

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 Menüvorschlag für Kinder Einzelgerichte für Kinder
15	Mitternachtssnack
15	Brunch
16	Getränke
16	Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe

Zum Aperitif

Fingerfood

Mindestbestellmenge 10 Stück je Sorte

Quiche Lorraine^{1,2,3}

Crostini / Paprika / Olive (vegan)¹

Laugengebäck / Leberkäse / Krautsalat^{2,8}

jeweils 2,50 Euro pro Stück

Tortilla / Süßkartoffel / Bergkäse^{2,3}

Pumpernickel / Radieserl / Frischkäse²

Windbeutel / Ziegenkäse / Birne^{1,2,3}

Quinoa / Karotte / Kerbel (vegan)⁸

Gazpacho / Staudensellerie (vegan)⁴

Fleischpflanzerl / Kartoffelsalat / Senf^{1,2,3}

Schwarzbrot / Leberwurst / Rote Zwiebel / Essiggurke¹

Schwarzbrot / Kartoffelkas / Radieserl / Kresse^{1,2}

Ciabatta / Mailänder Salami / Olive / Rucola¹

Tramezzini / Räucherlachs / Frischkäse / Frühlingslauch^{1,2}

jeweils 3,20 Euro pro Stück

Chicorée / Mango / Garnele^{9,10}

Roastbeef / Sauce Tartare / Salatgurke^{2,3}

Frühlingsrolle / Rind / Glasnudeln / Koriander^{1,9,10}

Schwein / Soja / Sesam / Zuckerschote

Wraps / Hähnchen / Avocado / Salat^{1,2}

Fischbällchen / Erbse / Tomate^{1,3}

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^{2,4,7,8}

«»«»«»

Parmesanflan mit frischem Rucola, Tomatenmarmelade und Olivenölkaviar^{2,3}

Suppen

Cremesuppe vom Spargel mit Morchel-Bratnockerl^{2,12}

«»«»«»

Bärlauch-Schaumsuppe mit geräuchertem Saibling^{2,12}
(sobald der erste Bärlauch verfügbar ist)

«»«»«»

Klare Tomatenessenz mit Artischocken-Duxelles im Artischockenblatt²

Zwischengerichte

Pochierter Kabeljau auf frischem Blattspinat und Rotweinbutter^{2,7,12}

«»«»«»

Gebratener Loup de mer auf Bohnen-Chorizo-Cassoulet und Süßkartoffeln^{2,7,12}

«»«»«»

Spargelrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen und Petersilienschaum^{2,12}

Sorbet

Zitronensorbet aufgegossen mit Prosecco^{3,12}

Hauptgerichte

Geschmortes Kalbsbackerl in seiner Jus mit Spargel-Erbsen-Gemüse,
konfierten Tomaten und Selleriepüree^{2,4,12}

«»«»«»

Rosa gebratener Lammrücken mit Kreuzkümmelkruste, frischen Blattspinat
und roten Ras el Hanout-Linsen^{1,2,3,4,12}

«»«»«»

Maishendlbrust gefüllt mit Mozzarella und Tomaten im Parmaschinkenmantel,
Parmesanschaum und Bärlauchgraupen^{1,2,12}

«»«»«»

Gebratener Seeteufel dazu Paprika-Vanillesauce, sautierten Lauch
und gedämpften Wildreis^{2,7,12}

«»«»«»

Zanderfilet gebraten auf Champagner-Rahmkraut, zweierlei Kartoffeln
und Gemüsestroh^{2,4,7,12}

«»«»«»

Hausgemachte Linguine mit Blauschimmelschaum, Balsamico-Rosinen
und jungem Spinat^{1,2,12}

Desserts

Kaltschale von der Erdbeere mit hausgemachtem Spargeleis^{2,3,12}

«»«»«»

Carpaccio von der Ananas mit Erdbeer-Minz-Salat und marmoriertem Schokomousse^{2,3}

«»«»«»

Schokoladenravioli gefüllt mit weißer Schokolade, Pfefferminzsorbet
und Vanille-Crunch^{1,2,3,12}

«»«»«»

Strudel vom Rhabarber, Holunderblüten-Espuma und Himbeerparfait^{1,2,3,12}

Menübaukasten

Sommer (Juni – August)

