



**Berggasthof Blomberghaus**

Raus aus dem Alltag - Rauf auf den Berg

## **Inhaltsverzeichnis Blomberghaus Angebote**

Thema	Seite
Bayerisches Buffet	2
Südtiroler Buffet	3
Grillbuffet	4
Frühstücksbuffet	5
Kuchenbuffet	6
Menüs	7
Brotzeitplatte	11
Brunch	12
Käsefondue	13
Empfang	14
Bowlen	15
Lunchpaket	16
Dekoration	17
Tagung & Seminar	18
Wärme & Lichtquelle	20
PA Musik Anlage	21

## Bayerisches - Buffet Angebot

mind. 15 Personen

**Buffet I: kleines bayerisches Buffet** pro Person - € inkl. 19%MwSt

**Hauptgang:** Schweinebraten, Putengeschnetzeltes, Gratiniertes Marktgemüse  
**Beilagen:** kleine Kartoffelknödel, Spätzle, Marktgemüse  
**Salate:** Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat  
**Dessert:** Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker  
**Brotzeit:** kleine gemischte Brotzeitplatte, Partysemeln und Brot (nach dem Dessert)  
**Zusatz:** Scharfer Senf, Süßer Senf, Ketchup, Mayonnaise

mind. 25 Personen

**Buffet II: mittleres bayerisches Buffet** pro Person - € inkl. 19%MwSt

**Vorspeise:** Klare Ochsenbrühe mit Suppennudeln und Schnittlauch  
**Hauptgang:** Schweinebraten, Schweinshaxen, Kalbshaxe, Hirschgulasch, Putengeschnetzeltes, Gratiniertes Marktgemüse  
**Beilagen:** Spätzle, Schupfnudeln, kleine Semmelknödel, kleine Kartoffelknödel, Marktgemüse, Blaukraut  
**Salate:** Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Paprikasalat, Blattsalat  
**Dressing:** Hausdressing, Sauerrahmdressing  
**Dessert:** Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker, Apfelstrudel mit Vanillesoße  
**Brotzeit:** kleine gemischte Brotzeitplatte, Partysemeln und Brot (nach dem Dessert)  
**Zusatz:** Scharfer Senf, Süßer Senf, Ketchup, Mayonnaise

mind. 35 Personen

**Buffet III: großes bayerisches Buffet** pro Person - € inkl. 19%MwSt

**Vorspeise:** Klare Ochsenbrühe mit Suppennudeln und Schnittlauch, Rindfleischsalat, geräuchertes Forellenfilet, gebeizter Lachs  
**Hauptgang:** Schweinebraten, Schweinshaxen, Kalbshaxen, Hirschgulasch, Putengeschnetzeltes, gebratener Fisch, Hirtenmakkaroni, Fleischpflanzerl, Gratiniertes Marktgemüse  
**Beilagen:** kleine Kartoffelknödel, kleine Semmelknödel, Spätzle, Schupfnudeln, Kartoffelnockerl, Blaukraut  
**Salate:** Blattsalate, Tomatensalat, Gurkensalat, Paprikasalat, Kartoffelsalat, Bohnensalat, Karottensalat, Krautsalat  
**Dressing:** Hausdressing, Sauerrahmdressing,  
**Dessert:** Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker, Bayerisch Creme, Apfelstrudel mit Vanillesoße  
**Brotzeit:** kleine gemischte Brotzeitplatte, Partysemeln und Brot (n. d. Dessert)  
**Zusatz:** Scharfer Senf, Süßer Senf, Ketchup, Mayonnaise

Kinderpreise für Buffet oder Menü betragen von 0-3Jahre frei, 4-8Jahre 30% und 9-13Jahre 60%  
 Alle Gerichte werden bis ins letzte Detail frisch und hausgemacht für Sie zubereitet.

