



Unsere Hüttenalm auf
dem Hofgut im Winter

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten



Liebe Gäste,

herzlich Willkommen in unserer

Hüttenalm im Innenhof.

Inmitten wunderschöner Weinberge, hoch über den Dächern von Mainz und Rheinhessen, liegt das Hofgut Laubenheimer Höhe. Der Lage entsprechend, mitten in der Natur, wird das Projekt ökologisch und regional-wertvoll umgesetzt.

Winterzeit ist Hüttenzeit!

Und diese Zeit, liebe Gäste, können Sie am besten auf dem Hofgut Laubenheimer Höhe genießen.

Ob Weihnachtsfeiern, Firmenevents, Familienfeiern oder einfach zum gemütlichen Schmausen mit Ihren Freunden. All das bietet Ihnen auch dieses Jahr wieder unser Hütten- und Winterweltteam.

Wir freuen uns schon heute auf die weiteren Detailabsprachen mit Ihnen!

Herzliche Grüße

Janina Meyer & das gesamte Team des Hofgut Laubenheimer Höhe

Die Speisen im Hütten-Paket

Zur Begrüßung auf und vor der Hüttenterrasse reichen wir bei allen Varianten:

Rustikale Hüttenschnitte (2 Stück pro Person) zum Empfang, belegt mit

- französischer Salzbutter und Schnittlauch
- Gänserillette
- Spundekäs
- Tomate und Ei

Anschließend haben Sie die Wahl zwischen unseren fünf köstlichen Hüttenvarianten:

VARIANTE 1

Winterlicher Feldsalat mit Preiselbeerdressing sowie knusprigen Speckwürfeln, glasierten Trauben und Croûtons

GÄNSEPFANNE - AUF DEM TISCH EINGESETZT –

FAVORITES WEIHNACHTSGANS

Knusprige Hafermastgans mit Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffelklößen mit Schmelze, Bratäpfeln, glasierten Maronen und kräftiger Bratensauce

Winterliche Dessertauswahl à la Küchenchef in 3 Varianten

€ 93,00 pro Person inkl. Empfangsgetränke und Hüttenschnittchen, 5 Stunden Getränkepauschale sowie angebotene Speisenvariante

VARIANTE 2

SUPPE – IN DER LÖWENKOPFTERRINE AUF DEM TISCH EINGESETZT –

Gänsemarmite mit Gänseklein, Perlgraupen & Wurzelgemüse

„HOFGUTS GEFIEDERSTALL“ IN DER GUSSPFANNE - AUF DEM TISCH EINGESETZT -

Rösche Bauernente, knusprige Gans & Maispoularde mit kräftiger Geflügeljus

Dazu reichen wir Blaukraut, Wirsinggemüse, Risolée kartoffeln, Kartoffelklöße und Semmelknödel mit Schmelze sowie Armagnac-Pflaumen

Winterliche Dessertauswahl à la Küchenchef in 3 Varianten

€ 98,00 pro Person inkl. Empfangsgetränke und Hüttenschnittchen, 5 Stunden Getränkepauschale sowie angebotene Speisenvariante

Die Speisen im Hütten-Paket

VARIANTE 3

SUPPE – IN DER LÖWENKOPFTERRINE AUF DEM TISCH EINGESETZT –

Steinpilzcrèmesuppe mit Brezelcroûtons und Schalotten

HOFGUT-BRÜHE-FONDUE - AUF DEM TISCH EINGESETZT

Kräftige Brühe vom Rind oder Geflügel, dünn geschnittenes Rind-, Schweine- und Geflügelfleisch

Auswahl an buntem, rohem Gemüse dazu verschiedene Saucen, Krautsalat, Mixed Pickels, Salat, Folienkartoffeln mit Kräuterquark und gebackene Mini Kartoffeln

Alternativ (eine Variante für alle Gäste)

SCHWEIZER KÄSEFONDUE MIT KIRSCHWASSER

serviert mit frischem Sylter Brot, Nussbrot, Cornichons, kleinen Kartoffelchen und Feldsalat mit Vinaigrette

Winterliche Dessertauswahl à la Küchenchef in 3 Varianten

€ 93,00 pro Person inkl. Empfangsgetränke und Hüttenschnittchen, 5 Stunden Getränkepauschale sowie angebotene Speisenvariante



FONDUE IN DER KAMINHÜTTE ALS IMPRESSION

Die Speisen im Hütten-Paket

VARIANTE 4: HÜTTENBUFFET

- ab 25 Personen -

Hofguts Winterliche Salatauswahl
mit verschiedenen Saucen und Toppings

Geräucherte Entenbrust Balsamico-Vinaigrette
auf bunten Linsen

Geflügel-Bowl mit orientalischem Curry

Favorites hausmarinierter Trüffelschinken
mit glasiertem Birnenchutney

Weihnachtlich gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce

Auf Buchenholz gegrilltes Gemüse mit altem Balsamico

Brotauswahl mit verschieden, frisch gebackenen Sorten
und französischer Salzbutter sowie Kräuterdipp

