

Informationen zu unserer Kota

Erleben Sie gemeinsam mit Ihren Arbeitskollegen, Freunden und Bekannten einen unvergesslichen Abend.

*In angenehmer Atmosphäre, gemeinsam mit bis zu **12 Personen**, machen Sie es sich in der Grillhütte auf Naturholzbänken mit ausgelegten Schaf- und Rentierfellen gemütlich.*

*Bei wohliger Raumtemperatur in geselliger Runde um den in der Mitte befindlichen Holzkohlegrill wird dann miteinander gegrillt.
Hier ist Stimmung und gute Laune garantiert!*

Mietbedingung:

70,00 €

Belegungszeit :max. 9 Stunden (Ende gegen 1 Uhr)

inkl. Strom, Feuerholz, Grillkohle und die Endreinigung sowie einer Runde Hofschnaps

zzgl. Getränke und optional Aperitif, Essen, Geschirr....

Falls das Klima schon so angenehm sein sollte, das man draußen sitzen kann, stellen wir Ihnen gegen eine Gebühr von **10,00 €** eine **Biergarnitur** zur Verfügung.

Für Freitag- und Samstagsbuchungen erheben wir eine

Anzahlungsgebühr in Höhe von 50,00 €.

Diese wird am Veranstaltungstag angerechnet.

Stornierungsbedingungen:

Kostenfreie Stornierungen müssen spätestens **zwei Wochen vor Veranstaltungstermin** getätigt werden.

Bei **Stornierungen zu einem späteren Zeitpunkt** behalten wir uns vor, bei Nichtbelegung die **Anzahlungsgebühr einzubehalten.**

Getränke:

stehen in unserer Schankhütte zur Selbstbedienung für Sie bereit.

Die Getränke sind ausschließlich über die Gaststätte Landlust zu beziehen.

Essen:

dürfen Sie **gerne selber** übernehmen oder

Sie **wählen** vorab aus unserem reichhaltigen **Speisenangebot** (siehe unten).

Falls Sie das Essen selber mitbringen möchten, bieten wir Ihnen unseren **Geschirrservice** an, d.h. wir stellen Ihnen Besteck und Geschirr gegen eine geringe Leihgebühr zur Verfügung, damit Sie die schmutzigen Teller nicht mit nachhause nehmen müssen. **Teller 0,50 €/Besteckteil 0,25 €**

Musik:

Gerne können Sie eine kleine Box mitbringen und ihre Lieblingsmusik abspielen.

Strom steht zur Verfügung. Oder sie bringen Ihr Musikinstrument einfach selber mit.

Lagerfeuerfeeling inklusive ;-)

Landlust

Wirtshaus am Reitsberger Hof

Baldhamer Str. 99 ● 85591 Vaterstetten ● Tel. 08106/3795917 ● info@zurlandlust.de

Aperitif je nach Wetter:

Wie wäre es mit einem kleinen Stehempfang vor der Hütte?

- Glühweinaperitif
An einer Feuerschale mit wärmendem **Glühwein**, hofeigenem warmen **Apfelsaft** und heißen **Maronen** oder kleinen **Flammkuchen**
pro Person 5,00 €
- Proseccoaperitif
Wir stellen in einem Kühler unseren **Landlust Secco** und **Orangensaft** bereit.
(Alkoholfreie Alternative möglich)
Dazu gibt es kleine, ofenfrische **Flammkuchen**.
pro Person 4,50 €
- Bieraperitif
Je nach Saison **3l-Flasche Reutberger Josefi Bock** (Stammwürze 17,8% alc.6,9% vol.)
oder **3l Flasche Reutberger Hell** (Stammwürze 11,8% alc.4,8% vol.)
Dazu gibt es **Brot** mit **Obatzda** und **Schnittlauch-Butter**.
ab 10 Personen/pro Person 5,00 €

Getränkeangebot:

Sie dürfen sich aus unserer Schankhütte bedienen, dort liegt eine Strichliste aus, auf der die entnommene Ware eingetragen wird.
Falls Sie weitere Getränkewünsche wie z.B. Kaffee haben sollten, dürfen Sie sich jederzeit an unser Servicepersonal wenden.

Bier **0,5l** **2,50 €**
Kloster-Hell/Pils/Weißbier/Alkoholfreies Weißbier oder Helles/leichtes Weißbier
evtl. eine kleines **Holzfass** Helles (ab 10l) (Bestellung eine Woche vorher) je Liter **5,00 €**

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser/Apfelschorle/Johannisbeerschorle/Cola-Mix/Limo	0,5l	2,00 €
Coca Cola/Cola Light/Fanta	1l	4,00 €
Adelholzener Mineralwasser Still	0,75l	3,00 €

Prosecco

Landlust Secco	0,75l	8,50 €
Riesling Sekt, trocken, Weingut Walz	0,75l	13,00 €

Weine

verschiedene Auswahl an Weiß-, Rosé- und Rotweinen	0,75l/1l Fl.	10 € bis 12 €
--	---------------------	----------------------

Spirituosen und weitere Getränkewünsche:

auf Anfrage

Landlust

Wirtshaus am Reitsberger Hof

Baldhamer Str. 99 ● 85591 Vaterstetten ● Tel. 08106/3795917 ● info@zurlandlust.de

Essen:

Für Ihr leibliches Wohl sorgen wir mit unserem vielfältigen Angebot aus fünf Paketen. Bitte geben Sie ihre Wahl spätestens **vier Tage vor ihrem Buchungstermin** an.
Vegetarische Alternativen auf Anfrage.