## Südtiroler - Buffet Angebot

mind. 25 Personen

### Buffet I: Südtiroler Buffet

pro Person - € inkl. 19%MwSt

<b>Anti-Pasti:</b>	Auberginen, Zucchini, Pilze und Paprika gegrillt
<b>Vorspeisen:</b>	Tomaten-Mozzarella, Vitello Tonnato, Melone Parma, Garnelenspieße aus der Kräuterpfanne, Oliven
<b>Hauptspeisen:</b>	Lasagne, Kalbshaxe Mailänder Art, Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Paprikajus, Fisch gebraten mit Zitrone, gefüllte Kalbsbrust, Gefüllte Tortellini in Schinken Sahne Soße, Marktgemüse
<b>Beilagen:</b>	Spätzle, Gnocci,
<b>Salate:</b>	Blattsalate der Saison , weißer Bohnensalat, Gurkensalat, Rucola
<b>Dressing:</b>	Hausdressing, Sauerrahmdressing,
<b>Gem. Brotkorb:</b>	Partysemmeln, Baguette, Ciabatta
<b>Dessert:</b>	Tiramisu, Panna Cotta

Kinderpreise für Buffet oder Menü betragen von 0-3Jahre frei, 4-8Jahre 30% und 9-13Jahre 60%  
Alle Gerichte werden bis ins letzte Detail frisch und hausgemacht für Sie zubereitet.

## Grill - Buffet Angebot

### Exclusives Grillen!

mind. 15 Personen

**Buffet I: kleines Grillbuffet** pro Person - € inkl. 19%MwSt

**Hauptspeisen:** Rote und Weiße Bratwurst, Hausgebeiztes Grillfleisch, Putensteak  
**Beilagen:** Maiskolben  
**Salate:** Kartoffelsalat, Tomatensalat  
**Soßen & Dips:** Kräuterbutter, Senf, Ketchup, Mayonnaise  
**Brotkorb:** Partysemmeln, Brot  
**Dessert:** Feiner gemischter Obstsalat

mind. 20 Personen

**Buffet II: mittleres Grillbuffet** pro Person - € inkl. 19%MwSt

**Hauptspeisen:** Rote und Weiße Bratwurst, Hausgebeiztes Grillfleisch, Putensteak  
**Beilagen:** Auberginen, Zucchini, Maiskolben, Folienkartoffeln, Austernpilze  
**Salate:** Kartoffelsalat, Gurkensalat, Blattsalat, Tomatensalat  
**Dressing:** Hausdressing, Sauerrahmdressing  
**Soßen & Dips:** Kräuterbutter, Senf, Ketchup, Mayonnaise, Zaziki, Barbecue Soße, Thai süß-sauer  
**Brotkorb:** Partysemmeln, Brot  
**Dessert:** Feiner gemischter Obstsalat, Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker

mind. 25 Pers.

**Buffet III: großes Grillbuffet** pro Person - € inkl. 19%MwSt

**Hauptspeisen:** Rote und Weiße Bratwurst, Hausgebeiztes Grillfleisch, Spare Rips, Garnelenspieße, Putensteak, Rindersteak  
**Beilagen:** Auberginen, Zucchini, Maiskolben, Folienkartoffeln, Austernpilze  
**Salate:** Kartoffelsalat, Gurkensalat, Blattsalat, Tomatensalat, Nudelsalat  
**Dressing:** Hausdressing, Sauerrahmdressing  
**Soßen & Dips:** Kräuterbutter, Senf, Ketchup, Mayonnaise, Zaziki, Barbecue Soße, Remoulade, Thai süß-sauer  
**Brotkorb:** Partysemmeln, Brot, Baguette  
**Dessert:** Feiner gemischter Obstsalat, Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker, Apfelstrudel mit Vanillesoße

Kinderpreise für Buffet oder Menü betragen von 0-3Jahre frei, 4-8Jahre 30% und 9-13Jahre 60%  
 Alle Gerichte werden bis ins letzte Detail frisch und hausgemacht für Sie zubereitet.

