

# 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	<b>Zum Aperitif</b> Fingerfood
	<b>Menübaukasten</b>
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
	<b>Buffets</b>
9	Galabuffets
10	Spargelbuffet
10	Bayerisches Buffet
11	Italienisches Buffet
11	Mediterranes Buffet
12	Weihnachtsbuffet
12	Grillbuffet
13	Route 66-Buffet
13	Burgerbuffet
14	<b>Imbisse</b> Imbiss Mediterran Imbiss Asia Imbiss Bayrisch
14	<b>Für unsere kleinen Gäste</b>
15	<b>Mitternachtssnack</b>
15	<b>Brunch</b>
16	<b>Getränke</b>
16	<b>Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe</b>

---

Zum Aperitif

### **Fingerfood**

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

Quiche Lorraine<sup>1,2,3</sup>

Crostini / Paprika / Olive (vegan)<sup>1</sup>

Laugengebäck / Leberkäse / Krautsalat<sup>2,8</sup>

**jeweils 2,50 Euro pro Stück**

Tortilla / Süßkartoffel / Bergkäse<sup>2,3</sup>

Pumpernickel / Radieserl / Frischkäse<sup>2</sup>

Windbeutel / Ziegenkäse / Birne<sup>1,2,3</sup>

Quinoa / Karotte / Kerbel (vegan)<sup>8</sup>

Gazpacho / Staudensellerie (vegan)<sup>4</sup>

Fleischpflanzerl / Kartoffelsalat / Senf<sup>1,2,3</sup>

Schwarzbrot / Leberwurst / Rote Zwiebel / Essiggurke<sup>1</sup>

Schwarzbrot / Kartoffelkas / Radieserl / Kresse<sup>1,2</sup>

Ciabatta / Mailänder Salami / Olive / Rucola<sup>1</sup>

Tramezzini / Räucherlachs / Frischkäse / Frühlingslauch<sup>1,2</sup>

**jeweils 3,20 Euro pro Stück**

Chicorée / Mango / Garnele<sup>9,10</sup>

Roastbeef / Sauce Tartare / Salatgurke<sup>2,3</sup>

Frühlingsrolle / Rind / Glasnudeln / Koriander<sup>1,9,10</sup>

Schwein / Soja / Sesam / Zuckerschote

Wraps / Hähnchen / Avocado / Salat<sup>1,2</sup>

Fischbällchen / Erbse / Tomate<sup>1,3</sup>

**jeweils 4,00 Euro pro Stück**

Menübaukasten

## Frühling (März – Mai)

### Vorspeisen

Carpaccio vom Kalb mit roh mariniertem Spargel und Erbsenkresse

«»«»«»

Wachtelbrust mit Bärlauch, Tomaten, Pinienkernen und lauwarmem Linsensalat

«»«»«»

Gebeizter Lachs mit Meerretticheis, rosa Rettich-Gelee und Wasabi-Gurken-Spaghetti<sup>2,4,7,8</sup>

«»«»«»

Parmesanflan mit frischem Rucola, Tomatenmarmelade und Olivenölkaviar<sup>2,3</sup>

### Suppen

Cremesuppe vom Spargel mit Morchel-Bratnockerl<sup>2,12</sup>

«»«»«»

Bärlauch-Schaumsuppe mit geräuchertem Saibling<sup>2,12</sup> (sobald der erste Bärlauch verfügbar ist)

«»«»«»

Klare Tomatenessenz mit Artischocken-Duxelles im Artischockenblatt<sup>2</sup>

### Zwischengerichte

Pochierter Kabeljau auf frischem Blattspinat und Rotweibutter<sup>2,7,12</sup>

«»«»«»

Gebratener Loup de mer auf Bohnen-Chorizo-Cassoulet und Süßkartoffeln<sup>2,7,12</sup>

«»«»«»

Spargelrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen und Petersilienschaum<sup>2,12</sup>

### Sorbet

Zitronensorbet aufgegossen mit Prosecco<sup>3,12</sup>

### Hauptgerichte

Geschmortes Kalbsbackerl in seiner Jus mit Spargel-Erbsen-Gemüse, konfierten Tomaten und Selleriepüree<sup>2,4,12</sup>

«»«»«»

Filet vom Argentinischen Rind auf rotem Zwiebelkonfit, Jus und Kartoffel-Frittata<sup>1,2,3,4,12</sup>

«»«»«»

Rosa gebratener Lammrücken mit Kreuzkümmelkruste, frischen Blattspinat und roten Ras el Hanout-Linsen<sup>1,2,3,4,12</sup>

«»«»«»

Maishendbrust gefüllt mit Mozzarella und Tomaten im Parmaschinkenmantel, Parmesanschaum und Bärlauchgrauen<sup>1,2,12</sup>

«»«»«»

Gebratener Seeteufel dazu Paprika-Vanillesauce, sautierten Lauch und gedämpften Wildreis<sup>2,7,12</sup>

