

Bayerisches - Buffet Angebot

mind. 15 Personen

Buffet I: kleines bayerisches Buffet pro Person **19,90 €** inkl. 19%MwSt

Hauptgang: Schweinebraten, Putengeschnetzeltes, Ofenfrischer Leberkäse
Beilagen: kleine Kartoffelknödel, Spätzle, Bayerisch Kraut
Salate: Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat
Dressing: Hausdressing
Dessert: Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker
Abends: Wurstplatte, Käseplatte, Partysemeln und Brot
Zusatz: Scharfer Senf, Süßer Senf, Ketchup, Mayonnaise

mind. 25 Personen

Buffet II: mittleres bayerisches Buffet pro Person **24,90 €** inkl. 19%MwSt

Vorspeise: Klare Ochsenbrühe mit Suppennudeln und Schnittlauch
Hauptgang: Schweinebraten, Schweinshaxen, Kalbshaxe, Hirschgulasch, Putengeschnetzeltes, Ofenfrischer Leberkäse
Beilagen: Spätzle, Schupfnudeln, kleine Semmelknödel, kleine Kartoffelknödel, Bayerisch Kraut, Blaukraut
Salate: Kartoffelsalat, Speckkrautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat, Paprikasalat, Blattsalat
Dressing: Hausdressing, Sauerrahmdressing
Dessert: Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker, Apfelstrudel mit Vanillesoße
Abends: Wurstplatte, Käseplatte, Partysemeln und Brot
Zusatz: Scharfer Senf, Süßer Senf, Ketchup, Mayonnaise

mind. 35 Personen

Buffet III: großes bayerisches Buffet pro Person **29,90 €** 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
Beilagen: kleine Kartoffelknödel, kleine Semmelknödel, Spätzle, Schupfnudeln, Reis, Kartoffelnockerl, Blaukraut, Bayerisch Kraut
Salate: Blattsalate, Tomatensalat, Gurkensalat, Paprikasalat, Kartoffelsalat, Bohnensalat, Karottensalat, Speckkrautsalat
Dressing: Hausdressing, Sauerrahmdressing, Italienisch-Dressing
Dessert: Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker, Bayerisch Creme, Apfelstrudel mit Vanillesoße
Abends: Obatzda, Schweizer Wurstsalat, Reindl mit Griebenschmalz, Partysemeln und Brot
Zusatz: Scharfer Senf, Süßer Senf, Ketchup, Mayonnaise

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



Berggasthof Blomberghaus

Raus aus dem Alltag - Rauf auf den Berg

Südtiroler - Buffet Angebot

mind. 25 Personen

Buffet I: Südtiroler Buffet

pro Person **28,50 €** inkl. 19%MwSt

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

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

Grill - Buffet Angebot

mind. 15 Personen

Buffet I: kleines Grillbuffet pro Person **15,50 €** inkl. 19%MwSt

Hauptspeisen: Rote und Weiße Bratwurst, Hauseingebeiztes Grillfleisch
Beilagen: Maiskolben
Salate: Kartoffelsalat, Tomatensalat
Dressing: Hausdressing
Soßen & Dips: Kräuterbutter, Senf, Ketchup, Majonaisse
Brotkorb: Partysemmeln, Brot

mind. 20 Personen

Buffet II: mittleres Grillbuffet pro Person **24,50 €** inkl. 19%MwSt

Hauptspeisen: Rote und Weiße Bratwurst, Hauseingebeiztes Grillfleisch
Beilagen: Auberginen, Zucchini, Maiskolben, Folienkartoffeln, Austernpilze
Salate: Kartoffelsalat, Gurkensalat, Blattsalat, Tomatensalat
Dressing: Hausdressing, Sauerrahmdressing
Soßen & Dips: Kräuterbutter, Senf, Ketchup, Majonaisse, Zaziki, Barbecue Soße, Sauercreme, Thai süß-sauer, Zwiebelringe sowie Essiggurken
Brotkorb: Partysemmeln, Brot
Dessert: verschiedene Kuchen und Schnitten

mind. 25 Pers.