## Frühstück - Buffet Angebot

Zwischen 09.00 und 11.30 Uhr

mind. 10 Personen

### Buffet I: Frühstücks Buffet

pro Person - € inkl. 19%MwSt

- Kaffee, Orangensaft, Milch, Kakao, Tee in allen Sorten
- Kornflakes, Müsli, Marmelade (Aprikose, Sauerkirsche, Erdbeere, Himbeere)
- Frische Eier,(weichgekocht) Wurst und Käse Platte in allen Variationen
- Frisches Bauernbrot, Semmeln, Butter

mind. 15 Personen

### Buffet II: Frühstücks Buffet

pro Person - € inkl. 19%MwSt

- Kaffee, Orangensaft, Milch, Kakao, Tee in allen Sorten, Maracujasaft
- Kornflakes, Müsli, Marmelade (Aprikose, Sauerkirsche, Erdbeere, Himbeere), Honig, Nutella
- Frische Eier,(weichgekocht) Wurst und Käse Platte in allen Variationen
- Bunte Kuchenplatte (3 verschiedene Kuchen Sorten)
- Verschiedene Arten an Obst und Gemüse
- Frisches Bauernbrot, Semmeln, Brezen, Butter

Kinderpreise für Buffet oder Menü betragen von 0-3Jahre frei, 4-8Jahre 30% und 9-13Jahre 60%  
Alle Gerichte werden bis ins letzte Detail frisch und hausgemacht für Sie zubereitet.



## Kuchen - Buffet Angebot

### Dessert Buffet je Verbrauch

**Kleine Kuchenstücke** - € / Stück vorbereitet werden 2x Stück pro Person

**Wasser Kannen** - € / Liter + Teeservice (5 Glas Tee)

**Kaffee Kannen** - € / Liter (5 Tassen Kaffee)

**Service:** Beinhaltet Komplettes Teeservice,  
Besteck, Kaffee Milch, Zucker, Süßstoff, Servietten,  
Kuchenteller, schön Dekoriert

**Auswahl:** Es stehen mind. drei verschiedene Kuchen Varianten bereit und  
mind. sechs verschiedenen Teesorten  
(Allgemein keine Auswahl, da täglich Kuchen und Teesorten variieren)

**Kuchen Sorten:** Apfelstreusel-, Käserahm-, Kirschstreusel- und Moon Kuchen,  
Erdbeere Rhabarber Schnitte, Bienenstich, Zwetschgendatschi,  
Erdbeertorte, Latte Macchiato Torte

**Tee Sorten:** Rooibos-, Ceylon-, Waldbeere-, Grüner-, Pfefferminze-, Kamille-, Hagebutten-, Earl  
Grey-, Aroniaberry- und Rooibos-Vanille Tee

Preise inkl. MwSt.

Alle Gerichte werden bis ins letzte Detail frisch und hausgemacht für Sie zubereitet.

## Menüvorschläge

Menüs ab mind. 15 Personen möglich!

### Menü 1. pro Person - €

Grißnockerlsuppe

xxx

Schweinebraten mit Semmelknödel

xxx

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker

### Menü 2. pro Person - €

Leberknödelsuppe

xxx

Sauerbraten mit Nudeln

xxx

Gemischtes Eis mit Sahne

### Menü 3. Vegetarisch pro Person - €

Tomatencremesuppe

xxx

Gemüseplatte mit Salzkartoffeln und Spiegelei

xxx

Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis

### Menü 4. pro Person - €

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzlen

xxx

Knuspriger Spanferkelbraten an Dunkelbiersoße mit Bayrisch Kraut  
und Semmelknödel

xxx

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**Menü 5. pro Person - €**

Pfannenkuchensuppe mit frischem Schnittlauch  
xxx  
Putensteak gebraten mit Kräuterbutter, buntem Gemüse der Jahreszeit  
und Kartoffelkroketten  
xxx  
Weißes Schokoladenmousse

**Menü 6. Vegetarisch pro Person - €**

Champignonrahmsuppe  
xxx  
Frische Ofenkartoffeln an Kräuterquark-Dip mit Salat  
xxx  
Frischer Obstsalat mit Sahne