«»«»«»

Zanderfilet gebraten auf Champagner-Rahmkraut, zweierlei Kartoffeln und Gemüsestroh<sup>2,4,7,12</sup>

«»«»«»

Hausgemachte Linguine mit Blauschimmelschaum, Balsamico-Rosinen und jungem Spinat<sup>1,2,12</sup>

### Desserts

Kaltschale von der Erdbeere mit hausgemachtem Spargeleis<sup>2,3,12</sup>

«»«»«»

Carpaccio von der Ananas mit Erdbeer-Minz-Salat und marmoriertem Schokomousse<sup>2,3</sup>

«»«»«»

Schokoladenravioli gefüllt mit weißer Schokolade, Pfefferminzsorbet und Vanille-Crunch<sup>1,2,3,12</sup>

«»«»«»

Strudel vom Rhabarber, Holunderblüten-Espuma und Himbeerparfait<sup>1,2,3,12</sup>

Menübaukasten

## Sommer (Juni – August)

### Vorspeisen

Rindertafelspitz im Gelee, Apfel-Meerrettich-Tasche und Kürbiskerneis <sup>1,2,3,4,12</sup>

«»«»«»

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

«»«»«»

Bachsaiibling Ceviche, krosse Fischhaut, Gurken-Panna Cotta, Wildkräutersalat und Ginschaum <sup>2,7,12</sup>

«»«»«»

Marinierte Ochsenherztomate mit Burrata und Basilikum aus dem hauseigenen Kräutergarten <sup>2</sup>

### Suppen

Vegane pikante Gazpacho mit gebackenem Tortillastrudel und Guacamole <sup>1,6,9,10</sup>

«»«»«»

Bouillabaisse-Sud mit Rouille-Tortellini, Garnelen und Jakobsmuscheln <sup>1,2,3,4,7,12,13</sup>

«»«»«»

Karotten-Ingwer-Suppe mit Hähnchenspieß und Kokosschaum <sup>2,9,10,12</sup>

### Zwischengerichte

Ricotta-Rucola-Cannelloni auf Mangold und weißem Tomatenschaum <sup>1,2,3,12</sup>

«»«»«»

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Gurken-Pot au feu, geräuchertem Speckschaum und Speckchip <sup>2,7,8,12</sup>

«»«»«»

Schwarzes Risotto mit gegrilltem Oktopus, Safranschaum und sautierten Passepierre <sup>2,12,14</sup>

### Sorbet

Veganes Basilikumsorbet

### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet, Sauce Choron, sautierter Blumenkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree <sup>2,3,12</sup>

«»«»«»

Schwertfischsteak unter der Zitronenkruste auf Kartoffel-Chorizo-Ragout und halbtrockneten Tomaten <sup>1,2,3,12</sup>

«»«»«»

Schweinefilet im Kräutermantel auf Karottenpüree, Kartoffel-Schalotten-Gratin und Rotwein-Butter-Soße <sup>2,4,12</sup>

«»«»«»

Coq au Vin vom Eichethof-Hähnchen, Sommergemüse und gebackene Polentakrapfen <sup>1,2,3,4,12</sup>

«»«»«»

Spanferkelkarree mit seiner Jus, Senfschaum, karamellisiertem Spitzkraut und gebratener Kartoffelroulade <sup>2,3</sup>

«»«»«»

Mit Zitrone konfiertes Lachs, Korianderschaum und Gemüse-Couscous <sup>1,2,7</sup>

«»«»«»

Vegane gebackene Falafel auf gebratenem Gemüsereis und Soja-Minz-Joghurt <sup>1,9,10</sup>

### Desserts

Geeister Kaiserschmarrn, Vanilleschaum und flambierte Zwetschgen <sup>2,3,12</sup>

«»«»«»

Cheesecake mit Nektarinen-Pfirsich-Salat und weißem Schokoladeneis <sup>1,2,3,12</sup>

«»«»«»

Erdbeertiramisu, Basilikumsorbet und alter Balsamico <sup>1,2,3,12</sup>

«»«»«»

Nougat im Filoteig, Espuma von Amaretto und frischen Beeren <sup>1,2,3,12</sup>

Menübaukasten

## Herbst (September – November)

### Vorspeisen

Gedämpfter Waller, lauwarmer Linsen, süß-sauer mariniertes Kürbis und Vogelsalat<sup>2,6,7,8</sup>

«»«»«»

Crème brûlée von der Geflügelleber, grünes Apfeleis, Zwiebelkonfit und Brotchip<sup>1,2,3,12</sup>

«»«»«»

Roastbeef vom Hirsch, Rosenkohlblätter, Schwarzwurzelsalat und Brombeersalsa<sup>8</sup>

«»«»«»

Ziegenkäsebällchen, Walnuss-Crunch, Kürbisrösti und Radicchio-Trauben-Salat<sup>2,3,6,8</sup>

