

Schloss Hohenkammer

Bankettmappe



Liebe Gäste,

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!



Seite	Inhalt
3	Zum Aperitif Fingerfood
	Menübaukasten
4	Menüvorschläge Frühling (März bis Mai)
5	Menüvorschläge Sommer (Juni bis August)
6	Menüvorschläge Herbst (September bis November)
7	Menüvorschläge Winter (Dezember bis Februar)
8	Menüvorschlag Vegan
8	Preisübersicht
	Buffets
9	Galabuffets
10	Spargelbuffet
10	Bayerisches Buffet
11	Italienisches Buffet
11	Mediterranes Buffet
12	Weihnachtsbuffet
12	Grillbuffet
13	Route 66-Buffet
13	Burgerbuffet
14	Imbisse Imbiss Mediterran Imbiss Asia Imbiss Bayrisch
14	Für unsere kleinen Gäste
15	Mitternachtssnack
15	Brunch
16	Getränke

Zum Aperitif

Fingerfood Standard

Wird bei jedem Fingerfood-Empfang serviert

Schlossrose (vegan / laktosefrei / glutenfrei)
Blätterteig / Cashew-Meerrettich-Creme / Rote Bete

Fingerfood Auswahl

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

Quiche Lorraine
Crostini / Paprika / Olive (vegan)
Laugengebäck / Leberkäse / Krautsalat

jeweils 2,50 Euro pro Stück

Tortilla / Süßkartoffel / Bergkäse
Pumpernickel / Radieserl / Frischkäse
Windbeutel / Ziegenkäse / Birne
Quinoa / Karotte / Kerbel (vegan)
Gazpacho / Staudensellerie (vegan)
Fleischpflanzerl / Kartoffelsalat / Senf
Ciabatta / Mailänder Salami / Olive / Rucola
Tramezzini / Räucherlachs / Frischkäse / Frühlingslauch

jeweils 3,20 Euro pro Stück

Chicorée / Mango / Garnele
Roastbeef / Sauce Tartare / Salatgurke
Wraps / Hähnchen / Avocado / Salat

jeweils 4,00 Euro pro Stück

Menübaukasten

Frühling (März – Mai)

Vorspeisen

Carpaccio vom Kalb mit roh mariniertem Spargel und Erbsenkresse

«»«»«»

Wachtelbrust mit Bärlauch, Pinienkernen, lauwarmem Linsensalat und weißem Tomatenschaum

«»«»«»

Gebeizter Lachs mit Apfelsorbet, Rote Bete und Wasabi-Gurken-Spaghetti

Suppen

Cremesuppe vom Spargel mit Morchel-Bratnockerl

«»«»«»

Bärlauch-Schaumsuppe mit geräuchertem Saibling (sobald der erste Bärlauch verfügbar ist)

«»«»«»

Klare Tomatenessenz mit Artischocken-Duxelles im Artischockenblatt

Zwischengerichte

Pochierter Kabeljau auf frischem Blattspinat und Rotweinbutter

«»«»«»

Gebratener Loup de Mer auf Bohnen-Chorizo-Cassoulet und Süßkartoffeln

«»«»«»

Spargelrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen und Petersilienschaum

Sorbet

Zitronensorbet aufgegossen mit Prosecco

Hauptgerichte

Geschmortes Kalbsbackerl in seiner Jus mit Spargel-Erbsen-Gemüse, konfierten Tomaten und Selleriepüree

«»«»«»

Filet vom Argentinischen Rind auf rotem Zwiebelkonfit, Jus und Kartoffel-Frittata

«»«»«»

Rosa gebratener Lammrücken mit Kreuzkümmelkruste, Jus, frischem Blattspinat und roten Ras el Hanout-Linsen

«»«»«»

Maishendlbrust gefüllt mit Mozzarella und Tomaten im Parmaschinkenmantel, Parmesanschaum und Bärlauchgrauen

«»«»«»

Gebratener Seeteufel, dazu Paprika-Vanillesauce, sautierter Lauch und gedämpfter Wildreis

«»«»«»

