sauce	1,00 €	2,10 €

	im Tausch	zusätzlich dazu
Beilagen (warm)		
Eierspätzle	frei	1,26 €
Kartoffel-Soufflé	1,00 €	1,68 €
Kartoffelgratin	1,00 €	1,68 €
Gemüsereis/Tomatenreis	frei	1,26 €
Semmelknödel/Kartoffelknödel	frei	1,26 €
Grillgemüse	frei	1,26 €
Gemüsevariation	frei	1,26 €
Dessert		
Karamellisierte Kaiserschmarren*	1,00 €	2,52 €
Süßer Strudel nach Saison*	1,00 €	2,52 €
Süße Knödel nach 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 deftigen Debreziner
Dazu Senf & Meerrettich
Gemüseplanzerl und Fleischplanzerl mit Bratkartoffeln
Heimische Käse- und Schinkenauswahl
Allgäuer Wurstsalat und Obazda
Hirtensalat mit Gurke, Tomaten, Oliven und Feta
Veganer Kartoffelsalat
Sauerrahmbutter
Brezen, Brotauswahl und Gebäck

Süß

Vanillemousse mit Himbeerspiegel
Rote Beeren Grütze
Donauwelle mit Schlagsahne

Mediterran

Ab 30 Personen
Pro Person 27,73 €

Herzhaft

Fruchtige Paradeiser Suppe
Gemischte Bruschetta
Blattsalatvariation mit verschiedenen Dressings
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto Dip
Lachs-Pralinen mit Meerrettich
Mediterranes Hähnchen am Spieß
Hirten Cordon Bleu mit Hirtenkäse und Spinat
Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse
Mini Gebäck und Bergbauernbutter

Süß

Duett von der Schokolade mit Amarettini
Profiterole mit süßem Schnee und Orangenspalten

Ganz individuell

Ab 15 Personen



Klassiker

je 2,10 €

- | | | |
|------------------------------------|------------|--|
| ○ Flammkuchen | pro Stück | |
| ○ Schmalz- & Schittlauchbrote | pro Person | |
| ○ Laugenkastanien mit Frischkäse | pro Person | |
| ○ Rohkost zum Dippen im Glas | pro Glas | |
| ○ Pflücksalat mit Dressing im Glas | pro Glas | |

Etwas mehr

je ab 2,52 €

- | | | |
|--|------------|--------|
| ○ Bruschetta | pro Stück | |
| ○ Butterbrezen | pro Stück | |
| ○ Allgäuer Wurstsalat im Glas | pro Stück | |
| ○ Allgäuer Käsesalat im Glas | pro Stück | |
| ○ Blätterteig Twister | pro Stück | 2,61 € |
| ○ Belegte Semmel | pro Stück | 2,77 € |
| ○ Käseschmankerl aus der Sennerei | pro Person | 4,62 € |
| ○ Pikante Gulaschsuppe aus dem Kessel | pro Person | 4,62 € |
| ○ Allgäuer Käsesuppe aus dem Kessel | pro Person | 3,78 € |
| ○ Tiroler Paradeisersuppe aus dem Kessel | pro Person | 4,21 € |

Süßes zum Naschen

- | | | |
|-------------------------------|-----------|--------|
| ○ Haselnuss-Pudding | pro Glas | 2,43 € |
| ○ Kokos-Panna Cotta mit Mango | pro Glas | 2,61 € |
| ○ Blechkuchen der Saison | pro Stück | 2,94 € |

Kaffeepausen und Snacks

Als Paket

Standard Kaffeepause

Vor dem Raum: Kaffee & Tee, Candy Bar
und zwei Snackkomponenten (vormittags herzhaft / nachmittags süß)

Ab 15 Personen
Pro Person
7,50 € Brutto/je Pause

Allgäuer Pause

Vor dem Raum: Kaffee & Tee, Candy Bar
Vormittags: Weißwürste, Brezen und süßer Senf
Nachmittags: Rohrnudeln mit Vanillesauce

