



# RUSTIKALES ALM-FEELING *mitten in Thüringen*



*Die perfekte Location für Ihre Hochzeit,  
Familienfeier oder Ihr Firmenevent.*



BUCHEN SIE JETZT  
UNTER [WWW.LAND-ALM.DE](http://WWW.LAND-ALM.DE)



## Feiern in der Land Alm Utzberg



### AN GUADN...

...UND HERZLICH WILLKOMMEN  
IN UNSERER LAND ALM!

*Unser Küchenteam freut sich, Sie kulinarisch nach Strich und Faden verwöhnen zu dürfen!*  
Von leicht mediterran bis zünftig bayrisch ist alles dabei, was der Kochtopf hergibt.  
Unsere Gerichte werden frisch gekocht und vor den Augen unserer Gäste appetitlich angerichtet.

Wir verwenden ausschließlich hochwertige Lebensmittel, denn höchste Qualität ist unser Anspruch für Sie, um auch mit unserem kulinarischen Angebot ein nachhaltiges Erlebnis für Sie und Ihre Gäste zu schaffen.  
Bei passendem Wetter stellen wir Buffet und Live-Grill gern auf unsere große Terrasse, damit Sie die herrlich grüne Umgebung in vollen Zügen genießen können.

*Wir freuen uns auf Sie!  
Ihr Land Alm-Team!*

— 3 —

## Unsere Getränke-Angebote





## Kaffee & Empfänge

- Kaffeepauschale (1 Stunde zur Kaffeezeit)
- Prosecco- & Orangensaft-Empfang 0,1 l
- Sekt- & Orangensaft-Empfang 0,1 l

## Getränke ①

### ALKOHOLFREI

- Selters (Naturell | Medium | Classic)
- Cola | Cola Zero | Sprite | Fanta
- Orangen-, Apfel-, Kirsch-, Bananen- & Erdbeer-Saft
- Kaffee Crema | Espresso | Cappuccino | Latte Macchiato
- Freiberger Alkoholfrei 0,0 %
- Freiberger Naturradler 0,0 % Zitrone
- Allgäuer Büble EdelWEISSbier alkoholfrei
- Schöffelhofer Alkoholfrei Weizen (Grapefruit | Zitrone)

### ALKOHOLHALTIG

- Allgäuer Büble Bayrisch Hell (vom Fass)
- Köstritzer Schwarzbier (Flasche)
- Allgäuer Büble EdelWEISSbier (Hefe aus der Flasche)
- Weißwein Cuvée | Rotwein Cuvée | Rosé
- Prosecco

## Getränke ②

### ALKOHOLFREI

- Selters (Naturell | Medium | Classic)
- Cola | Cola Zero | Sprite | Fanta
- Orangen-, Apfel-, Kirsch-, Bananen- & Erdbeer-Saft
- Kaffee Crema | Espresso | Cappuccino | Latte Macchiato
- Freiberger Alkoholfrei 0,0 %
- Freiberger Naturradler 0,0 % Zitrone
- Allgäuer Büble EdelWEISSbier alkoholfrei
- Schöffelhofer Alkoholfrei Weizen (Grapefruit | Zitrone)
- „Lillet“-Wildberry Alkoholfrei

### ALKOHOLHALTIG

- Allgäuer Büble Bayrisch Hell (vom Fass)
- Köstritzer Schwarzbier (Flasche)
- Allgäuer Büble EdelWEISSbier (Hefe aus der Flasche)
- Weißwein Cuvée | Rotwein Cuvée | Rosé
- Lillet-Wildberry | Lillet-Gurke
- Prosecco | Aperol Spritz | Sarti Spritz
- Fahner Obstbrände  
(Kirsch | Honig Willi | Pfirsich | Christ Birne | Haselnuss)
- Ramazzotti | Jägermeister

