

**Garnelen - „so viel Sie mögen“**

Garnelen in der Schale mit einer Auswahl von verschiedenen Saucen oder direkt aus dem Wok mit Olivenöl, Knoblauch und ofenfrischem Baguette, so wie es die Spanier lieben.

**€ 25,50 pro Person**  
(Freitag, den 09. und 23. September  
ab 18.00 Uhr)

**„Selamat Malam“ in Bali**

Guten Abend und herzlich willkommen zur kulinarischen Genusswelt Indonesiens

Die Gastköchin Saini Tajjudi kocht zusammen mit unserem Küchenchef Daniel Gillmann exklusiv an diesem Abend eine original indonesische Reistafel. (Vorspeise, Suppe, 4 Hauptgänge, Dessert)

**€ 60,00 für zwei Personen**  
(Freitag, den 16. September 2011  
ab 18.00 Uhr)



**Weinfest in unserem Restaurant „Weitblick“**

Verkosten Sie ausgewählte, erlesene Weine zum Selbstkostenpreis!

Erlebnisreiche und exklusive Weine aus Italien werden Ihnen von Sebastian Baumann an einem Weinstand im Restaurant präsentiert. Abgerundet wird Ihre „Genussreise“ durch ein passendes mediterranes Spezialitätenbuffet - „Verwöhnen Sie Ihre Sinne“.



**Buffet € 25,50 pro Person  
Wein € 0,70 bis € 3,00  
pro 0,1 l Glas**  
(Freitag, den 30. September 2011  
ab 18.00 Uhr)

**Winzerabend in unserem Restaurant „Weitblick“**

Ines Giovanett, vom Weingut Castelfeder aus Südtirol, ist bei uns zu Gast!

Genießen Sie ein exklusives 5-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen aus Südtirol zu jedem Gang. Winzertochter Ines Giovanett begleitet den Abend mit ihren Ausführungen, Geschichten und Hintergrundinformationen über das Weingut und über die unterschiedlichen Weine.

**€ 60,00 pro Person**  
(Freitag, den 07. Oktober 2011  
ab 19.00 Uhr)



**„Küchenparty zum Herbstanfang“**

Der beliebteste Ort bei jeder Party ist immer die Küche! Rund um das Buffet, direkt am Herd oder am Kühlschrank fangen die meisten Kontakte an und werden die ersten Gespräche begonnen. Entsprechend dieser altbekannten Beobachtung, verlegen wir Ihren Abend in unsere exklusive HPC-Küche. In geselliger Runde werden an mehreren Stationen verschiedene kulinarische Highlights zubereitet.

**€ 35,00 pro Person**  
(Freitag, den 14. Oktober 2011  
ab 18.00 Uhr)

**„Bier-Menü“ mit Georg Mayr**

Bieraperitif? Bierdigestif? Davon haben Sie noch nichts gehört? Lassen Sie sich überraschen. Die Welt der Biere hält für Sie so manche Überraschung bereit. Biere aus aller Herren Länder werden Ihnen zu einem erlesenen 4-Gang-Menu serviert. Bier-Somelier Georg Mayr wird Sie überzeugen, dass es mehr gibt als „das kühle Blonde“. Die Teilnahme ist auf 15 Plätze limitiert - sichern Sie sich Ihren noch heute!

**€ 60,00 pro Person**  
mit Teilnehmer-Urkunde  
und kleinem Geschenk  
(Freitag, den 21. Oktober 2011  
ab 19.00 Uhr)  
Nur 15 limitierte Plätze  
in unserem Stüble



**„Weidmannsheil“ über Wald & Flur**

Unsere Allgäuer Wälder geben weitaus mehr her, als nur Rehkeule mit Birne und Preiselbeeren. Freuen Sie sich auf ein Buffet mit ausgesuchten Wildspezialitäten und frischen Schwämmern!

**€ 25,50 pro Person**  
(Freitag, den 28. Oktober 2011  
und 04. November 2011  
ab 18.00 Uhr)

**St. Martins Gans Menü**

Genießen Sie unser klassisches 3-Gang-Menü rund um die Gans für Sie und Ihre Begleitung.

**€ 60,00 für zwei Person**  
(Freitag, den 11. November 2011  
ab 18.00 Uhr)

**„Ganz viel Gans“**

Ofenfrisch, knusprig und speziell für Sie zubereitet. Mit Kartoffelklößen, Wacholderrotkraut, Bratäpfeln, Maronen und passend dazu eine Flasche badischen Spätburgunder.

**€ 98,00 für vier Personen**  
„Gut Ding will Weile haben“. Darum möchten wir Sie bitten, die Gans eine Woche vorher zu bestellen.  
(12. November 2011 bis 23. Dezember 2011)  
täglich ab 12.00/18.00 Uhr



**Beaujolais Primeur „so viel Sie mögen“**

Genießen Sie den ersten Beaujolais Primeur zusammen mit einem französischen Spezialitätenbuffet in unserem Restaurant „Weitblick“.

**€ 30,00 pro Person**  
(Freitag, den 18. November 2011  
ab 18.00 Uhr)

**Kochkurs für Einsteiger**

Lassen Sie sich überzeugen, wie einfach es sein kann, ein gesundes und vor allem leckeres Gericht aus frischen Produkten selbst zu Hause zu kochen. Unser Küchenchef Daniel Gillmann gibt Ihnen in unserer HPC-Kochschul-Küche wertvolle Tipps und Tricks rund um die Gemüsearten der Saison. In gemütlicher Runde wird im Anschluss das gemeinsam Erarbeitete verköstigt.

