

Bankettmappe

Ob gesetztes Menü oder eines unserer Buffets: Auf den folgenden Seiten findet sich jeder Geschmack in unserem vielfältigen Angebot zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Feier wieder. Dabei möchten wir Sie auf eine ganz besondere „Zutat“ hinweisen: Unsere Küche verwendet zum großen Teil Bioprodukte vom Gut Eichethof, also aus eigener Erzeugung.

Unser professionelles Team unterstützt Sie nach Kräften und wünscht Ihnen ein unvergessliches Erlebnis, an das Sie noch lange mit Freuden zurückdenken!



Zum Aperitif – Fingerfood
Seite 2



Menübaukasten
Seiten 3 – 7
Buffets
Seiten 8 – 12



Für unsere kleinen Gäste
Seite 13



Mitternachtssnack
Brunch-Bufferet
Seite 14



Getränke
Seite 15





Mindestbestellmenge
10 Stück je Sorte

Zum Aperitif

Schlossrose
(vegan und glutenfrei)
– gesetzt –

Sesambun / Pastrami / Farmersalat

Wrap / Kalbsrücken /
Olive / halbtrocknete Tomate /
Fetakäse / Rucola /
Griechischer Joghurt

Tramezzini / Avocado / Tomate /
Staudensellerie (vegan)

Tataki vom Thunfisch /
gelber Rettich / Korianderkresse

Auberginen / Bulgur / Hummus /
Datteln (vegan)

jeweils 4,00 pro Stück

Fingerfood

Rote Beete / Crêpe /
Meerrettich / Kürbiskerne
(vegetarisch)

Fleischpflanzerl /
Kartoffelkas / Senf /
Schnittlauch

Brioche / Ziegenkäse /
Portwein / Birne (vegetarisch)

Focaccia / Mailänder Salami /
Olive / Rucola / Parmesan

Weißbrot / Garnelensalat /
Cocktailcreme / Romanosalat / Dill

jeweils 3,20 pro Stück

Geröstetes Schwarzbrot /
Kartoffel / Lauch / Schmand /
Südtiroler Schinken

Laugengebäck / Leberkäse /
Senf-Meerrettich-Creme /
Krautsalat

Pumpernickel / Preiselbeeren /
Frischkäse / Knollensellerie /
Erbsenkresse (vegetarisch)

Tramezzini / Räucherlachs /
Limonen-Frischkäse /
Frühlingslauch

Salatgurke / Avocado /
Wassermelone / Sesam /
Koriander / Minze
(vegan und glutenfrei)

jeweils 2,50 pro Stück





Menübaukasten

Frühling (April–Juni)

Vorspeisen

Ceviche von der Gelbflossenmakrele, Süßkartoffelpüree, gerösteter Mais, rote Zwiebeln und Koriander

«»«»«»

Rosa gebratener Kalbstafelspitz, Spargelsalat, Zitronen-Hollandaise, Kirschtomaten und Erbsenkresse

«»«»«»

Backhendl vom Eichethof, Radieserl-Kartoffel-Salat, Salatherzen, Kürbiskern-Mayonnaise

«»«»«»

Tomaten-Mousse mit Focaccia-Brot Salat, Fetakäse und Rucola

Suppen

Cremesuppe vom Spargel, gebackene Garnelenbällchen und Koriander

«»«»«»

Cappuccino vom Bärlauch mit Pilzcrostini

«»«»«»

Rinderkraftbrühe, Brätstrudel und Wurzelgemüse

Hauptgerichte

Rehbock im Haselnusspfannkuchen, Wildjus, Selleriepüree, wilder Brokkoli, Kräuterseitling und Preiselbeeren

«»«»«»

Rosa gebratenes Kalbsfilet, Sauce béarnaise, Spargelgemüse und Grenaille-Kartoffeln

«»«»«»

Hähnchenoberkeule mariniert mit Tandoori und Joghurt, grüner Spargel, Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry und Koriandersalat

«»«»«»

Spanferkelkarree, Balsamico-Schalotten, Pariser Erbsen und Kartoffelgratin

«»«»«»

Gebratener Zander, weißer Tomatenschaum, Babyspinat und Tomaten-Risotto

«»«»«»