### Suppen

Cremesuppe vom Kürbis, karamellierte Kerndl und Kürbiskernöl vom Eichethof<sup>2,12</sup>

«»«»«»

Waldpilzrahmsuppe mit Satay vom Rehfilet, Trüffelspanen und Kräuterschaum<sup>2,12</sup>

«»«»«»

Essenz vom Rotkohl mit Hirsch-Maultasche<sup>1,2,3,4,12</sup>

### Zwischengerichte

Kartoffelgnocchi, Kürbisgemüse, Radicchio und rosa Pfeffer<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Kartoffelrisotto mit gebratenen Pfifferlingen und Rote Bete-Kräutersalat<sup>2,12</sup>

«»«»«»

Gebratenes Doradenfilet, Pak Choi, Muschelbällchen und Curryschaum<sup>1,2,3,7,9,10</sup>

### Sorbet

Veganes Preiselbeersorbet

### Hauptgerichte

Rosa gebratene Entenbrust, Orangenjus, Rotkohlsalat und Maronen-Kürbis-Gemüse<sup>4,12</sup>

«»«»«»

Kalbsbraten von der Semerrolle, Rahmsouße, Vichy-Karotten und Kräuterspätzle<sup>1,2,3,4,12</sup>

«»«»«»

Norwegischer Lachs „Crispy“ auf Lauch à la Crème und safranierem Kartoffelkuchen<sup>1,2,3,4</sup>

«»«»«»

Hirschrücken im Brotmantel, Preiselbeerjus, Rahmwirsing und gebratene Pfifferlinge<sup>1,2,3,4,12</sup>

«»«»«»

Schweinefilettranchen, Morchel-Rahmsauce, herbstliches Gemüse und Kartoffelpralinen<sup>2,12</sup>

«»«»«»

Winterkabeljau, Meerrettichsauce, Birne-Bohnen-Speck und Petersilienkartoffeln<sup>2,7,12</sup>

«»«»«»

Vegan gefüllter Kohlrabi mit Gemüse, Senfschalotten und Rote Bete-Püree<sup>4,8,10</sup>

### Desserts

Trilogie von Apfel, Birne und Quitte<sup>1,2,3,12</sup>

(Apfeltarte, Birnencreme, Quittenparfait)

«»«»«»

„Mango Pavlova“

Mangoragout, Vanillecreme, Mangosorbet und Baiser<sup>1,2,3,12</sup>

«»«»«»

Schokoladen-Ganache, Aprikosenkompott und salziges Karamelleis<sup>1,2,3,12</sup>

«»«»«»

Karamellisiertes Grießflammerie, Portweifeigen und Honig-Rosmarin-Eis<sup>1,2,12</sup>

Menübaukasten

**Winter (Dezember – Februar)**

**Vorspeisen**

Carpaccio vom Rinderfilet, gebratene Pilze, Frisee und Chicoree<sup>2</sup>

«»«»«»

Asiatischer Glasnudelsalat mit lackiertem Eichethof-Hendl und Sesamsegel<sup>1,3,4,6,8,9,10</sup>

«»«»«»

Duett vom heimischen Fisch – Tatar vom Saibling, Mille feuille von der geräucherten Forelle<sup>1,2,7</sup>

«»«»«»

Spinat-Ziegenkäse-Quiche, gebratener Trevisano und Honig-Orangen-Vinaigrette<sup>1,2,3,6,8</sup>

**Suppen**

Cappuccino von der Marone mit Praline vom Eichethof-Rind<sup>1,2,3,8,12</sup>

«»«»«»

Geflügelessenz mit Wurzelgemüse und Trüffelschöberl<sup>1,2,3,4,12</sup>

«»«»«»

Kartoffelcremesuppe mit Lauchschaum und Pumpernicklerde<sup>1,2,4,12</sup>

**Zwischengerichte**

Hausgemachte Tagliatelle mit frisch gehobeltem Perigord-Trüffel<sup>1,2,12</sup>

«»«»«»

Pilzstrudel, sautierte Rosenkohlblätter mit Selleriepüree und rosa Beeren<sup>1,2,3,4,12</sup>

«»«»«»

Gebratene Jakobsmuscheln, asiatischer Gemüsesalat und Kürbis-Ingwer-Püree<sup>2,4,9,10,14</sup>

**Sorbet**

Veganes Kumquatsorbet mit Prosecco aufgegossen<sup>12</sup>

**Hauptgerichte**

Krosse Entenbrust an ihrer Jus, Blaukrautfleckerl und Kartoffelknödel<sup>1,2,4,12</sup>

«»«»«»

Rinderfiletmedaillon unter der Kräuterkruste, Speckbohnenbündchen, Selleriepüree und Madeirajus<sup>1,2,3,4,12,C</sup>

«»«»«»

Saltimbocca vom Eichethof-Hendl auf Ratatouillegemüse, Pesto und gratinierter Parmesanpolenta<sup>2,C</sup>