Zanderfilet gebraten auf Champagner-Rahmkraut, Püree von der Kartoffel und Gemüsestroh

«»«»«»

Linguine mit Blauschimmelschaum, Balsamico-Rosinen und jungem Spinat

Desserts

Kaltschale von der Erdbeere mit hausgemachtem Spargeleis und weißer Schokolade

«»«»«»

Schokomousse mit Erdbeeren und Ananas

«»«»«»

Schokoladenravioli gefüllt mit weißer Schokolade, Pfefferminzsorbet und Vanille-Crunch

«»«»«»

Strudel vom Rhabarber, Holunderblüten-Espuma und Himbeerparfait

Menübaukasten

Sommer (Juni – August)

Vorspeisen

Rindertafelspitz im Gelee, Kürbiskerneis und Salatbouquet

«»«»«»

Tranchen von der gebratenen Entenbrust, Avocado-Orangen-Salat, Feldsalat und Cranberry-Vinaigrette

«»«»«»

Bachsaibling Ceviche, krosse Fischhaut, Gurken-Panna Cotta, Wildkräutersalat und Ginschäum

«»«»«»

Marinierte Tomate mit Burrata und Basilikum aus dem hauseigenen Kräutergarten

Suppen

Vegane pikante Gazpacho mit gebackenem Tortillastrudel und Guacamole

«»«»«»

Bouillabaisse-Sud mit Rouille-Crostini, Garnelen und Jakobsmuscheln

«»«»«»

Karotten-Ingwer-Suppe mit Hähnchenspieß und Kokoschaum

Zwischengerichte

Ricotta-Ravioli auf Mangold und weißem Tomatenschaum

«»«»«»

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Gurken-Pot au Feu, geräuchertem Speckschaum und Speckchip

«»«»«»

Schwarzes Risotto mit gegrilltem Oktopus, Safranschaum und sautierten Passepierre

Sorbet

Veganes Basilikumsorbet

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet, Sauce Choron, gegrillter Blumenkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree

«»«»«»

Schwertfischsteak unter der Zitronenkruste auf Kartoffel-Chorizo-Ragout und halbgetrockneten Tomaten

«»«»«»

Schweinefilet im Kräutermantel auf Karottenpüree, Kartoffel-Schalotten-Gratin und Rotwein-Butter-Soße

«»«»«»

Coq au Vin vom Eichethof-Hähnchen, Sommergemüse und gebackene Polentakrapfen

«»«»«»

Spanferkelkarree mit seiner Jus, Senfschaum, karamellisiertem Spitzkraut und gebratener Kartoffelroulade

«»«»«»

Mit Zitrone konfiertem Lachs, Korianderschaum und Gemüse-Couscous

«»«»«»

Vegane gebackene Falafel auf gebratenem Gemüsereis und Soja-Minz-Joghurt

Desserts

Geeister Kaiserschmarrn, Vanilleschaum und flambierte Zwetschgen

«»«»«»

Cheesecake mit Nektarinen-Pfirsich-Salat und weißem Schokoladeneis

«»«»«»

Erdbeertiramisu, Basilikumsorbet und alter Balsamico

«»«»«»

Nougatmousse mit Amarettinicumble und frischen Beeren

Menübaukasten

Herbst (September – November)

Vorspeisen

Gedämpfter Waller, lauwarmer Linsen,
süß-sauer mariniertes Kürbis und Vogelsalat
«»«»«»

Crème brûlée von der Geflügelleber,
grünes Apfeleis, Zwiebelkonfit und Brotchip
«»«»«»

Roastbeef vom Hirsch, Rosenkohlblätter,
Schwarzwurzelsalat und Brombeersalsa
«»«»«»

Ziegenkäsemousse und Ratatouillesalat
mit Pesto

Suppen

Cremesuppe vom Kürbis, karamellierte Kerndl
und Kürbiskernöl vom Eichethof
«»«»«»

Waldpilzrahmsuppe mit Satay vom Rehfilet,
Trüffelspänen und Kräuterschaum
«»«»«»