**Menü 7. pro Person - €**

Wildrahmsuppe mit geraspelten Maroni  
xxx  
¼ Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel  
xxx  
Bayerisch Creme auf Himbeersoße mit frischen Früchten

**Menü 8. pro Person - €**

Festtagssuppe  
xxx  
Zanderfilet in Mandelbutter gebraten auf Blattspinat mit Kräuterkartoffeln  
xxx  
Topfenpalatschinken mit Walnusseis und Sahnehaube

**Menü 9. pro Person - €**

Bunter Salatteller in Kräuterdressing  
xxx  
Ofenfrischer Kalbsrahmbraten in Champignonsoße mit buntem Gemüse  
und Bandnudeln  
xxx  
Braunes Schokoladenmousse



**Menü 10. pro Person - €**

Tafelspitzbrühe mit Fadennudeln und Gemüsewürfel

xxx

Cordon bleu vom Milchkalb mit Bratkartoffeln und  
gemischtem Salat

xxx

Gemischtes Eis mit Sahne

**Menü 11. pro Person - €**

Rinderkraftbrühe mit Suppenmaultäschle

xxx

Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahmsoße, dazu buntes Gemüse der  
Jahreszeit und Kartoffelplätzchen

xxx

Hausgemachtes Eisparfait mit Fruchtspiegel

**Menü 12. pro Person - €**

Broccolicremesuppe mit Sahnehaube

xxx

Rinderbraten in Burgundersoße mit hausgemachten Spätzle  
und buntem Salat

xxx

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Schokoraseln

**Menü 13. pro Person - €**

Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroutons und Basilikum

xxx

Hirschkalbsbraten in Wacholderrahm mit hausgemachten Spätzle  
Und Preiselbeerbirne

xxx

Apfelkücherl mit Zimt, Zucker und Vanilleeis

**Menü 14. pro Person - €**

Cremesuppe vom Lauch mit Speckkracherle

xxx

Putensteak gebraten mit Tomatenjus, dazu Buttergemüse und Petersilienkartoffeln

xxx

Gefüllte Crêpe mit Eis und Sahnehaube

**Menü 15. pro Person - €**

Tomaten-Mozzarella-Salat in Aceto Balsamicodressing mit frischen Kräutern

xxx

Kalbsschnitzel in der Parmesan-Eihülle mit Butterspaghetti und  
Geschmolzenen Tomaten

xxx

Tiramisu

**Menü 16. pro Person - €**

Rinderkraftbrühe mit Markklösschen und Gemüsewürfel

xxx

Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Cognacrahmsoße mit Champignons und Reis

xxx

Birne Helene

**Menü 17. pro Person - €**

Rauchforellenfilet mit Sahnemeerrettich und kleinem Salat

xxx

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Rotweinjus mit hausgemachten Spätzle

xxx

Warmer Millirahmstrudel mit Vanillesoße oder Eis

**Menü 18. pro Person - €**

Pfannenkuchensuppe mit frischem Schnittlauch

xxx

Hasenrücken in Preiselbeersoße mit beschwipsten Pflaumen,  
Kartoffelnockerl und Mandelbroccoli

xxx

Käsehappen

**Alle Menüs inkl. der Gesetzlichen MwSt von 19%**

Kinderpreise für Buffet oder Menü betragen von 0-3Jahre frei, 4-8Jahre 30% und 9-13Jahre 60%  
Alle Gerichte werden bis ins letzte Detail frisch und hausgemacht für Sie zubereitet.

## Brotzeitplatte Angebot

mind. 10 Personen

**Brotzeitplatte I: kleine Brotzeitplatte** pro Person - € inkl. 19%MwSt

**Gemischte Wurstplatte:** versch. Variationen an Hartwurst, Frischwurst, Schinken roh/gekocht, Schwarzwurst, Geräuchertes  
**Gemischte Käseplatte:** versch. Variationen an Hartkäse, Weichkäse, Frischkäse  
**Beilagen:** Essiggurken, Tomaten, Zwiebelringe, Meerrettich, Mixed Pickels, Maiskölbchen, Dijon Senf, Ketchup, Mayonnaise  
**Gemischter Brotkorb:** Frische Brezen, Semmeln und Bauernbrot  
**Appetitlich aus garniert:** Salatblätter, Salzstangen, farblich abgestimmt, etc.

mind. 20 Pers.