«»«»«»

Duett vom geschmorten Hirsch und gebratenem Reh, Wacholderrahmsauce, Brokkoli und Haselnussspätzle<sup>1,2,3,4,6,12</sup>

«»«»«»

Rosa gebratener Kalbsrücken im Kräutermantel, Thymianjus, glasierte Petersilienwurzel und Schalotten-Kartoffel-Gratin<sup>2,4,12</sup>

«»«»«»

Seeteufel mit Olivenkruste, Safranschaum, Artischocken-Tomaten-Gröstl und Süßkartoffelpüree<sup>1,2,3,7,12</sup>

«»«»«»

Filet von der Rotbarbe, Paprikasugo, gebratener Fenchel und Quinoa<sup>1,2,7,12</sup>

«»«»«»

Vegane gebackene Falafel, Tomaten-Relish, Auberginenpüree und orientalischer Bulgur<sup>1,4,12</sup>

**Desserts**

Mille feuille vom Bratapfel, Haselnusskrokant und Marzipaneis<sup>1,2,3,6</sup>

«»«»«»

Topfenmohnstrudel, Calvados-Zabaglione und Zwergorangen<sup>1,2,3,12</sup>

«»«»«»

Lebkuchenmousse, Spekulatuserde und Punschkirschen<sup>1,2,3,6,12</sup>

«»«»«»

Schokoladentarte, Beerenragout, Glühwein-Butter-Eis und Pistazienschwamm<sup>1,2,3,6,12</sup>

Menübaukasten

### **Veganes Menü (Januar – Dezember)**

Rote Bete-Carpaccio, Meerrettichcreme und Salatbouquet<sup>6,8,10</sup>

«»«»«»

Schaumsuppe von der Urkarotte aus Kokosmilch mit gebackenem Mangotofu<sup>1,9,10,12</sup>

«»«»«»

Zucchinicannelloni auf gelbem Paprikarelish<sup>6</sup>

«»«»«»

Gefüllte Tomate, Kichererbsenpüree und Quinoarösti<sup>1,10</sup>

«»«»«»

Schokoladenvariation – Küchlein, Mousse und Eis<sup>1</sup>

---

### **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<sup>9,10</sup>

«»«»«»

Rosa gebratenes Kalb mit Teriyakimarinade,  
Paprika und Zuckerschoten<sup>9,10</sup>

«»«»«»

Gebratene Garnele, Erbsen-Gel und  
Tomatenchutney<sup>2</sup>

«»«»«»

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.)<sup>2,12</sup>

### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef mariniert mit Senf  
und Kräutern (am Buffet tranchiert)<sup>8</sup>

«»«»«»

Lachssteak unter der Zitronenkruste  
mit Estragonnage<sup>1,2,3,12</sup>

«»«»«»

Fruchtiges Gemüsecurry mit Süßkartoffel  
und Rote Beete-Chutney<sup>9</sup>

### Beilagen

Keniabohnen mit Speck und Zwiebel<sup>2</sup>

«»«»«»

Kohlrabi-Spinat-Gemüse<sup>2</sup>

«»«»«»

Kleine Kartoffeln mit Pesto

«»«»«»

Safranierter Butterreis<sup>2</sup>

### Desserts

Schoko-Grieß-Flammerie<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster<sup>1,2,3,6</sup>

«»«»«»

Hausgemachtes Eis aus dem Eisblock<sup>2</sup>

«»«»«»

Obstsalat

**54,00 Euro pro Person**

## Galabuffet II

### Vorspeisen

Geflügellebermousse mit Zwiebelchutney<sup>2,12</sup>

«»«»«»

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.)<sup>2,12</sup>

### Hauptgerichte

Rosa gebratene Lammkeule  
(am Buffet tranchiert) mit Pestojus<sup>4,12</sup>

«»«»«»

Gebackene Iberico-Spanferkelbäckchen,  
Trüffelremoulade<sup>1,2,3,7</sup>

«»«»«»

Pot au Feu vom Seeteufel<sup>2,4</sup>

«»«»«»

Quinoaplätzchen mit Sojadip  
und Karottenkraut

### Beilagen

Gebratene Thymianpolenta<sup>2</sup>

«»«»«»

Sellerie-Kartoffel-Püree<sup>2,4</sup>

«»«»«»

Artischocken-Oliven-Gröstel

«»«»«»

Erbsen-Morchel-Gemüse<sup>2</sup>

### Desserts

Tonkabohnenmousse<sup>2,3</sup>

«»«»«»

Marillenknödel in Haselnusskrokant  
auf seinem Kompott<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Tartlets mit frischen Beeren<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Hausgemachtes Eis aus dem Eisblock<sup>2</sup>

«»«»«»

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<sup>3</sup>

«»«»«»

Spargelmousse mit Parmaschinkenchip<sup>2</sup>

«»«»«»

Süßsaurer Spargel mit gebratenen Garnelen<sup>13</sup>

#### Suppe

Spargelcremesuppe mit Bärlauch<sup>2,12</sup>

#### Hauptgerichte

Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln<sup>2,3</sup>

und

geräuchertem und

gekochtem Schinken (kalt) ohne Aufpreis

oder

gebratenem Lachsmedaillon<sup>7</sup> 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)<sup>1,2,3</sup> plus 6,50 Euro

oder

Hähnchenschnitzel<sup>1,2,3</sup> plus 4,00 Euro

Bitte wählen Sie 3 Gerichte aus den 7 zusätzlichen Varianten.