Paket 1

gemischte Brotzeitplatte mit Tölzer Speck, Leberkäse, Kaminwurzeln, Kaltem Braten, Käseauswahl, Butter, Essiggurken, Senf, Meerrettich, Brotauswahl

pro Person: 9,80 € auch als **Vorspeise** wählbar pro Person: **6,50 €**

Paket 2

Bayerische Bratwurst, Putensteak, Halsgratscheibe vom Schwein
Blattsalate mit Joghurtdressing, Kartoffelsalat, Krautsalat, kleine, geröstete Kartoffeln, Knoblauchsauce, Barbecuesauce, Currysauce, Ketchup, Senf, Kräuterbutter, Brotvariation

pro Person: 16,00 €

Paket 3

Entrecotescheibe vom Rind, Fischfilet des Tages, Putensteak, Garnelen, Gemüsereindl, weitere Beilagen wie Paket 2

pro Person: 22,00 €

Paket 4

Rinderfiletsteak und Schweinefiletmedaillon, Fischfilet des Tages, Gemüsereindl, weitere Beilagen wie Paket 2

pro Person: 29,50 €



Paket 5

Fleisch- und/oder Käsefondue ab jeweils 2 Personen

Für jeden Etwas - Der Fondue-Klassiker mit Brühe

Mageres Filet von Rind, Schwein, Pute und eine Fleischspezialität auf Empfehlung des Küchenchefs. Dazu servieren wir einen frischen Salat mit Joghurtdressing, fünf hausgemachte Fonduesaucen und Brotvariation.

pro Person: 20,90 €

Schweizer Original

Kräftiger, Schweizer Alpenkäse* mit einem Schuss Weißwein und einer Knoblauchzehe aromatisiert. Dazu reichen wir Brot- und Brezenstückerl sowie Blattsalat mit Joghurtdressing

pro Person: 15,50 €

* Greyerzer, Appenzeller, Emmentaler

Kinderpaket (bis 13 Jahre)

Bayerische Bratwürste, Maiskolben und Pommes oder kleine Kartoffeln

pro Kind: 6,50 €

Landlust

Wirtshaus am Reitsberger Hof

Baldhamer Str. 99 ● 85591 Vaterstetten ● Tel. 08106/3795917 ● info@zurlandlust.de

Dessert:

(in Gläsern angerichtet)

Bitte für maximal zwei Varianten entscheiden:

- **Obstsalat**
- **Creme brûlée**
- **Dunkles Schokoladenmousse**
- **Bayerisch Creme** mit Fruchtmarmelade
- **Tiramisu** mit Früchten der Saison



Preis pro Glas: 3,00 €

Mindestabnahme 10 Gläser

oder:

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

3,90 €/pro Person

5,50 €/pro Person (ab 2 Personen)

Kota - Leitfaden:

Zeitbedarf: min. 3-4 Stunden maximal 9 Stunden

Wir befeuern die Kota ca. 30 Min. vor Buchungstermin.

Je nach Buchung mit Kohle oder Buchenholz bzw. Beidem.



Grillspaß am offenen Feuer:

d. h. Grillen in der Kupa ist wie grillen im Freien, jedoch in einer nicht alltäglichen Umgebung. Einwirkungen wie **Rauch,**

Funkenflug und Fettspritzer können nicht ausgeschlossen werden. Festliche oder wertvolle Kleidung ist daher weniger geeignet.

Am besten **Jeans und Pullover**, evtl. Jacke.

Im Winter wird die Kupa nur mit dem Feuer erwärmt.

Zuerst kühle, später mollig warme Temperaturen sind Teil des Erlebnisses.

Feueranleitung:

Zuerst den **Grillmeister** bestimmen. Eine Person sollte für die Kontrolle des Feuers und der Glut sowie für das Grillgut zuständig sein.

Am besten nimmt diese Person rechts vom Eingang Platz. (von außen gesehen)

Regelmäßig, aber nicht zu viel Holz zulegen.

Die Flammen dürfen maximal bis zur Unterkante des Kaminhutes hochschlagen.

Bei genügend Glut und Hitze (nach ca. 15- 45Min.), Grillgut fortlaufend auf den Grill legen und genießen.

Am Schluss Feuer erlöschen lassen und in der Feuerschale liegen lassen.