Filet von der Dorade, Paprikaschaum, Artischockenragout und Kräuterpolenta

«»«»«»

Seesaibling, Spargel à la crème, Kartoffelstrudel und Bärlauch-Pesto

«»«»«»

Frischer Stangenspargel, Parmesan-Hollandaise und geschwenkte Kartoffeln

Desserts

Erdbeerkaltschale, weißes Schokoladeneis, Brownie-Brösel und Holunder-Buttermilchschaum

«»«»«»

Rhabarberstreuselkuchen, Mascarponeeis, Mandel-Pistazienbaiser

«»«»«»

Pralinen-Parfait, Pistaziencreme, Himbeeren und Karamellhippe

«»«»«»

Stracciatella-Mousse, Kirschsorbet und Hafer-Crumble





Menübaukasten

Sommer (Juli–September)

Vorspeisen

Roh mariniertes Lachs in
Buttermilch-Gin-Sud, Dill,
Romana-Salatherzen, Senfkaviar,
Gurke und zweierlei Kartoffeln

«»«»«»

Rosa gebratenes Roastbeef,
Paprikasalsa, Dreierlei vom
Mais und Pimientos de Padron

«»«»«»

Ziegenkäse-Tarte, Feigenragout,
Feigensenf, Parmaschinken-Chip
und Rucola

«»«»«»

Amalfi-Zitrone, Erbsen-Hummus,
orientalischer Bulgur und
gebratener Kräuterseitling

Suppen

Gazpacho „pikant“ mit
Tortilla-Chips, Guacamole und
Staudensellerie

«»«»«»

Tom Ka Gai mit Champignon,
Koriander und gebackenem
Hähnchenspieß

«»«»«»

Cappuccino vom Kohlrabi,
Erbsenschaum, Flusskrebse
und Minzöl

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet,
Waldpilzrahm, Kartoffel-Petersilien-
püree und Ofentomaten

«»«»«»

Entenbrust „asiatisch“, wilder
Broccoli gebraten in Teriyaki-
Sauce, gegrillte Paprika und
Süßkartoffelpüree

«»«»«»

Roulade von der Eichethof-
Hähnchenoberkeule, Ratatouille
und cremige Parmesanpolenta

«»«»«»

Lammrücken unter der
Kräuterkruste, Jus,
Keniabohnen-Tomaten-Gemüse
und Kartoffel-Schalotten-Gratin

«»«»«»

Loup de Mer, Chorizo-Sud,
mediterranes Gemüse und
Fregola Sarda

«»«»«»

Gebratenes Lachsfilet,
Wassermelone, Couscous,
Fetakäse und Koriander

«»«»«»

Zanderfilet unter der
Kartoffelkruste, Senfschaum,
sautierter Wirsing und Rote-
Bete-Püree

«»«»«»

Roh marinierte Tomate, Hummus,
Tabbouleh, Balsamico-Rosinen,
gegrillte Aubergine (vegan)

Desserts

Cheesecake, Nektarinen-Salat,
Pfirsichsorbet und Zitronenverbene

«»«»«»

Biskuitroulade mit griechischem
Joghurt, Kirschen, Schokoladen-
Crumble, Pfefferminzsorbet und
weiße Luftschokolade

«»«»«»

Schokoladen-Tarte, Beerencreme,
salziges Karamelleis und frische
Beeren

«»«»«»

Kokos-Panna-Cotta, Ananassorbet
und karamellisierte Banane





Menübaukasten

Herbst (Oktober–Dezember)

Vorspeisen

Zweierlei von der Garnele mit Gurke, Mango, Kimchi und Wasabischaum

«»«»«»

Gebratene Romana-Salatherzen, Rote Bete, Karotte, Holunderbeere, Sesam und körniger Frischkäse

«»«»«»

Roastbeef vom Hirsch, gepickelte Schwarzwurzel, Rosenkohlblätter und Blaubeersalsa

«»«»«»

Pastrami, süßsaurer Kürbis, Topinambur-Püree, Vogelsalat und Senfvinaigrette

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Senfrüchten, pochierte Birne und Kürbiskern Chip

«»«»«»