#### Desserts

Orangenspargelsalat mit Mousse von der Vanille<sup>2</sup>

«»«»«»

Spargel-Panna Cotta mit Tonkabohne und Himbeeren<sup>2</sup>

«»«»«»

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<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Geräuchertes Forellentatar auf Gurke und Meerrettich-Crème fraîche<sup>2</sup>

«»«»«»

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<sup>1,3,4</sup>

#### Hauptgerichte

Krustenbraten an Dunkelbiersoße mit Bayrischem Kraut und zweierlei Knödel<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Pochierter Kabeljau auf Wurzelkraut mit rahmigen Senflinsen und frischem Kren<sup>2,4,12</sup>

«»«»«»

Rote Beete-Cannelloni, überbacken, mit Wirsing und Kräutersoße<sup>1,2</sup>

#### Desserts

Hausgemachte Apfelküchlein mit Vanillesoße<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Bayrische Creme mit marinierten Beeren<sup>2,3</sup>

«»«»«»

Weißbierreis<sup>2</sup>

«»«»«»

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<sup>4</sup>

«»«»«»

Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum<sup>2</sup>

«»«»«»

Vitello tonnato<sup>2,7</sup>

«»«»«»

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

#### Suppe

Tomatencremesuppe mit Olivencroutons<sup>1,2</sup>

#### Hauptgerichte

Piccata von der Rotbarbe mit Zucchini-Gemüse, cremiger Polenta an Zitronen-Thymian-Soße<sup>1,2,3,7</sup>

«»«»«»

Geschmorte Lammhüfte mit Schmorsugo aus Tomaten, Knoblauch und Peperoncino, Auberginen-Pilz-Gemüse und Kartoffel-Oliven-Gratin<sup>2,4,12</sup>

«»«»«»

Rigatoni mit Artischocken, Tomaten, frischem Rucola, Pesto und Parmesan<sup>1</sup>

#### Desserts

Limoncello-Panna Cotta mit marinierten Beeren<sup>2</sup>

«»«»«»

Tiramisu<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Eis von Amarettini und Mascarpone<sup>1,2</sup>

«»«»«»

Frischer Obstsalat

**55,00 Euro pro Person**

### Mediterranes Buffet

#### Vorspeisen

Antipasti-Gemüse

«»«»«»

Mariniertes Schwein in Balsamico-Olivensoße

«»«»«»

Thunfischcarpaccio mit Limonenvinaigrette und Rosa Beeren<sup>7</sup>

«»«»«»

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<sup>1,2,4,12</sup>

#### Hauptgerichte

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

«»«»«»

Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchten<sup>2,13,14</sup>

«»«»«»

Gebatener Wolfsbarsch mit Chorizo-Kartoffel-Bohnen-Cassoulet<sup>2,7</sup>

«»«»«»

Moussaka<sup>2</sup>

#### Desserts

Crema Catalana<sup>2,3</sup>

«»«»«»

Eis vom griechischen Joghurt mit Honig und Nüssen<sup>2</sup>

«»«»«»

Käseauswahl mit Trauben und Grissini<sup>1,2</sup>

«»«»«»

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<sup>1,2,3</sup>  
«»«»«»

Räucherforellenmousse mit Gurken-Dill-Gel<sup>2,7</sup>

### Suppe

Rote Beete-Suppe mit Lebkuchencroutons<sup>1,2,12</sup>

### Hauptgerichte

Geschmorte Entenkeule in Sternanissoße mit gebratenem Wirsing und Kartoffelknödeln<sup>2,4,12</sup>  
«»«»«»

Gebratener Zander mit Honig-Senf-Soße, Risoni und sautierten Sellerie<sup>1,2,4,12</sup>  
«»«»«»

Blaukrautlasagne<sup>1,2,12</sup>

### Desserts

Lebkuchen-Crème brûlée<sup>1,2,3</sup>  
«»«»«»

Geeister Kaiserschmarrn an Zwetschgenröster<sup>1,2,3,4</sup>  
«»«»«»

Mohn-Kirsch-Clafoutis<sup>1,2,3,6</sup>  
«»«»«»

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  
«»«»«»

Coleslawsalat<sup>2</sup>  
«»«»«»

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten  
«»«»«»