Essenz vom Rotkohl mit Gemüse-Maultasche

Zwischengerichte

Kartoffelgnocchi, Kürbisgemüse,
Radicchio und rosa Pfeffer
«»«»«»

Kartoffelrisotto mit gebratenen Waldpilzen
und Rote Bete-Kräutersalat
«»«»«»

Gebratenes Doradenfilet, Pak Choi,
Muschelbällchen und Curryschaum

Sorbet

Veganes Preiselbeersorbet

Hauptgerichte

Rosa gebratene Entenbrust, Orangenjus,
Rotkohlsalat und Kürbis-Kartoffel-Püree
«»«»«»

Kalbsbraten von der Semerrolle, Rahmsoße,
Vichy-Karotten und Kräuterspätzle
«»«»«»

Norwegischer Lachs „Crispy“ auf
Lauch à la Crème und safraniertem
Kartoffelkuchen
«»«»«»

Hirschrücken, Preiselbeerjus, Rahmwirsing,
gebratene Pilze und Maronen-Serviettenknödel
«»«»«»

Schweinefilettranchen, Morchel-Rahmsauce,
herbstliches Gemüse und Kartoffelpralinen
«»«»«»

Winterkabeljau, Meerrettichsauce,
Birne-Bohnen-Speck und Petersilienkartoffeln
«»«»«»

Vegan gefüllter Kohlrabi mit Gemüse,
Senfschalotten und Rote Bete-Püree

Desserts

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

„Mango Pavlova“
Mangoragout, Vanillecreme, Mangosorbet
und Baiser
«»«»«»

Schokoladen-Ganache, Aprikosenkompott
und salziges Karamelleis
«»«»«»

Karamellisiertes Grießflammerie,
Portweifeigen und Honig-Rosmarin-Eis

Menübaukasten

Winter (Dezember – Februar)

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet, gebratene Pilze,
Frisee und Chicoree

«»«»«»

Asiatischer Gemüsesalat mit lackiertem
Eichethof-Hendl und Sesamsegel

«»«»«»

Duett vom Lachs –

Tatar vom Lachs, Mille Feuille vom Räucherlachs

«»«»«»

Spinat-Ziegenkäse-Quiche,
Zupfsalat, Honig-Orangen-Vinaigrette
und Traubenkompott

Suppen

Cappuccino von der Marone mit Praline
vom Eichethof-Rind

«»«»«»

Geflügelessenz mit Wurzelgemüse
und Trüffelschöberl

«»«»«»

Kartoffelcremesuppe mit Lauchschaum
und Pumpernicklerde

Zwischengerichte

Tagliatelle mit frisch gehobeltem
Perigord-Trüffel und Trüffelsoße

«»«»«»

Pilzstrudel, sautierte Rosenkohlblätter
mit Selleriepüree und rosa Beeren

«»«»«»

Gebratene Jakobsmuscheln, asiatischer
Gemüsesalat und Kürbis-Ingwer-Püree

Sorbet

Veganes Kumquatsorbet
mit Prosecco aufgegossen

Hauptgerichte

Krosse Entenbrust an ihrer Jus,
Blaukrautfleckerl und Kartoffelknödel

«»«»«»

Rinderfiletmedaillon unter der Kräuterkruste,
Speckbohnenbündchen, Selleriepüree
und Madeirajus

«»«»«»

Saltimbocca vom Eichethof-Hendl auf
Ratouillegemüse, Pesto und gratinierter
Parmesanpolenta

«»«»«»

Duett vom geschmorten Hirsch und
gebratenem Reh, Wacholderrahmsauce,
Brokkoli und Haselnusspätzle

«»«»«»

Rosa gebratener Kalbsrücken im Kräutermantel,
Thymianjus, glasierte Petersilienwurzel
und Schalotten-Kartoffel-Gratin

«»«»«»

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

«»«»«»

Loup de Mer, Paprikasugo, gebratener
Fenchel und Quinoa

«»«»«»

Vegane gebackene Falafel, Tomaten-Relish,
Auberginenpüree und orientalischer Bulgur

Desserts

Bratapfeltörtchen mit Pistazien, Rosinen,
Crumble und Marzipaneis

«»«»«»

