

# KÄSEHAUS MONTAFON

## Gruppen Angebote

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

Hofladen

KÄSE-SPECK-SCHNAPS



Gasthaus

ALL YOU CAN EAT

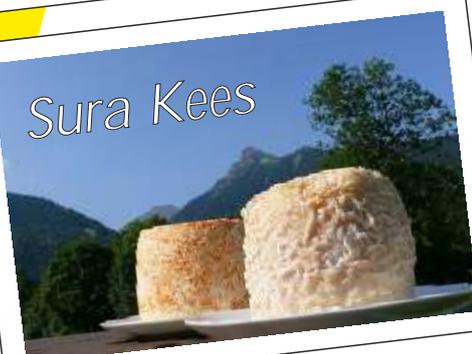


Sennschule

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 m<sup>2</sup> und eine Terrasse mit 100 m<sup>2</sup> 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**

