MECKATZER

Sportalp

FEIERN & GENIEßEN
in Deutschlands
höchstgelegenem Bergdorf

FIND & FOLLOW US!

BEARGLARHOCHZIT • A KHEREGS FESCHT • ZÄMMEDKUNFT

Die Meckatzer Sportalp ist die perfekte Location
für Ihre Hochzeit

Die Meckatzer Sportalp

Herzlich Willkommen in Oberjoch im Allgäu!
Die Nähe zu den Bergen und dem Skigebiet Oberjoch, die frische Bergluft, der traumhafte Ausblick und die ausgezeichnete alpine Küche machen die Meckatzer Sportalp das ganze Jahr zu einem einzigartigen Erlebnis.

Träumen Sie von einer unvergesslichen Hochzeit in den Allgäuer Bergen?

Dann sind Sie in der Meckatzer Sportalp genau richtig!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihr Meckatzer Sportalp Team

Regional.

Edel.

Gemütlich.

Alpiner Lifestyle für bis zu 200 Gäste
Unser flexibles Raumkonzept mit unterschiedlich großen und abtrennbaren Stuben bietet den richtigen Raum für jeden Anlass. Zwei oder 200 Gäste - wir finden für Sie immer den richtigen Platz!

92 Personen im Hauptraum
—
Inklusive Stammtisch (6 Personen)
—
plus max. 16 Personen in der Stube
—
Bei Bedarf können Tische entfernt und der Bereich als Tanzfläche genutzt werden
—
Inklusive Soundanlage und Leinwand/ Beamer
—
Inklusive Kamin

60 Personen
—
Zusatztisch mit 8 Personen möglich
—
Schallisoliert abtrennbar
—
Inklusive Soundanlage und Leinwand/ Beamer
—
Separater Eingang und Zugang zu Toiletten
—
Inklusive Kamin

Unsere Räume können untereinander teilweise schallisoliert abgetrennt werden und für Ihre Hochzeit einzeln oder kombiniert gemietet werden. Die Bestandsbestuhlung ist in der jeweiligen Raummiete enthalten.
In allen Räumen sowie auf der Terrasse ist eine leistungsfähige und top-moderne Soundanlage mit Mikrofon installiert. Im Raum Joch und im Raum Alpin zusätzlich Beamer und Leinwand. Bei Miete eines Raumes ist die jeweilige Technik inklusive.

16 Personen
—
Für kleine Gesellschaften
—
Eingeschränkter Blick in Raum Joch
—
Direkter Zugang zur Theke
—
Bei Miete von Raum Joch inklusive

150 Personen
—
Freie Bergsicht
—
Sonnenschirme
—
Bei Exklusivmiete der gesamten Meckatzer Sportalp inklusive
—
Z. B. für freie Trauungen
—
Inklusive Soundanlage

ISRE SCHTUBA [Unsere Räume]

PREISE

[Alle Preise verstehen sich brutto inkl. MwSt.]

Meckatzer Sportalp exklusiv (max. 191 Personen) | inklusive Terrasse
- Exklusive Raummiete: EUR 1.500,00
- Mindestverzehr: EUR 6.500,00

Raum Alpin exklusiv (ca. 60 Personen, Zusatztisch mit 8 Personen möglich)
- Exklusive Raummiete: EUR 400,00
- Mindestverzehr: EUR 2.000,00
- **nur von Sonntag bis Freitag möglich - Samstags nur nach Rücksprache buchbar!**

Terrasse (abgetrennter Bereich) in Verbindung mit Raum Alpin inkl. Bestandsbestuhlung (Sitzbänke, Tische)
- zusätzliche Miete: EUR 500,00
- Buchung der Terrasse nur nach Rücksprache möglich

Für die Umbestuhlung berechnen wir pro Servicemitarbeiter und Stunde eine Gebühr von EUR 29,00.