Topfenmohnstrudel, Calvados-Zabaglione
und Zwergorangen

«»«»«»

Lebkuchenmousse, Spekulatuserde
und Punschirschen

«»«»«»

Schokoladentarte, Beerenragout,
Glühwein-Butter-Eis und Pistazienschwamm

Menübaukasten

Veganes Menü (Januar – Dezember)

Rote Bete-Carpaccio, Meerrettichcreme und Salatbouquet

«»«»«»

Schaumsuppe von der Urkarotte aus Kokosmilch mit gebackenem Mangotofu

«»«»«»

Zucchinicannelloni auf gelbem Paprika-Relish und Wildreis

«»«»«»

Gefüllte Tomate, Kichererbsenpüree und Quinoarösti

«»«»«»

Schokoladenvariation – Küchlein, Mousse und Eis

Preise

3-Gänge-Menü mit
Suppe / Hauptgang / Dessert

47,00 Euro pro Person

3-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Hauptgang / Dessert

51,00 Euro pro Person

4-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert

58,00 Euro pro Person

4-Gänge-Menü mit
Suppe / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

62,00 Euro pro Person

4-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

66,00 Euro pro Person

5-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Suppe / Sorbet / Hauptgang / Dessert

63,00 Euro pro Person

5-Gänge-Menü mit
Suppe / Zwischengericht / Sorbet / Hauptgang / Dessert

67,00 Euro pro Person

5-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Zwischengericht / Sorbet / Hauptgang / Dessert

69,00 Euro pro Person

5-Gänge-Menü mit
Vorspeise / Suppe / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

72,00 Euro pro Person

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

75,00 Euro pro Person

Buffets
(ab 40 Personen)

Galabuffet I

Vorspeisen

Wakamesalat mit gebackenem Mangotofu
«»«»«»
Rosa gebratenes Kalb mit Teriyakimarinade,
Paprika und Zuckerschoten
«»«»«»
Gebratene Garnele, Erbsenpüree und
Tomatenchutney
«»«»«»
Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen
Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus
eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof

Suppe

Saisonale Cremesuppe
(Spargel, Maronen, Kürbis, etc.)

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef mariniert mit Senf
und Kräutern (am Buffet tranchiert)
«»«»«»
Lachssteak unter der Zitronenkruste
mit Estragonnage
«»«»«»
Fruchtiges Gemüsecurry mit Süßkartoffel
und Rote Bete-Chutney

Beilagen

Keniabohnen mit Speck und Zwiebel
«»«»«»
Kohlrabi-Spinat-Gemüse
«»«»«»
Kleine Kartoffeln mit Pesto
«»«»«»
Safranierter Butterreis

Desserts

Schoko-Grieß-Flammerie
«»«»«»
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
«»«»«»
Hausgemachtes Eis aus dem Eisblock
«»«»«»
Obstsalat

54,00 Euro pro Person

Galabuffet II

Vorspeisen

Geflügellebermousse mit Zwiebelchutney
«»«»«»
Gebratene Jakobsmuschel mit Papayasalat
und Granatapfelvinaigrette
«»«»«»
Mille Feuille von mediterranem Gemüse
«»«»«»
Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen
Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus
eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof

Suppe

Saisonale Cremesuppe
(Spargel, Maronen, Kürbis, etc.)

Hauptgerichte

Rosa gebratene Lammkeule
(am Buffet tranchiert) mit Pestojus
«»«»«»
Gebackene Iberico-Spanferkelbäckchen,
Trüffelremoulade
«»«»«»
Pot au Feu vom Seeteufel
«»«»«»
Quinoaplätzchen mit Sojadip
und Karottenkraut

Beilagen

Gebratene Thymianpolenta
«»«»«»
Sellerie-Kartoffel-Püree
«»«»«»
Artischocken-Oliven-Gröstel
«»«»«»
Erbsen-Morchel-Gemüse

Desserts

Tonkabohnenmousse
«»«»«»
Marillenknödel in Haselnusskrokant
auf seinem Kompott
«»«»«»
Tartlets mit frischen Beeren
«»«»«»
Hausgemachtes Eis aus dem Eisblock
«»«»«»
Obstsalat