Vorspeisen

Rindertafelspitz im Gelee, Apfel-Meerrettich-Tasche und Kürbiskerneis ^{1,2,3,4,12}

«»«»«»

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

«»«»«»

Bachsaibling Ceviche, krosse Fischhaut, Gurken-Panna Cotta, Wildkräutersalat und Ginschäum ^{2,7,12}

«»«»«»

Marinierte Oxsenherztomate mit Burrata und Basilikum aus dem hauseigenen Kräutergarten ²

Suppen

Vegane pikante Gazpacho mit gebackenem Tortillastrudel und Guacamole ^{1,6,9,10}

«»«»«»

Bouillabaisse-Sud mit Rouille-Tortellini, Garnelen und Jakobsmuscheln ^{1,2,3,4,7,12,13}

«»«»«»

Karotten-Ingwer-Suppe mit Hähnchenspieß und Kokosschaum ^{2,9,10,12}

Zwischengerichte

Ricotta-Rucola-Cannelloni auf Mangold und weißem Tomatenschaum ^{1,2,3,12}

«»«»«»

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Gurken-Pot au feu, geräuchertem Speckschaum und Speckchip ^{2,7,8,12}

«»«»«»

Schwarzes Risotto mit gegrilltem Oktopus, Safranschaum und sautierten Passepierre ^{2,12,14}

Sorbet

Veganes Basilikumsorbet

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Rinderfilet, Sauce Choron, sautierter Blumenkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree ^{2,3,12}

«»«»«»

Coq au Vin vom Eichethof-Hähnchen, Sommergemüse und gebackene Polentakrapfen ^{1,2,3,4,12}

«»«»«»

Spanferkelkarree mit seiner Jus, Senfschaum, karamellisiertem Spitzkraut und gebratener Kartoffelroulade ^{2,3}

«»«»«»

Mit Zitrone konfiertes Lachs, Korianderschaum und Gemüse-Couscous ^{1,2,7}

«»«»«»

Vegane gebackene Falafel auf gebratenem Gemüsereis und Soja-Minz-Joghurt ^{1,9,10}

Desserts

Geeister Kaiserschmarrn, Vanilleschaum und flambierte Zwetschgen ^{2,3,12}

«»«»«»

Cheesecake mit Nektarinen-Pfirsich-Salat und weißem Schokoladeneis ^{1,2,3,12}

«»«»«»

Erdbeertiramisu, Basilikumsorbet und alter Balsamico ^{1,2,3,12}

«»«»«»

Nougat im Filoteig, Espuma von Amaretto und frischen Beeren ^{1,2,3,12}

Menübaukasten

Herbst (September – November)

Vorspeisen

Gedämpfter Waller, lauwarmer Linsen, süß-sauer mariniertes Kürbis und Vogelsalat^{2,6,7,8}

«»«»«»

Crème brûlée von der Geflügelleber, grünes Apfeleis, Zwiebelkonfit und Brotchip^{1,2,3,12}

«»«»«»

Roastbeef vom Hirsch, Rosenkohlblätter, Schwarzwurzelsalat und Blaubeersalsa⁸

«»«»«»

Ziegenkäsebällchen, Walnuss-Crunch, Kürbisrösti und Radicchio-Trauben-Salat^{2,3,6,8}

Suppen

Cremesuppe vom Kürbis, karamellierte Kerndl und Kürbiskernöl vom Eichethof^{2,12}

«»«»«»

Waldpilzrahmsuppe mit Satay vom Rehfilet, Trüffelspanen und Kräuterschaum^{2,12}

«»«»«»

Essenz vom Rotkohl mit Hirsch-Maultasche^{1,2,3,4,12}

Zwischengerichte

Kartoffelgnocchi, Kürbisgemüse, Radicchio und rosa Pfeffer^{1,2,3}

«»«»«»

Kartoffelrisotto mit gebratenen Pfifferlingen und Rote Bete-Kräutersalat^{2,12}

«»«»«»

Gebratenes Doradenfilet, Pak Choi, Muschelbällchen und Curryschaum^{1,2,3,7,9,10}

Sorbet

Veganes Preiselbeersorbet

Hauptgerichte

Rosa gebratene Entenbrust, Orangenjus, Rotkohlsalat und Maronen-Kürbis-Gemüse^{4,12}

