

Alm

Hüttengaudi an der Ostsee!



**Rustikaler Charme. Chillen und Feiern.
Für Firmen und Familie. Für Sie.**

Erleben Sie Hüttengaudi an der Ostsee

Unsere Eventlocation „Alm“ steht für rustikales Flair an der Ostseeküste und verleiht Ihren Veranstaltungen das gewisse Etwas.

Ob Firmenevents, Geburtstage, Weihnachtsfeiern, ein rustikales Abendessen oder einfach nur so – in der „Alm“ wird jede Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis, untermalt mit bayrischem Charme und frischer Ostseebrise.

Ihre Veranstaltungen in passendem Rahmen

Holz, karierte Tischdecken, Geweihe und Trophäen. Der 260 m² Saal bietet traditionelle Ausstattung, aber auch Raum für ungewöhnliche Arrangements. Die Bestuhlung ist in Bierzeltgarnitur für 8-10 Personen.

Die „Alm“ bietet Platz für 150 Personen oder 100 Personen mit Tanzfläche, wenn man es richtig zünftig krachen lassen möchte. Eine Musikanlage sowie eine Leinwand für individuelle Präsentationen sind vorhanden. Die Raummiete beträgt 520 € ganztags / 260 € halbtags.

Die Küchencrew serviert von bayrischen Schmankerln bis hin zur holsteinischen Küche alles was das Herz begehrt.

**Sie planen Ihre Veranstaltung bei uns?
Wir helfen Ihnen gern!**

Kontakt:

Bankettbüro

Telefon: 04361 552604

E-Mail: bankett@weissenhaeuserstrand.de

Anfahrt zum Ferien- und Freizeitpark Weissenhäuser Strand



An der schleswig-holsteinischen Ostseeküste (Hohwacher Bucht), bei Oldenburg in Holstein, 5 km entfernt, im Kreis Ostholstein, zwischen Kiel und der Insel Fehmarn.

Pkw-Anreise:

Sie erreichen uns über die Autobahn A1, Hamburg – Lübeck – Oldenburg in Holstein, Richtung Fehmarn, Abfahrt Oldenburg-Mitte, Nr. 10.

Bahn-Anreise:

Oldenburg in Holstein mit ICE Anbindung, 6 km entfernt.

Zubringer:

Taxi oder öffentlicher Linienbus.

Shuttle-Service auf Anfrage.



Buffet I: „Viva Bavaria“

ab 50 Personen buchbar

Bier-Check:

Die kleine Bierprobe zur Einstimmung.

Bayrische Schmankerl wie Obadzda, Bierbeißer, Landjäger und Bierkugel an knackigen Radieschen und saurem Gemüse auf dem Holzbrett angerichtet, dazu wird Holzofenbrot serviert

Weißwürste in der Löwenkopfferrine mit süßem Händlmaier-Senf und ofenfrischen Brez`n

Im Ofen gebackener Bayrischer Leberkäse, vor dem Gast tranchiert, mit Braunbiersauce und Kartoffelsalat

Für den späten Hunger:

Gewürfelter Bayrischer Bergkäse mit Salzgebäck auf Ihren Tischen eingesetzt

pro Person 17,90 €

Der Knaller

Ab 50 Teilnehmern schenken wir Ihnen zusätzlich ein 30 Liter Fass Bitburger Pilsener!



Zusätzlich buchbar für Buffet II und III:

30 Liter Fass Benediktiner Weißbier für 199,- €



Buffet II: „Heftig – Deftig“

ab 30 Personen buchbar

Knackige Blatt- und Rohkostsalate wie Eichblatt, Endivie- und Radicchio-Salat mit Joghurt-Dressing und Zwiebel-Vinaigrette, Katenrauchschinken mit saurem Gemüse, Schweinemett mit frischen Zwiebeln, Kieler Sprotten, Pfeffer- und Zwiebelmakrele

Rustikale Brotsorten im Weidenkorb mit Fass-Butter

Norddeutsche Kartoffelsuppe mit Würstcheneinlage

Rahmbraten vom Schweinenacken mit Petersilienkartoffeln und Apfelrotkraut

Gegrillte Schollenfilets mit geröstetem Speck und gebratenen Zwiebeln, dazu gebratenes Gurkengemüse

Rote Grütze mit Sahne
Holsteiner Käsespezialitäten

pro Person 21,90 €

Buffet III: „Gaumen-Gaudi“

ab 30 Personen buchbar

Begrüßungs-Trunk „Küstennebel“ (Jugendliche erhalten eine alkoholfreie Alternative) dazu Holsteiner Küstenknacker mit Laugengebäck

Saisonale Blatt- und Rohkostsalate mit Rotwein-Vinaigrette und Sauerrahm-Dressing

Regionale Brotsorten mit Butter

Deftige Gulaschsuppe nach Art des Hauses (Fleisch vom Deichrind mit Paprika und Tabasco)

Knusprig gebratene Keule vom Holsteiner Milchferkel, vor dem Gast tranchiert, mit Braunbiersauce, Kartoffelgratin und überbackenem Blumenkohl

Gebratenes Lachsfilet auf Wurzelgemüse mit Rahmspinat

Gebackene Apfelfringe mit Vanillesauce

pro Person 26,90 €



Weissenhäuser Strand