Buffet III: großes Grillbuffet pro Person **29,50 €** inkl. 19%MwSt

Hauptspeisen: Rote und Weiße Bratwurst, Hauseingebeiztes Grillfleisch, Spare Rips, Riesengarnelen, Saibling/Forelle
Beilagen: Auberginen, Zucchini, Maiskolben, Folienkartoffeln, Austernpilze
Salate: Kartoffelsalat, Gurkensalat, Blattsalat, Tomatensalat, Nudelsalat
Dressing: Hausdressing, Sauerrahmdressing, Italienisch-Dressing
Soßen & Dips: Kräuterbutter, Senf, Ketchup, Majonaisse, Zaziki, Barbecue Soße, Remoulade, Sauercreme, Thai süß-sauer, Cocktail Dip, Zwiebelringe sowie Essiggurken
Brotkorb: Partysemmeln, Brot, Baguette
Dessert: Obstsalat, verschiedene Kuchen und Schnitten

Brotzeitplatte Angebot

mind. 10 Personen

Brotzeitplatte I: kleine Brotzeitplatte pro Person **10,50 €** 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 **16,90 €** 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, Bayrischer Radi
Gemischter Brotkorb: Frische Brezen, Semmeln und Bauernbrot
Dessert Kaiserschmarrn
Appetitlich aus garniert: Salatblätter, Salzstangen, farblich abgestimmt, etc.

Frühstück - Buffet Angebot

Zwischen 09.00 und 11.30 Uhr

mind. 10 Personen

Buffet I: Frühstück Buffet

pro Person **9,90 €** 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: Frühstück Buffet

pro Person **13,90 €** 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

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.

mind. 15 Personen

Brunch I: kleines Brunch Buffet

pro Person **17,90 €** inkl. 19%MwSt
20,00 € inkl. Glas Prosecco

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

mind. 25 Personen

Brunch II: großes Brunch Buffet

pro Person **20,90 €** inkl. 19%MwSt
23,00 € inkl. Glas Prosecco

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

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 **25,00 €** inkl. 19%MwSt

Berechnet: 200g Weißbrot/Baguette, 220g Käse, und Beilagen
Käsesorten: Gruyère, Vacherin, Emmentaler, Raclette Käse, Appenzeller, Tilsitter
Beilagen: Frisches Gemüse und Pilze allgemein, und gerecht geschnitten...
Geschwellte Kartoffeln, Blumenkohlröschen, Broccoliröschen, Zucchini, Champignon
Dessert: Apfel,- Birnen- und Ananasstücke
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.

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



Berggasthof Blomberghaus

Raus aus dem Alltag - Rauf auf den Berg

Menüvorschläge

Menüs ab mind. 15 Personen möglich!

Menü 1. pro Person 17,50 €

Grießnockerlsuppe

xxx

Schweinebraten mit Semmelknödel

xxx

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker

Menü 2. pro Person 17,50 €

Leberknödelsuppe

xxx

Sauerbraten mit Nudeln

xxx

Gemischtes Eis mit Sahne

Menü 3. Vegetarisch pro Person 17,50 €

Tomatencremesuppe

xxx

Gemüseplatte mit Salzkartoffeln und Spiegelei

xxx

Rote Grütze mit einer Kugel Vanilleeis

Menü 4. pro Person 18,00 €

Rinderkraftbrühe mit Leberspätzlen

xxx

Knuspriger Spanferkelbraten an Dunkelbiersoße mit Bayrisch Kraut
und Semmelknödel

xxx

Vanilleeis mit heißen Himbeeren



Berggasthof Blomberghaus

Raus aus dem Alltag - Rauf auf den Berg

Menü 5. pro Person 18,00 €

Pfannenkuchensuppe mit frischem Schnittlauch

xxx

Putensteak gebraten mit Kräuterbutter, buntem Gemüse der Jahreszeit
und Kartoffelkroketten

xxx

Weißes Schokoladenmousse

Menü 6. Vegetarisch pro Person 18,00 €

Champignonrahmsuppe

xxx

Frische Ofenkartoffeln an Kräuterquark-Dip mit Salat

xxx

Frischer Obstsalat mit Sahne

Menü 7. pro Person 19,00 €

Wildrahmsuppe mit geraspelten Maroni

xxx

¼ Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel

xxx

Bayerisch Creme auf Himbeersoße mit frischen Früchten

Menü 8. pro Person 19,50 €

Festtagssuppe

xxx

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten auf Blattspinat mit Kräuterkartoffeln

