

KÄSEHAUS MONTAFON

Gruppen Angebote

Ideal für Firmen,- Vereins,-
Familien,- Ausflüge

Hofladen

KÄSE-SPECK-SCHNAPS



Gasthaus

ALL YOU CAN EAT



Sennschule

AUS MILCH WIRD KÄSE



Sura Kees



Kurs Angebot:

KÄSE	selber machen
KÄSKNÖPFLE	selber machen
FONDUE	selber machen
KÄSESUPPE	selber machen
APFELKÜCHLE & CO	selber machen

Themen Anlässe:

Geniesser Abend 6 Gängemenü
Käse trifft Wein
Grill Party
Wein & Most treffen Käse & Co.

KÄSEHAUS MONTAFON

Termine auf Anfrage
Tel: 0043(0) 5556/93093
kaesehaus-montafon.com
info@kaesehaus-montafon.com

bewusstmontafon
Mitglied seit 2011

Kurs Angebot

In geselliger Runde teilen wir unser Wissen mit Ihnen. Fachkundige Kursleiter(innen) begleiten Sie auf unserem gemeinsamen Ziel. Sie erfahren spannende und lustige Geschichten. Und lernen für's Leben.

Wir sind sehr flexibel. Termine nach Vereinbarung. Rufen Sie uns doch einfach an und wir beraten Sie gerne.

**Käsehaus Montafon T: 0043-(0)699-81660442
T: 0043-(0)5556-930 93**



KÄSE SELBER MACHEN

Aus Milch wird Käse: In ca 2 Stunden machen Sie Ihren eigenen Käse zum Mitnehmen. Es gibt viel zu erfahren und zu entdecken. Erleben Sie mit uns den Zauber wie aus flüssiger Milch ein fester Käse wird.

Sie können Ihren Käse dann zu Hause bis zu 2 Wochen hegen und pflegen.

Wir empfehlen ein zünftiges Käseanschnittsfest mit Freunden.

Ein tolles Erlebnis für Jung und Alt.

Dauer: 2 Stunden
Teilnehmer: 4 - 120 Personen
Sprache: Deutsch / Englisch
Preis pro Pers: € 45,-
Essen: Bauernbuffet



KÄSKNÖPFLE SELBER MACHEN

Das Leibgericht der Vorarlberger. Käsknöpfle wie bei Mama. Über die verschiedenen Rezepte wird oft heiß diskutiert und spekuliert. Bei uns bekommen Sie das original Rezept. Lernen Sie von den Besten. Nach der Arbeit das Vergnügen. Käsknöpfle Fise.

Dauer: 5 Stunden
Teilnehmer: 4 - 50 Personen
Sprache: Deutsch / Englisch
Preis pro Pers: € 45,-



FONDUE SELBER MACHEN

Das ideale Gericht für spezielle Anlässe. Gemeinsam kreieren wir unser eigenes Fondue und werden es in diversesten Geschmacksrichtungen verkosten.

Dauer: 1,5 Stunden
Teilnehmer: 4 - 50 Personen
Sprache: Deutsch / Englisch
Preis pro Pers: € 45,-



KÄSESUPPE SELBER MACHEN

Käsesuppe eine tolle runde Hauptmahlzeit. Kombiniert mit einem kräftigen Hausbrot. Die Verlockung für Ihren Gaumen.

Dauer: 1,5 Stunden
Teilnehmer: 4 - 50 Personen
Sprache: Deutsch / Englisch
Preis pro Pers: € 25,-



KÄSE TRIFFT WEIN

Käse trifft Wein. Gemeinsam degustieren wir Vorarlberger Käsespezialitäten und kombinieren österreichische Weine dazu. Ein einzigartiges Gaumenerlebnis.

Dauer: 40 Minuten
Teilnehmer: 4 - 80 Personen
Sprache: Deutsch / Englisch
Preis pro Pers: € 19,-



APFELKÜCHLE & CO

Apfelküchle ein Herzensbrecher. Egal welchen Alters, Ihre Gäste werden Sie lieben. Was meinen wir mit & Co: Buchteln & Käseküchle übernehmen diese Rolle. Nach getaner Arbeit werden wir unser Werk genüsslich genießen.