## Getränke ③

### ALKOHOLFREI

- Selters (Naturell | Medium | Classic)
- Cola | Cola Zero | Sprite | Fanta
- Orangen-, Apfel-, Kirsch-, Bananen- & Erdbeer-Saft
- Kaffee Crema | Espresso | Cappuccino | Latte Macchiato
- Freiberger Alkoholfrei 0,0 %
- Freiberger Naturradler 0,0 % Zitrone
- Allgäuer Büble EdelWEISSbier alkoholfrei
- Schöffelhofer Alkoholfrei Weizen (Grapefruit | Zitrone)
- „Lillet“-Wildberry Alkoholfrei

### ALKOHOLHALTIG

- Allgäuer Büble Bayrisch Hell (vom Fass)
- Köstritzer Schwarzbier (Flasche)
- Allgäuer Büble EdelWEISSbier (Hefe aus der Flasche)
- Weißwein Cuvée | Rotwein Cuvée | Rosé
- Sekt - klassische Flaschengärung
- Lillet-Wildberry | Lillet-Gurke
- Prosecco | Aperol Spritz | Sarti Spritz
- Fahner Obstbrände  
(Kirsch | Honig Willi | Pfirsich | Christ Birne | Haselnuss)
- Ramazzotti | Jägermeister
- Vodka Cola | Vodka Orange
- Gin Tonic | Pink Gin Tonic
- Havana Cola | Jim Beam Cola



Die Getränkepauschalen sind gültig für einen Zeitraum von 6 Stunden.  
Alle Getränke darüber hinaus, werden nach Verbrauch abgerechnet.  
» **Kinder-Preise:** 0–5 Jahre frei | 6–12 Jahre 30% | 13–16 Jahre 50%



Die Getränkepauschalen sind gültig für einen Zeitraum von 6 Stunden.  
Alle Getränke darüber hinaus, werden nach Verbrauch abgerechnet.  
» **Kinder-Preise:** 0–5 Jahre frei | 6–12 Jahre 30% | 13–16 Jahre 50%



## Unsere Buffet-Angebote



### Canapés & Fingerfood

---

- Canapés mit Räucherlachs und Meerrettichcreme
- Canapés mit verschiedenen Aufschnitt
- Canapés mit verschiedenen Käse
- Tomate-Mozzarella Spieß mit Balsamico
- Käse-Weintrauben Spieß
- Datteln im Bacon-Mantel

### Thüringer Kuchenplatte zur Kaffezeit

---



### Brezelbar

---

- Ofenfrisches Laugengebäck
- Hausgemachter Obazda-Käsecreme & Kräuterbutter
- Fruchtiger Paprika-Frischkäsedip
- Herzhafter Kräuterschmand
- Eingemachtes Rote Beete-Linsen-Chutney



### Suppen

eine Suppe inklusive im Buffet

---

- Hochzeitssuppe mit Hähnchenfleisch und Gemüsejulienne
- Cocos-Currysuppe mit Hähnchenfleisch
- Gemüsecremesuppe
- Herzhafte Gulaschsuppe

**Buffet ①****KALTE GERICHTE**

- Gemischter Wildkräuter-Rucola Salat mit Himbeervinaigrette & Parmesan
- Marinierter Tomate-Mozzarella Salat mit Balsamico Dressing & Basilikum
- Hausgemachte Antipasti mit Grillgemüse und gefüllten Peperoni mit Röstbrot und Tomatensugo

**WARME GERICHTE**

- Saftige Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella & frischem Basilikum
- Rinderschmorbraten mit Rosmarin & Portweinsud
- Flambiertes Lachsfilet in Honig-Senf Marinade
- Geschwenktes Marktgemüse mit Butter & Kräutern verfeinert
- Mediterrane Pasta mit Kirschtomaten & frischen Kräutern
- Gratiniertes Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf
- Gebackene Grillkartoffeln mit Rosmarin & Kernöl
- Rahmiges Fenchel-Lauchgemüse aus der Pfanne

**DESSERT**

- Bayrisch Creme mit Himbeermark & frischer Minze
- Hausgemachtes Panna Cotta mit Erdbeermark