«»«»«»

Hirschrücken im Brotmantel, Preiselbeerjus, Rahmwirsing und gebratene Pfifferlinge^{1,2,3,4,12}

«»«»«»

Schweinefilettranchen, Morchel-Rahmsauce, herbstliches Gemüse und Kartoffelpralinen^{2,12}

«»«»«»

Winterkabeljau, Meerrettichsauce, Birne-Bohnen-Speck und Petersilienkartoffeln^{2,7,12}

«»«»«»

Vegan gefüllter Kohlrabi mit Gemüse, Senfschalotten und Rote Bete-Püree^{4,8,10}

Desserts

Trilogie von Apfel, Birne und Quitte^{1,2,3,12}
(Apfeltarte, Birnencreme, Quittenparfait)

«»«»«»

„Mango Pavlova“

Mangoragout, Vanillecreme, Mangosorbet und Baiser^{1,2,3,12}

«»«»«»

Schokoladen-Ganache, Aprikosenkompott und salziges Karamelleis^{1,2,3,12}

«»«»«»

Karamellisiertes Grießflammerie, Portweifeigen und Honig-Rosmarin-Eis^{1,2,12}

Menübaukasten

Winter (Dezember – Februar)

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet, gebratene Pilze, Frisee und Chicoree²

«»«»«»

Asiatischer Glasnudelsalat mit lackiertem Eichethof-Hendl
und Sesamsegel^{1,3,4,6,8,9,10}

«»«»«»

Duett vom heimischen Fisch

Tatar vom Saibling, Mille feuille von der geräucherten Forelle^{1,2,7}

«»«»«»

Spinat-Ziegenkäse-Quiche, gebratener Trevisano
und Honig-Orangen-Vinaigrette^{1,2,3,6,8}

Suppen

Cappuccino von der Marone mit Praline vom Eichethof-Rind^{1,2,3,8,12}

«»«»«»

Geflügelessenz mit Wurzelgemüse und Trüffelschöberl^{1,2,3,4,12}

«»«»«»

Kartoffelcremesuppe mit Lauchschaum und Pumpernicklerde^{1,2,4,12}

Zwischengerichte

Hausgemachte Tagliatelle mit frisch gehobeltem Perigord-Trüffel^{1,2,12}

«»«»«»

Pilzstrudel, sautierte Rosenkohlblätter mit Selleriepüree und rosa Beeren^{1,2,3,4,12}

«»«»«»

Gebratene Jakobsmuscheln, asiatischer Gemüsesalat
und Kürbis-Ingwer-Püree^{2,4,9,10,14}

Sorbet

Veganes Kumquatsorbet mit Prosecco aufgegossen¹²

Hauptgerichte

Krosse Entenbrust an ihrer Jus, Blaukrautfleckerl und Kartoffelknödel^{1,2,4,12}

«»«»«»

Duett vom geschmorten Hirsch und gebratenem Reh,
Wacholderrahmsauce, Brokkoli und Haselnussspätzle^{1,2,3,4,6,12}

«»«»«»

Rosa gebratener Kalbsrücken im Kräutermantel, Thymianjus,
glasierte Petersilienwurzel und Schalotten-Kartoffel-Gratin^{2,4,12}

«»«»«»

Seeteufel mit Olivenkruste, Safranschaum, Artischocken-Tomaten-Gröstl
und Süßkartoffelpüree^{1,2,3,7,12}

«»«»«»

Filet von der Rotbarbe, Paprikasugo, gebratener Fenchel und Quinoa^{1,2,7,12}

«»«»«»

Vegane gebackene Falafel, Tomaten-Relish, Auberginenpüree
und orientalischer Bulgur^{1,4,12}

Desserts

Mille feuille vom Bratapfel, Haselnusskrokant und Marzipaneis^{1,2,3,6}

«»«»«»

Topfenmohnstrudel, Calvados-Zabaglione und Zwergorangen^{1,2,3,12}

«»«»«»

Lebkuchenmousse, Spekulatuserde und Punschkirschen^{1,2,3,6,12}

«»«»«»

Schokoladentarte, Beerenragout, Glühwein-Butter-Eis
und Pistazienschwamm^{1,2,3,6,12}