Ab 15 Personen
Pro Person
10,50 € Brutto/je Pause

Ganz Individuell

Basics dazu

je 2,52 €

- Kaffeepause im Raum Aufpreis pro Person
- Obstschale im Raum pro Person
- Gefüllte süße Croissants pro Stück
- Pikante Plunder pro Stück
- Butterbrezel pro Stück
- Müsliriegel pro Stück
- Kleine Fruchtjoghurts pro Stück

Etwas mehr

je 2,94 €

- Keksmischung Meeting im Raum pro Person
- Blechkuchen der Saison pro Stück
- Frischer Obstsalat im Glas pro Stück
- Halbe belegte Brötchen pro Stück
- Eiscreme am Stil (nur im Sommer & Vorbestellartikel) pro Stück

Wir können noch besser

je 3,78 €

- Torte aus der eigenen Konditorei pro Person
- Candy Bar im Raum pro Person
- Smoothies pro Stück

Und noch eine Schüppe drauf

je 5,46 €

- Pralinenmischung pro Person
- Frische warme Panini pro Person
- Kapselkaffeemaschine im Raum pro Person
- Saft Bar pro Person

Bis 15 Personen

Aus unserer hauseigenen Konditorei



Hausgemachte Kuchen und Torten:

<i>Tarte (8 Stück)</i>	<i>18,49 €</i>
<i>Kuchen (6 Stück)</i>	<i>16,64 €</i>
<i>Kuchen (12 Stück)</i>	<i>33,61 €</i>
<i>Torte (6 Stück)</i>	<i>19,33 €</i>
<i>Torte (14 Stück)</i>	<i>46,22 €</i>
<i>Gugelhupf (10 Stück)</i>	<i>29,41 €</i>

Ganz individuell

- Apfeltarte (8 Stück)
- Birnentarte (8 Stück)
- Aprikosen - Tarte Tatin (8 Stück)
- Gugelhupf (10 Stück)
- Käsekuchen (12 Stück)
- Schoko-Sahnetorte (14 Stück)
- Himbeer-Sahnetorte (14 Stück)
- Waldbeerenkuchen (12 Stück)
- Schwarzwälder Kirschtorte (14 Stück)

Es ist nichts nach Ihrem Geschmack dabei? Dann lassen Sie sich von uns beraten.

Torten mit Motiven oder anlassgebundene Torten

- Etagen-Eventtorte 3-stöckig (ca. 30 Stück)
- Herzkuchen (10-ca. 80 Stück)
- Blechkuchen mit Firmenlogo

Je nach Wunsch

Lunchtüten und Mitternachtssnacks

Stationen zum selber Packen

inkl. 6 Komponenten nach Wahl für 16,50 € pro Person

<input type="radio"/> Wasser	0,5 l	
<input type="radio"/> Eistee	0,5 l	
<input type="radio"/> Fruchtsaft	0,2 l	
<input type="radio"/> Kaisersemmel mit Käse	Stück	
<input type="radio"/> Kaisersemmel mit Schinken	Stück	
<input type="radio"/> Laugenbrezel (natur)	Stück	
<input type="radio"/> Paar Landjäger	Stück	
<input type="radio"/> Müsliriegel	Stück	
<input type="radio"/> Schokoriegel	Stück	
<input type="radio"/> Banane	Stück	
<input type="radio"/> Handobst der Saison	Stück	
<input type="radio"/> Käse Baby Bell	Stück	

Aufpreisartikel

<input type="radio"/> Bunter Salat „to go“	Becher	2,77 €
<input type="radio"/> Paniertes Putenschnitzel in einer Kaisersemmel	Stück	2,77 €

Wenn der Hunger mitten in der Nacht kommt

<input type="radio"/> Pikante Gulaschsuppe mit Brot	pro Person	4,45 €
<input type="radio"/> Heimische Käseauswahl mit Laugengebäck	pro Person	6,30 €
<input type="radio"/> Hot Dog-Station	pro Person	5,55 €
<input type="radio"/> Katzengeschrei mit heimischem Rindfleisch	pro Person	6,47 €
<input type="radio"/> Chili con Carne mit Gebäck	pro Person	6,97 €
<input type="radio"/> Curry-Wurst Station	pro Person	5,55 €