**Buffet ②****KALTE GERICHTE**

- Mediterraner Nudelsalat
- Herzhafter Hüttenschinken mit körnigem Frischkäse
- Marinierter Wildkräuter-Rucola Salat mit Himbeervinaigrette & Parmesan
- Marinierter Tomate-Mozzarella Salat mit Balsamico Dressing & Basilikum

**WARME GERICHTE**

- Gebackener Pfefferbraten im Bratensut glaciert mit Ahornsirup
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Ziegenkäse & gehackten Kräutern
- Gebratene Schweinemedallions in würziger Pflaumensoße
- Pochiertes Welsfilet auf Schmorgurken mit Dill verfeinert
- Gebutterte Kräuterbandnudeln
- Gratiniertes Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf
- Gebackene Kartoffeldrillinge mit Pfefferschrot & frischen Kräutern

**DESSERT**

- Rustikales Käsebrett mit frischen Weintrauben
- Gemischte Mundobstplatte mit einheimischen Früchten & Exoten
- Hausgemachtes Panna Cotta mit Erdbeermark

**Buffet ③****KALTE GERICHTE**

- Marinierter Tomate-Mozzarella Salat mit Balsamico Dressing & Basilikum
- Mediterraner Nudelsalat
- Vitello-Tonnato (*aufgeschnittener Kalbsrücken mit Thunfischcreme & Kapern*)
- Marinierter Wildkräuter-Rucola Salat mit Himbeervinaigrette & Parmesan

**WARME GERICHTE**

- Geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Brauhausjus
- Gebackener Krustenbraten glaciert mit Waldblütenhonig
- Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Trockentomate & Ricotta
- Mariniertes Lachsfilet auf Rahmgemüse oder Schmorgurken
- Gebutterte Kräuterbandnudeln
- Gratiniertes Blumenkohl- Brokkoli-Auflauf
- Gebackene Kartoffeldrillinge mit Pfefferschrot & Kräutern
- Geschwenktes Marktgemüse mit Butter & Kräutern verfeinert

**DESSERT**

- Rustikales Käsebrett mit frischen Weintrauben
- Gemischte Mundobstplatte mit einheimischen Früchten & Exoten
- Schokoladen-Minzcreme mit Schokosplittern & Sahnehaube
- Hausgemachtes Profiterol (Sahnewindbeutel mit Schokoladensauce)