Kartoffelcremesuppe, Lauchschaum und Salsiccia von der Hofmetzgerei Geisenhofer

«»«»«»

Fischsuppe, Wurzelgemüse und Hummer-Raviolo

Hauptgerichte

Rosa gebratener Rehrücken unter der Walnusskruste, Preiselbeerjus, Rahmwirsing und Macaire-Kartoffeln

«»«»«»

Sauerbraten vom Eichethof-Rind, Apfelblaukraut und Maronen-Serviettenknödel

«»«»«»

Rosa gebratene Entenbrust, Enten-Jus, geschmorter Hokkaido-Kürbis und Kartoffel-Lauch-Püree

«»«»«»

Zwiebelrostbraten vom Kalbsrücken, Portwein-Jus, Speckbohnen und Käsespätzle

«»«»«»

Seeteufel mit Olivenkruste, Safranschaum, Artischocken-Tomaten-Gröstl und Süßkartoffelpüree

«»«»«»

Gebratenes Rotbarschfilet, Trüffelschaum, sautierter Spitzkohl und Kürbispüree

«»«»«»

Kabeljau auf der Haut gebraten, Blumenkohlpüree, wilder Brokkoli, Zweierlei von der Tomate (Pesto + halbdetrocknet) und Zitronen-Couscous

«»«»«»

Maronen-Kürbis-Kartoffelstrudel, Gemüsejus, Rosenkohlpüree, gebratene Kräuterseitlinge und Wildpreiselbeeren

Desserts

Trilogie von Apfel, Birne und Quitte – Apfeltarte, Birnencreme, Quittenparfait

«»«»«»

Buttermilchtörtchen, Sauerkirschen, Mandarinsorbet, Gin-Gelee und karamellierter Rosmarin

«»«»«»

Schokokuchen mit flüssigem Kern, Haselnusscreme und Beerensorbet

«»«»«»

Biskuitschnitte – Biskuitteig, weißes Schokoladen-Mohn-Mousse, Himbeere, Macadamianüsse, Balsamico-Sauerrahm-Eis, Pistazien und Basilikum





Menübaukasten

Vorspeisen

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust, Avocado-Orangen-Feldsalat und Cranberry-Vinaigrette
«»«»«»

Duett vom Lachs –
Tatar vom frischen Lachs und Mille Feuille vom Räucherlachs mit Gurke und Kaviar
«»«»«»

Mousse von der Geflügelleber, Eis vom grünen Apfel, Zwiebel-Confit und Brotchip
«»«»«»

Eingelegte Rote Bete, Birne, karamellisierte Ziegenkäse und Frisée

Suppen

Schaumsuppe von der Steckrübe mit gerösteter Chorizo und Erbsen-Koriander-Schaum
«»«»«»

Cremesuppe vom Topinambur mit gebratenen Champignons „Spicy“ und Brunnenkresse-Pesto
«»«»«»

Asiatische Geflügelbrühe mit Garnelenbällchen und Gemüse

Winter (Januar–März)

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet-Medaillon, Röstzwiebelkruste, Portweinjus, Speckwirsing und Sellerie-Kartoffelpüree
«»«»«»

Gebratene Hähnchenbrust vom Eichethof mit Kräuter-Velouté, Kürbisgemüse und Kartoffel-Gnocchi
«»«»«»

Geschmorte Kalbsbackerl im eigenem Jus, wilder Brokkoli, Ofentomate und cremige Salbeipolenta
«»«»«»

Schweinefilet mit Schwarzwälder Schinken, Kohlgemüse, Champignons, Rote-Bete-Bergkäse-Knödel
«»«»«»

Gebratener Skrei, Senfsauce, Spitzkohlgemüse, eingelegte Trauben und Petersilienkartoffeln
«»«»«»

Lackiertes Lachsfilet mit Teriyaki und Sesam, Pak Choi und Süßkartoffelpüree
«»«»«»

Filet vom Loup de Mer, gegrillte Aubergine, Ratatouille, Bulgur und Griechischer Joghurt
«»«»«»

Geschmorter Kürbis, Meerrettichschaum, sautierter Wirsing und Kartoffelpüree

Desserts

Schokoladentarte, Feige, Rotwein-Butter-Eis, Pistaziencreme
«»«»«»