Für einen Empfang von ca. 45 Minuten bieten wir Ihnen gerne kostenfrei einen Bereich auf der Wiese vor unserer Hütte an.

- Die Raummieten sind nicht im Mindestumsatz enthalten
- Wir behalten uns vor, in den Wintermonaten die Terrasse tägl. bis 18:00 Uhr für das Tagesgeschäft geöffnet zu lassen! (auch bei Exklusivbuchungen)
- Wir weisen darauf hin, dass bei einer Buchung des Raum Alpin auch weitere Tagesgäste in unseren Räumlichkeiten anwesend sein können.

Mietdauer
Die Mietdauer läuft von 14.00 Uhr bis 01.00 Uhr. Der vereinbarte Mietzeitraum ist dabei unbedingt einzuhalten. Bis 01.00 Uhr steht Ihnen unsere Location ohne Berechnung von Nachtzuschlägen und zusätzlichen Mitarbeiterkosten zur Verfügung (Last Order 00.45 Uhr).

Aufbau / Abbau / Aufräumen
Der Aufbau erfolgt nach Absprache, ist jedoch nicht vor 10.00 Uhr am Veranstaltungstag möglich. Der gesamte Abbau (z. B. Musik, Dekoration, sonst. Aufbauten) muss spätestens eine Stunde nach Ende des Mietzeitrahmens abgeschlossen sein. Individuelle Absprachen sind gerne möglich.

Soundanlage
Die Meckatzer Sportalp verfügt über eine Haussoundanlage mit Mikrofon (in der ganzen Hütte und auf der Terrasse), sowie im Raum Joch und im Raum Alpin einen Beamer und eine Leinwand. Die Nutzung dieser Technik ist in der Miete inkludiert. Bitte beachten Sie, dass die Technik nicht für eine Livemusik oder einen DJ geeignet ist.

Reinigung der Räumlichkeiten
Die Kosten für eine Endreinigung der Räumlichkeiten ist in der Raummiete enthalten. Im Falle von außergewöhnlicher Verschmutzung wird dies separat nach Aufwand in Rechnung gestellt.

Speisen und Getränke
Vorschläge für Buffets, Menüs und Getränkepauschalen finden Sie ab Seite 14.
Externe Caterer sind nicht gestattet.

Probeessen (erst ab Gruppengrößen von 50 Gästen möglich)
Sehr gerne reservieren wir für Sie einen Tisch zum Probeessen Ihres Menüs innerhalb der Öffnungszeiten. Das Essen für die Ansprechpartner ist in der Mietpauschale inbegriffen. Weitere Speisen sowie sämtliche Getränke werden nach Verbrauch berechnet. Bei einem Buffet stellen wir Ihnen gerne eine Auswahl an Speisen zur Verfügung.

Kinderpreise für Speisen bzw. Getränkepauschalen

Von 0 – 4 Jahre	kostenfrei
Von 5 – 14 Jahre	je 50% der Leistung
Ab 15 Jahre	je 100% der Leistung

Dekoration
Unsere „Alltags-Dekoration", (rustikalen Holztische, Holzbänke mit Filzunterlagen und Tischdekoration) dürfen Sie gerne kostenfrei nutzen. Sollten Sie weiße Tischwäsche wünschen, berechnen wir dies mit EUR 1,50 pro Person. Unsere Mundservietten aus weißem Stoff stellen wir Ihren Gästen kostenfrei zur Verfügung. Gerne übernehmen wir die Anbringung von Dekoration und Verteilung von Namenskarten, Gastgeschenken, usw. Dafür berechnen wir pro Servicemitarbeiter und Stunde eine Gebühr von EUR 29,00.
Bei Ihrem Blumenschmuck, bei der Raum- und Tischdekoration unterstützen Sie gerne unsere Partner, welche Sie auf Wunsch in einer separaten Broschüre erhalten.

A BAAR EXKLUSIVE SACHA [Wenn's ein bisschen mehr sein darf...]