**€ 69,00 pro Person (inkl. Getränke)**  
(Freitag, den 25. November 2011  
ab 16.00 Uhr)  
Nur 15 limitierte Plätze in unserem Stüble



- Medizin  
Ärztliche Betreuung und medizinische Anwendungen
- Ernährung  
Schulung in Theorie und Praxis
- Sport  
Ausgleich für Körper und Geist
- 🔗 Wiederherstellung der inneren Balance





**4 Sterne-Superior Hotel**  
**2009 komplett renoviert**

- 200 qm Fitnessstudio
- à la carte Restaurant
- Biergarten der besonderen Art



**4 Tagungsräume mit:**

- Tageslicht
- Beamer
- grossteils klimatisiert
- zwischen 40 und 100 qm
- für Veranstaltungen bis zu 110 Personen



**121 Zimmer mit:**

- Flatscreens
- DVD-Player
- Zimmersafe
- überwiegend mit Balkon oder Terrasse



**Wellness- & Spabereich mit:**

- 16-Meter Schwimmbecken
- Saunalandschaft
- Whirlpool
- Ruhebereich



**allgäu resort**  
 Sebastian-Kneipp-Allee 7 • 87730 Bad Grönenbach  
 Tel +49 (0) 8334 / 5346 - 500 • Fax +49 (0) 8334 / 5346 - 8555  
 Internet www.allgaeu-resort.de • E-Mail info@allgaeu-resort.de

## Weihnachten „so viel Sie mögen“

Genießen Sie ein Buffet mit Weihnachtsklassikern, zusammen mit der Familie, Arbeitskollegen oder Freunden. Dazu passend servieren wir Ihnen zur weihnachtlichen Einstimmung ein Glas Glühwein der besonderen Art.

(Ideal auch für Ihre Weihnachtsfeier)

**€ 25,50 pro Person**  
 (Freitag, den 02./09./16. Dezember 2011 ab 18.00 Uhr)

## Festliches Advents-Lunchbuffet

Freuen Sie sich auf ein stimmungsvolles vorweihnachtliches Lunchbuffet in unserem Restaurant „Weitblick“.

**€ 25,50 pro Person**  
 (Sonntag, den 27. November 2011 und 04./11./18. Dezember 2011 von 12.00 bis 14.30 Uhr)

## Traditionelles Festtags-Lunchbuffet

Am ersten Weihnachtstag (25.12.) dürfen Sie sich auf ein Weihnachtsbuffet der besonderen Art freuen. Hier bleiben keine Wünsche mehr offen.

**€ 39,50 pro Person**  
 Kinder unter 1,20m sind eingeladen, Kinder bis 1,50m zahlen die Hälfte.  
 (Sonntag, den 25. Dezember 2011 von 12.00 bis 14.30 Uhr)

## Silvester-Menü „Die siebziger Jahre Party“

Am 31. Dezember 2011 ab 18.30 Uhr entführen wir Sie in eine vergangene Zeit:



### In die 70er Jahre

Was dürfen Sie erwarten?

- Ein Aperitif-Empfang in unserer Lobby mit einem Flying Amuse Bouche zur Begrüßung
- Ein 5-Gang-Gala-Menü kreiert von unserem Küchenchef Daniel Gillman
- Die „Abraxas-Musical-Akademie“ aus München sorgt während des gesamten Abends für die musikalische und künstlerische Untermalung der Silvester-Veranstaltung
- Feuerwerk um Mitternacht
- „Disco Fever“ mit DJ Markus Pöppel

**€ 105,00 pro Person** (inkl. Aperitif)  
**€ 130,00 pro Person** (inkl. Aperitiv, korrespondierenden Weinen und Wasser zum Menü)  
**ab € 170,00 pro Person** (mit Übernachtung im DZ; inkl. Menü und Aperitif)



## 09 September

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.
8.
9. Garnelen „so viel Sie mögen“
10.
11.
12.
13.
14.
15.
16. „Selamat Malam“ in Bali mit Saini Taijudi
17.
18.
19.
20.
21.
22.
23. Garnelen „so viel Sie mögen“
24.
25.
26.
27.
28.
29.
30. Weinfest mit Sebastian Baumann



## 10 Oktober

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7. Winzerabend
8.
9.
10.
11.
12.
13.
14. „Küchenparty“ zum Herbstanfang
15.
16.
17.
18.
19.
20.
21. „Bier-Menü“ mit Georg Mayr
22.
23.
24.
25.
26.
27.
28. „Weidmannsheil“ über Wald & Flur
29.
30.
31.



## 11 November

1.
2.
3.
4. „Weidmannsheil“ über Wald & Flur
5.
6.
7.
8.
9.
10.
11. St. Martins Gans Menü
12.
13.
14.
15.
16.
17.
18. Beaujolais Primeur
19.
20.
21.
22.
23.
24.
25. Kochkurs für Einsteiger
26.
27. Advents-Lunchbuffet
28.
29.
30.



**„Ganz viel Gans“**  
 Für vier Personen auf Vorbestellung vom 12.11.11 bis 23.12.11  
 98,00 €

## 12 Dezember

1.
2. Weihnachten „so viel Sie mögen“
3.
4. Advents-Lunch-Büffet
5.
6.
7.
8.
9. Weihnachten „so viel Sie mögen“
10.
11. Advents-Lunchbuffet
12.
13.
14.
15.
16. Weihnachten „so viel Sie mögen“
17.
18. Advents-Lunchbuffet
19.
20.
21.
22.
23.
24.
25. Traditionelles Festtags-Lunchbuffet
26.
27.
28.
29.
30.
31. Silvester-Menü „Die siebziger Jahre Party“