Favorites Weihnachtsgans mit Apfelrotkraut, Hausgemachte Klöße
mit Schmelz

Boeuf bourguignon von der Ochenschulter mit Perlzwiebeln
und geröstetem Speck

Alternativ:

Hirschragout mit französischer Crème fraîche und Preiselbeeren
dazu Butterspätzle, Rahmwirsing und Reis

Vegetarisch:

Trüffeltagliarini mit Sauce vom weißem Albatrüffel

Bayrische Brotnödel auf Waldpilzragout mit Bergkäse

*(Gerne kann auf Wunsch ein Gericht der ersten 2 Gerichte gegen ein
Fischgericht getauscht werden: Mixed Grill von Edelfischen mit buntem Reis
und Wintergemüse)*

Winterliche Dessertauswahl à la Küchenchef in 3 Varianten

€ 93,00 pro Person inkl. Empfangsgetränke und Hüttenschmittchen,
5 Stunden Getränkepauschale sowie angebotene Speisenvariante

Die Getränke im Hütten-Paket

ZUM EMPFANG:

Begrüßung der Gäste mit Hüttenpunsch, Glühwein oder Softgetränk auf der Terrasse der Hüttenalm im Innenhof.

Weitere Getränke zum Empfang auf Wunsch und nach Verbrauch.

DIE GETRÄNKE IN DER HÜTTENPAUSCHALE FÜR 5 STUNDEN ZUM ESSEN:

Hauswein (Weiß- und Rotwein), Bier vom Fass, Hefe, Radler, Wasser, Softgetränke und Filterkaffee sind inklusive.

Weitere Getränke sowie Kaffeespezialitäten auf Wunsch und nach Verbrauch.

Die Getränkepauschale beginnt mit dem Übergang in die Hütte.

Getränke **nach der 5 Stunden Pauschalzeit** werden nach Verbrauch auf Gesamtkostenrechnung laut Getränkekarte gebucht oder können auf Wunsch für € 12,00 je Stunde / Gast (auf die Gesamtpersonenzahl) verlängert werden.

Bitte habe Sie Verständnis dafür, dass wir bei Gruppenreservierungen in der Hütte keine Getränke à la Carte anbieten können.

Feinabstimmungen sind jederzeit möglich!





Unsere Winterwelt

Möchten Sie und Ihre Gäste vor oder nach dem Essen gerne noch eine Runde Eisstockschießen oder Eislaufen, so kann dies wie folgt hinzu gebucht werden.

Eisstockschießen je Bahn und Stunde: € 50,00

Materialpfand: € 50,00

Buchbar zur vollen Stunde*. Pro Bahn bis zu 10 Personen.
Spielzeit ca. 45 Minuten.

(*je nach Verfügbarkeit! Die Buchung der Hütten schließt nicht die Verfügbarkeit der Eisstockbahn oder der Eisbahn ein.)

Da unsere Eisstockbahn sehr beliebt ist, empfehlen wir eine frühzeitige Buchung.

Eislaufen auf unserer Panorama Eisbahn pro Person: € 5,00

Verleih Schlittschuhe pro Person: € 6,00

(eigene Schlittschuhe dürfen natürlich mitgebracht werden)

Info: Gerne führen wir für Sie und Ihre Gäste entsprechende „Strichlisten“ für das Eislaufen oder den Verleih und rechnen dieses auf der Gesamtrechnung ab.

Reservierungen

Exklusivität der Hüttenalm können wir nur bei voller Hüttenbelegung und nach Verfügbarkeit gewähren:

Ab 50 Personen ist diese automatisch gegeben.

Die Maximalbelegung der Hüttenalm liegt bei ca. 60 Personen je nach Speisenvariante.

Sie sind mehr Gäste? Dann sprechen Sie uns an, wir finden einen Weg!