**Brotzeitplatte II: große Brotzeitplatte** pro Person - € inkl. 19%MwSt

**Gemischte Wurstplatte:** versch. Variationen an Hartwurst, Frischwurst, Schinken roh/gekocht, Schwarzwurst, Geräuchertes  
**Gemischte Käseplatte:** versch. Variationen an Hartkäse, Weichkäse, Frischkäse, Bergkäse  
**Beilagen:** Essiggurken, Tomaten, Zwiebelringe, Meerrettich, Mixed Pickels, Maiskölbchen, Grimmschmalz, Weintrauben, Dijon Senf, Ketchup, Mayonnaise  
**Salate:** Krautsalat, Radieschen  
**Gemischter Brotkorb:** Frische Brezen, Semmeln und Bauernbrot  
**Dessert** Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker  
**Appetitlich aus garniert:** Salatblätter, Salzstangen, farblich abgestimmt, etc.

Kinderpreise für Buffet oder Menü betragen von 0-3Jahre frei, 4-8Jahre 30% und 9-13Jahre 60%  
 Alle Gerichte werden bis ins letzte Detail frisch und hausgemacht für Sie zubereitet.

## Brunch - Buffet Angebot

Der Brunch findet in einem Zeitraum von 10.30 bis 14.00 Uhr statt.  
Somit können Sie gemütlich mit dem Frühstück beginnen und  
ab ca. 11.30 Uhr zu den herzhaften Speisen übergehen.

**Brunch inkl. Getränke!**

mind. 15 Personen

### Brunch I: kleines Brunch Buffet

pro Person - € inkl. 19%MwSt  
- € inkl. Glas Prosecco

<b>Getränke:</b>	Filterkaffee, Tee (8 Sorten), Kakao, Milch, Orangensaft, Mineralwasser
<b>Süßes:</b>	vierlei Konfitüren, Nuß-Nougatcreme, Honig, Fruchtjoghurt, Obstarrangement, Croissant
<b>Herzhaft:</b>	gemischte Aufschnittplatte, gemischte Käseplatte, gekochte Eier
<b>Rohkost:</b>	Karotten und Gurken
<b>Mittags:</b>	Tagessuppe (Nudelsuppe, Leberknödelsuppe, Cremesuppe, etc.) Frische Weißwürstl, Wiener Würstl, Ofenfrischer Leberkäse mit Kartoffelsalat
<b>Dessert:</b>	gemischte Kuchenplatte (mind. 3 verschiedene Sorten)
<b>Gebäck:</b>	frisches Brot, gemischte Semmeln
<b>Zusatz:</b>	Scharfer Senf, Süßer Senf, Ketchup, Mayonnaise, Margarine und Butter

mind. 25 Personen

### Brunch II: großes Brunch Buffet

pro Person - € inkl. 19%MwSt  
- € inkl. Glas Prosecco

<b>Getränke:</b>	Filterkaffee, Tee (8 Sorten), Kakao, Milch, Orangensaft, Mineralwasser, Maracujasaft
<b>Süßes:</b>	vierlei Konfitüren, Nuß-Nougatcreme, Honig, Krapfen mit Puderzucker, Fruchtjoghurt, Obstarrangement, Croissant
<b>Herzhaft:</b>	gemischte Aufschnittplatte, gemischte Käseplatte, Schinken-Tomaten-Rührei,
<b>Rohkost:</b>	Karotten und Gurken
<b>Mittags:</b>	Tagessuppe (Nudelsuppe, Leberknödelsuppe, Cremesuppe, etc.) Frische Weißwürstl, Wiener Würstl, Debreziner, Schweinebraten mit Kartoffelknödel, Krautsalat
<b>Dessert:</b>	Kaiserschmarrn mit Apfelmus
<b>Gebäck:</b>	frisches Brot, Brezn, gemischte Semmeln
<b>Zusatz:</b>	Scharfer Senf, Süßer Senf, Ketchup, Mayonnaise, Margarine und Butter

Kinderpreise für Buffet oder Menü betragen von 0-3Jahre frei, 4-8Jahre 30% und 9-13Jahre 60%  
Alle Gerichte werden bis ins letzte Detail frisch und hausgemacht für Sie zubereitet.