Getränkeauswahl

Für den transparenten Überblick hier eine kleine Auswahl der Getränke, die wir Ihnen in den einzelnen Eventlocations anbieten. Bitte beachten Sie, dass sich in der derzeitigen Situation alle Preise verändern können:

Alkoholfreie Getränke

Wasser von Teinacher	0,20 l	2,94 €
naturell oder medium	0,50 l	4,29 €
	0,75 l	5,38 €
Verschiedene Limonaden ab	0,20 l	2,94 €
	0,40 l	4,37 €
	1,00 l	7,98 €
Verschiedene Säfte	0,20 l	2,94 €
	0,40 l	4,54 €
	1,00 l	8,57 €

Kaffee & Tee

Latte Macchiato		3,53 €
Cappuccino		2,94 €
Milchkaffee		3,36 €
Café Creme		2,52 €
Espresso		2,52 €
Heiße Schokolade		2,94 €
Glas Tee by Samova		3,27 €
Kanne Kaffee	1,5 l	21,01 €

Verschiedene Biere der Brauereien

Zötler, Krombacher, Erdinger	0,30 l	3,19 €
	0,50 l	4,37 €

Spirituosenauswahl

Bodensee Obstler	2cl	2,94 €
Gebirgs-Enzian	2cl	2,94 €
Heuschnaps	2cl	2,94 €
Grappa	2cl	3,78 €
Freihof Williams-Birnen Schnaps mit Honig	2cl	3,36 €
Freihof Willi	2cl	2,94 €
Freihof Willi mit ganzer Birne	2cl	3,36 €
Ramazzotti	4cl	3,78 €

Cocktails und Longdrinks

Jeder hat seinen Liebsten und wir haben sie alle.

Wählen Sie Ihren Favoriten aus der folgenden Auswahl aus. Ist Ihrer nicht dabei? Dann lassen Sie uns wissen, welche Kreation wir für Sie zubereiten dürfen.

Sehr gerne unterbreiten wir Ihnen individuelle Vorschläge.

Ein guter Start in den Abend

Hugo	-	Geht immer
Aperol Spritz	-	Der Klassiker der italienischen Lebensfreude
Lillet Berry	-	Wenn man fruchtig in den Abend starten möchte
Rosato Tonic	-	Spritzig und herb, macht Lust auf das Essen danach

6,30 € pro Aperitif

Glücklich und Alkoholfrei

Driver's Delight	-	Spritzig und fruchtig
Ipanema	-	Lateinamerikanisches Lebensgefühl, ganz ohne Reue
Fruit Punch	-	Yummy, wunderbar fruchtig
Shirley Temple	-	Der Klassiker der alkoholfreien Cocktails

5,46 € pro Mocktail

Cocktails fast & easy

Sex on the Beach	-	Süße Grüße aus Florida
Tequila Sunrise	-	Ein Sonnenaufgang der auch am Abend passt
Mai Tai	-	tropisch & erfrischend
Mojito	-	Herrlich frische Grüße aus Cuba
Caipirinha	-	Ein brasilianischer Klassiker für jede Feier

7,98 € pro Cocktail

Longdrinks die Klassiker

Whisky Cola	-	Treffen sich 3 Teile Cola und 1 Teil Whisky in der Bar...
Cuba Libre	-	Der Urlaubsdrink schlecht hin
Vodka + X	-	So entstanden legendäre Abende
Gin Tonic	-	Ganz klassisch mit Gordon's Gin und Schweppes Tonic ...