Kartoffel-Gurken-Salat<sup>8</sup>

### Grillgut

Schweinenackensteaks

Bratwürste<sup>4,8</sup>

Marinierte Hähnchenschenkel

### Beilagen

Ofenkartoffel

Glasierter Maiskolben<sup>2</sup>

In der Folie gegartes Gemüse

Verschiede Dips zur Wahl

Kräuterquark<sup>2</sup>

Kräuterbutter<sup>2</sup>

Zitronenecken

### Desserts

Schokomousse<sup>2,3</sup>  
«»«»«»

Apfelstrudel mit Vanillesoße<sup>1,2,3</sup>  
«»«»«»

Obstsalat

**40,00 Euro pro Person**

Buffets  
(ab 40 Personen)

### **Route 66-Buffer**

#### **Vorspeisen**

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

Kartoffelsalat, Krautsalat, Farmersalat, Nudelsalat<sup>1,2,4</sup>

«»«»«»

Roastbeef mariniert mit Paprikasalsa

«»«»«»

Tomate Mozzarella<sup>2</sup>

«»«»«»

Gebratene Garnelen mit Aioli<sup>3,8,13</sup>

#### **Suppe**

Kalte Kartoffelsuppe mit Lauch und Crème fraîche<sup>2,4</sup>

#### **Grillgut**

Chili-Käse-Knacker<sup>2</sup>

Rinderlendensteaks

Wammerl

Hähnchenspieße

Lachssteak mit Kräutern in der Folie gegart<sup>7</sup>

Marinierter Grillkäse<sup>2</sup>

#### **Beilagen**

Folienkartoffeln

Glasierter Maiskolben<sup>2</sup>

Gefüllte Champignons<sup>2</sup>

Zucchini

Aubergine

Verschiede Dips zur Wahl

Sour Cream<sup>2</sup>

Kräuterbutter<sup>2</sup>

Zitronenecken

#### **Desserts**

Hausgemachte Melonenbowle

«»«»«»

Pfirsichmousse<sup>2</sup>

«»«»«»

Quarkauflauf mit Heidelbeeren<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Obstsalat

**62,00 Euro pro Person**

### **Burgerbuffet**

#### **Vorspeisen**

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

#### **Burger**

Rinderpatty

Gemüsepatty<sup>1,3,4</sup>

Fischpatty<sup>1,3,4,7</sup>

Pulled Pork

#### **Zum selbst Belegen der Burger**

Burgerbrötchen<sup>1,2,9</sup>

Speck, Tomate, Gurke, Salat, Essiggurke geschmorte Zwiebeln, Röstzwiebeln, frische Zwiebeln<sup>1</sup>

Käse<sup>2</sup>

Guacamole, Ketschup, BBQ-Soße, Mayonnaise, Paprika-Salsa

#### **Beilagen**

Wedges

Pommes Frites

Mozzarellasticks<sup>1,2,3</sup>

Kartoffelchips

#### **Desserts**

Brownies<sup>1,2,3</sup>

«»«»«»

Obstsalat

**37,00 Euro pro Person**

Imbisse

**Imbiss Mediterran**

- Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons <sup>1,2,12</sup>
- Griechischer Bauernsalat <sup>2</sup>
- Saltimbocca von der Pute mit Zucchini-Tomaten-Gemüse und Gnocchi <sup>1,2,3</sup>
- Zanderfilet an Limonen-Perlgraupen-Risotto und Safransoße <sup>1,2,3,7,12</sup>
- Feigenravioli mit gerösteten Pinienkernen <sup>1,2,3</sup>
- Panna Cotta mit Beerenragout <sup>1,2,12</sup>

**Imbiss Asia**

- Tom Ka Gai-Suppe <sup>9</sup>
- Rindfleischsalat mit Gurke, Tomate und gerösteten Erdnüssen <sup>9,10</sup>
- Hähnchenbrust mit Avocado und Koriander
- Chop Suey vom Rind an Wokgemüse und Duftreis <sup>9</sup>
- Mini-Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Soße <sup>1,3,9</sup>
- Mangopudding und Kokossoße <sup>2</sup>

**Imbiss Bayrisch**

- Rote Beete-Suppe <sup>2,12</sup>
- Matjestatar auf Pumpernickel mit Dill <sup>2,7</sup>
- Gebratenes Weißwurstradel mit Kartoffel-Radieserl-Salat <sup>8</sup>
- Brezenkonfekt mit Kürbiskerncreme <sup>1,2</sup>
- Rindertafelspitz in Meerrettichsoße mit Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse <sup>2,4,12</sup>
- Krautschupfnudeln <sup>1,2,3</sup>
- Bayrisch Creme mit Himbeeren <sup>2</sup>