Geht nicht gibt's nicht! Schließlich gilt es, Ihre Feier unvergleichlich zu machen. Überraschen Sie Ihre Gäste mit ausgefallenen Ideen, die sie begeistern und sprachlos machen werden. Allgäuer Alphornbläser zum Empfang an einer Bar aus Heu? Oder im Winter Champagner an einer Eisbar mit Lagerfeuer? Eine Sonderfahrt mit der Sesselbahn auf den Berg mit himmlischem Ausblick? Eine Pistenwalze als Brautauto? Uns fällt auch für Sie etwas Unvergessliches ein!

Mit Ihrem Logo oder individuellen Schriftzug

SCHAFFEN SIE UNVERGESSLICHE MOMENTE
Eventagentur pur group (www.pur-group.de)
Gemeinsame Erlebnisse emotionalisieren, begeistern und verbinden. Deshalb arbeiten wir mit der Eventagentur pur group zusammen, wenn es ganz besonders sein soll! Ob die richtige Live-Musik, verlässliche Technik oder ein spannendes Rahmenprogramm - überlassen Sie die Details den Profis und genießen Sie Ihre Feier!

A SCHIENA PLATZ ZUM SCHLOFE [Übernachten im Oberjoch]

DAS PANORAMAHOTEL OBERJOCH – DIREKT NEBEN DER MECKATZER SPORTALP GELEGEN
Das stilvolle First-Class-Hotel liegt inmitten einer imposanten Bergkulisse und ist von atemberaubender Natur umgeben. Das Haus präsentiert sich im modernen und zugleich alpenländischen Stil.
Genießen Sie das traumhafte Alpenpanorama, das sympathische Ambiente, die exquisite Küche und die erstklassigen Wellnessangebote, in exklusiver Umgebung mit eigener Sauna, Whirlpool und separatem Entspannungsbereich.

Detaillierte Informationen und Buchungen unter:

Panoramahotel Oberjoch GmbH
Anja Grimm
Paßstraße 41
87541 Oberjoch
www.panoramahotel-oberjoch.de
Tel. +49(0) 8324 933 3-406
WhatsApp +49 (0) 172 1564854

Moderne Zimmer mit Bergblick

3.000 m² großer Alpin-SPA

Unsere Pauschalen für Ihren Empfang

Empfang

Aperitif

Prosecco Glas 0,1l / 3,90 € oder Flasche 0,75l / 22,00 €

Aperol Spritz Glas 0,2l / 5,50 €

Hugo Glas 0,2l / 5,50 €

Lillet Wild Berry Glas 0,2l / 5,50 €

Empfangspauschalen

Empfangspauschale Basic

Bier vom Fass

Prosecco

Alkoholfreie Getränke

Laugensemmeln mit Rauchschinken

Vollkornbrötchen mit Bergkäse

Laugengebäck mit Obazda

Pro Person: 17,00 €

Empfangspauschale Comfort

Bier vom Fass

Prosecco

Aperitif nach Wunsch
(2 Getränke zur Wahl)

Alkoholfreie Getränke

Vollkornbaguette mit Kalbstafelspitz
und Trüffelmayonnaise

Antipasti

Melone mit Schinken

Pro Person: 20,00 €

Empfangspauschale Superior

Champagner

Cocktail/Longdrink nach Absprache
(2 Getränke zur Wahl)

Alkoholfreie Getränke

Garnelen mit Avocado und Sesam

Vollkorncroissants mit Serrano
und Rucola

Focaccia mit Rosmarincrème
und karamellisierten Walnüssen

Pro Person: 28,00 €

Die Empfangspauschalen gelten jeweils für 45 Minuten.