Topfen-Mohn-Strudel, Mandarineneis, Himbeer-Espuma
«»«»«»

Mango-Pavlova –
Mango-Ragout, Vanillecreme, Mango-Sorbet, Baiser
«»«»«»

Variation von Banane, Schokolade und Eierlikör





Menübaukasten

Vorspeise

Caponata mit
gerösteten Pinienkernen
und Rucola

Suppe

Karotten-Ingwersuppe aus
Kokosmilch mit grünem Spargel
und Shiitake-Pilzen

Veganes Menü

Hauptgerichte

Gefüllte Ofenkartoffel mit
Erbsencreme, gepickelte
Rote Bete, Zitronenquark und
Röstzwiebeln

«»«»«»

Gegrillter Blumenkohl,
Paprika-Kichererbsen-Püree
und Belugalinsen

Dessert

Variation von der Schokolade
und Mango

Menübaukasten

3-Gänge-Menü mit
Suppe / Hauptgang / Dessert
47,00

3-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Hauptgang / Dessert
51,00

4-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Suppe / Hauptgang /
Dessert
58,00

4-Gänge-Menü mit
Suppe / Zwischengericht /
Hauptgang / Dessert
62,00

4-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Zwischengericht /
Hauptgang / Dessert
66,00

Preise pro Person

5-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Suppe / Sorbet /
Hauptgang / Dessert
63,00

5-Gänge-Menü mit
Suppe / Zwischengericht / Sorbet /
Hauptgang / Dessert
67,00

5-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Zwischengericht /
Sorbet / Hauptgang / Dessert
69,00

5-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Suppe /
Zwischengericht / Hauptgang /
Dessert
72,00

6-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Suppe /
Zwischengericht / Sorbet /
Hauptgang / Dessert
75,00





Galabuffet I

54,00 pro Person

Vorspeisen

Rosa gebratenes Kalb mit Teriyaki-Marinade, Shiitake, Paprika und frischem Koriander

«»«»«»

Gebratene Garnele, mariniertes Stangensellerie und Tomaten-Chutney

«»«»«»

Caponata mit Tomaten-Mozzarella-Creme, Tramezzini-Croutons und frischem Basilikum

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen

Suppe

Geflügelbouillon, Leberspätzle vom Gut Eichethof Huhn, Wurzelgemüse und frischer Schnittlauch

Hauptgerichte

Gebratene Hähnchenbrust, Walnuss-Cranberry-Kruste, Rosmarinjus, Keniabohnen und Kartoffelgratin

«»«»«»

Gebratenes Lachsfilet, Pepperonata und gratinierte Salbei-Polenta

«»«»«»

Kaspressknödel mit Rahmwirsing

Desserts

Dunkles Tonkabohnen-Mousse

«»«»«»

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanillesoße

«»«»«»

Frischer Obstsalat

«»«»«»

Hausgemachtes Eis und Sorbets

Galabuffet II

57,00 pro Person

Vorspeisen

Geflügellebermousse, Birnen-Zwiebel-Chutney, Feldsalat, rosa Beeren und Brotchip

«»«»«»

Gebeizter Lachs mit Estragon und Zitrone, Frankfurter Kräutersauce, Kartoffelchip und Erbsenkresse

«»«»«»

Gepickelter Blumenkohl, Eigelbcreme, Petersilien-Öl, gerösteter Panko und Senfkaviar

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen

Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe mit Currycroutons, Koriander und schwarzem Sesam

Hauptgerichte

Roastbeef rosa gebraten im Ganzen, am Buffet tranchiert, Pfefferrahmsoße, Mandelbrokkoli und geschmorte Risoléekartoffel

«»«»«»

Zanderfilet gebraten, glasierter Spitzkohl mit Granatapfelkernen und Balsamico-Senflinsen

«»«»«»

Gelbes Gemüse-Thai-Curry mit Erdnüssen und Kokos-Rosinenreis

Desserts

Duett von Quark und Passionsfrucht

«»«»«»

Blätterteig-Grießauflauf mit Vanillesahne

«»«»«»

Frischer Obstsalat

«»«»«»

Hausgemachtes Eis und Sorbets





Galabuffet III

69,00 pro Person

Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef,
Kichererbsen-Salat, Fetakäse
und Minzjoghurt

«»«»«»

Konfierte Garnele, Currydip,
schwarzer Korallenchip und
Shisokresse

«»«»«»

Rote-Bete-Carpaccio, Ziegen-
käse, Balsamico-Schalotten,
Senf-Rosmarinvinaigrette,
Pinienkerne und Salatspitzen

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei
verschiedenen Dressings, Essigen
und Ölen

Suppe

„Lieblings“-Suppe

Wir kochen die Suppe, die Sie
sich wünschen!