**jeweils 34,00 Euro pro Person**

Für unsere kleinen Gäste  
– bis 7 Kinder –

**Menüvorschlag für Kinder**

- Buchstabensuppe mit frischem Gemüse <sup>1,3,4</sup>  
«»«»«»
- Schnitzel Wiener Art (klein) mit Bio-Pommes Frites und kleinem Salat <sup>1,2,3</sup>  
«»«»«»
- Beerengrütze mit Vanillesoße <sup>2</sup>

**24,00 Euro pro Kind**

**Einzelgerichte für Kinder**

- Nudeln mit Hackfleischsoße <sup>1,4</sup> **8,00 Euro**
- Spätzle mit Soße <sup>1,2,3</sup> **6,00 Euro**
- Pommes frites **4,00 Euro**
- Hausgemachtes Eis <sup>2</sup>, Kugel **2,00 Euro**
- Geschlagene Sahne <sup>2</sup>, 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

**jeweils 8,00 Euro pro Kind**

**Kinderfestmahl II**

- Lieblingsnudeln
- Spätzle
- Fleischpflanzerl

**Dazu gibt es**

Tomatensoße, Bratensoße, Kartoffelsalat und geriebenen Käse

– 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 <sup>4,12</sup>	<b>5,90 Euro pro Person</b>
	Chilli con Carne <sup>4,12</sup>	<b>5,50 Euro pro Person</b>
	Currywurst vom Fendsbacher Ochsen mit Bio-Pommes und hausgemachter Currysauce	<b>8,50 Euro pro Person</b>
	Schmankerlbrett'l mit allerlei Spezialitäten vom Eichethof <sup>B,C,G</sup>	<b>11,00 Euro pro Person</b>
	Käsebrett'l mit Bergkäse, Emmentaler, Brie und Blauschimmel <sup>2</sup>	<b>11,00 Euro pro Person</b>

Dazu reichen wir Brot.

---

Brunch	<b>Frühstücksbuffet</b>	
	Wurst- und Schinkenaufschnitt, Käseauswahl <sup>2</sup> , verschiedene Frischkäseaufstriche <sup>2</sup>	
	«»«»«»	
	Geräucherte Makrelenfilets <sup>7</sup>	
	«»«»«»	
	Rührei, Spiegelei, gekochte Eier, krosser Speck	
	«»«»«»	
	Weißwürste und Wiener mit süßem und mittelscharfen Senf	
	«»«»«»	
	Croissant, Brötchen, Brezen, Brotauswahl <sup>1</sup>	
	«»«»«»	
	Marmeladen und Honig	
	«»«»«»	
	Orangensaft, Kaffee/Tee	
	<b>Suppe</b>	
	Kartoffelcremesuppe <sup>2,4</sup>	
	<b>Salat</b>	
Buntes Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings, Toppings und Essigen und Ölen aus eigener Herstellung von unserem Gut Eichethof		
<b>Hauptgerichte</b>		
Wiener Backhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat und Rucoladip <sup>1,2,3,8</sup>		
«»«»«»		
Lachsmedaillon auf saftigem Ratatouillegemüse, Pesto und Safranpüree <sup>2,7</sup>		
«»«»«»		
Hausgemachte Rigatoni mit Kirschtomaten, Rucola, Oliven, Parmesan und Pesto <sup>1</sup>		
<b>Desserts</b>		
Schokoladenmousse <sup>2,3</sup>		
«»«»«»		
Berengrütze mit Vanillesoße <sup>2,3,12</sup>		
<b>39,00 Euro pro Person</b>		

