2025/26

VERANSTALTUNGSMAPPE
ALM - GENIESSEN

ALM-GENIESSEN

Für Fragen und Veranstaltungsabsprachen nehmen wir uns gerne, möglichst außerhalb unserer Servicezeiten, (Mittwoch - Sonntag zwischen 15:00 - 17:00 Uhr) Zeit für Sie.
Bitte vereinbaren Sie für Veranstaltungsabsprachen einen Termin:
Telefonisch 05105 2566
Per E-Mail info@deister-alm.de

Die nachfolgenden Vorschläge können wir gerne in einem persönlichen Gespräch auf Ihre Wünsche anpassen. Zusammen arbeiten wir ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung aus.

Kinder, Kinder...

...feiern gerne mit:
Unter 6 Jahren 12,50 Euro zzgl. 8€ für Getränke
Von 6 bis 13 Jahren zum halben Preis zzgl. 10€ für Getränke
Ab 14 möchten sie wie Erwachsene behandelt werden!

EXTRAS

Weiße Tischwäsche & Stoffservietten € 2,50 pro Pers
Eine Abendveranstaltung über die Öffnungszeiten hinaus ist nur mit einem Mindestumsatz von 3000,00 € und einer Getränkepauschale möglich. Veranstaltungsende max 02 Uhr

2025/26 alm – geniessen.

TRAUERFEIER AUF DER ALM

Kaffee und Kuchen
(Butter-, Streusel-, Mandel und Apfelkuchen) 20 € pro Pers
Plus 2 Sorten Schnittchen +5€ pro Person

Rustikales MENÜ I

Bayerische Festtagssuppe mit frischen Gartenkräutern,
Gemüse und Engelshaar

Medallions vom Schweinefilet im Panchettamantel,
Gartengemüse, Champignonrahm, Kroketten

Creme Brûlée
45 EUR/P

Rustikales MENÜ II

Almsalat mit gehobeltem Bergkäse

Brotkorb und Butter

Rücken vom Weideochsen als Zwiebelrostbraten mit Bohnen und Spätzle

Mousse au Chocolat mit roter Grütze
48 EUR/P

2025/26 alm – geniessen

Rustikales MENÜ III

Kartoffel-Lauch-Suppe mit geräuchertem Lachs und Croûtons

Gulasch vom Weideochsen mit Apfel - Rotkohl und Spätzle

Grießflammerie mit Kirschen
39,00 EUR/P

ENTENMENÜ

Blattsalate mit gebratener Entenleber

Halbe Oldenburger Ente mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Vanilleeis mit heißen Kirschen
44 EUR/P

Rustikales Büffet Ab 20 Personen

AM TISCH
Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüse & Fleischbällchen
oder Cremesuppe Ihrer Wahl

VOM BÜFFET
Medaillons vom Schweinefilet im Champignonrahm
Lachsfilet auf grünem Spargel ,Blattspinat und Weißweinbutter
Steinpilzravioli in Salbeibutter vegetarisch
Gartengemüse, Gratin und Kräuterkartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesoße , Topfenschaum
46 EUR/P

2025/26 alm – geniessen.

Winzerbüffet Rheingau

Ab 30 Personen

Vorspeisen vom Büffet

Lachsforellenfilet mit Kräutersoße und Wildkräutern
Flußkrebssalat mit Kresse und grünem Spargel
Rosa Kalbsrücken mit Frankfurter Soße
Rote Betesalat mit Ziegenfrischkäse
Wurstsalat Winzer Art mit Zwiebeln und sauren Gurken
Apfelselleriesalat mit Walnüssen

Warmes Büffet (zwei Hauptgänge zur Wahl)

Landschweinlenden in Riesling mit Champignons und Perlzwiebeln
Bäckchen vom Rind in Spätburgunder geschmort
UND Flußzander mit Rieslingsoße auf Blattspinat
DAZU Jahreszeitengemüse, Rosmarinkartoffeln und Gratin

Dessert vom Büffet

Weiße und braune Mousse
Käsebrett mit heimischen Käsesorten

Pro Person 48,00 Euro

2025/26 alm – geniessen.