Ab 6,30 € pro Longdrink

...oder kombinieren Sie ausgewählte Gins & Tonics

Gin 4cl

Beefeater

Monkey 47

Hendrick's

Roku Japanese Craft

Bombay Sapphire

Malfy Gin con Limone

Mit folgenden Tonics 0,2l

Fever Tree Indian Tonic

Fever Tree Mediterranean Tonic

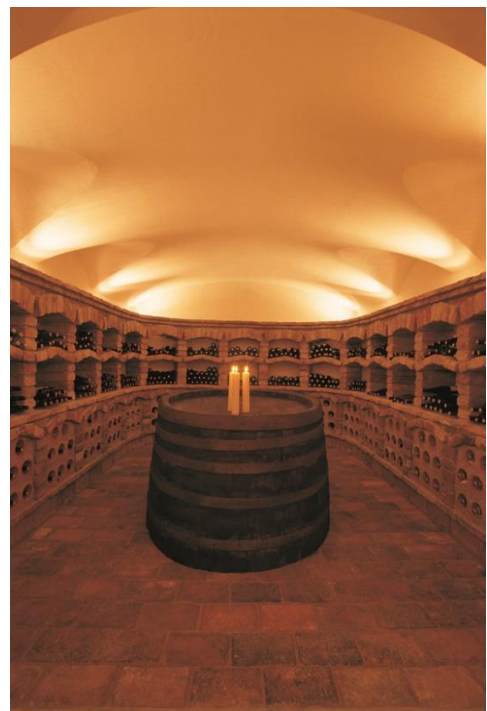
Thomas Henry Indian Tonic

Schweppes Indian Tonic

Preise variieren je nach gewählten Komponenten

Getränkepauschalen

Wir vom AllgäuSternHotel stehen 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:



- Sekt-Empfang: 30 Minuten Getränke zum Empfang (Sekt, Wasser und Softgetränke)
€ 10,50 pro Person.
- Aperitif-Empfang: 30 Minuten Aperitif zum Empfang (Aperol Spritz, Hugo, Lillet Berry, Wasser und Softgetränke; Erdnüsse)
€ 15,55 pro Person.
- Getränkepauschale 1: 2,5 Stunden Getränke begleitend zum Abendessen inklusive (Wein, Bier und Softgetränke)
z.B. 18:00 – 20:30 Uhr € 26,89 pro Person.
- Getränkepauschale 2: 4 Stunden Getränke in Ihrem Raum inklusive (Wein, Bier, Softgetränke und Kaffeespezialitäten)
z.B. 18:00 – 22:00 Uhr € 33,61 pro Person.
- Getränkepauschale 3: 4 Stunden Getränke in Ihrem Raum inklusive (Wein, Bier, Softgetränke, Kaffeespezialitäten und einem Schnaps)
z.B. 18:00 – 22:00 Uhr € 36,14 pro Person.
- Getränkepauschale 4: 4 Stunden Getränke in Ihrem Raum inklusive (Wein, Bier, Softgetränke, Kaffeespezialitäten und Schnaps)
z.B. 18:00 – 22:00 Uhr € 42,02 pro Person.
- Sie und Ihre Gäste genießen den Abend? Gerne verlängern wir Ihre Pauschale jeweils um eine Stunde.
- Verlängerung: 1 Stunde Getränke (Wein, Bier und Softgetränke)
€ 12,61 pro Person und Stunde.

Wein, Sekt & Champagner

Für den Start in den Abend empfehlen wir Ihnen etwas Prickelndes:

PrivatCuvée AllgäuStern	0,1 l	4,20 €
PrivatCuvée AllgäuStern	0,75 l	21,85 €
Moët & Chandon, brut	0,75 l	66,38 €
Moët & Chandon rosé, brut	0,75 l	66,38 €
Veuve Clicquot Ponsardin, brut	0,75 l	66,38 €

Danach entführen wir Sie gerne in unsere Weinwelt. Die folgenden Weine können jeweils ganz nach Ihrem Geschmack in die Getränkepauschale (gegebenenfalls mit Aufpreis) inkludiert werden. Wir empfehlen nicht mehr als 2 Weißweine oder 2 Rotweine am Abend zur Auswahl zu geben. (Alle Weine können Rückstände von Schwefel enthalten.)