**Grillbuffet Land Alm Ofyr ④****KALTE GERICHTE**

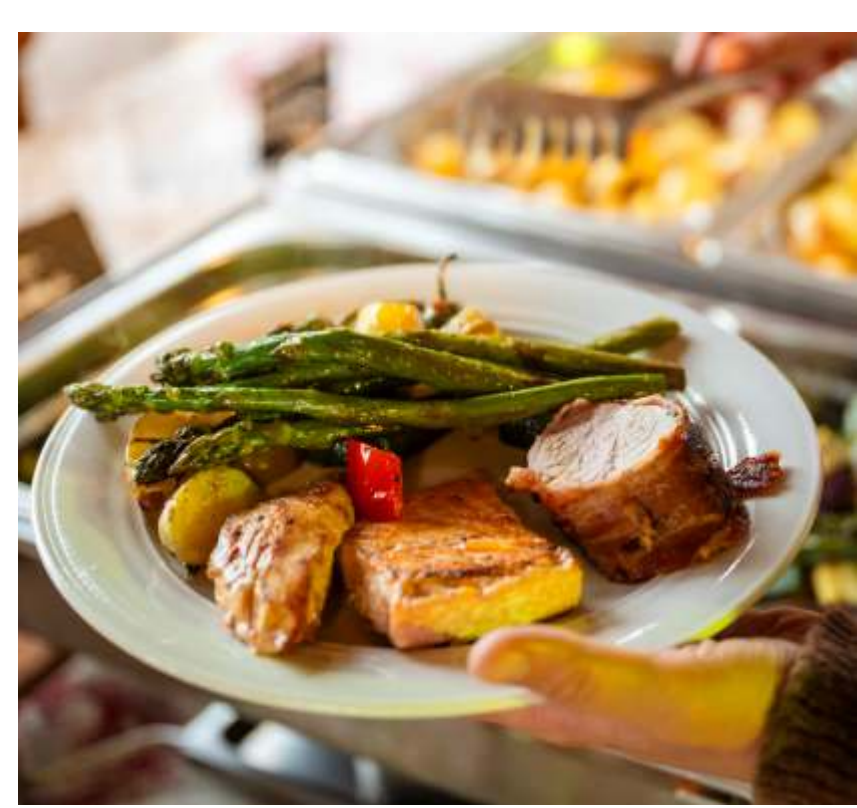
- Cocos-Currysuppe mit Hähnchenfleisch oder vegan
- Marinierter Wildkräuter-Rucola Salat mit Himbeervinaigrette & Parmesan
- Herzhafter Landschinken mit Hüttenfrischkäse & karamellisierten Feigen
- Marinierter Tomate-Mozzarella Salat mit Balsamico Dressing & Basilikum
- Hausgemachte Antipasti mit Grillgemüse & gefüllten Peperoni
- Mediterraner Nudelsalat
- Rustikaler Kartoffelsalat
- Gebratenes Ofenbrot „Bruschetta Art“ mit Tomatensugo
- Brot und Brötchenauswahl vom Thüringer Landbäcker

**VOM OFYR (GRILL)**

- Marinierte Rindersteaks mit Kräuterbutter
- Steaks vom Limonenlachs mit frischen Kräutern
- Schweinefilet mit Speck & Salbei im Ganzen gebraten
- Marinierte Soja-Hähnchenbrust mit Sweet-Chili-Erdnussoße
- Gebackene Kartoffeldrillinge mit Pfefferschrot & Kräutern
- Würzige Gemüsepfanne mit Bratpeperoni & Kernöl verfeinert
- Thai-Brokkoli

**DESSERT**

- Frische Pancakes vom Ofyr mit Schokoladensauce
- Mousse au Chocolat
- Hausgemachtes Panna Cotta mit Erdbeermark



## Unsere rustikalen Land Alm Buffets & Menüs



### Land Alm Buffet ⑤

#### SUPPE

- Hausgemachte Frittatensuppe mit frischen Kräutern & Gemüsestroh

#### KALTE GERICHTE

- Klarer Erdapfelsalat nach „Wirtshaus Art“ mit zerlassenen Speckkrumen
- Rahmiger Rotkrautsalat
- Weißkraut-Karottensalat
- Herzhafter Hirtenschinken auf marinierten Wildkräutern
- Rustikale Brotzeit mit Spezialitäten vom Landfleischer & Käse aus der Region
- Knuspriges Laugengebäck mit Kräuterbutter & hausgemachten Dips

#### WARME GERICHTE

- Weißwürste mit süßem Löwensenf
- Hausgemachter Brezelknödel mit Kräuter-Pilzragout
- Geschmorter Pfefferbraten auf Zwiebelgemüse
- Hähnchenkeulen in hausgemachter Weißbiermarinade
- Gekrätertes Zanderfilet auf bayrischem Rahmkraut
- Grüne Bohnen mit Speck
- Geschwenktes Pfannengemüse
- Marinierte Grillkartoffeln mit frischen Kräutern
- Gebratene Käsespätzle

#### DESSERT

- Hausgemachtes Waldbeerenragout mit Schlagobers
- Kaiserschmarrn mit beschwipsten Pflaumenkompott

### Land Alm Hüttengaudimenü ①

#### SCHMANKERL GAUDI

##### „Die Thüringer Alm Brotzeitbrett 1“

- Hausgebackenes Brot & Brez´n
- Almbutter & Obatzter
- Würziger Almkäse
- Leberkäse, Blut- & Leberwurst,
- Radieserl, Rettich & Schnittlauch