68,00 Euro pro Person

Buffets
(ab 40 Personen)

Spargelbuffet

nur von Mitte April bis 24. Juni

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof

«»«»«»

Spargel-Tomaten-Salat mit gekochtem Ei

«»«»«»

Spargelmousse mit Parmaschinkenchip

«»«»«»

Süßsaurer Spargel mit gebratenen Garnelen

Suppe

Spargelcremesuppe mit Bärlauch

Hauptgerichte

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und geräuchertem und gekochtem Schinken (kalt)

ohne Aufpreis

oder
gebratenem Lachsmedaillon

plus 6,00 Euro

oder
gebratenem Schweinemedailon

plus 5,00 Euro

oder
gebratenem Kalbsfilet

plus 8,00 Euro

oder
rosa gebratenem Roastbeef

plus 8,50 Euro

oder
kleinem Wiener Schnitzel (Kalb)

plus 6,50 Euro

oder
Hähnchenschnitzel

plus 4,00 Euro

Bitte wählen Sie 3 Gerichte aus den 7 zusätzlichen Varianten.

Desserts

Orangenspargelsalat mit Mousse von der Vanille

«»«»«»

Spargel-Panna Cotta mit Tonkabohne und Himbeeren

«»«»«»

Frischer Erdbeersalat

38,00 Euro pro Person

zzgl. der Hauptgerichtskomponenten

Bayerisches Buffet

Vorspeisen

Bayerische Brotzeitschmankerl von unserem Gut Eichethof und Wurstspezialitäten aus der Region

«»«»«»

Wurstsalat mit Essiggurken und roten Zwiebeln

«»«»«»

Marinierter Knödel mit Schwammerlsalat

«»«»«»

Geräuchertes Forellentatar auf Gurke und Meerrettich-Crème fraîche

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof

Suppe

Tafelspitzbrühe mit Bratnockerl, Leberspätzle und frischem Schnittlauch

Hauptgerichte

Krustenbraten an Dunkelbiersoße mit Bayrischem Kraut und zweierlei Knödel

«»«»«»

Pochierter Kabeljau auf Wurzelkraut mit rahmigen Senflinsen und frischem Kren

«»«»«»

Rote Bete-Cannelloni, überbacken, mit Wirsing und Kräutersoße

Desserts

Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanillesoße

«»«»«»

Bayrische Creme mit marinierten Beeren

«»«»«»

Weißbierreis

«»«»«»

Obstsalat

50,00 Euro pro Person

Buffets
(ab 40 Personen)

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Bresaolacarpaccio mit Zitrone, Parmesan
und frischem Rucola

«»«»«»

Oktopussalat mit Limonenvinaigrette und
Staudensellerie

«»«»«»

Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum

«»«»«»

Vitello tonnato

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen
Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus
eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof

Suppe

Tomatencremesuppe mit Olivencroutons

Hauptgerichte

Piccata von der Rotbarbe mit Zucchini-Gemüse,
cremiger Polenta an Zitronen-Thymian-Soße

«»«»«»

Geschmorte Lammhüfte mit Schmorsugo
aus Tomaten, Knoblauch und Peperoncino,
Auberginen-Pilz-Gemüse und Kartoffel-
Oliven-Gratin

«»«»«»

Rigatoni mit Artischocken, Tomaten,
frischem Rucola, Pesto und Parmesan

Desserts

Limoncello-Panna Cotta
mit marinierten Beeren

«»«»«»

Tiramisu

«»«»«»

Eis von Amarettini und Mascarpone

«»«»«»

Frischer Obstsalat

55,00 Euro pro Person

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Antipasti-Gemüse

«»«»«»

Mariniertes Schwein in Balsamico-Olivensoße

«»«»«»

Thunfischcarpaccio mit Limonenvinaigrette
und Rosa Beeren

«»«»«»

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen
Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus
eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof

Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Parmesan
und Croutons

Hauptgerichte

Glasierte Kalbshaxe (am Buffet tranchiert)
mit mediterranem Kartoffelpüree und
Ratatouillegemüse

