



STERNENZAUBER 2018 / 2019

---

FEIERPAKETE

---

# FEIERN

# IM ALPENGLÜCK

WEIHNACHTSFEIER | HOCHZEIT | GEBURTSTAG | GEMÜTLICHES ZUSAMMEN SEIN

EGAL WELCHEN GRUND SIE FÜR IHRE FEIER HABEN:  
FEIERN SIE IHR FEST IN MONHEIMS SCHÖNSTER WINTER-  
LOCATION MIT DIREKTEM BLICK AUF DIE EISBAHN.

AB 10 PERSONEN KÖNNEN SIE BEI UNS EINEN TISCH MIT BESONDEREM MENÜ/ BUFFET BESTELLEN.  
HIERFÜR STELLEN WIR IHNEN SELBSTVERSTÄNDLICH SERVICE ZUR BEDienung AM TISCH BEREIT

SIE SIND EINE KLEINERE GRUPPE UND WÜNSCHEN SICH EIN INDIVIDUELLES ESSEN?  
BITTE SPRECHEN SIE UNS AN, WIR BEMÜHEN UNS EINE PASSENDE LÖSUNG FÜR SIE ZU FINDEN.

## RUSTIKAL | ZÜNFTIG | LECKER



# STERNENZAUBER 2018 / 2019

---

## FEIERPAKETE

---

LIEBE GÄSTE,

FÜR IHRE FEIER IN DER MONHEIMER ALMHÜTTE AB 10 PERSONEN HABEN WIR FÜR SIE EINIGE ZÜNFTIGE BUFFET- UND MENÜVORSCHLÄGE ZUSAMMENGESTELLT, DIE SIE GERNE VORAB BEI UNS BESTELLEN KÖNNEN.

SO EINFACH GEHT'S:

- »»» 1. TISCH RESERVIEREN UNTER [INFO@CANTINA-MONHEIM.DE](mailto:INFO@CANTINA-MONHEIM.DE)
- »»» 2. RESERVIERUNGSBESTÄTIGUNG ERHALTEN
- »»» 3. MINDESTENS 5 TAGE VORHER BUFFET, MENÜ ODER TELLERGERICHT AUSWÄHLEN & BESTELLEN
- »»» 4. ANKOMMEN, GENIEßEN



GERNE STEHEN WIR IHNEN JEDERZEIT UNTER [INFO@CANTINA-MONHEIM.DE](mailto:INFO@CANTINA-MONHEIM.DE) ODER TELEFON 0151-40789 007 FÜR EINE MENÜABSPRACHE ODER FRAGEN ZUR VERFÜGUNG.

EINE LISTE MÖGLICHER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE KÖNNEN SIE JEDERZEIT GERNE BEI UNS EINSEHEN.

WIR FREUEN UNS AUF SIE.

*Tina Gethmann & das Almhütten Team*



STERNENZAUBER 2018 / 2019

---

FEIERPAKETE

---

# BUFFET

WÄHLEN SIE EINEN BUFFETVORSCHLAG ODER STELLEN SIE SICH IHR BUFFET AUS DEN EINZELNEN KOMPONENTEN INDIVIDUELL ZUSAMMEN.

SELBSTVERSTÄNDLICH BERATEN & UNTERSTÜTZEN WIR SIE SEHR GERNE BEI IHRER AUSWAHL.

**RUSTIKAL | ZÜNFTIG | LECKER**



---

## KALTE JAUS'N- BUFFETS AUF DEM TISCH ODER ALS BUFFET ANGERICHTET

---

### >>> GROBE BRETTL JAUSE

Kaminwurz'n . Tiroler Speck . Räucherschinken . Mini-Schnitzel .  
Salami . Geräucherte Mettwurstchen . Verschiedene Bergkäse .  
Ziegenkäse . Obazda . Hausgemachtes Schmalz . Essigurkerln .  
Kleine Tomaten . Rettich/ Radiserl . Zünftige Brotauswahl

---

PRO PERSON: 17,00 EUR  
INCL. 19%MWST.