[Speisen und Getränkepauschalen]
Stand Juni 2021
WAS BA BEI IS ISST UND DRINKT

Getränkepauschalen

Getränkepauschale Basic

Hausweine weiß, rosé und rot

Bier vom Fass

Frucaden, Säfte, Saftschorlen

Heißgetränke (alkoholfrei)

Krumbacher

4 Stunden, pro Person: 28,50 €
Verlängerungsstunde pro Person: 7,00 €

Getränkepauschale Comfort

Hausweine weiß, rosé und rot

Bier vom Fass

Frucaden, Säfte, Saftschorlen

Heißgetränke (alkoholfrei)

Krumbacher

Aperol Spritz, Hugo,
Lillet Wild Berry, Prosecco

4 Stunden, pro Person: 33,50 €
Verlängerungsstunde, pro Person: 8,30 €

Getränkepauschale Superior

Hausweine weiß, rosé und rot

Bier vom Fass

Frucaden, Säfte, Saftschorlen

Heißgetränke (alkoholfrei)

Krumbacher

Aperol Spritz, Hugo,
Lillet Wild Berry, Prosecco

eine Spirituosen Runde

4 Stunden, pro Person: 38,00 €
Verlängerungsstunde, pro Person: 8,30 €

Eine Abrechnung der Getränke nach Verbrauch ist ebenfalls möglich.

Kaffee & Kuchen

Pauschale Kaffee & Kuchen Komplett

Verschiedene Kuchen

Heißgetränke (alkoholfrei)

Pro Person: 13,90 €

Pauschale Kuchen

Verschiedene Kuchen

Getränkeverbrauch separat

Pro Person: 6,00 €

Pauschale Kaffee

Heißgetränke (alkoholfrei)

unser Vorschlag,
wenn Sie Kuchen selbst mitbringen

Pro Person: 7,90 €

Pauschale Gedeck

Gedeck

Getränkeverbrauch separat

unser Vorschlag,
wenn Sie Kuchen selbst mitbringen

Pro Person: 2,90 €

Kuchenanzahl ist auf Basis von 2 Stück pro Person kalkuliert.
Pauschalen gelten jeweils für 2 Stunden.
Die restlichen Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

WAS BA BEI IS ISST UND DRINKT
[Speisen und Getränkepauschalen]
Stand Juni 2021

Buffets ab 40 Personen

Rustikales Hüttenbuffet

Vorspeise
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich

Allgäuer Bergkäsesalat

Griebenschmalz und Obazda
mit Bauernbrot

Blattsalate mit Kräuterdressing
und verschiedenen Toppings

Mettwurst mit Zwiebeln

Suppe
Allgäuer Käsesuppe mit Brotwürfeln

Hauptgang
Im Ganzen 24 Stunden gegarter
Schweinekrustenbraten
mit Weißbiersauce

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Kartoffelknödel

Dessert
Apfelküchle mit Eis

Zweierlei Schokoladenmousse

Dampfnudeln mit Vanillesauce

Pro Person: € 39,00

Jöchler-Festtagsbuffet

Vorspeise
Datteln im Speckmantel

Räucherwürste

Feld- und Blattsalate mit zweierlei
Dressing, Speck- und Brotwürfel

Allgäuer Wurstsalat

Suppe
Festtagssuppe mit dreierlei Einlage

Hauptgang
48 Stunden gegarter Rinderschmor-
braten mit Rotweinzwiebeln
und Kräuterjus

Gebratene Lachsforelle
mit Wildkräutersalz

Buntes Saisongemüse

Spätzle

Kartoffelgratin

Dessert
Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Bayerisch Crème

Obstsalat mit Granatapfel

Pro Person: € 45,00

Grillbuffet

Kalte Speisen
Antipasti-Gemüse

Ziegenfrischkäse
im Parmaschinkenmantel

Mediterraner Gemüse-Brotsalat mit Feta

Tomate-Mozzarella mal anders

Salatbuffet mit Rohkostsalaten,
Kartoffelsalat, Blattsalaten und Dressing

Warme Speisen
Rinderhüftsteaks,
Pulled Pork und Putenspieße

Rinderburger zum Selberbauen

Käseknacker (Bratwurst)