Menübaukasten

Veganes Menü (Januar – Dezember)

Rote Bete-Carpaccio, Meerrettichcreme und Salatbouquet^{6,8,10}

«»«»«»

Schaumsuppe von der Urkarotte aus Kokosmilch
mit gebackenem Mangotofu^{1,9,10,12}

«»«»«»

Zucchinicannelloni auf gelbem Paprikarelish⁶

«»«»«»

Gefüllte Tomate, Kichererbsenpüree und Quinoarösti^{1,10}

«»«»«»

Schokoladenvariation

Küchlein, Mousse und Eis¹

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 25 Personen)

Galabuffet 1

Vorspeisen

Wakamesalat mit gebackenem Mangotofu^{9,10}

«»«»«»

Rosa gebratenes Kalb mit Teriyakimarinade,
Paprika und Zuckerschoten^{9,10}

«»«»«»

Gebratene Garnele, Erbsen-Gel und
Tomatenchutney²

«»«»«»

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.)^{2,12}

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef mariniert mit Senf
und Kräutern (am Buffet tranchiert)⁸

«»«»«»

Lachssteak unter der Zitronenkruste
mit Estragonnage^{1,2,3,12}

«»«»«»

Fruchtiges Gemüsecurry mit Süßkartoffel
und Rote Beete-Chutney⁹

Beilagen

Keniabohnen mit Speck und Zwiebel²

«»«»«»

Kohlrabi-Spinat-Gemüse²

«»«»«»

Kleine Kartoffeln mit Pesto

«»«»«»

Safranierter Butterreis²

Desserts

Schoko-Grieß-Flammerie^{1,2,3}

«»«»«»

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster^{1,2,3,6}

«»«»«»

Hausgemachtes Eis aus dem Eisblock²

«»«»«»

Obstsalat

54,00 Euro pro Person

Galabuffet 2

Vorspeisen

Geflügellebermousse mit Zwiebelchutney^{2,12}

«»«»«»

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.)^{2,12}

Hauptgerichte

Rosa gebratene Lammkeule
(am Buffet tranchiert) mit Pestojus^{4,12}

«»«»«»

Gebackene Iberico-Spanferkelbäckchen,
Trüffelremoulade^{1,2,3,7}

«»«»«»

Pot au Feu vom Seeteufel^{2,4}

«»«»«»

Quinoaplätzchen mit Sojadip
und Karottenkraut

Beilagen

Gebratene Thymianpolenta²

«»«»«»

Sellerie-Kartoffel-Püree^{2,4}

«»«»«»

Artischocken-Oliven-Gröstel

«»«»«»

Erbsen-Morchel-Gemüse²

Desserts

Tonkabohnenmousse^{2,3}

«»«»«»

Marillenknödel in Haselnusskrokant
auf seinem Kompott^{1,2,3}

«»«»«»

Tartlets mit frischen Beeren^{1,2,3}

«»«»«»

Hausgemachtes Eis aus dem Eisblock²

«»«»«»

Obstsalat

68,00 Euro pro Person

Buffets
(ab 25 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 Ei³
«»«»«»

Spargelmousse mit Parmaschinkenchip²
«»«»«»

Süßsaurer Spargel mit gebratenen Garnelen¹³

Suppe

Spargelcremesuppe mit Bärlauch^{2,12}

Hauptgerichte

Frischer Spargel mit
Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln^{2,3}

und
geräuchertem und
gekochtem Schinken (kalt) ohne Aufpreis

oder
gebratenem Lachsmedaillon⁷ 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)^{1,2,3} plus 6,50 Euro

oder
Hähnchenschnitzel^{1,2,3} plus 4,00 Euro

Bitte wählen Sie 3 Gerichte aus den
7 zusätzlichen Varianten.

