Festlichkeiten

Der passende Rahmen für Ihre Veranstaltung oder Präsentation ist uns wichtig. Die nachfolgenden Beispiele für Stellplan und Büffets ist nur ein kleiner Auszug der Möglichkeiten, die das Alago Hotel am See präsentieren kann.

Alago „Getränke Pauschale“

39.00 € pro Person inklusive Sektempfang

Die Alago „Getränke Pauschale“ bietet Ihnen eine sichere Kalkulation für Ihre Feier, bei der Sie rundum versorgt werden. Die Getränkeauswahl beinhaltet alkoholfreie Getränke,

Bier vom Fass, offene Weiß- und Rotweine,

heiße Getränke sowie Verdauungs-Schnäpse und Longdrinks.

Die Getränke Pauschale gilt ab Einlass Saal.

Alago „All Inklusive“

Bitte haben Sie Verständnis dafür das unsere Buffet Angebote erst ab 20 vollzahlenden Personen gelten.

Preisliste Kaffee Tafel: Kaffee, Torte und Kuchen pro Person 11,90 €
Selbst mitgebrachter Kuchen pro Person 1,90 € Tellergeld inklusive Schlagsahne.
Kaffee per Kanne 9,90 €

Stand 1.01.2022

Alago Buffet № 1

Lauchcremesuppe
mit Croutons

* * * *

Tomatensalat, Gurkensalat,
Bauersalat mit Feta

* * * *

Krustenbraten an Rahmsauce
dazu grüne Bohnen mit Speck
und Kartoffelgratin

Geschmorte Putenbrust mit Apfel-Calvados-Sauce,
Brokkoliröschen und Herzoginkartoffeln

Forellenfilet mit Dillsauce
auf Gemüsejulien
dazu Gnocchi in Salbei-Butter

* * * *

Pfirsich-Aprikosencreme
und rote Grütze mit Vanillesauce

€ 22,90 pro Person

Stand 1.01.2022

Alago Buffet № 2

Rinder-Consommé
mit Markklößchen, Eierstich
und Gemüsejulien

* * * *

Gemischter Blattsalat, Cherrytomaten,
Gurke, Mais, Kidneybohnen, rote Zwiebeln,
Thunfisch, Mozzarella-Perlen und Feta

Frenchdressing, Balsamico-Vinaigrette
und Joghurtdressing

* * * *

Schweinefilet Medaillons gratiniert
Tomate und Mozzarella
dazu frisches Basilikum, buntes
Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Putenbruststeaks in Pfirsichsauce
mit Brokkoliröschen und Kroketten

Tilapiafilet mit Vodka-Flusskrebssauce
auf Gemüsejulien

* * * *

Dunkle Mousse au Chocolat
und rote Grütze mit Vanillesauce

€ 25,90 pro Person

Stand 1.01.2022

Alago Buffet № 3

Tomatencremesuppe
mit Gin

* * * *

Tomatensalat, Gurkensalat,
Bauernsalat

Allerlei Fisch aus der Räucherkammer

* * * *

Schweinefilettranchen im Speckmantel
an Barolosauce mit frischem Pfannengemüse
und Rosmarinkartoffeln

Putenbruströllchen gefüllt mit Ricotta
und getrockneten Tomaten an Estragonsauce
dazu Brokkoli und Herzoginkartoffeln

Zanderfilet auf Sauerkraut
mit feiner Prosecco-Sauce
dazu Petersilien-Drillinge

* * * *

Brotvariation, Butter
und Käseplatte
mit Weintrauben

* * * *

Dunkle Mousse au Chocolat
und beschwipster Obstsalat

€ 28,90 pro Person

Stand 1.01.2022

Italienisches Buffet

„Anti Pasti"
marinierte Champignons auf Blattsalat,
Büffel-Mozzarella auf Rucola
mit Tomate und Basilikum,
gegrillte Zucchini mit Distel Öl,
Möhren mit Anis, grüne Bohnen mit Thunfisch,
Garnelen „Arrabiata" scharf,
gebackene Paprikastreifen
und italienische Wurstwaren

„Main Course"
Geschmorter Rinderbraten
in Sherry-Pflaumensauce

„Spaghettini al Aglio"
mit Oliven, Kapern, Chili, Zwiebel-Knoblauch
und frischem Parmesan

Geflügel-Saltimbocca
mit Salbei und Parmaschinken in Weißweisauce,
Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Meerbarbenfilet mit Vodka-Flusskrebssauce
auf Gemüsejulien dazu Gnocchi in Salbei-Butter

„Dolce"
Tiramisu, Panna Cotta
und Mandarin-Mascarponecreme

€ 28,90 pro Person

Stand 1.01.2022

BBQ-Buffet

Große Auswahl an verschiedenen Fleischsorten wie fein gewürzte Holzfällersteaks, verschiedene marinierte Puten- und Nackensteaks, würziger Bauchfleisch
und Lammkoteletts
sowie Würstchen, in Folie gegarter Lachs
und Champignon-Pfanne

Hausgemachte Barbecue-Sauce, Senf, Ketchup
und Mango-Chutney

* * * *

Baked Potato mit Sour Cream

* * * *

Krautsalat, Kartoffelsalat mit Radieschen,
Nudelsalat, Gurkensalat, Tomaten-Olivensalat
und Bauersalat mit Feta

* * * *

Auswahl an verschiedene Baguette und Brotsorten
sowie Butter und Kräuterbutter

* * * *

Beerengrütze mit Vanillesauce

€ 22,90 pro Person

Stand 1.01.2022

Alago Gala Buffet

Karotten-Ingwercremesuppe

* * * *

marinierte Champignons auf Blattsalat,
gegrillte Zucchini mit Distel Öl,
Möhren mit Anis, Garnelen „Arrabiata“ scharf,
Büffel-Mozzarella auf Rucola
mit Tomate und Basilikum,
gebackene Paprikastreifen
und italienische Wurstwaren

Allerlei Fisch aus der Räucherkammer
Hausgebeizter Fjordlachs mit Senf-Honig-Dillsauce

* * * *

Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus,
Brokkoliröschen mit Mandelsplitter
und Kartoffelgratin

Spanferkelrücken in Aprikosen-Chilisauce,
dazu bunte Gemüseplatte mit frischer grüner Spargel,
Romanesko, Blumenkohl, Vichy-Karotten und Sauce Hollandaise
sowie Herzoginkartoffeln

Doradenfilet auf Zucchinigemüse
mit Safransauce und Rosmarinkartoffeln

* * * *

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben
Brotauswahl, Butter, Aioli

* * * *

Rote Grütze mit Vanillesauce
beschwipster Obstsalat, Tiramisu
und Litchy-Mousse au Chocolat

€ 35,90 pro Person

Stand 1.01.2022

Weihnachtliches Buffet

Hokkaidocremesuppe
mit Zimt und Birne

* * * *

Rucola mit Cherrytomaten und Mozzarella-Perlen,
Champignons mit Speck auf Blattsalat
und Bauernsalat mit Feta

Allerlei Fisch aus der Räucherkammer

* * * *

Wildschwein aus heimischen Wäldern
an Wachholderjus
mit Brokkoli und Mandel-Kroketten

Gänsebraten an Orangenjus,
mit Rotkraut und Mini-Knödel

Zanderfilet auf Sauerkraut
mit feiner Prosecco-Sauce
dazu Petersilien-Drillinge

* * * *

Brotvariation, Butter
Käseplatte mit Weintrauben

* * * *

Spekulatius Mousse au Chocolat
und rote Grütze mit Vanillesauce

€ 28,90 pro Person

Stand 1.01.2022