Lachsfilet und Garnelenspieße

Grillgemüse

Wilde Kartoffeln und Süßkartoffelchips

Gemüsereis

Dessert
Joghurt-Zitronenmousse
mit Himbeermark

Panna Cotta

Mousse au Chocolat

Topfenknödel mit Fruchtfüllung
und Vanillesauce

Beerengrütze

Eis und Obstsalat

Pro Person: € 41,50

Menüs

Allgäuer-Hüttenmenü

Käsesuppe

oder

Festtagssuppe

oder

kleiner gemischter Salat

***

„Allgäuer Pfännle“ Medaillons
von Pute & Schwein an Pilzrahmsoße
mit Allgäuer Kässpatzen

oder

Schweineschnitzel mit Pommes
oder Bratkartoffeln

oder

Schweinenacken mit Zwiebelsoße
und Rosmarin Kartoffeln

Vegetarische Alternativen
Allgäuer Kässpatzen mit gem. Salat

oder

Knödel Tris mit brauner Butter
und Parmesan

***

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Pro Person: € 31,00

Bitte wählen Sie eine Vorspeise, einen Hauptgang und eine vegetarische Alternative im Vorfeld

Kühgund-Menü

Brotzeitbrettl „Alpin – Alles Käse“: Allgäuer Käseauswahl, Schnittlauchbrot, Radiesle, Rettich, rote Zwiebeln, Strauchtomaten, Essiggurken, Butter, Brezga, Holzofenbrot

***

Salat aus d'Schüssel

***

Brust und Keule von der Bauernente,
Sauce, Blaukraut, Kartoffelknödel,
Apfelmus und Preiselbeeren
(wird in Töpfen serviert)

***

Vegetarische Alternativen
Allgäuer Kässpatzen mit gem. Salat

oder

Knödel Tris mit brauner Butter
und Parmesan

***

Schokoladenbrunnen
mit Früchten der Saison

Pro Person: € 43,00

Bitte wählen Sie eine vegetarische Alternative im Vorfeld

Ornach-Menü

Essenz von der Tomate
mit Basilikum-Flädle

***

Rinderfilet mit Biersauce,
Wurzelgemüse und Spinatspätzle

Vegetarische Alternativen
Allgäuer Kässpatzen mit gem. Salat

oder

Knödel Tris mit brauner Butter
und Parmesan

***

Etagére mit Marillenknödel, Apfelküchle
mit Vanillesauce, Kaiserschmarrn
mit Apfelmus oder Zwetschgenröster

Pro Person: € 39,00

Bitte wählen Sie eine vegetarische Alternative im Vorfeld

[Speisen und Getränkepauschalen]
Stand Juni 2021
WAS BA BEI IS ISST UND DRINKT

Menüs

Iseler-Menü

Brotzeitbrettl „Iseler“: Beef Tatar,
Landjäger, Schinken, Graups – deutsches Sushi, dreierlei
Käse, Radiesle, Rettich, rote Zwiebeln, Strauchtomaten,
Essiggurken, Butter, Brezen, Holzofenbrot

***

Festtagssuppe mit Flädle, Grießnockerl, Suppenfleisch,
Suppengemüse, Schnittlauch

***

Hirschbraten, Sauce, Spinatknödel,
Champignon-Rahm, Wiener Schnitzel, Kartoffelsalat,
Preiselbeeren
(wird in Töpfen serviert)

***

Brettl „Alpin – Alles Käse“: Allgäuer Käseauswahl, Schnitt-
lauchbrot, Radiesle, Rettich, rote Zwiebeln, Strauchtomaten,
Essiggurken, Butter, Brezen, Holzofenbrot