Hauptgerichte

Rosa gebratener Kalbsrücken
im Kräutermantel, live am
Buffet tranchiert, Amarena-
kirsch-Portwein-Reduktion und
getrüffeltes Kartoffelpüree

«»«»«»

Gebackene Iberico-Bäckchen,
Sauce tartare und grüner Spargel

«»«»«»

Seesaibling, Krustentiersauce,
Artischocken-Gröstl mit Spinat,
halbgetrockneten Tomaten und
geschmorter Süßkartoffel

«»«»«»

Gegrillter Blumenkohl mit
geräuchertem Sojalack,
Mandel-Kräuter-Quinoa und
Minz-Soja-Joghurt

Desserts

Mango Arabica –
Mango-Kaffee-Espuma
und Mango-Minz-Salat

«»«»«»

Topfenpalatschinken
mit Blaubeerkompott

«»«»«»

Zitronenverbene-Sorbet
aus dem Eisblock

«»«»«»

Pandanblätter-Eis

«»«»«»

Obstvariation

Bayerisches Buffet

51,00 pro Person

Vorspeisen

Marinierter Rindertafelspitz,
gepickeltes Gemüse und
Kürbiskernöl

«»«»«»

Gebeizter Saibling, Apfel-Sellerie-
salat und rosa Pfeffer

«»«»«»

Kartoffelmousse, Pilzsalat und
Schwarzbrotchip

«»«»«»

Griebenschmalz, Obazda,
Leberwurst, Brezen, Brot

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei
verschiedenen Dressings, Essigen
und Ölen und angemachten Salate
wie z. B. Wurstsalat, Knödelsalat,
Fleischsalat

Suppe

Rinderkraftbrühe mit
Brätspätzle

Hauptgerichte

Schweinekrustenbraten,
Kümmeljus, Bayrisch Kraut
und zweierlei Knödel

«»«»«»

Zanderfilet mit Kartoffelhaube,
glasierter Rote Bete
und bayrischen Senflinsen

«»«»«»

Spinat-Käse-Nocken mit
Röstzwiebeln und brauner Butter

Desserts

Weißbirtiramisu

«»«»«»

Topfenstrudel mit Kirschröster
und Vanillesoße

«»«»«»

Frischer Obstsalat

«»«»«»

Williams Birnensorbet





Mediterranes Buffet I

51,00 pro Person

Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit Olivenöl,
Balsamico und frischem Basilikum
«»«»«»

Parmaschinken mit Melone
und Grissini
«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei
verschiedenen Dressings, Essigen
und Ölen

Suppe

Zwiebelsuppe mit
Parmesanchip

Hauptgerichte

Piccata von der Eichethof-
Pute, Tomatensugo und
Gemüse-Linguine
«»«»«»

Schwertfisch mit Oliven-Paprika-
Gremolata, Safransauce, sautierten
Zucchini und schwarzem Reis
«»«»«»

Crespelle gefüllt mit Spinat
und Ricotta, überbacken mit
Scamorza

Desserts

Tiramisu
«»«»«»

Crème brûlée
«»«»«»

Frischer Obstsalat
«»«»«»

Buttermilchreis
aus dem Eisblock

Mediterranes Buffet II

62,00 pro Person

Vorspeisen

Vitello tomato – Kalbsfleisch-
scheiben, Büffelmozzarella,
Tomaten, Rucola und Pinienkerne
«»«»«»

Oktopus mit gegrilltem Paprika-
Kartoffel-Gemüse
«»«»«»

Gegrilltes Gemüse
(z. B. Artischocken, Oliven, Pilze ...)
«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei
verschiedenen Dressings, Essigen
und Ölen

