



Unsere Hüttenalm auf dem Hofgut im Winter

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.

Winterzeit ist Hüttenzeit!

Und diese Zeit, liebe Gäste, können Sie am besten auf dem Hofgut Laubenheimer Höhe genießen.

Ob Weihnachtsfeiern, Firmenevents, Familienfeiern oder einfach zum gemütlichen Schmausen mit Ihrem Freunden. All das bietet Ihnen auch dieses Jahr wieder unser Hütten Team, rund um die Eisbahn.

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)

Anschließend haben Sie die Wahl zwischen unseren fünf köstlichen Hüttenvarianten:

VARIANTE 1

Kräftige Rinderbouillon mit Markklößchen
und gebratenen Austernpilzen

GÄNSEPFANNE

Knusprige Hafermastgans mit Apfelrotkraut, hausgemachten
Kartoffelklößen mit Schmelze, Bratäpfeln, glasierten Maronen
und Sauce - auf dem Tisch eingesetzt -

Ofenfrischer Quark- und Apfelstrudel mit Vanillesauce

VARIANTE 2

Karotten-Süßkartoffel-Cremesüppchen mit Baconchip

ZÜNFTIGE WINTERPFANNE

Mini-Grillhaxen vom Schwein | geschmorte Ochsenbäckchen

Gekochte Bauchscheiben vom Duroc-Schwein

Gefüllte Hähnchenschenkel

Grillzucchini mit Rinderhackfleisch und Käse gefüllt

Speckrosenkohl | gebackener Blumenkohl | Patisson
Wirsingchips | Grenaille Kartoffeln | Kräuterschupfnudeln

Käsespätzle apart

- auf dem Tisch eingesetzt -

Fluffiger Hofgut Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
und Apfelmus

Die Speisen im Hüttenalm-Paket

VARIANTE 3

Getrübtes Kohlrabisüppchen mit Selleriestroh und Kräutern

HOFGUT-BRÜHE-FONDUE

Kräftige Brühe vom Rind oder Geflügel, dünn geschnittenes Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch

Auswahl an buntem rohen Gemüse dazu verschiedene Saucen, Krautsalat, Mixed Pickels, Salat, Folienkartoffeln und gebackene Mini Kartoffeln - auf dem Tisch eingesetzt -

Ofenfrischer Quark- und Apfelstrudel mit Vanillesauce

VARIANTE 4 : MENÜ

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

Kürbisrahmsuppe mit Steierischem Kürbiskernöl

Saftiger Rollbraten von der Hirschkeule mit Schwarzbiersauce, gebratenem Blumenkohl und Semmelknödeln

oder

Tranche vom Lachsfilet auf Petersilienwurzelpüree, winterlichem Gemüse, Risolée kartoffeln und leichter Senfsauce

oder

Deftige Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut, Sahne, Bergkäse und Kräutern

Ofenfrischer Quark- und Apfelstrudel mit Vanillesauce

Die Speisen im Hüttenalm-Paket

VARIANTE 5: HÜTTENBUFFET

- ab 25 Personen –

RUSTIKALES VORSPEISENBRETT AM TISCH EINGESETZT

Verschiedene Wurstsorten, Wildschinken, Käruterchampignons, Gänseschmalz, Lachswrap, Spundekäs, Mixed Pickles, gekochte Eier, marinierter Rettich, gebackene Rote Bete, Rotweinbirne mit Blauschimmelkäse und Walnüssen, Kartoffel-Gurkensalat, Blumenkohlsalat mit Ei, Bröseln und Kräutern, Orientalischer Rotkohlsalat, Lauchsalat mit gebrannten Mandeln und Maronen

Zwiebelrostbraten vom Rind dazu Schwarzbiersauce und Romanesco

Crispy Chicken Fingers mit Buttermilch-Chili-Marinade

Deftige Schupfnudelpfanne mit Sauerkraut, Sahne, Bergkäse und Kräutern

Wildbratwurst mit Rahmwirsing und Risolée

Zanderfilet auf Bouillonkartoffeln

Dazu Butterspätzle, Kräutergnocchi sowie Kartoffel-Gurken-Salat und eine Auswahl an winterlichen Salaten mit verschiedenen Dressings und Toppings

Hausgemachter Crêpe mit Apfel-Zimt-Füllung

Topfenstrudel mit Vanillesauce und Spekulatiuscrunch

Beschwipstes Stollentrifle mit Beeren im Weckglas

Schokoladen-Birnen-Mousse mit karamellisierten Walnüssen

Die Getränke im Alm-Paket

ZUM EMPFANG:

Begrüßung der Gäste mit einem Haferl Hüttenpunsch, Glühwein oder Softgetränk auf der Terrasse der Hüttenalm / Hofgut Alm.

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 als Pauschale pro 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.



© yasminandtim.com



Unsere Winterwelt

Möchten Sie und Ihre Gäste vor oder nach dem Essen gerne noch eine Runde Eisstockschießen oder Eislaufen, so kann dies wie folgt hinzu gebucht werden.

Eisstockschießen nach Verfügbarkeit

(je nach Verfügbarkeit! Die Buchung der Hüttenalm schließt nicht die Verfügbarkeit der Eisstockbahn oder der Eisbahn ein)

Info: Gerne führen wir für Sie und Ihre Gäste entsprechende „Strichlisten“ für das Eislaufen oder den Verleih und rechnen dieses auf der Gesamtrechnung ab.

Da unsere Eisstockbahn sehr beliebt ist, empfehlen wir eine frühzeitige Buchung.

Reservierungen

Exklusivität der Hüttenalm / Hofgut Alm können wir nur bei voller Hüttenbelegung und nach Verfügbarkeit gewähren:

Mindestumsatz bei Bedarf je nach Personenanzahl.

Bei einer exklusiven Buchung der Hüttenalm bis zu 60 Personen kann ebenfalls ein Almbuffet angeboten werden!

Die Maximalbelegung der Hüttenalm liegt bei 80 Personen, der Hofgut Alm bei 70 Personen gesetzt.

Sie sind mehr Gäste? Dann sprechen Sie uns an, wir finden einen Weg!

Bitte beachten Sie, dass wir je nach Gästeanzahl eine Raummiete / Servicepauschale berechnen.

Technische Ausstattung

Technische Ausstattung in der Hüttenalm / Hofgut Alm ist eine Grundbeschallungsanlage für Hintergrundmusik integriert.

Wünschen Sie bei einer exklusiven Buchung einen DJ etc. so muss dieser bitte die komplette Technik einbringen.

Bei der Buchung eines DJ helfen wir gerne weiter.



Liebe Gäste,

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

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