### >>> RHEINISCHE TAPAS

Kölsche Flönz & frische Zwiebeln . Rheinische Fleischwurst .  
Geräucherter Schinken . Mini- Frikadellen . Mini- Schnitzelchen  
Geräucherte Mettwurst . Kabanossi & Salami . Gouda in Würfeln .  
Leerdammer . Camembert & Weichkäse . Frischkäse in verschiedenen  
Sorten . Frische Gurke . Kleine Tomaten . Essigurken .  
Silberzwiebeln . Trauben . Landbutter . Düsseldorfer Senf .  
Gemischte Cracker . Salznüsse . Deftige Brotauswahl

---

PRO PERSON: 16,00 EUR  
INCL. 19%MWST.

### >>> SÜDTIROL

Italienische Salamiauswahl . Kaminwurz'n . Landjäger . Geräucherter  
Schinken . Südtiroler Speck . Mini-Schnitzelchen . Auswahl an  
Bergkäse . Heumilchkäse . Ziegenkäse . Italienische Weichkäse  
Diverse hausgemachte Käsecremes . Obazda . Verschiedene gegrillte  
Gemüse/ Antipasti . Marinierte Oliven . Getrocknete Früchte .  
Trauben . Halbgetrocknete Tomaten . Frische Tomaten . Walnüsse .  
Cracker . Grissini . Original Schüttelbrot  
Auswahl an Bauern- und Landbrot

---

PRO PERSON: 25,00 EUR  
INCL. 19%MWST.

---

## BUFFET: >>> KLEINES OKTOBERFEST

---

### >>> FLEISCH

Wiener Backhendl	
Weißwürstchen	
Bayrischer Leberkäse	5,00 EUR

### >>> BEILAGEN

Ofenfrische Laugen-Brez´n	
Semmeln	
Riesen-Essiggurken	
Radi/ Radiserl	
Krautsalat mit Kümmel	
Bayrischer Kartoffelsalat (Essig & Öl)	6,50 EUR

### >>> SAUCEN & DIPS

Süßer Senf	
Preiselbeeren	
Obazda	
Schmalz	
Kräuterbutter	3,00 EUR

---

 **PRO PERSON: 14,50 EUR**  
INCL. 19% MWST.





---

## BUFFET: >>> APRÈS SKI

---

### >>> VORSPEISE - AM TISCH SERVIERT

Kräftige Rindssuppe  
mit Frittaten dazu Mini-Laugengebäck

4,00 EUR

### >>> WARMER HAUPTGANG - AM TISCH SERVIERT IN GROBEN SCHALEN

Currywurstpfanne mit hausgekochter Sauce  
Pommes frites mit hausgemachtem Pommessalz  
Ketchup . Mayonnaise

8,00 EUR

### >>> DESSERT - AM TISCH SERVIERT

Schwarzwälder Kirsch  
im Glas serviert, dazu ein Glas Kirschwasser

4,50 EUR

---

PRO PERSON: 16,50 EUR  
INCL. 19% MWST.





---

## BUFFET: >>> SCHNEEGESTÖBER

---

### >>> VORSPEISE - AM TISCH SERVIERT

Feldsalat in Senf-Vinaigrette  
mit gerösteten Kernen & krossem Speck

4,00 EUR

### >>> WARMER HAUPTGANG - ALS BUFFET AUFGEBAUT

Wiener Wirtshausgulasch vom Rind  
Krosse Backhendl  
Gebratene Nürnberger

Kartoffelklöße  
Butterspätzle  
Bayerischer Kartoffelsalat

Hausgemachter Apfelrotkohl  
Sauerkraut klassisch mit Zwiebeln & Speck

13,00 EUR

### >>> DESSERT - AM TISCH SERVIERT IN GROBEN SCHALEN

Original Österreichischer Kaiserschmarrn  
mit Puderzucker und Pflaumenröster

5,50 EUR

---

PRO PERSON: 22,50 EUR  
INCL. 19% MWST.