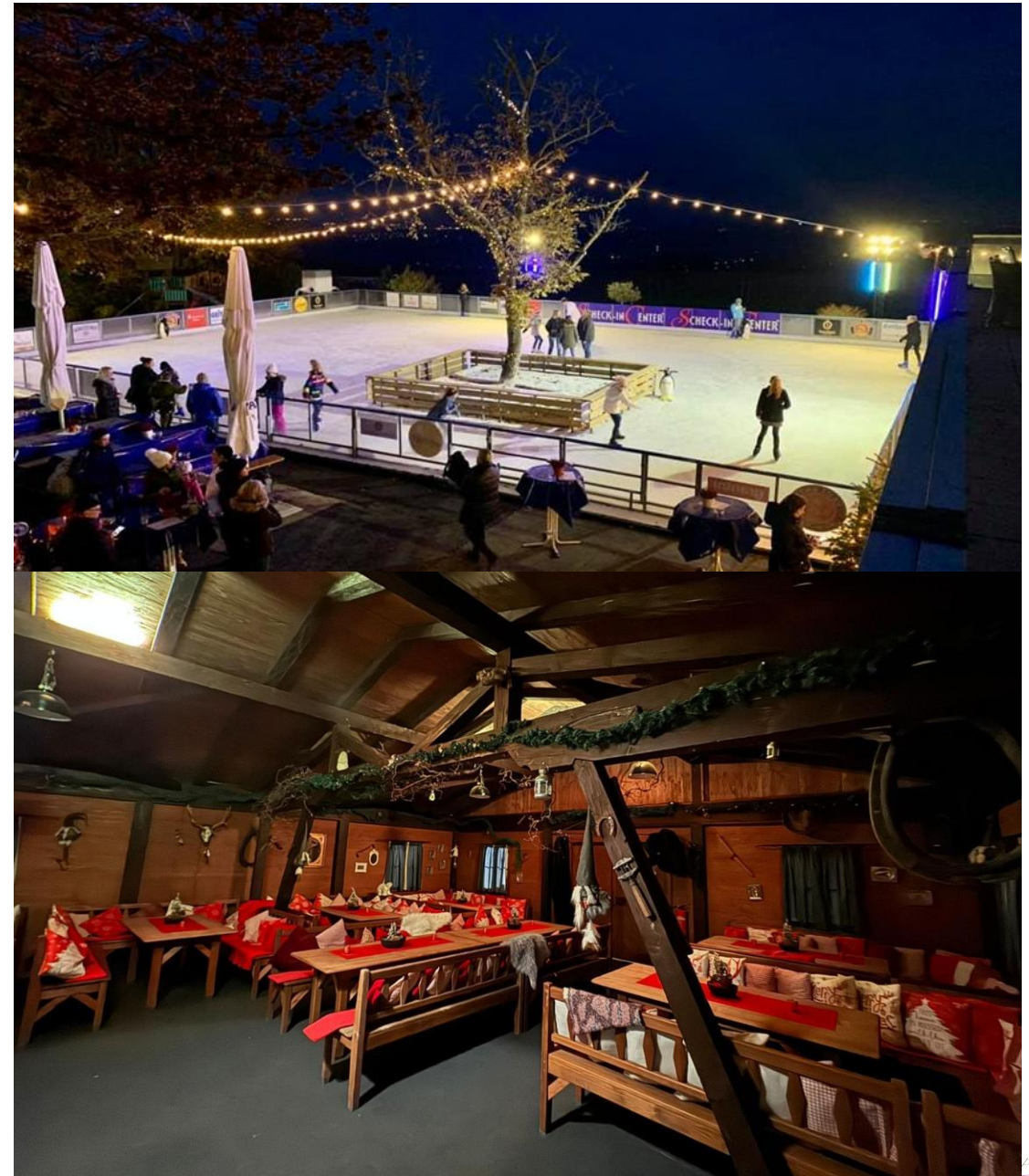
Bitte beachten Sie, dass wir je nach Gästeanzahl eine Raummiete / Servicepauschale berechnen. Bis 39 Gäste € 297,50 ab 40 Gäste € 595,00.

Technische Ausstattung

Technische Ausstattung in der Hüttenalm ist eine Grundbeschallungsanlage für Hintergrundmusik integriert, die via Playlist (Handy oder Stick) abspielbar ist.

Wünschen Sie bei einer exklusiven Buchung einen DJ etc. so muss dieser bitte die komplette Technik einbringen. Ein DJ Pult ist auf Wunsch vorhanden.

Bei der Buchung eines DJ helfen wir gerne weiter.



Liebe Gäste,

wir hoffen, Ihnen gefallen unsere Hütten-Vorschläge und Sie freuen sich schon genau so wie wir auf die Winterzeit!

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein individuelles Angebot zugeschnitten auf Ihre Veranstaltung!

Wir freuen uns schon heute auf die weiteren Detailabsprachen mit Ihnen und sind jederzeit gerne erreichbar!

Bis bald, herzliche Grüße vom Hofgut Laubenheimer Höhe



Robert Standfuß und Jan Kolenbrander



Ihre Janina Meyer

janina.meyer@hofgut-laubenheimer-hoehe.de

06131 – 62226 21

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Alle aufgeführten Preise sind Bruttopreise.

Alle Pauschalen zzgl. € 3,50 Energiekostenpauschale

Die Anpassung von Preiserhöhungen behalten wir uns vor.

Es gelten die auf unserer Homepage einsehbaren AGBs.

HOFGUT LAUBENHEIMER HÖHE

Auf der Laubenheimer Höhe 1 - 3 – 55130 Mainz

www.hofgut-laubenheimer-hoehe.de