„KOTA“
Skandinavische Grillhütte

Erlebt gemeinsam mit euren Arbeitskollegen, Freunden oder Bekannten einen unvergesslichen Abend.
*In angenehmer Atmosphäre, gemeinsam mit bis zu **12 Personen**, macht Ihr es Euch in der Grillhütte gemütlich.*
*Bei wohliger Raumtemperatur in geselliger Runde um den in der Mitte befindlichen **Holzkohlegrill** wird dann miteinander gefeiert.*

Hier ist Stimmung und gute Laune garantiert!

*Vor der Hütte steht euch zusätzlich noch ein großer **Holztisch mit zwei Bänken** zur Verfügung.*
*Ein kleiner **Pavillon** kann je nach Wetterlage ebenfalls aufgebaut werden.*

Mietbedingungen:

80,00 €

Belegungszeit: max. 7 Stunden (Ende gegen 24 Uhr)
***inkl.** Strom, Feuerholz, Grillkohle und die Endreinigung sowie einer Runde Hofschnaps*
***zzgl.** Getränke und optional Aperitif, Essen, Geschirr….*

Stornierungsbedingungen:

***Kostenfreie Stornierung bis 3 Tage** vor Termin möglich.*
Bei einer späteren Stornierung stellen wir 50,00 € Gebühr in Rechnung.

*Die **fixe Personenzahl** benötigen wir **24 Stunden vorher**.*
Sollten es am Veranstaltungstag dann weniger Personen sein als angegeben, werden die vorbestellten Speisen zu 100% in Rechnung gestellt.

Landlust
Wirtshaus am Reitsberger Hof
Baldhamer Str. 99 ● 85591 Vaterstetten ● Tel. 08106/3795917 ● info@zurlandlust.de

Kleiner Kota - Leitfaden:

Zeitbedarf: min. 3-4 Stunden maximal 7 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 Kota 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 Kota 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 Kohle/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.

Getränke:

stehen in einer kleinen Hütte neben der Kota zur Selbstbedienung für euch bereit.

Falls Sie Ihren **Lieblingswein mitbringen** möchten, erlauben wir uns ein **Korkgeld von 10 €** pro Flasche zu berechnen.

Alle weiteren Getränke sind ausschließlich über die Gaststätte Landlust zu beziehen.

Essen:

dürft ihr **gerne selbst** übernehmen oder
ihr **wählt** vorab aus unserem reichhaltigen **Speisenangebot** (siehe unten).

Falls ihr das Essen selbst mitbringen möchtet, bieten wir euch unseren **Geschirrservice** an, d.h. wir stellen euch Besteck und Geschirr gegen eine geringe Leihgebühr zur Verfügung, damit ihr die schmutzigen Teller nicht mit nachhause nehmen müsst.

Teller 1,00 €/Besteckteil 0,50 €

Musik:

Gerne könnt ihr eine kleine Box mitbringen und eure Lieblingsmusik abspielen.
W-Lan und Strom stehen zur Verfügung 😉

Oder ihr bringt euer Musikinstrument einfach selbst mit.

Landlust
Wirtshaus am Reitsberger Hof
Baldhamer Str. 99 ● 85591 Vaterstetten ● Tel. 08106/3795917 ● info@zurlandlust.de

Aperitif:

Wie wäre es mit einem kleinen Stehempfang in oder vor der Hütte?
(Bitte nur für **ein Aperitifpaket** entscheiden, ansonsten könnt ihr auch a la carte vor Ort bestellen)

- Glühweinaperitif
  Wir servieren euch ein Haferl heißen **Glühwein** oder hofeigenen **Apfelsaft,**
  dazu 2 Stück knusprige, ofenfrische **Flammbrote** (auch vegetarisch möglich)
  pro Person 5,50 €

- Proseccoaperitif
  Für Glühwein ist es euch zu warm?
  Wie wäre es dann mit einem Glas **„Landlust Secco"** oder
  alkoholfreiem Birne-Holunder-Secco?
  Dazu gibt es 2 Stück knusprige, ofenfrische **Flammbrote** (auch vegetarisch möglich)
  pro Person 5,00 €

- Bieraperitif
  Oder darf´s eher hopfig sein?
  10l Party-Faß Reutberger Hell (Stammwürze 11,8% alc.4,8% vol.) **78,00 €**
  Dazu passt eine resche Breze und unser sauguada Obatzda **pro Person 3,00 €**

Getränkeangebot:

Ihr dürft euch aus unserer Schankhütte bedienen.
Am Ende einfach die Verbrauchsliste ausfüllen und zum Abrechnen mitbringen.

