

HÜTTENABEND in der Rauchkuchl

Pfandlessen

Buntes Salatbuffet



Regionale Vorspeisen vom Buffet



Klare Rinderkraftsuppe mit Schnittlauchfrittaten



Schmaus – serviert im Pfandl

Braten vom Jungschwein, Geselchtes, Backhendl,

Selchfleischknödel, Käsespätzle, Tiroler Gröstl,

buntes Gemüse, Sauerkraut



Dessert vom Buffet

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster u. Apfelmus,

Apfelstrudel u. Topfenstrudel mit Vanillesauce

ab 20 bis max. 50 Personen möglich

- Preis Euro 30,- pro Person
- Aufpreis auf Seminarvollpension Euro 17,- pro Person

Preise netto zuzügl. gesetzlicher USt.

Speisen können je nach Saison variieren, gewünschte Menüfolge nur nach vorheriger Absprache bis spätestens 2 Wochen vorher möglich.