## Käsefondue Angebot

Gilt als Schweizer Nationalgericht, ist es aber nicht.  
Der Ursprung liegt in den Savoyer Alpen (Frankreich).

**mind. 6 Personen**

**Fondue: Käsefondue** pro Person - € inkl. 19%MwSt

**Berechnet:** 200g Weißbrot/Baguette, 220g Käse, und Beilagen  
**Käsesorten:** Gruyère, Vacherin, Emmentaler, Raclette Käse, Appenzeller, Tilsitter  
**Beilagen:** Frisches Gemüse gerecht geschnitten...  
Geschwellte Kartoffeln, Blumenkohlröschen, Broccoliröschen, Zucchini, Champignon, Karotten,  
**Dessert:** Apfel- und Birnenstücke  
**Zum Schluss:** Ein Stamplerl Kräuterschnaps nach Wahl für jeden.

### **Mit oder ohne Spielregeln:**

Wer sein Brot im Fondue verliert wird bestraft!

-„Mann“ wenn sein Brot verliert muss/darf eine Flasche Wein bezahlen!

-„Frau“ wenn ihr Brot verliert muss/darf alle anwesenden Männer küssen!

### **Merke:**

Bei der Verdauung des Käses helfen trockene Weißweine und vor allem Kräuterschnäpse,  
Schwarztee oder Kräutertees.  
Sie enthalten ätherische Öle.

Kinderpreise für Buffet oder Menü betragen von 0-3Jahre frei, 4-8Jahre 30% und 9-13Jahre 60%  
Alle Gerichte werden bis ins letzte Detail frisch und hausgemacht für Sie zubereitet.

## Empfang Angebot

**Empfang I: Glas Sekt – Orange 0,1l** pro Glas - € inkl. 19%MwSt

**Serviert:** Im Stehen oder zu Tisch, Pur oder gemischt  
**Inhalt:** Sekt trocken/halbtrocken, 100% Orangensaft

**Empfang II: Glas Prosecco – Holunder 0,1l** pro Glas - € inkl. 19%MwSt

**Serviert:** Im Stehen oder zu Tisch, Pur oder gemischt  
**Inhalt:** Prosecco Frizzante, 100% Holundersaft

---

**Empfang III: Fingerfood – Canapé 2 Stück** pro Person - € inkl. 19%MwSt

**Serviert:** Im Stehen oder zu Tisch, geschmackvoll dekoriert  
**Inhalt:** Baguette mit verschiedenen Käse-, Wurst-, Fisch- und Gemüsesorten

---

### Speziell zur kalten Jahreszeit

**Empfang IV: Glühwein – Punsch 0,2l** pro Tasse - € inkl. 19%MwSt

**Serviert:** Im Stehen oder zu Tisch  
**Inhalt:** Gipfelglühwein (Rot, mit Alkohol) und – oder Punsch (ohne Alkohol)

**Empfang V: Lebkuchen – Plätzchen** pro Person - € inkl. 19%MwSt

**Serviert:** Im Stehen oder zu Tisch  
**Inhalt:** Herzhafte Lebkuchen mit und ohne Schokolade, gemischt mit verschiedenen Sorten Plätzchen

**Empfang VI: Heiße Maronen 5 Stück** pro Person - € inkl. 19%MwSt

**Serviert:** Im Stehen oder zu Tisch  
**Inhalt:** Ausgezeichnete heiße, ofenfrische Maronen

Alle Gerichte werden bis ins letzte Detail frisch und hausgemacht für Sie zubereitet.