##### „Das Beste aus der Almküche“

- Kross gebratene Freilandente
- Geschmorte Schweinebäckchen
- Geschmorte Rindertafelspitz
- Kartoffel- und Semmelknödel
- Preiselbeer-Blaukraut und Rahm-Wirsing

##### „Sandra´s süße Versuchung“

- Karamellisierter Kaiserschmarr´n mit Zwetschgenkompott
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße & Schlagrahm

Alle Speisen werden auf den Tischen eingesetzt.  
Die Gäste bekommen gerne Nachschlag.

## Land Alm Hüttengaudimenü <sup>(2)</sup>

### SCHMANKERL GAUDI

#### „Heiße, hausgemachte Supp´n“

- Flädlesuppe, Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Gemüse & frischer Schnittlauch
- Hausgebackenes Brot & Brez´n

#### „Frisch aus´m Reindl“

- Geschmorter Ochsenbäckchen
- Kartoffel-Pastinaken-Stampf
- Spitzkohl in Sherry-Rahmsauce
- Grüne Bohnen

#### „Das exklusive Nachspeis´n Highlight“

- Kloßdonut mit Apfel-Zimt-Ragout & Schlagrahm

Alle Speisen werden auf den Tischen eingesetzt.  
Die Gäste bekommen gerne Nachschlag.

## Vegetarische & vegane Schmankerl

### Vorspeise

- Falafel mit verschiedenen Dips  
(Hummus | Olive | Mango Chutney)

#### „Fleischlos zum Sattwer´n“ (vegetarische und vegane Hauptgänge)

- Steinpilz-Ravioli...  
...in Salbeibutter mit Almkäse gratiniert (vegetarisch)  
...in Salbeibutter mit Tofu (vegan)

#### ODER

- Gebackener Feta mit Tomatenpesto  
und Süßkartoffelpüree (vegetarisch)

#### ODER

- Veganer Kloßwickel  
auf Kürbis-Schalottengemüse (vegan)

Alle Speisen werden auf den Tischen eingesetzt.  
Die Gäste bekommen gerne Nachschlag.





*Freie Trauung  
auf der Almwiese oder im Weidendom*



## Unsere Land Alm Lodges



### Übernachten auf der Land Alm

#### HOCHZEITSSUITE

- Himmelbett
- Couch mit Schlaffunktion

#### FAMILIENLODGE (4 Stück)

- Elternschlafzimmer
- Kinderzimmer mit Hochbett (2 Betten 2 m x 0,90 m)
- Wohnbereich mit Schlafcouch

#### FRÜHSTÜCKSKÖRBCHEN

- frischen Kaffee (Kanne)
- frische Brötchen (verschiedene Sorten)
- frische regionale Wurst, Käse & Frischkäse
- Marmelade- & Nuss-Nougat Aufstrich
- frisch gekochte Eier
- eine Variation aus frischen Obst & Saft









*Ihre Notizen*

-----  
Ihre Ansprechpartner: Sandra Schmidt & Veit Stern

Bitte teilt uns die Personenanzahl, Getränkepauschale und  
den Buffetwunsch per E-Mail mit: [mail@land-alm.de](mailto:mail@land-alm.de)  
-----