Im Kühlschrank der Schankhütte findet ihr:

Bier	0,5l	3,00 €
Kloster-Hell/Weißbier/Alkoholfreies Weißbier oder Helles		
Bügelflaschen Jubiläumsbier	0,33l	2,50 €
Alkoholfreie Getränke		
Apfelschorle/Johannisbeerschorle/Cola-Mix/Limo	0,5l	2,50 €
Coca Cola/Cola Light/Fanta	1l	4,50 €
Adelholzener Mineralwasser Still und Spritzig	0,5l	2,50 €

Falls ihr **weitere Getränkewünsche** wie z.B. Hugo, Aperol Sprizz, Wein, Spirituosen oder Kaffee haben solltet, wendet euch einfach an unser Servicepersonal.

Ab November 2022 gibt es auch einen **QR-Code** in der KOTA
über den ihr ganz einfach mit eurem Handy Getränke und Nachspeisen bestellen könnt.

Landlust
Wirtshaus am Reitsberger Hof
Baldhamer Str. 99 ● 85591 Vaterstetten ● Tel. 08106/3795917 ● info@zurlandlust.de

Essen:

Für euer leibliches Wohl sorgen wir mit unserem vielfältigen Angebot aus fünf Paketen.
Bitte gebt uns eure Wahl spätestens **vier Tage vor eurem Buchungstermin** an.
Es können nur die Grillpakete miteinander gemischt werden,
Vegetarische Alternativen auf Anfrage.

- Brotzeit

gemischte Brotzeitplatte mit Tölzer Speck, Leberkäse, Kaminwurzn, Kaltem Braten, Käseauswahl, Butter, Essiggurken, Senf, Meerrettich, Brotauswahl
pro Person: 9,80 € auch als **Vorspeise** wählbar pro Person: **6,50 €**

- Grillpaket 1

Bayerische Bratwürst, Geflügelsteaks, Halsgratscheibe vom Schwein
Blattsalate mit Joghurtdressing, Kartoffelsalat, Krautsalat, kleine, geröstete Kartoffeln, Knoblauchsauce, Barbecuesauce, Currysauce, Ketchup, Senf, Kräuterbutter, Brotvariation
pro Person: 17,00 €

- Grillpaket 2

Entrecotescheibe vom Rind, Fischfilet des Tages, Geflügelsteaks, Garnelen, Gemüsereindl, weitere Beilagen wie Paket 2
pro Person: 25,00 €

- Grillpaket 3

Rinderfiletsteak und Schweinefiletmedaillon, Fischfilet des Tages, Gemüsereindl, weitere Beilagen wie Paket 2
pro Person: 29,50 €

- Fondue

Fleisch- und/oder Käsefondue ab jeweils 2 Personen

Für jeden Etwas - Der Fondue-Klassiker mit Brühe
Mageres Filet von Rind, Schwein, Hühnchen und eine Fleischspezialität auf Empfehlung des Küchenchefs.
Dazu servieren wir einen frischen Salat mit Joghurtdressing, fünf hausgemachte Fonduesaucen, kleine, geröstete Kartoffeln und Brotvariation.
pro Person: 21,90 €

Schweizer Original
Kräftiger, Schweizer Alpenkäse* mit einem Schuss Weißwein und einer Knoblauchzehe aromatisiert. Dazu reichen wir Brot- und Brezenstückerl, kleine geröstete Kartoffeln Mixed Pickels und Blattsalat mit Balsamicodressing
pro Person: 17,90 €

* 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:

Noch nicht satt geworden?

*Wie wäre es mit einem **karamellisierten Kaiserschmarrn***
*oder einem **warmen Apfelstrudel** mit Vanillesoße?*

*Oder doch lieber nur eine **Kugel Eis**?*

Gerne dürft ihr eure Nachspeise vor Ort a la carte bestellen.

*Ab November ist das auch über einen **QR-Code** mit eurem eigenen Handy möglich* 😉

Nun freuen wir uns auf eure Buchung!
Euer Landlust-Team

Landlust
Wirtshaus am Reitsberger Hof
Baldhamer Str. 99 ● 85591 Vaterstetten ● Tel. 08106/3795917 ● info@zurlandlust.de