Suppe

Weißer Tomatencremesuppe

Hauptgerichte

Coq au Vin von der Hähnchen-
Unterkeule, Wurzelgemüse und
Röstzwiebel-Kartoffel-Püree
«»«»«»

Lammkarree mit Kräuterkruste
und provenzalischem Gemüse
«»«»«»

Wolfsbarschfilet,
Mojo Rojo, Artischocken
und Couscous
«»«»«»

Tomaten-Mozzarella Arancini,
Rucolabeet mit Oliven,
halbgetrocknete Tomaten
und Parmesan

Desserts

Käseauswahl mit Trauben
und Walnüssen
«»«»«»

Ricottacreme mit
Cantuccini
«»«»«»

Latte fritto – gebackene
Milchschnitte mit Fruchtsauce
«»«»«»

Obstvariation





Weihnachtliches Buffet

55,00 pro Person

Vorspeisen

Wildfleischpflanzerl
mit Fenchel-Orangen-Salat
und rosa Beeren

«»«»«»

Gebeizter Lachs, fermentierte
bunte Bete und Erbsenpüree

«»«»«»

Karamellisierter Ziegenkäse,
Blaukrautsalat und Preiselbeer-
vinaigrette

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei
verschiedenen Dressings, Essigen
und Ölen

Suppe

Selleriecremesuppe mit Quitte

Hauptgerichte

Geschmorte Hirschkeule,
Wacholderrahmsoße, Rosenkohl
und Haselnussspätzle

«»«»«»

Zanderfilet gebraten,
Schnittlauchsauce, Paprikakraut
und geschwenkte Kartoffeln

«»«»«»

Kartoffelgnocchi mit Kürbis,
Radicchio, Feigen und Frühlings-
lauch

Desserts

Windbeutel mit Nugatmousse
und Kirschen

«»«»«»

Grießschmarrn mit
Bratapfelkompott

«»«»«»

Weihnachtliches Eis aus dem
Eisblock mit Lebkuchen
und Christstollen-Topping

«»«»«»

Gebrannte Mandeln

Grillbuffet

40,00 pro Person

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei
verschiedenen Dressings, Essigen
und Ölen

«»«»«»

Coleslaw

«»«»«»

Nudelsalat mit getrockneten
Tomaten

«»«»«»

Kartoffel-Gurken-Salat

Grillgut

Schweinenackensteaks
Bratwürste
Marinierte Hähnchenschenkel

Beilagen

Ofenkartoffel
Glasierter Maiskolben
Grillgemüse

Verschiede Dips zur Wahl

Kräuterquark
Kräuterbutter
Zitronenecken

Desserts

Schokomousse

«»«»«»

Apfelstrudel mit
Vanillesoße

«»«»«»

Obstsalat





Route 66-Bufferet

62,00 pro Person

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen

«»«»«»

Kartoffelsalat, Coleslaw, Farmersalat, Nudelsalat

«»«»«»

Roastbeef mariniert mit Paprikasalsa

«»«»«»

Tomate Mozzarella mit Olivenöl und frischem Basilikum

«»«»«»

Gebratene Garnelen mit Aioli

Suppe

Kalte Kartoffelsuppe mit Lauch und Crème fraîche

Grillgut

Chili-Käse-Knacker
Rinderlendensteaks
Wammerl
Hähnchenspieße
Lachssteak im Buchenspan
Marinierter Grillkäse

Beilagen

Ofenkartoffeln
Glasierter Maiskolben
Gefüllte Champignons
Zucchini
Aubergine

Dips

Sour Cream
Kräuterbutter
Verschiedene Dips zur Wahl
Zitronenecken

Desserts

Hausgemachte Melonenbowle

«»«»«»

Pfirsichmousse

«»«»«»

Quarkauflauf mit Heidelbeeren

«»«»«»

Obstsalat

Burgerbuffet

37,00 pro Person

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen

Burger

Burgerbrötchen

Rinderpatty

Gemüsepatty

Fischpatty

Pulled Pork

Zum selbst Belegen der Burger

Speck
Tomate
Gurke
Salat
Essiggurke
Geschmorte Bierzwiebeln
Röstzwiebeln
Frische Zwiebeln
Emmentaler
Guacamole, Ketchup, BBQ-Soße,
Mayonnaise
Paprika-Salsa