Desserts

Orangenspargelsalat
mit Mousse von der Vanille²
«»«»«»

Spargel-Panna Cotta mit Tonkabohne
und Himbeeren²
«»«»«»

Frischer Erdbeersalat

38,00 Euro pro Person

zzgl. der Hauptgerichtskomponenten

Bayerisches Buffet

Vorspeisen

Bayrische Brotzeitspezialitäten von unserem
Gut Eichethof und der Metzgerei Geisenhofer
«»«»«»

Wurstsalat mit Essiggurken und roten Zwiebeln
«»«»«»

Marinierter Knödel mit Schwammerlsalat^{1,2,3}
«»«»«»

Geräuchertes Forellentatar auf Gurke
und Meerrettich-Crème fraîche²
«»«»«»

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^{1,3,4}

Hauptgerichte

Krustenbraten an Dunkelbiersoße mit
Bayrischem Kraut und zweierlei Knödel^{1,2,3}
«»«»«»

Pochierter Kabeljau auf Wurzelkraut mit
rahmigen Senflinsen und frischem Kren^{2,4,12}
«»«»«»

Rote Beete-Cannelloni, überbacken,
mit Wirsing und Kräutersoße^{1,2}

Desserts

Hausgemachte Apfelküchlein
mit Vanillesoße^{1,2,3}
«»«»«»

Bayrische Creme mit marinierten Beeren^{2,3}
«»«»«»

Weißbierreis²
«»«»«»

Obstsalat

50,00 Euro pro Person

Buffets
(ab 25 Personen)

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Bresaolacarpaccio mit Zitrone, Parmesan und frischem Rucola

«»«»«»

Oktopussalat mit Limonenvinaigrette und Staudensellerie⁴

«»«»«»

Büffelmozzarella mit Tomate und Basilikum²

«»«»«»

Vitello tonnato^{2,7}

«»«»«»

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

Suppe

Tomatencremesuppe mit Olivencroutons^{1,2}

Hauptgerichte

Piccata von der Rotbarbe mit Zucchini-Gemüse, cremiger Polenta an Zitronen-Thymian-Soße^{1,2,3,7}

«»«»«»

Geschmorte Lammhüfte mit Schmorsugo aus Tomaten, Knoblauch und Peperoncino, Auberginen-Pilz-Gemüse und Kartoffel-Oliven-Gratin^{2,4,12}

«»«»«»

Rigatoni mit Artischocken, Tomaten, frischem Rucola, Pesto und Parmesan¹

Desserts

Limoncello-Panna Cotta mit marinierten Beeren²

«»«»«»

Tiramisu^{1,2,3}

«»«»«»

Eis von Amarettini und Mascarpone^{1,2}

«»«»«»

Frischer Obstsalat

55,00 Euro pro Person

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Antipasti-Gemüse

«»«»«»

Mariniertes Schwein in Balsamico-Olivensoße

«»«»«»

Thunfischcarpaccio mit Limonenvinaigrette und Rosa Beeren⁷

«»«»«»

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^{1,2,4,12}

Hauptgerichte

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

«»«»«»

Paella mit Hähnchen und Meeresfrüchten^{2,13,14}

«»«»«»

Gebatener Wolfsbarsch mit Chorizo-Kartoffel-Bohnen-Cassoulet^{2,7}

«»«»«»

Moussaka²

Desserts

Crema Catalana^{2,3}

«»«»«»

Eis vom griechischen Joghurt mit Honig und Nüssen²

«»«»«»

Käseauswahl mit Trauben und Grissini^{1,2}

«»«»«»

Obstsalat

59,00 Euro pro Person

Buffets
(ab 25 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^{1,2,3}

«»«»«»

Räucherforellenmousse mit Gurken-Dill-Gel^{2,7}

Suppe

Rote Beete-Suppe mit Lebkuchencroutons^{1,2,12}

Hauptgerichte

Geschmorte Entenkeule in Sternanissoße mit gebratenem Wirsing und Kartoffelknödeln^{2,4,12}
«»«»«»

Gebratener Zander mit Honig-Senf-Soße, Risoni und sautierten Sellerie^{1,2,4,12}

«»«»«»

Blaukrautlasagne^{1,2,12}

Desserts

Lebkuchen-Crème brûlée^{1,2,3}

«»«»«»

Geeister Kaiserschmarrn an Zwetschgenröster^{1,2,3,4}

«»«»«»

Mohn-Kirsch-Clafoutis^{1,2,3,6}

«»«»«»

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
«»«»«»

Coleslawsalat²

«»«»«»

Nudelsalat mit getrockneten Tomaten

«»«»«»