Hochzeitsbüffet Frühling I Sommer

Ab 30 Personen

Am Tisch serviert

Rosa pochierter Kalbstafelspitz mit Frankfurter Soße
ODER Salate der Saison mit gebratenen Pfifferlingen und Kresse
ODER Riesengarnelen auf einem Salat von Rucola, Avocados und konfierter Tomate

Vorspeisen vom Büffet

Warmgeräucherte Barberie-Entenbrust auf Mango - Papayasalat
Kalbstafelspitz, rosa Tuna und Thunfischsoße
Spargel Panna Cotta mit Lachstatar & Spargelsalat
Rote und gelbe Paprika enthäutet und mit nativem Olivenöl mariniert, Ziegenkäse & Pesto

Warm vom Büffet

Gegrillte Lendenschnitte vom Rinderfilet mit Pilzkruste und einer Thymianjus
Seeteufelmedaillons in Champagnersoße
Spargelgemüse, junge Möhren und Kaiserschoten
Rosmarinkartoffeln und Gratin
Vegetarisch: Ravioli gefüllt mit grünem Spargel und Ricotta

Dessert vom Büffet

Kaffee Panna Cotta mit Waldbeeren
Crème Brûlée
Parmesanecken mit Feigen und Trauben

Pro Person 62,00 Euro

2025/26 alm – geniessen.

Mediterranes Büffet

Ab 30 Personen

Vorspeisen vom Büffet

„Vitello tonnato“ Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße
Acetozwiebeln, Oliven und getrocknete Tomaten
Gegrillte Artischocken, Büffelmozzarella und Tomaten
Verschiedene Gemüse und Pilze gegrillt und mit Kräutern eingelegt
Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch) auf Rucola und Parmesan
Pochierter Lachs mit grüner Soße, Scampischwänze gegrillt mit Knoblauchdip
Brotkorb

Warmes Büffet (je eine Fleisch- und eine Fischvariante zur Wahl)

Roastbeef und Ibericorücken mit Thymian- und Meersalzkruste
Saisongemüse, kleine Ofenkartoffeln, Quarkdip und Kartoffelgratin
ODER
Spanferkelkeule UND Lammkeule
dreierlei Bohnengemüse, Rosmarinkartoffeln, Gratin
ODER
Saltimbocca von der Maispoularde und Lammcarré
und Ratatouillegemüse, Gratin, Gnocchi
Steinbeißerfilet mit Tomaten und Olivensoße
ODER
Seeteufel in Weißweinsoße mit grünem Spargel

Dessert vom Büffet

Tiramisu, Panna Cotta mit Waldbeerenmark
Käseauswahl aus dem Piemont mit Feigensenf und Trauben

Pro Person 53,00 Euro

2025/26 alm – geniessen.

Grillbüffet klassisch

Ab 50 Personen

Vorspeisen vom Büffet

Rote und gelbe Paprika abgezogen und mariniert
Tomaten/Avocadosalat mit roten Zwiebeln
Chilimöhren mit gegrillter Wassermelone & Riesengarnelen
Salat von gegrillten Zucchini und Tomaten
Kartoffelsalat
Brotkorb

Vom Grill & Smoker

Kalbshaxe aus dem Smoker am Knochen gegart
ODER
Lammkeule mit Knoblauch, Kräutern und Meersalz
Roastbeef vom friesischen Ochsen
Italienische Bratwurst
Scampispieß mit Knoblauch, Chili und nativem Olivenöl
ODER
Lachsfilet auf Fenchelgemüse
DAZU Dips und Soßen aus eigener Herstellung
Kleine Kräuterkartoffeln, Grilltomaten
Sommerliche Gemüse und Kartoffelgratin

Dessert vom Büffet

Topfenmousse mit roter Grütze, Zitronentarte

Pro Person 48,50 Euro

2025/26 alm – geniessen.

Gerne können Sie sich Ihre Speisenfolge mit unserem Baukastensystem selbst zusammenstellen!

Ab 30 Personen (nur im Verbund mit Vorspeisen und Dessert)

Vorspeisen vom Büffet

Antipasti: verschiedene Gemüsevorspeisen
Vitello tonnato (Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße)
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, nativem Olivenöl und Basilikum
Pochierter Lachs mit grüner Soße
Crevettensalat mit Trauben und grünem Spargel
Matjessalat mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke
Geräucherte Entenbrust auf Mango / Papayasalat
Büsumer Krabbensalat mit roten Zwiebeln, Gurken und Kräutern
Carpaccio vom Black Angus Filet
Parmaschinken mit Melone

Pro Person 16,10 Euro (bei fünf Positionen)

Zwischengang am Tisch serviert

Calenberger Hochzeitsuppe mit Eierstich, Mettbällchen und Gemüsestreifen
Crèmesuppe nach Saison, z.B. Pfifferlingscrème, Kürbiscrème etc.
Consommé von der Strauchtomate mit Basilikum und Mozzarella Bällchen
Consommé vom Kalbstafelspitz mit Flädle

Pro Person 6,20 Euro (bei einer Position)

2025/26 alm – geniessen.