WEISSWEIN 1,0 l

Verrenberger Lindelberg, Riesling 24,79 €
 Q.b.A., Erzeugergemeinschaft Obersulm-Affaltrach, Württemberg
 Trocken, spritzig und würzig

Kallfelz Riesling 24,79 €
 Qualitätswein b.A.
 Weingut Albert Kallfelz, Mosel
 Halbtrocken, fruchtig und rassig

Thüngersheimer Ravensburg, Silvaner 24,79 €
 Q.b.A., Weingut Gebrüder Geiger, Franken
 Trocken, feinfruchtig und würzig

Pinot Grigio 24,79 €
 Weinkellerei Poletti, Venetien, Italien
 Trocken, würzig und feinfruchtig

Grüner Veltliner 24,79 €
 Weingut Kremser, Kamptal, Österreich
 Trocken, elegant und fruchtig - **Nur auf der Sonnenkopfhütte -**

ROSEWEIN 1,0 l

Portugieser Weißherbst 24,79 €
 Q.b.A., A.Nollen, Erben, Pfalz
 Mild lieblich und angenehm mundig

Côtes de Provence A.C., rosé 24,79 €
 Château la Grande Baquiere
 Provence, Frankreich
 Trocken, spritzig und herzhaft

Oberbergener Vulkanfelsen, Spätburgunder Weißherbst 24,79 €
 Q.b.A. Erzeugerabfüllung WG Oberbergen, Baden
 Halbtrocken, fruchtig, süffig - **Nur auf der Sonnenkopfhütte -**

ROTWEIN	1,0 l
Primitivo IGT Weinkellerei Torrevento, Puglia, Italien Trocken, vollmundig fruchtig nach dunklem Steinobst	24,79 €
Haberschlechter Heuchelberg Trollinger, Qualitätswein b.A. Weingärtner Brackenheim, Württemberg Halbtrocken, feine Frucht	24,79 €
Bardolino D.O.C. Weingut St. Barthelmeh, Venetien, Italien Trocken, frisch, würzig, typisch italienisch	24,79 €
Blauer Zweigelt Weingut Wendelin, Neusiedlersee, Österreich Trocken, harmonisch	24,79 €

Wir freuen uns auf Sie

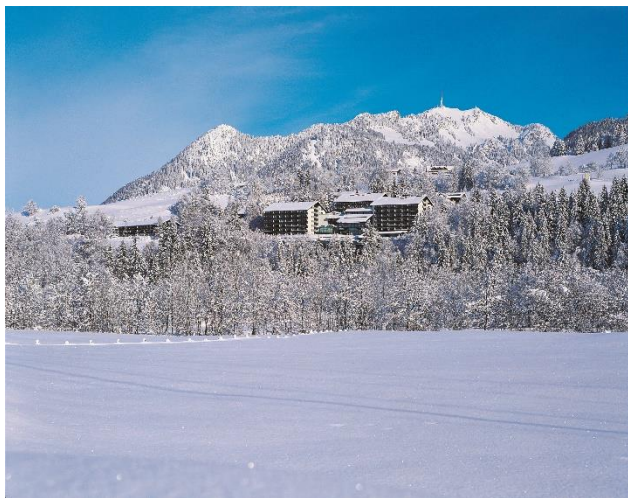
Unsere Ansprechpartnerinnen sind für Sie da:

+49 8321 279-911 / -916

Alisa Keck: bankett@allgaeustern.de

Corinna Stahr: verkauf@allgaeustern.de

Impressionen. Emotionen.



Schon gehört?

In unserer Digitalen Gästemappe finden Sie nun alle wichtigen Infos rund um unser Hotel und die Umgebung. Wir wünschen viel Freude beim Stöbern!



Jetzt QR-Code scannen oder hier klicken: <https://allgaeustern.guestnet.info/>