

2025/26



VERANSTALTUNGSMAPPE
ALM - GENIESSEN

ALM-GENIESSSEN

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

Weißes 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)
Plus 2 Sorten Schnittchen

20 € pro Pers
+5€ pro Person

Rustikales MENÜ I

Bayerische Festtagssuppe mit frischen Gartenkräutern,
Gemüse und Engelshaar

Medallions vom Schweinefilet im Panchettamantel,
Gartengemüse, Champignonrahm, Kroketten

Crème 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

41,00 EUR/P

ENTENMENÜ

Blattsalate mit gebratener Entenleber

Halbe Oldenburger Ente mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Vanilleeis mit heißen Kirschen

46 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

48 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

Weißer und brauner Mousse
Käseplatte mit heimischen Käsesorten

Pro Person 53,00 Euro

2025/26

alm – geniessen.



Hochzeitsbüffet Frühling | 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 konfiertem 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 64,00 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

Salimbocca 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 58,00 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

Scampispiß 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 53,50 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 7,10 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 35,00 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 8,90 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 Prisécco (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, Aversa, 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 Prisécco (alkoholfrei)

Weißwein, Roséwein, Rotwein vom Weingut 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, Aversa, 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

Zwiebel-Speckkuchen

Kartoffel-Lauch-Suppe mit kleinen Würstchen

Gulaschsuppe pikant mit Paprika und Kartoffeln

Auswahl an heimischen Käse mit Trauben, Feigensenf und Brot

Pro Person 5,30 Euro

Pro Person 5,30 Euro

Pro Person 8,00 Euro

Pro Person 8,80 Euro

Pro Person 8,90 Euro