Dauer: 1,5 Stunden
Teilnehmer: 4 - 50 Personen
Sprache: Deutsch / Englisch
Preis pro Pers: € 35,-

Themen Anlässe:



Geniesser Abend

Geniesser Abend: An diesem Abend geniessen wir mit einem 6 Gängigen Menü Spezialitäten aus Vorarlberg.

Dauer: 4 Std
Teilnehmer: 20 -140 Personen
Preis pro Pers: € 45,-



Grill - Party

Fleisch vom Montafoner Bauern an Kräutersaucen und Kartoffeln mit bunten Salaten.
Zur Abrundung wartet ein Schnapslerl mit Dessert.

Dauer: 4 Std
Teilnehmer: 20 -140 Personen
Preis pro Pers: € 35,-



Wein & Most treffen Käse & Co.

Ein Heurigenabend mit Most & ausgesuchten Weinen mit deftigen Schmankerln. Dazu passende Käsespezialitäten und Dessert Varianten.

Dauer: 4 Std
Teilnehmer: 20 -140 Personen
Preis pro Pers: € 55,-
Tisch Getränke: inkl. bis 24 Uhr



Käsknöpfe - Party

Käsknöpfe bis zum abwinken mit Salatbuffet. Apfelküchle. Danach ein herzhafter Schnaps (Subirer) machen diesen Anlass zum Event.

Dauer: 4 Std
Teilnehmer: 20 -140 Personen
Preis pro Pers: € 25,-

Raclette - Party

Eine gemütliche Party mit den besten Raclettkäsen Vorarlbergs. Schnapslerl und eine feine Dessertüberraschung wartet auf Sie.

Dauer: 4 Std
Teilnehmer: 20 -140 Personen
Preis pro Pers: € 25,-

VERANSTALTUNGS - SAAL



Im ersten Stock unseres Hauses befindet sich ein Saal mit 150 m² und eine Terrasse mit 100 m² mit wunderbarem Blick auf die Montafoner Bergkulisse.

- Weihnachtsfeier
- Firmenfeiern
- Hochzeit
- Vortrag
- Geburtstag
- Präsentation

Tischbestuhlung bis 140 Pers.
Kinobestuhlung bis 200 Pers.

CATERING

für GROSSE und KLEINE Feste!



Von A - Z ob Warmspeisen bis zur kalten Platte alles aus einer Hand. Vom Familien Fest bis zum Zeltfest.

Gerne übernehmen wir das Catering und die Organisation für Ihren besonderen Anlass.



Unsere Referenzkunden:

Hilti, Doppelmayer, Getzner, Blum, Thyssen Krupp, Ivoklar, Montafon Tourismus, Gantner, Ideefix, Bolter Ofenbau, Jugend Olympiade, People to People, Jugend Camp, Tödliches Dinner, Vorarlberger Landesregierung, Montafoner Landjugend, Stand Montafon, Wige Montafon, Silvretta Montafon, Illwerketourismus, M3, Silvretta Classik...



KÄSEHAUS MONTAFON

Was uns auszeichnet:

- Täglich geöffnet 9 - 18 Uhr im Winter 9 - 21 Uhr
- Platz für bis zu 250 Personen
- Regionaler Hofladen mit großem Sortiment
- Top Qualität aus der Region
- Bauernbuffet: All you can eat
- Direkt an der Silvretta Hochalpenstrasse
- 2 Busparkplätze direkt vor dem Haus
- 25 PKW Parkplätze
- Ideal für die kurze oder lange Pause
- Catering für's Familienfest bis zum Zeltfest



Käsehaus Montafon GmbH

Montafonerstrasse 17
6780 Schruns
Vorarlberg / Austria

Tel: +43(0)5556 / 93 0 93
info@kaesehaus-montafon.com

Für GPS & NAVI

Breitengrad: 47.07633279
Längengrad: 09.90981817

Geöffnet: Täglich kein Ruhetag

Dezember - April 09.00 - 21.00 Uhr

Mai - November 09.00 - 18.00 Uhr