Beilagen

Wedges
Pommes frites
Mozzarella-Sticks
Kartoffelchips

Desserts

Brownies

«»«»«»

Obstsalat





Für unsere kleinen Gäste

Menüvorschlag

Pfannkuchensuppe
«»«»«»
Kleines Wiener Schnitzel
mit Pommes frites rot/weiß
oder
Käsespätzle mit Röstzwiebeln

«»«»«»

Schokoladenpudding
mit Vanillesoße

16,00 pro Kind

Einzelgerichte (max. 3 pro VA)

Pfannkuchensuppe	4,00
Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites rot/weiß	9,50
Fischstäbchen mit Pommes frites rot/weiß	9,50
Pommes frites rot/weiß	4,00
Käsespätzle mit Röstzwiebeln	8,00
Hausgemachte Spätzle mit Soße	6,00
Nudeln mit Tomatensoße und Parmesan	6,00
Schokoladenpudding mit Vanillesoße	4,00
Grießbrei mit Zimt und Zucker	3,00

Buffet

Ihre Kinder können auch zu der untenstehende Stafflung an dem von Ihnen gewählten Buffet teilnehmen.

Kinder von 0 bis 2 Jahren	kostenlos
Kinder von 3 bis 6 Jahren	20 %
Kinder von 7 bis 14 Jahren	50 %
Kinder von 15 bis 17 Jahren	80 %

Kinderfestmahl

ab 8 Kinder

Den Kindern werden direkt am Tisch Platten mit dem Kinderfestmahl Ihrer Wahl serviert.

14,50 pro Kind

Hauptgerichte

Mini-Schnitzel vom Schwein
Fischstäbchen
Fleischpflanzerl
Chicken Nuggets
Gebakener Camembert
Bolognese

Hier können Sie 3 verschiedene Varianten wählen.

Dips in kleinen Schälchen

Rahmsauce
Ketchup und Majo
Süßsauer-Soße
Parmesan
BBQ-Soße

Hier können Sie 3 verschiedene Varianten wählen.

Beilagen

Pommes frites rot/weiß
Kartoffelpüree
Karottengemüse
Hausgemachte Spätzle
Nudeln
Gurkensalat

Hier können Sie 3 verschiedene Varianten wählen.

Dessert

Eisüberraschung





Mitternachtssnack

Chili con Carne mit Crème fraîche und Bauernbrot	7,50	Schmankerlbrettl mit allerlei Spezialitäten vom Gut Eichethof	11,00	Hotdog Station ab 20 Personen
Chili sin Carne mit Soja-Joghurt und Bauernbrot	7,50	Käseauswahl mit Trauben, Nüssen, Feigensenf, Walnuss- und Früchtebrot	15,00	Zum selbst Zusammenbauen
Gulaschsuppe und Bauernbrot	5,90	Pulled Pork im Glas, dazu Coleslaw, Essiggurken, rote Zwiebeln, BBQ-Sauce, Baconcrunch und Baguette	9,50	Hotdog-Brötchen, zweierlei Würstl (auf Wunsch auch vegetarisch) und zehn verschiedene Toppings
Currywurst im Weck-Glas mit Kartoffelstroh und Curry-Aprikosen-Brötchen	9,50			11,00 pro Person

Brunch-Bufferet

ab 25 Personen

45,00 pro Person

Frühstück

Wurst- und Schinkenaufschnitt
Käseauswahl
Räucherlachs im Glas
Frischkäseauswahl
Rührei, Spiegelei und gekochte Eier
Krosser Speck
Mini Wiener und Weißwürste mit zweierlei Senf
Birchermüsli
Naturjoghurt
Obstsalat
Tomaten, Gurken und Paprika
Marmeladen und Honig
Croissants, Brötchen, Brezen, Brotauswahl
Orangensaft, Kaffee und Tee

Salate

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Essigen und Ölen

Suppe

Tomatencremesuppe mit Mini-Mozzarella und Basilikum-Pesto

Hauptgänge

Kalbsrahmbraten, Spätzle und Marktgemüse der Saison

«»«»«»

