

# *„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:*

**85,00 €**

*Belegungszeit:* max. 7 Stunden (Ende gegen 01:00 Uhr)

*inkl. Strom, Grillkohle und die Endreinigung sowie einer Runde Hofschnaps  
zzgl. Getränke und optional Aperitif, Essen, Geschirr...*

## *Stornierungsbedingungen:*

*Kostenfreie Stornierung bis 5 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](mailto:info@zurlandlust.de)

## Kleiner Kota - Leitfaden

### Zeitbedarf

Mindestens 3-4 Stunden,- maximal 7 Stunden.

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

### 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 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 zulegen.

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.  
(Bitte nicht mit Wasser löschen!)

### Reinigung

Wir bitten Euch, die Hütte ordentlich zu hinterlassen.

Sollte es **übermäßig schmutzig** sein, so erlauben wir uns, eine zusätzliche Reinigungspauschale von **50,00 €** zu berechnen.

### Musik:

Gerne könnt Ihr eine kleine Box mitbringen und Eure Lieblingsmusik abspielen.

Strom stehen zur Verfügung.

Noch stimmungsvoller wäre es natürlich, wenn Ihr einen Gitarrenspieler mitbringt 😊

## Aperitif

Wie wäre es mit einem kleinen Stehempfang in oder vor der Hütte?

(Bitte nur für ein **Aperitifpaket** entscheiden)

- Glühweinaperitif

Wir servieren Euch ein Haferl heißen **Glühwein** oder hofeigenen **Apfelsaft**,  
dazu 2 Stück knusprige, ofenfrische **Flammbröte** (auch vegetarisch möglich)  
**pro Person 8,50 €**

- Proseccoaperitif

Für Glühwein ist es Euch zu warm?

Wie wäre es dann mit einem Glas „**Landlust Secco**“ oder **alkoholfreiem Secco**?

Dazu gibt es 2 Stück knusprige, ofenfrische **Flammbröte** (auch vegetarisch möglich)  
**pro Person 8,50 €**

- Bieraperitif

Oder darf's eher hopfig sein?

**0,33l Bier** in der Bügelflasche und dazu eine resche Breze und Obatzda.  
**pro Person 7,50 €**

## Getränkeangebot

Ihr dürft Euch aus unserer **Schankhütte** bedienen.

Wir notieren uns den Anfangsbestand und berechnen dann den Verbrauch.

Falls Ihr Euren **Lieblingswein mitbringen** möchtet, erlauben wir uns,  
ein **Korkgeld von 12,00 €** pro Flasche zu berechnen.

Für eigenen **Schnaps** berechnen wir ein **Korkgeld von 20,00 €** pro Flasche.

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

Im Kühlschrank der Schankhütte findet Ihr:

<b><u>Bier</u></b>	<b>0,5l</b>	<b>4,70 €</b>
Kloster-Hell/Weißbier/alkoholfreies Weißbier oder Helles		
Bügelflaschen Hell	<b>0,33l</b>	<b>3,60 €</b>
<b><u>Alkoholfreie Getränke</u></b>		
Apfelschorle/Johannisbeerschorle/Cola-Mix/Limo	<b>0,5l</b>	<b>4,60 €</b>
Coca Cola/Cola Light/Fanta	<b>1l</b>	<b>9,00 €</b>
Adelholzener Mineralwasser still & spritzig	<b>0,5l</b>	<b>4,10 €</b>

Falls Ihr **weitere Getränkewünsche**, wie z.B. Hugo, Aperol Spritz, Wein, Spirituosen oder Kaffee haben möchtet, wendet Euch einfach an unser Servicepersonal.

Gerne könnt Ihr auch ein **Party-Faß Reutberger Hell** (10l) vorbestellen.

Gebt uns einfach eine Woche vorher Bescheid ;-)  
**je Liter 9,40 €**

**Landlust**

Wirtshaus am Reitsberger Hof

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

## Essen

dürft Ihr **gerne selbst** übernehmen, hierfür bieten wir Euch unseren **Geschirrservice** an, d.h. wir stellen Euch Besteck und Geschirr gegen eine Leihgebühr zur Verfügung, damit Ihr die schmutzigen Teller nicht mit nach Hause nehmen müsst.

Teller 1,50 €/Besteckteil 1,00 €

---

## Alternativ bieten wir Euch folgende Speisen an:

### Vorspeisen:

- „Landlust Dreierlei“ 4,10 €/Person  
Drei verschiedene Aufstriche der Saison, Brotkorb, Brezn
  - Brotzeitplatte 13,90 €/Person  
Gemischte Brotzeitplatte mit Tölzer Schinken, Speck, Leberkäse, Käsestückel, Kaminwurzn, Butter, Essiggurke, Hausbrot und Breze
- 

### Grillpakete:

- Grillpaket 1 25,50 €/Person  
**Grillgut:**  
2 Bayerische Bratwürste, Entrecotescheibe vom Rind, Halsgratscheibe vom Schwein  
**Beilagen:** Blattsalat mit Apfel-Honig-Dressing, Kartoffelsalat, Gemüsereindl, kleine, geröstete Kartoffeln, Brotvariation  
Knoblauchsauce, Barbecuesauce, Currysauce, Ketchup, Senf, Kräuterbutter
- Grillpaket 2 (Vegetarisch) 21,90 €/Person  
**Grillgut:** Grillkäse, Gemüse-Feta-Päckchen, Maiskolben  
**Beilagen:** siehe Grillpaket 1
- Kinderpaket (bis 13 Jahre) 9,50 €/Kind  
Bayerische Bratwürste, Maiskolben und Pommes oder kleine Kartoffeln

**Möchtet Ihr lieber Geflügel oder Fisch?**

Kein Problem, gebt uns einfach rechtzeitig Bescheid, dann stellen wir was Passendes zusammen 😊

**Fondue:** (ab jeweils 2 Personen)

• **Fleischfondue**

29,50 €/Person

Vorab servieren wir einen *kleinen gemischten Salat* und dann geht's weiter mit:

Für jeden Etwas - Der Fondue-Klassiker mit Brühe

Mageres Filet von Rind, Schwein, Hühnchen und eine Fleischspezialität auf Empfehlung des Küchenchefs. Dazu servieren wir fünf hausgemachte Fonduesaucen, kleine, geröstete Kartoffeln und Brotvariation.

• **Käsefondue**

24,90 €/Person

Vorab servieren wir einen *kleinen gemischten Salat* und dann geht's weiter mit:

Dem Schweizer Original

Kräftiger, Schweizer Alpenkäse\* mit einem Schuss Weißwein und einer Knoblauchzehe aromatisiert. Dazu reichen wir Brot- und Brezenstücke, kleine geröstete Kartoffeln und Mixed Pickels

\* Greyerzer, Appenzeller, Emmentaler

---

**Nachspeisen:**

könnt ihr gerne spontan vor Ort bestellen

**Warmer, hausgemachter Apfelstrudel**  
mit Vanilleeis oder Vanillesoße und Sahne

8,50 €

**Portion karamellisierter Kaiserschmarrn**  
mit Apfelmus und Staubzucker

8,90 €

---

Nun freuen wir uns auf Eure Buchung! 😊

**Eure Familie Link & das gesamte Landlust-Team**