«»«»«»

Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchten

«»«»«»

Gebatener Wolfsbarsch mit Chorizo-Kartoffel-
Bohnen-Cassoulet

«»«»«»

Moussaka

Desserts

Creme Catalana

«»«»«»

Eis vom griechischen Joghurt
mit Honig und Nüssen

«»«»«»

Käseauswahl mit Trauben und Grissini

«»«»«»

Obstsalat

59,00 Euro pro Person

Buffets
(ab 40 Personen)

Weihnachtsbuffet

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof
«»«»«»

Salat von Berglinsen und Kürbis

«»«»«»

Wildfleischpflanzerl mit Spitzkohl-Orangen-Salat und Preiselbeervinaigrette

«»«»«»

Räucherforellenmousse mit Gurken-Dill-Gel

Suppe

Rote Bete-Suppe mit Lebkuchencroutons

Hauptgerichte

Geschmorte Entenkeule in Sternanissoße mit gebratenem Wirsing und Kartoffelknödeln

«»«»«»

Gebratener Zander mit Honig-Senf-Soße, Risoni und sautierten Sellerie

«»«»«»

Blaukrautlasagne

Desserts

Lebkuchen-Crème brûlée

«»«»«»

Geeister Kaiserschmarrn an Zwetschgenröster

«»«»«»

Mohn-Kirsch-Clafoutis

«»«»«»

Frischer Obstsalat

51,00 Euro pro Person

Grillbuffet

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof
«»«»«»

Coleslaw

«»«»«»

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

«»«»«»

Kartoffel-Gurken-Salat

Grillgut

Schweinenackensteaks

Bratwürste

Marinierte Hähnchenschenkel

Beilagen

Ofenkartoffeln

Glasierter Maiskolben

Grillgemüse

Verschiede Dips zur Wahl

Kräuterquark

Kräuterbutter

Zitronenecken

Desserts

Schokomousse

«»«»«»

Apfelstrudel mit Vanillesoße

«»«»«»

Obstsalat

40,00 Euro pro Person

Buffets
(ab 40 Personen)

Route 66-Bufferet

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof
«»«»«»

Kartoffelsalat, Coleslaw, Farmersalat, Nudelsalat
«»«»«»

Roastbeef mariniert mit Paprikasalsa
«»«»«»

Tomate Mozzarella
«»«»«»

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
Verschiede Dips zur Wahl
Sour Cream
Kräuterbutter
Zitronenecken

Desserts

Hausgemachte Melonenbowle
«»«»«»
Pfirsichmousse
«»«»«»
Quarkauflauf mit Heidelbeeren
«»«»«»
Obstsalat

62,00 Euro pro Person

Burgerbufferet

Vorspeisen

Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof

Burger

Rinderpatty
Gemüsepatty
Fischpatty
Pulled Pork

Zum selbst Belegen der Burger

Burgerbrötchen
Speck, Tomate, Gurke, Salat, Essiggurke
Geschmorte Zwiebeln, Röstzwiebeln, frische Zwiebeln
Emmentaler
Guacamole, Ketschup, BBQ-Soße, Mayonnaise, Paprika-Salsa

Beilagen

Wedges
Pommes Frites
Mozzarellasticks
Kartoffelchips

Desserts

Brownies
«»«»«»
Obstsalat

37,00 Euro pro Person

Imbisse	<p>Imbiss Mediterran</p> <p>Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons</p> <p>Griechischer Bauernsalat</p> <p>Saltimbocca von der Pute mit Zucchini-Tomaten-Gemüse und Gnocchi</p> <p>Zanderfilet an Limonen-Perlgraupe-Risotto und Safransoße</p> <p>Feigenravioli mit gerösteten Pinienkernen</p> <p>Panna Cotta mit Beerenragout</p>	<p>Imbiss Asia</p> <p>Tom Ka Gai-Suppe</p> <p>Rindfleischsalat mit Gurke, Tomate und gerösteten Erdnüssen</p> <p>Hähnchenbrust mit Avocado und Koriander</p> <p>Chop Suey vom Rind an Wokgemüse und Duftreis</p> <p>Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Soße</p> <p>Mangopudding und Kokossoße</p>	<p>Imbiss Bayrisch</p> <p>Rote Bete-Suppe</p> <p>Matjestatar auf Pumpernickel mit Dill</p> <p>Gebratenes Weißwurstadel mit Kartoffel-Radieserl-Salat</p> <p>Brezeknäckchen mit Kürbiskerncreme</p> <p>Rindertafelspitz in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse</p> <p>Krautschupfnudeln</p> <p>Bayrisch Creme mit Himbeeren</p>
---------	--	---	---