xxx

Topfenpalatschinken mit Walnusseis und Sahnehaube

Menü 9. pro Person 21,00 €

Bunter Salatteller in Kräuterdressing

xxx

Ofenfrischer Kalbsrahmbraten in Champignonsoße mit buntem Gemüse
und Bandnudeln

xxx

Braunes Schokoladenmousse



Berggasthof Blomberghaus

Raus aus dem Alltag - Rauf auf den Berg

Menü 10. pro Person 21,00 €

Tafelspitzbrühe mit Fadennudeln und Gemüsewürfel

xxx

Cordon bleu vom Milchkalb mit Bratkartoffeln und gemischten Salat

xxx

Gemischtes Eis mit Sahne

Menü 11. pro Person 22,00 €

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 22,00 €

Broccolicremesuppe mit Sahnehaube

xxx

Rinderbraten in Burgundersoße mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat

xxx

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Schokoraseln

Menü 13. pro Person 22,50 €

Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroutons und Basilikum

xxx

Hirschkalbsbraten in Wacholderrahm mit hausgemachten Spätzle Und Preiselbeerbirne

xxx

Apfelmüchlerl mit Zimt, Zucker und Vanilleeis

Menü 14. pro Person 26,00 €

Cremesuppe vom Lauch mit Speckkracherle

xxx

Putensteak gebraten mit Tomatenjus, dazu Buttergemüse und Petersilienkartoffeln

xxx

Gefüllte Crêpe mit Eis und Sahnehaube



Berggasthof Blomberghaus

Raus aus dem Alltag - Rauf auf den Berg

Menü 15. pro Person 27,50 €

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 28,00 €

Rinderkraftbrühe mit Markklösschen und Gemüsewürfel

xxx

Züricher Kalbgeschnetzeltes in Cognacrahmsauce mit Champignons und Reis

xxx

Birne Helene

Menü 17. pro Person 29,50 €

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 29,50 €

Pfannenkuchensuppe mit frischem Schnittlauch

xxx

Hasenrücken in Preiselbeersauce mit beschwipsten Pflaumen,
Kartoffelnockerl und Mandelbroccoli

xxx

Käsehappen

Alle Menüs inkl. der Gesetzlichen MwSt von 19%

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

Kuchen - Buffet Angebot

Dessert Buffet je Verbrauch

Kleine Kuchenstücke **2,00 € / Stück** vorbereitet werden 2x Stück pro Person

Wasser Kannen **5,90 € / Liter** + Teeservice

Kaffee Kannen **10,50 € / Liter** Kanne = 4 Tassen

- 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.

Bowlen Angebot

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

Früchte-Bowle mit Alkohol-kalt!

5 Liter 59,00 € 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 69,00 € 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 79,00 € 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 45,00 € 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 49,00 € 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.

Empfang Angebote

Empfang I: Glas Sekt – Orange 0,1l pro Person **3,30 €** 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 Person **3,40 €** 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 **3,50 €** inkl. 19%MwSt

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

Speziell zur kalten Jahreszeit

Empfang IV: Glühwein – Punsch 0,2l pro Person **3,20 €** inkl. 19%MwSt

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

Empfang V: Lebkuchen – Plätzchen Keksdose pro Person **1,90 €** inkl. 19%MwSt

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



Berggasthof Blomberghaus

Raus aus dem Alltag - Rauf auf den Berg

Dekoration Angebote

Wir finden für jeden Anlass die Passende Dekoration für Sie!

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

Tischdekoration I.

pro Tisch **8,50 €** inkl. 19%MwSt

- Weiße Tischdecke, passende Servietten
- Kerzen
- Verschiedene Dekorative Accessoires
- Eingedecktes Besteck

Tischdekoration II.

pro Tisch **24,50 €** inkl. 19%MwSt

- Mittig ein schönes Tischgesteck
- Weiße Tischdecke, passende Servietten
- Blumen der Jahreszeit, grün pflanzen
- Kerzen
- verschiedene Dekorative Accessoires
- Eigene Vorschläge dürfen mit eingebracht werden
- Eingedecktes Besteck

Tagung und Seminar Angebot

Ein einmaliges Ambiente auf 1200 Höhenmeter und perfekter Komfort.
Bergluft und Natur pur, sind beste Voraussetzungen für Ihre volle Konzentration und Teamarbeit.