Duett von Lachs und Garnele, rahmiger Blattspinat und Kartoffelgratin

«»«»«»

Kartoffelgnocchi mit Parmesansoße, Zucchini und Kirschtomaten

Desserts

Buchtel mit Vanillesoße und schwarzem Johannisbeerragout

«»«»«»

Zweierlei vom Schokomousse mit Mangosalat





Getränke

Champagner			Erfrischungsgetränke			Heißgetränke		
Pierre Gimonnet & Fils Cuis Brut	0,75l	90,00	Schlosswasser	0,75l	5,30	Tasse Kaffee		3,20
André Clouet Rosé Grand Cru	0,75l	95,00	Adelholzener Gourmet <i>Classic oder Naturell</i>	0,25l	2,60	Cappuccino		3,60
			Coca Cola,	0,2l	2,60	Espresso		2,90
Hausmarke			Coca Cola light, Cola Mix oder Zitronenlimonade	0,4l	3,80	Espresso Macchiato		3,10
Camers Brut	0,75l	35,00	Fruchtsäfte von Wolfra	0,2l	2,60	Espresso doppelt		3,90
Schaumweine			<i>Orange, Apfel, Johannisbeer, Rhabarber oder Maracuja</i>	0,4l	4,10	Espresso doppelt Macchiato		4,10
Geldermann Sekt Rosé	0,75l	35,00	... als Schorle	0,2l	2,30	Latte Macchiato		3,90
Mischgetränke			Apfelschorle	0,4l	3,80	Milchkaffee		3,90
Purple Temptation (Schlosskreation)	0,2l	6,50	Fruchtschorlen	0,4l	4,00	Heiße Schokolade		3,50
<i>Schloss-Quittenbrand, Veilchensirup, Cointreau, Limettensaft, Camers Brut, Soda, Limette</i>			Biere			Heiße Zitrone		3,50
Aperol Spritz	0,2l	7,50	Kapplerbräu hell	0,33l	3,80	Biotee von der Chiemgauer Teemanufaktur		3,50
<i>Aperol, Camers Brut, Soda/Wasser, Orange</i>			... vom Fass	0,5l	4,10	Kanne Kaffee oder Tee		22,00
Lillet Basil	0,2l	7,50	Kapplerbräu dunkel	0,5l	4,10			
<i>Lillet, Balis Basil, Limette</i>			Pater Simon	0,33l	3,80			
HIM Spritz	0,2l	7,50	Huber Weißbier vom Fass	0,5l	4,30			
<i>Himbeeressenz, Ramazzotti Rosato, Camers Brut, Soda</i>			Huber Weißbier leicht	0,5l	4,30			
Mango Spritz	0,2l	7,50	Huber Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,30			
<i>Lillet, Maracujasirup, Camers Brut, Mango, Minze</i>			Radler	0,5l	4,10			
Rosato Mio	0,2l	7,50	<i>Bier mit Zitronenlimo</i>					
<i>Ramazzotti Rosato, Camers Brut, Limette</i>			Russ	0,5l	4,30			
Mischgetränke alkoholfrei			<i>Weißbier mit Zitronenlimo</i>					
Rhabarber Spritz	0,2l	5,50	Cola-Weizen	0,5l	4,30			
<i>Rhabarbersirup, Zitronensaft, Tonic Water, Zitronenlimonade</i>			Obstbrände					
Rose Crodino	0,2l	5,50	Schlossbrände von unserem Gut Eichethof:					
<i>Crodino, Cranberrynektar, Zitronenlimonade</i>			Apfel	2cl	4,90			
Cranberry-Rosmarin Spritz	0,2l	5,50	Birne	2cl	5,00			
<i>Flick Sparkling (alkoholfreier Sekt) Balis Cosmo, Rosmarinzweig</i>			Aprikose, Quitte	2cl	5,90			
			Holunder,	2cl	8,00			
			Schwarze Johannisbeere, Barrique Apfel					
			Bitter					
			Amaro Ramazzotti	2cl	3,50			
			Amaro Averna	2cl	3,50			
			Grappa					
			Grappa Nonino	2cl	5,90			