jeweils 34,00 Euro pro Person

Für unsere kleinen Gäste
– bis 7 Kinder –

Menüvorschlag für Kinder

Buchstabensuppe mit frischem Gemüse
«»«»«»
Schnitzel Wiener Art (klein) mit Bio-Pommes Frites und kleinem Salat
«»«»«»
Beerengrütze mit Vanillesoße

24,00 Euro pro Kind

Einzelgerichte für Kinder

Nudeln mit Hackfleischsoße	8,00 Euro
Spätzle mit Soße	6,00 Euro
Pommes frites	4,00 Euro
Hausgemachtes Eis, Kugel	2,00 Euro
Geschlagene Sahne, Portion	0,50 Euro

– ab 8 Kinder –

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

Kinderfestmahl I

Kleine Schnitzelchen
Krake vom Wiener Würstchen
Gebackenes Fischfilet

Dazu gibt es

Popeyes guten Spinat, Karotten vom „Peter Hase“, Pommes rot/weiß und Salzkartoffeln

Als Dessert kann sich jedes Kind ein Eis aus unserem Angebot aussuchen.

jeweils 8,00 Euro pro Kind

Kinderfestmahl II

Lieblingsnudeln
Spätzle
Fleischpflanzerl

Dazu gibt es

Tomatensoße, Bratensoße, Kartoffelsalat und geriebenen Käse

Als Dessert kann sich jedes Kind ein Eis aus unserem Angebot aussuchen.

– Menü/ Buffet –

Natürlich können Ihre Kinder auch an dem von Ihnen gewählten Menü oder Buffet teilnehmen. In diesem Fall bieten wir nebenstehende Staffelung an.

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%

Mitternachts- snack	Gulaschsuppe	5,90 Euro pro Person
	Chilli con Carne	5,50 Euro pro Person
	Currywurst vom Fendsbacher Ochsen mit Bio-Pommes und hausgemachter Currysauce	8,50 Euro pro Person
	Schmankerlbrett'l mit allerlei Spezialitäten vom Eichethof	11,00 Euro pro Person
	Käsebrett'l mit Bergkäse, Emmentaler, Brie und Blauschimmel	11,00 Euro pro Person

Dazu reichen wir Brot.

Brunch	Frühstücksbuffet	
	Wurst- und Schinkenaufschnitt, Käseauswahl, verschiedene Frischkäseaufstriche	
	«»«»«»	
	Räucherlachs	
	«»«»«»	
	Rührei, Spiegelei, gekochte Eier, krosser Speck	
	«»«»«»	
	Weißwürste und Wiener mit süßem und mittelscharfen Senf	
	«»«»«»	
	Croissant, Brötchen, Brezen, Brotauswahl	
	«»«»«»	
	Marmeladen und Honig	
	«»«»«»	
	Orangensaft, Kaffee/Tee	
	Suppe	
	Kartoffelcremesuppe	
	Salat	
Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof		
Hauptgerichte		
Wiener Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat und Rucoladip		
«»«»«»		
Lachsmedaillon auf saftigem Ratatouillegemüse, Pesto und Safranpüree		
«»«»«»		
Rigatoni mit Kirschtomaten, Rucola, Oliven, Parmesan und Pesto		
Desserts		
Schokoladenmousse		
«»«»«»		
Berengrütze mit Vanillesoße		
39,00 Euro pro Person		