---

## BUFFET: >>> ALPENGLÜCK

---

### >>> KLEINE BRETTL JAUSE - AUF DEM TISCH ANGERICHTET

Kaminwurz´n | Tiroler Speck | Räucherschinken | Mini-Schnitzel |  
Bergkäse | Obazda | Schmalz | Essigurkerln | Jaus´n Gebäck

7,00 EUR

### >>> WARMER HAUPTGANG

Monheimer Zwiebelrostbraten vom Rind in kräftig dunkler Sauce  
Hähnchenbrust in Kräuterrahmsauce  
Schweinefilet in Orangen-Pfeffer-Sauce

Bratkartoffeln  
Butterspätzle

Hausgemachter Apfelrotkohl  
Bunte Wintergemüse in feiner Buttersauce gegart

15,00 EUR

### >>> DESSERT - AM TISCH SERVIERT

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce & Schlagcreme

5,00 EUR

---

PRO PERSON: 27,00 EUR

INCL. 19% MWST.





---

## BUFFET: >>> KAMINABEND

---



### >>> KALT-WARMES BUFFET

Feldsalat mit gerösteten Kernen  
Gegrillte Zucchini . Paprika . Aubergine  
Halbgetrocknete Tomaten  
Marinierte Oliven

Geräucherte Forelle  
Räucherlachs

Hirsgulasch mit Pilzen  
Schnitzel -Wiener Art- vom Schwein

Kartoffelklöße  
Bratkartoffeln  
Süßkartoffelpüree

Apfelrotkohl  
Bunte Wintergemüse in Butter gegart

25,00 EUR

### >>> DESSERT

Winterliches Gebäck-Bufferet  
mit Mini Törtchen, verschiedenen Plunderteilchen, Lebkuchen,  
Marzipan, feiner Schokolade

8,00 EUR

---

**PRO PERSON: 33,00 EUR**  
INCL. 19% MWST.



# STERNENZAUBER 2018 / 2019

---

## FEIERPAKETE

---

# MENÜ

STELLEN SIE SICH AUS UNSEREN NACHFOLGENDEN VORSCHLÄGEN IHR INDIVIDUELLES MENÜ ZUSAMMEN.

BITTE WÄHLEN SIE FÜR DIE KOMPLETTE GESELLSCHAFT EINE MENÜFOLGE ODER EIN GERICHT AUS.

AUS LOGISTISCHEN GRÜNDEN UND DEN EINGESCHRÄNKTEN ZUBEREITUNGSMÖGLICHKEITEN IN DER ALMHÜTTE IST ES UNS LEIDER NICHT MÖGLICH, DASS WIR EINE AUSWAHL BEREIT HALTEN BZW. WIR EIN À LA CARTE MENÜ ANBIETEN. DANKE FÜR IHR VERSTÄNDNIS.

## RUSTIKAL | ZÜNFTIG | LECKER

---

## VORSPEISE

---

### >>> WARM

WILDCONSOMMÉ mit gefülltem Ravioli dazu Mini-Laugengebäck	4,50 EUR
KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit Frittaten dazu Mini-Laugengebäck	4,00 EUR
GULASCHSUPPE VOM RIND mit Paprika dazu Mini-Laugengebäck	4,50 EUR
PAAR WEIBWÜRSTE mit Riesen-Brezel & süßem Senf	5,00 EUR

### >>> KALT

FRISCH GEBACKENE LAUGENBREZ'N mit hausgemachtem Obazda	3,00 EUR
TATAR VOM RIND klassisch mariniert auf Wintersalat mit Laugengebäck	9,50 EUR
FELDSALAT IN SENF-VINAIGRETTE mit gerösteten Kernen & krossem Speck	4,00 EUR



---

## HAUPTGANG

---

### >>> RIND & WILD



WIENER WIRTSHAUSGULASCH VOM RIND mit Apfelrotkohl & Butterspätzle	10,50 EUR
HIRSCHGULASCH MIT PILZEN IN WACHHOLDERSAUCE dazu Süßkartoffelrösti & Wintergemüse	12,50 EUR
MONHEIMER ZWIEBELROSTBRATEN VOM RIND mit Bratkartoffeln & Wintergemüse	10,50 EUR