Vegetarische Alternativen
Allgäuer Kässpatzen mit gem. Salat

oder

Knödel Tris mit brauner Butter
und Parmesan

***

Etagere mit Marillenknödel,
Apfelküchle mit Vanillesauce,
Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschgenröster

Pro Person: € 50,00

Bitte wählen Sie eine vegetarische Alternative im Vorfeld

Vegetarisches-Menü

Burrata mit gebratener Zucchini
und Tomate

***

Velouté von Karotte und Ingwer

***

Mie-Nudeln mit Sesam-Mango-Sauce und gebratenem
Gemüse

***

Gegrillte Ananas mit Zitronensorbet
und Kokosnuss

Pro Person: € 37,50

Standardmenükarten sind auf Wunsch im Preis inbegriffen!

Mitternachtssnacks

Wursttopf
Wienerle, Debreziner, Mini-Weißwurst
Pro Person: € 7,00

Currywurstbrunnen
mit Holzofenbrot
Pro Person: € 6,00

Gulaschsuppe
mit Semmel, Brezel oder Brot
Pro Person: € 7,00

Deftiges Plundergebäck + Fingerfood
versch. Variationen
Pro Person: € 7,00

Brotzeitbrett Käse
ca. 6-7 Varianten vom Berg- und Weichkäse mit Rettich, Radieschen, Essiggurken, Tomaten etc. garniert
Pro Person: € 10,00

Brotzeitbrett Käse und Wurst
Schinken, Kaminwurzen, Landjäger und versch. Bergkäse Sorten mit Rettich, Radieschen, Essiggurken, Tomaten etc. garniert
Pro Person: € 9,00

WAS BA BEI IS ISST UND DRINKT
[Speisen und Getränkepauschalen]
Stand Juni 2021

Bis ins letzte Detail

Candybar
Süße Leckereien in Szene gesetzt.
Lassen Sie die Herzen Ihrer Gäste mit einer Candybar höherschlagen.
Pro Person: ab € 4,10

Saltybar
Auf süß folgt salzig! Auf unserer Saltybar richten wir herzhafte und salzige Leckereien an.
Pro Person: ab € 4,10

Kinderpreise für Speisen bzw. Getränkepauschalen

Von 0 - 4 Jahre
Kostenfrei

Von 5 - 14 Jahre
je 50%

Ab 15 Jahre
je 100%

Korkgeld

Wein/Sekt
Pro Flasche: € 12,00

Spirituosen
Pro Flasche: € 18,00

Korkgeld für ein Flaschenmaß bis zu 1 Liter, bezieht sich nur auf die Bereitstellung der Gläser und der Reinigung. Zusätzliches Equipment nach Vereinbarung.

Dekoration

Weiße Tischwäsche
Pro Person: € 1,50

Anbringen von Deko/Blumen etc.
Pro Servicemitarbeiter/Stunde: € 29,00

Menüs und Preise basieren auf dem Stand vom Juni 2021!
Änderungen der Menüs und Preise für 2022 und 2023 vorbehalten!

Die Berechnung sämtlicher Pauschalen erfolgt nach der bei Buchung gültigen Preisliste.

Die Berechnung von Getränken nach Verbrauch erfolgt nach der am Veranstaltungstag gültigen Preisliste.
Alle Preise verstehen sich brutto inkl. MwSt.

DO FINDET MA IS [Anfahrt]

WIR FREUEN UNS GEMEINSAM MIT IHNEN

Ihre Veranstaltung in der Meckatzer Sportalp durchzuführen

Ansprechpartnerin für Ihre Veranstaltung in der Meckatzer Sportalp
Saya Blersch
Telefon +49 (0) 8324 95 33 942
info@meckatzer-sportalp.de

MECKATZER

Sportalp

Sportalp Gastro GmbH | Meckatzer Sportalp
Paßstraße 46 | 87541 Bad Hindelang-Oberjoch
Tel. +49 (0) 8324 95 33 942 | info@meckatzer-sportalp.de