Getränke		Euro	Erfrischungsgetränke	Euro
Champagner				
Laurent-Perrier Brut	0,75l	90,00	Fruchtsäfte von Wolfra	0,2l 2,60
Taittinger Brut Rosé	0,75l	95,00	<i>Orange, Apfel, Johannisbeer, Rhabarber oder Maracuja</i>	0,4l 4,10
Hausmarke			... als Schorle	0,2l 2,30
Camers Brut	0,75l	35,00	Apfelschorle	0,4l 3,80
Geldermann Sekt Rosé	0,75l	35,00	Fruchtschorlen	0,4l 4,00
Schaumweine			Tomatensaft	0,2l 2,70
Crémant de Loire Brut Rosé	0,75l	39,00	Biere	
„Cuvée Excellence“ <i>Bouvet-Ladubay-Loire</i>			Kapplerbräu Hell	0,25l 2,30 0,33l 3,20
Mischgetränke			... vom Fass	0,5l 3,60
Purple Temptation (Schlosskreation) 0,2l		6,50	Kapplerbräu Dunkel	0,5l 3,60
<i>Schlossbrand Quitte, Triple Sec, Camers Brut, Zitronensaft, Veilchensirup, Soda (Schlosswasser)</i>			Pater Simon	0,33l 3,20
Sekt			Huber Weißbier	0,3l 2,90
...mit Holunderblütensirup	0,1l	6,50	... vom Fass	0,5l 3,90
...Sekt mit Aperol	0,1l	6,50	Huber leicht	0,5l 3,90
Bellini	0,1l	6,50	Huber alkoholfrei	0,5l 3,90
<i>Sekt mit weißem Pfirsichpüree</i>			Becks Pils alkoholfrei	0,33l 3,20
Kir	0,1l	6,50	Radler	0,25l 2,30
<i>Weißwein mit schwarzem Johannisbeerlikör</i>			<i>Bier mit Zitronenlimo</i>	0,5l 3,60
G'spritzter LEAF	0,2l	7,50	Russ	0,5l 3,90
<i>Prosecco, Mineralwasser, Matcha, Rosmarin, Zitrone, Ingwer und Minze</i>			<i>Weißbier mit Zitronenlimo</i>	
G'spritzter HIM	0,2l	7,50	Cola-Weizen	0,5l 3,90
<i>Himbeere geflavored mit Bourbonvanille, Prosecco, Mineralwasser</i>			Obstbrände	
Aperol Spritz	0,2l	7,50	Schlossbrände von unserem Gut Eichethof:	
<i>Camers Brut mit Mineralwasser und Aperol</i>			Apfel	2cl 4,90
Hugo	0,2l	7,50	Birne	2cl 5,50
<i>Prosecco, Mineralwasser und Holunderblütensirup</i>			Quitte	2cl 5,90
Lillet Wild Berry	0,2l	7,50	Holunder, Schwarze Johannisbeere, Barrique Apfel	2cl 8,00
<i>Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Erdbeeren</i>			Bitter	
Vitamin Cocktail	0,2l	5,50	Amaro Ramazzotti	2cl 3,50
<i>Orange, Maracuja, Rhabarber</i>			Amaro Averna	2cl 3,50
Campari Orange	0,2l	6,50	Grappa	
Campari Soda	0,2l	6,50	Grappa Nonino	2cl 5,90
Erfrischungsgetränke			Heißgetränke	
Schlosswasser	0,75l	5,30	Tasse Kaffee	2,90
Adelholzener Gourmet	0,25l	2,50	Cappuccino	3,10
<i>Classic oder Naturell</i>	0,75l	6,10	Espresso	2,60
Coca Cola, Coca Cola light,	0,2l	2,60	Espresso Macchiato	2,80
Coca Cola Zero, Cola Mix oder	0,4l	3,80	Espresso doppelt	3,80
Zitronenlimonade			Espresso Macchiato doppelt	4,10
			Latte Macchiato	3,50
			Milchkaffee	3,50
			Heiße Schokolade	3,30
			Heiße Zitrone	3,30
			Bio Tee von der	3,50
			Chiemgauer Teemanufaktur	
			Kanne Kaffee oder Tee	22,00