## Bowlen Angebot

5 Liter Bowle sind für ca. 8-20 Personen je 1-2 Gläser.

### Früchte-Bowle mit Alkohol-kalt!

**5 Liter** - € inkl. 19%MwSt

**Inhalt:** 1,5 Liter Sekt,  
1,5 Liter Weißwein  
750 ml Zitronenlimonade  
500 ml Mineralwasser  
500g Früchte

### Schlamm-Bowle mit Alkohol-kalt!

**5 Liter** - € inkl. 19%MwSt

**Inhalt:** 750 ml Wodka  
1 Liter Wein, weiß  
750 ml Sekt  
1 Liter Maracujasaft  
1 Liter Eis, Vanilleeis  
500g Früchte

### Feuerzangen-Bowle mit Alkohol-warm!

**5 Liter** - € inkl. 19%MwSt

**Inhalt:** 2 Orangen (Scheiben geschnitten)  
2 Zitronen (Scheiben geschnitten)  
1 Stange Zimt  
1 Liter Orangensaft  
Anis und Nelken  
2 Liter Wein, rot, trocken  
1 Fl. Rum (min. 54% Alkohol)  
1 Zucker (Zuckerhut)

### Kinder-Bowle ohne Alkohol-kalt!

**5 Liter** - € inkl. 19%MwSt

**Inhalt:** 1 Liter O-Saft  
1 Liter Ananassaft  
1,5 Liter Mineralwasser  
750 ml Kindersekt  
500g Früchte

### Gummibärchen-Bowle ohne Alkohol-kalt!

**5 Liter** - € inkl. 19%MwSt

**Inhalt:** 1 Liter O-Saft  
1 Liter Maracujasaft  
1,5 Liter Mineralwasser  
750 ml Kindersekt  
500g Früchte  
200g Gummibärchen

Alle Gerichte werden bis ins letzte Detail frisch und hausgemacht für Sie zubereitet.



**Berggasthof Blomberghaus**

Raus aus dem Alltag - Rauf auf den Berg

## Lunchpaket Angebot

mind. 10 Personen

**Paket I: Lunchpaket**

pro Person - € inkl. 19%MwSt

**Süßes:** Schoko- oder Müsliriegel  
**Obst:** Apfel oder Banane  
**Herzhaft:** Wurstsemml und Käse (Camembert)  
**Gebäck:** Brezn  
**Getränk:** Apfelschorle oder Wasser 0,33 Liter

Alle Gerichte werden bis ins letzte Detail frisch und hausgemacht für Sie zubereitet.



## Dekoration Angebot

Wir finden für jeden Anlass die Passende Dekoration für Sie!

- -Firmenfeier
- -Privatfeier
- -Hochzeiten
- -und vieles mehr

### Tischdekoration I.

pro Tisch - € inkl. 19%MwSt

- Eingedeckt
- Stofftischdecke weiss
- Papier-Servietten und Farbauswahl

### Tischdekoration II.

pro Tisch - € inkl. 19%MwSt

- Eingedeckt
- Stofftischdecke weiss
- Stoff-Servietten weiss
- Spitz Kerzen, nur weiss
- Verschiedene Dekorative Accessoires

### Tischdekoration III.

pro Tisch - € inkl. 19%MwSt

- Eingedeckt
- Stofftischdecke, weiss
- Stoff-Servietten weiss, Einlage mit Papier-Servietten und Farbauswahl
- Spitz Kerzen, nur weiss
- verschiedene Dekorative Accessoires
- Blumengesteck, nach Jahreszeit und Absprache
- Weisse Porzellan Schale

Ein Tisch wird mit 4-5 Personen besetzt.

Alle Dekorativen Accessoires ist Eigentum vom Blomberghaus und nur während ihrer Veranstaltung geliehen. Bei Deko 3 können die Gestecke vom Gast mitgenommen werden (ohne Porzellanschale).