Hauptgang vom Büffet

Roastbeef unter grobem Salz und mediterranen Kräutern
Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahm
Maispoulardenbrust als Saltimbocca
Kalbsrücken unter einer Kruste aus Frühlingskräutern
Involtini vom Schweinefilet in Acetosoße
Lachsfilet auf Blattspinat
Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort
Spanferkel mit Altbiersoße
Lammkeule am Knochen gegart

Zu allen Hauptgängen

Gartengemüse und Ratatouille
Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln

Pro Person 32,30 Euro (bei zwei Positionen)

Dessert vom Büffet

Mousse au Chocolat
Panna Cotta
Crème Brûlée
Frischer Obstsalat
Tiramisu
Griesflammerie mit Himbeermark
N.Y. Cheese Cake

Pro Person 8,00 Euro (bei zwei Positionen)

2025/26 alm – geniessen.

FESTLICHES Menü I ab 10 Personen

Calenberger Hochzeitsuppe
Mit Eierstich, Gemüsestreifen und Fleischklößchen

Bachsaiblingsfilet auf Blattspinat und Weißweinbutter

Rinderfilet an Bohnenbündchen, Kräuterkartoffeln und Kalbsjus

Crème Brûlée mit Früchten und Eis
Hierzu reichen wir eine Auswahl an Brot und Butter

PRO PERSON 63,80 EUR
DREI GÄNGE MIT FISCH 53 EUR/P
DREI GÄNGE MIT SUPPE 49,00 EUR/P

FESTLICHES MENÜ II ab 10 Personen

Kalbstatar „Piemonteser Art
Mit Kapern, Parmesan und gebeiztem Eigelb

Selleriecrèmesuppe mit Trüffel und Lauch

Geschmortes Ochsenbäckchen
Mit Kartoffelpüree, Vichymöhren und Romanesco

Mousse au Chocolat
mit Himbeerspiegel und frischen Beeren

PRO PERSON 53,00 EUR
DREI GÄNGE MIT TATAR 48,50 EUR
DREI GÄNGE MIT SUPPE 42,20 EUR

2025/26 alm – geniessen.

Getränkepauschale I inklusive Service

Prosecco und Prisecco (alkoholfrei)
Weißwein, Roséwein, Rotwein vom Weingut Manz aus Rheinhessen
Detmolder Pils vom Fass + alkoholfreies Bier, Schneider Bayrisch Hell, Schneider Weiße
Wasser still und medium
Säfte, Coca Cola, Fanta, Sprite
Kaffee und Espresso nach dem Essen
Grappa, Averna, Hausschnaps Marille
Pro Person 52,00 Euro (Die Pauschale zählt für 8 Stunden)
Jede weitere Stunde zzgl 170 Euro

Getränkepauschale II inklusive Service

Prosecco, Aperol Sprizz und Prisecco (alkoholfrei)
Weißwein, Roséwein, Rotwein vom Weigut Manz
Detmolder Pils vom Fass + alkoholfreies Bier, Schneider Bayrisch hell, Schneider Weiße
Wasser still und medium
Säfte, Coca Cola, Fanta, Sprite
Kaffee und Espresso nach dem Essen
Grappa, Averna, Hausschnaps Marille
Drei Longdrinks nach Wunsch
Pro Person 59,00 Euro (Die Pauschale zählt für 8 Stunden)
Jede weitere Stunde zzgl 170 Euro

Mitternachtssnack

Nur in Verbindung mit einer Abendveranstaltung

Currywurst mit fruchtiger Soße und Baguette	Pro Person 5,30 Euro
Zwiebel-Speckkuchen	Pro Person 5,30 Euro
Kartoffel-Lauch-Suppe mit kleinen Würstchen	Pro Person 8,00 Euro
Gulaschsuppe pikant mit Paprika und Kartoffeln	Pro Person 8,80 Euro
Auswahl an heimischen Käse mit Trauben, Feigensenf und Brot	Pro Person 8,90 Euro