Getränke		Euro		Euro
<b>Champagner</b>				
Laurent-Perrier Brut	0,75l	<b>90,00</b>	Kapplerbräu Hell	0,25l <b>2,10</b>
Taittinger Brut Rosé	0,75l	<b>95,00</b>	... vom Fass	0,5l <b>3,50</b>
Ruinart Blanc de Blanc	0,75l	<b>140,00</b>	Kapplerbräu Dunkel	0,5l <b>3,50</b>
<b>Hausmarke</b>			Pater Simon	0,33l <b>3,20</b>
Camers Brut <sup>12</sup>	0,75l	<b>32,00</b>	Huber Weißbier	0,3l <b>2,70</b>
Geldermann Sekt Rosé <sup>12</sup>	0,75l	<b>32,00</b>	... vom Fass	0,5l <b>3,80</b>
<b>Schaumweine</b>			Huber leicht	0,5l <b>3,80</b>
Crémant de Loire Brut Rosé	0,75l	<b>39,00</b>	Huber alkoholfrei	0,5l <b>3,80</b>
„Cuvée Excellence“			Becks Pils alkoholfrei	0,33l <b>3,10</b>
Bouvet-Ladubay-Loire			Radler <sup>B</sup>	0,25l <b>2,10</b>
<b>Mischgetränke</b>			Bier mit Zitronenlimo	0,5l <b>3,50</b>
Sekt mit Holunderblütensirup <sup>12</sup>	0,1l	<b>6,50</b>	Russ <sup>B</sup>	0,5l <b>3,80</b>
Sekt mit Aperol <sup>J,12</sup>	0,1l	<b>6,50</b>	Weißbier mit Zitronenlimo	
Bellini <sup>12</sup>	0,1l	<b>6,50</b>	Cola-Weizen <sup>A,1</sup>	0,5l <b>3,80</b>
Sekt mit weißem Pfirsichpüree			<b>Obstbrände</b>	
Kir	0,1l	<b>6,50</b>	Schlossbrände von unserem Gut Eichethof:	
Weißwein mit schwarzem Johannisbeerlikör			Apfel	2cl <b>4,90</b>
Sprizzetto <sup>J</sup>	0,2l	<b>6,50</b>	Birne	2cl <b>5,50</b>
Weißwein mit Mineralwasser und Aperol			Quitte	2cl <b>5,90</b>
Hugo	0,2l	<b>6,50</b>	Holunder,	2cl <b>8,00</b>
Prosecco, Mineralwasser und Holunderblütensirup			Schwarze Johannisbeere, Barrique Apfel	
Lillet Wild Berry	0,2l	<b>6,50</b>	<b>Bitter</b>	
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Erdbeeren			Amaro Ramazzotti <sup>1</sup>	2cl <b>3,00</b>
Vitamin Cocktail	0,2l	<b>5,50</b>	Amaro Averna <sup>1</sup>	2cl <b>3,00</b>
Orange, Maracuja, Rhabarber			<b>Grappa</b>	
Campari Orange <sup>J</sup>	0,2l	<b>6,50</b>	Grappa Nonino	2cl <b>4,30</b>
Campari Soda <sup>J</sup>	0,2l	<b>6,50</b>	<b>Heißgetränke</b>	
<b>Erfrischungsgetränke</b>			Tasse Kaffee <sup>1</sup>	<b>2,90</b>
Schlosswasser	0,75l	<b>5,30</b>	Cappuccino <sup>1</sup>	<b>3,10</b>
Adelholzener Gourmet	0,25l	<b>2,50</b>	Espresso <sup>1</sup>	<b>2,60</b>
Medium oder Naturell	0,75l	<b>6,10</b>	Espresso Macchiato <sup>1</sup>	<b>2,80</b>
Coca Cola, Coca Cola light <sup>A,B,K,1</sup> ,	0,2l	<b>2,60</b>	Espresso doppelt <sup>1</sup>	<b>3,80</b>
Cola mix <sup>12,1</sup> oder Zitronenlimonade	0,4l	<b>3,50</b>	Espresso Macchiato doppelt <sup>1</sup>	<b>4,10</b>
Fruchtsäfte von Wolfra	0,2l	<b>2,60</b>	Latte Macchiato <sup>1</sup>	<b>3,50</b>
Orange, Apfel, Johannisbeer,	0,4l	<b>4,10</b>	Milchkaffee <sup>1</sup>	<b>3,50</b>
Pfirsich oder Maracuja			Heiße Schokolade	<b>3,30</b>
... als Schorle	0,2l	<b>2,10</b>	Heiße Zitrone	<b>3,30</b>
Apfelschorle	0,4l	<b>3,80</b>	Bio Tee von der	<b>3,50</b>
Fruchtschorlen	0,4l	<b>4,30</b>	Chiemgauer Teemanufaktur	
Tomatensaft	0,2l	<b>2,50</b>	Kanne Kaffee oder Tee	<b>22,00</b>
			<b>Weine entnehmen Sie bitte der Weinkarte.</b>	

Preise in Euro.  
Alle Preise enthalten  
die gesetzliche  
Mehrwertsteuer.

**Kennzeichnungspflichtige  
Allergene**

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1 Gluten                              | 8 Senf und Senferzeugnisse             |
| 2 Laktose                             | 9 Sesam und deren Erzeugnisse          |
| 3 Eier und Eiererzeugnisse            | 10 Soja und Sojaerzeugnisse            |
| 4 Sellerie und Sellerieerzeugnisse    | 11 Süßlupine und Lupinenerzeugnisse    |
| 5 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse     | 12 Schwefeldioxid und Sulfite          |
| 6 Schalenfrüchte u. deren Erzeugnisse | 13 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse |
| 7 Fisch und Fischerzeugnisse          | 14 Mollusken (Weichtiere)              |

**Kennzeichnungspflichtige  
Zusatzstoffe**

- |                            |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------|
| A Mit Farbstoff            | H Mit Milcheiweiß                 |
| B Mit Konservierungsmittel | I Koffeinhaltig                   |
| C Mit Antioxidationsmittel | J Chininhaltig                    |
| D Mit Geschmacksverstärker | K Mit Süßungsmittel               |
| E Geschwefelt              | L Enthält eine Phenylalaninquelle |
| F Geschwärzt               | M Gewachst                        |
| G Mit Phosphat             | N Mit Taurin                      |