### >>> GEFLÜGEL

BACKHENDL „WIENER ART“ mit Erdäpfel-Vogerl-Salat & steirischem Kernöl	9,50 EUR
HÄHNCHENBRUST IN PILZ-KRÄUTERRAHMSAUCE mit Kartoffelrösti & Feldsalat in Senf-Vinaigrette	9,50 EUR
GROBER WINTERSALAT mit gebratener Hähnchenbrust & gerösteten Kernen	9,50 EUR

### >>> EINTÖPFE & KLEINIGKEITEN

GRÜNKOHL Klassisch untereinander gekocht mit einer Mettwurst	6,00 EUR
GULASCHSUPPE VOM RIND mit Paprika dazu Laugengebäck	6,00 EUR
DEFTIGER ERBSENEINTOPF Klassisch mit guter Wurst	5,50 EUR
Vegetarisch	4,50 EUR
GEBACKENER CAMEMBERT mit Preiselbeeren auf gutem Landbrot & Feldsalat	6,00 EUR

---

## DESSERT

---

### >>> WARM

ORIGINAL ÖSTERREICHISCHER KAISERSCHMARRN mit Puderzucker und Pflaumenröster	5,50 EUR
WIENER APFELSTRUDEL mit Vanillesauce & frischer Schlagcreme	5,00 EUR
GEFÜLLTER BRATAPFEL mit Marzipan, Rumrosinen & Nüssen dazu Vanillesauce	4,50 EUR
MARILLEN- UND NOUGATKNÖDEL in Vanillesauce	5,50 EUR



### >>> KALT

BAUMKUCHEN-TRÜFFEL-TÖRTCHEN auf Zimtpflaumen	5,50 EUR
LASAGNE VON NOUGAT & MARZIPAN auf winterlicher Rote Grütze	5,50 EUR
WINTERLICHES TIRAMISU IM KLEINEN GLAS mit Rum-Kirschen & Schokostückchen	3,00 EUR



STERNENZAUBER 2018 / 2019

---

FEIERPAKETE

---

# GETRÄNKE

VON UNSERER GETRÄNKEAUSWAHL KÖNNEN SIE GERNE  
À LA CARTE BESTELLEN. WIR RECHNEN NACH VERBRAUCH AB.

ALTERNATIV KÖNNEN SIE UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE  
WÄHLEN.

HABEN SIE BESONDERE WÜNSCHE WIE Z.B. FASSBIER, BESONDERE WEINE, SPIRITUOSEN?  
SPRECHEN SIE UNS GERNE AN, WIR ORGANISIEREN DAS FÜR SIE.

**RUSTIKAL | ZÜNFTIG | LECKER**

---

## GETRÄNKE À LA CARTE

---

### >>> HEIBE GETRÄNKE



ROTER ODER WEIBER GLÜHWEIN -DIREKT VOM WINZER- mit Rum oder Amaretto	0,21	3,50 EUR 4,00 EUR
WINTER-PUNSCH -ALKOHOLFREI-	0,21	2,50 EUR

### >>> KALTE GETRÄNKE

MONHEIMER PERLE Sekt weiß, extra trocken	0,21	4,00 EUR
Sekt rosé, trocken	0,21	4,00 EUR
	0,751	13,00 EUR
WEINGUT NEEF- EMMICH, RHEINHESSEN Unser Hauswein - Weiß . Rot . Rosé	0,21	4,00 EUR
	0,751	13,00 EUR
PETERS KÖLSCH, Flasche	0,331	2,50 EUR
FÜCHSCHEN WEIHNACHTSBIER, Flasche	0,51	5,00 EUR
MINERALWASSER, Flasche	0,21	1,50 EUR
	0,751	4,50 EUR
COCA COLA   LIGHT, FANTA, SPRITE, Flasche	0,21	2,00 EUR
ALMDUDLER   BIO SAFTSCHORLEN versch. Sorten	0,331	3,00 EUR

### >>> STARKE GETRÄNKE

WILLIAMS   MIRABELLE   HIMBEERE   HASELNUSS	2c1	2,50 EUR
KILLEPITSCH	2c1	2,50 EUR

---

## GETRÄNKEPAUSCHALE

---

ALLE GETRÄNKE DER KARTE ODER NACH ABSPRACHE: 9,00 EUR / PRO PERSON & STUNDE.