## Tagungsverpflegung

### Halbpension

a la carte Mittag **oder** Abendessen (ohne Getränke)

pro Person - € inkl. 19% MwSt

### Vollpension

a la carte Mittag **und** Abendessen (ohne Getränke)

pro Person - € inkl. 19% MwSt

### Vormittags Kaffeepause

Mit Kaffee, Tee-Auswahl, frische Butterbrezen

pro Person - € inkl. 19% MwSt

### Nachmittags Kaffeepause

Mit Kaffee, Tee-Auswahl, verschiedene kleine Kuchenstücke

pro Person - € inkl. 19% MwSt

### Zwischendurch Baguette Brötchen

Käse-, Wurst-, Fisch- und Gemüsesorten, p.P. 2 Stück

pro Person - € inkl. 19% MwSt

## Tagungspauschale

### Comfort halbtags

4 Std. +/-30min. (9.30 bis 18.00 Uhr)

pro Person - € inkl. 19% MwSt

- **Vorbereiteter Tagungsraum mit Tageslicht**
- **Standardtagungstechnik und Raumkosten inkl.**
- **Eine Kaffeepause** mit Butterbrezen oder Kuchen (Mit Kaffee und Tee-Auswahl)
- **Mittag- oder Abendessen a la carte** (inkl. Getränk \*)
- **Inklusive Tagungsgetränke** (enthalten Soft-Getränke, Biere, Kaffee \*)

### Premium ganztags

8 Std. +/-30min. (9.30 bis 18.00 Uhr)

pro Person - € inkl. 19% MwSt

- **Vorbereiteter Tagungsraum mit Tageslicht**
- **Standardtagungstechnik und Raumkosten inkl.**
- **Vormittags Kaffeepause** (Mit Kaffee, Tee-Auswahl, frische Butterbrezen)
- **Mittagessen a la carte** (inkl. Getränk \*)
- **Nachmittags Kaffeepause** (Mit Kaffee, Tee-Auswahl, verschiedene kleine Kuchenstücke)
- **Inklusive Tagungsgetränke** (enthalten Soft-Getränke, Biere, Kaffee \*)
- **Abendessen a la carte** (ohne Getränk)

\* In den Pauschalen **nicht** enthaltene Getränke sind Weine, Sekt, Prosecco, Energie Drinks, Schnäpse, Longdrinks, unterschiedliche Kaffeevariationen wie Latte Macchiato, Cappuccino, Espresso und Milchkaffee.

## Wärme und Lichtquelle Angebot



Bezeichnung: Wärmestrahler

**Brennzeit:** ca. 5 Std.

**Kosten:** - € inkl. Mwst

**Beschreibung:**

- Wärmestrahler wird mit Gas geheizt
- Wärmequelle
- Wärme ist regulierbar



**Bezeichnung:** Feuerkorb

**Brennzeit:** ca. 5 Std.

**Kosten:** - € inkl. Mwst

**Beschreibung:**

- Feuerkorb gefüllt mit Holzsplittern
- Wärme und Lichtquelle
- wird ständig nachgeheizt



**Bezeichnung:** Schwedenfeuer

**Brennzeit:** ca. 5 Std.

**Kosten:** - € inkl. Mwst

**Beschreibung:**

- Handgemacht und fertig zugeschnittener Baumstamm
- Wärme und Lichtquelle
- Uriges und gemütliches Feuer

*Die Nutzung von Wärme und Lichtquellen können nur bei Windstille und beständigem Wetter genutzt werden. Bei einem Ausfall werden keine Unkosten berechnet.*

## Sound- Anlage

Profi PA Musik Anlage

### **Dynacord Powermate 1000**

Tagesleihgebühr - € inkl. 19%MwSt

**Ausstattung:**

1x PA Anlage 1000W

2x PA Boxen je 400W

1x PA aktive Bass Box 1000W

und natürlich alle dazugehörigen Stative und Kabel

inkl. Auf- und Abbau der Anlage.

Die dementsprechenden Anschlussmöglichkeiten der Wiedergabegeräte,  
müssen zuvor besprochen werden!

Bei vorsätzlicher oder fahrlässiger Beschädigung sind die anfallenden Kosten vom Verantwortlichen zu tragen.