Tagungstechnik

pro Tag 35,00 € inkl. 19% MwSt

Eigener Seminarraum mit Tageslicht und Standardequipe
Beamer, Leinwand, 1x Flipchart, Papier und Stifte steht ihnen zur Verfügung.

Auf Wunsch gerne zusätzlich

2x Pinnwand (inkl. Nägel)	Fläche 600x900mm	pro Tag 08,00 €	inkl. 19% MwSt
2x Pinnwand (inkl. Nägel)	Fläche 1200x900mm	pro Tag 10,00 €	inkl. 19% MwSt
1x Flipchart (inkl. Papier)	Fläche 600x900mm	pro Tag 12,00 €	inkl. 19% MwSt
1x Overhead-Projektor		pro Tag kostenlos	

Tagungsräume

Platz für bis zu 50 Teilnehmer.
Bestuhlungsart gerne auf Wunsch Parlament, Theater, U-Form und Block.

Jägerstub'n	30m ²	05-15 Personen
Stüber'l	50m ²	10-25 Personen
Saal	85m ²	25-50 Personen

Tagung - Verpflegung Angebot

Halbpension

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

pro Person **15,00 €** inkl. 19% MwSt

Vollpension

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

pro Person **26,00 €** inkl. 19% MwSt

Vormittags Kaffeepause

Mit Kaffee, Tee-Auswahl, frische Butterbrezen

pro Person **06,20 €** inkl. 19% MwSt

Nachmittags Kaffeepause

Mit Kaffee, Tee-Auswahl, verschiedene kleine Kuchenstücke

pro Person **06,80 €** inkl. 19% MwSt

Zwischendurch Baguette Brötchen

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

pro Person **03,50 €** inkl. 19% MwSt

Tagungspauschale

Comfort

9.30 bis 18.00 Uhr

pro Person **39,90 €** inkl. 19% MwSt

- **Vorbereiteter Tagungsraum mit Tageslicht**
- **Standardtagungstechnik**
- **Vormittags Kaffeepause**
(Mit Kaffee, Tee-Auswahl, frische Butterbrezen)
- **Mittagessen a la carte**
- **Nachmittags Kaffeepause**
(Mit Kaffee, Tee-Auswahl, verschiedene kleine Kuchenstücke)
- **2 Tagungsgetränke inklusive**
(Soft-Drinks, Mineralwasser und Säfte)

Premium

9.30 bis 18.00 Uhr

pro Person **54,90 €** inkl. 19% MwSt

- **Vorbereiteter Tagungsraum mit Tageslicht**
- **Standardtagungstechnik**
- **Vormittags Kaffeepause**
(Mit Kaffee, Tee-Auswahl, frische Butterbrezen)
- **Mittagessen a la carte** (ohne Getränke)
- **Nachmittags Kaffeepause**
(Mit Kaffee, Tee-Auswahl, verschiedene kleine Kuchenstücke)
- **Alle Tagungsgetränke inklusive**
(Soft-Drinks, Mineralwasser und Säfte)
- **Abendessen a la carte** (ohne Getränke)



Berggasthof Blomberghaus

Raus aus dem Alltag - Rauf auf den Berg

Wärme und Lichtquelle Angebot



Bezeichnung: Feuerkorb
Brennzeit: ca. 5 Std.
Kosten: 26,00 € inkl. MwSt

Beschreibung:

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



Bezeichnung: Wärmestrahler
Brennzeit: ca. 5 Std.
Kosten: 36,00 € inkl. MwSt

Beschreibung:

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



Bezeichnung: Schwedenfeuer
Brennzeit: ca. 5 Std.
Kosten: 76,00 € inkl. MwSt

Beschreibung:

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

Bei schlechtem Wetter entstehen bei einer Bestellung des Feuers keine Kosten, da es nur bei schönem Wetter benutzt werden kann.