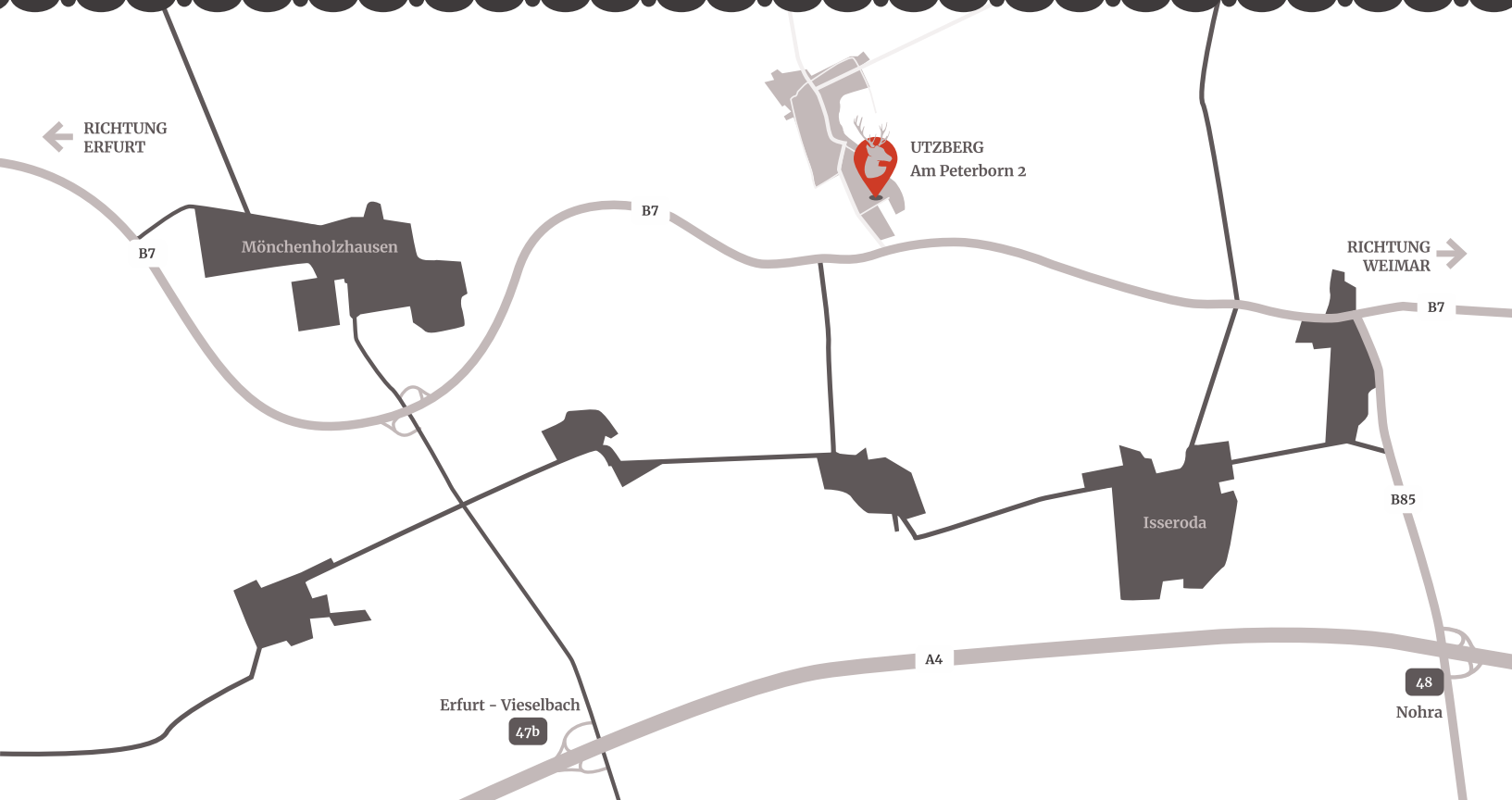
Erwachsene:

Jugendliche 13 - 16 Jahre (50%):

Kinder 6 - 12 Jahre (30%):

Kleinkinder 0 - 5 Jahre (frei):  
-----





Schaustellerbetrieb TZVZ GmbH · Alte Mittelhäuser Str. 3 · 99091 Erfurt  
Adresse der Land Alm: Am Peterborn 2 · 99428 Grammetal OT Utzberg  
Tel.: 036203 253562 · E-Mail: [mail@land-alm.de](mailto:mail@land-alm.de) · Web: [www.LAND-ALM.de](http://www.LAND-ALM.de)