Kartoffel-Gurken-Salat⁸

Grillgut

Schweinenackensteaks

Bratwürste^{4,8}

Marinierte Hähnchenschenkel

Beilagen

Ofenkartoffel

Glasierter Maiskolben²

In der Folie gegartes Gemüse

Verschiede Dips zur Wahl

Kräuterquark²

Kräuterbutter²

Zitronenecken

Desserts

Schokomousse^{2,3}

«»«»«»

Apfelstrudel mit Vanillesoße^{1,2,3}

«»«»«»

Obstsalat

40,00 Euro pro Person

Buffets
(ab 25 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^{1,2,4}

«»«»«»

Roastbeef mariniert mit Paprikasalsa

«»«»«»

Tomate Mozzarella²

«»«»«»

Gebratene Garnelen mit Aioli^{3,8,13}

Suppe

Kalte Kartoffelsuppe mit Lauch und Crème fraîche^{2,4}

Grillgut

Chili-Käse-Knacker²

Rinderlendensteaks

Wammerl

Hähnchenspieße

Lachssteak mit Kräutern in der Folie gegart⁷

Marinierter Grillkäse²

Beilagen

Folienkartoffeln

Glasierter Maiskolben²

Gefüllte Champignons²

Zucchini

Aubergine

Verschiede Dips zur Wahl

Sour Cream²

Kräuterbutter²

Zitronenecken

Desserts

Hausgemachte Melonenbowle

«»«»«»

Pfirsichmousse²

«»«»«»

Quarkauflauf mit Heidelbeeren^{1,2,3}

«»«»«»

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^{1,3,4}

Fischpatty^{1,3,4,7}

Pulled Pork

Zum selbst Belegen der Burger

Burgerbrötchen^{1,2,9}

Speck, Tomate, Gurke, Salat, Essiggurke geschmorte Zwiebeln, Röstzwiebeln, frische Zwiebeln¹

Käse²

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

Beilagen

Wedges

Pommes Frites

Mozzarellasticks^{1,2,3}

Kartoffelchips

Desserts

Brownies^{1,2,3}

«»«»«»

Obstsalat

37,00 Euro pro Person

Imbisse

Imbiss Mediterran

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

Imbiss Asia

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

Imbiss Bayrisch

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

jeweils 34,00 Euro pro Person

Für unsere
kleinen Gäste

Menüvorschlag für Kinder

Buchstabensuppe mit frischem Gemüse ^{1,3,4}
«»«»«»
Schnitzel Wiener Art (klein)
mit Bio-Pommes Frites und kleinem Salat ^{1,2,3}
«»«»«»
Beerengrütze mit Vanillesoße ²

24,00 Euro pro Person

Einzelgerichte für Kinder

Nudeln mit Hackfleischsoße ^{1,4}	8,00 Euro
Spätzle mit Soße ^{1,2,3}	6,00 Euro
Pommes frites	4,00 Euro
Hausgemachtes Eis ² , Kugel	2,00 Euro
Geschlagene Sahne ² , Portion	0,50 Euro

Gerne essen unsere kleinen Gäste auch das für
Ihre Feier gewählte Menü zum halben Preis.

Bei Buffets bieten wir folgende Staffeln:

Kinder von 0 bis 6 Jahren	kostenlos
Kinder von 7 bis 12 Jahren	50 %
Kinder ab 13 Jahren	100 %

Mitternachts- snack	Gulaschsuppe ^{4,12}	5,90 Euro pro Person
	Chilli con Carne ^{4,12}	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 ^{B,C,G}	11,00 Euro pro Person
	Käsebrett'l mit Bergkäse, Emmentaler, Brie und Blauschimmel ²	11,00 Euro pro Person

Dazu reichen wir Brot.

Brunch	Frühstücksbuffet	
	Wurst- und Schinkenaufschnitt, Käseauswahl ² , verschiedene Frischkäseaufstriche ²	
	«»«»«»	
	Geräucherte Makrelenfilets ⁷	
	«»«»«»	
	Rührei, Spiegelei, gekochte Eier, krosser Speck	
	«»«»«»	
	Weißwürste und Wiener mit süßem und mittelscharfen Senf	
	«»«»«»	
	Croissant, Brötchen, Brezen, Brotauswahl ¹	
	«»«»«»	
	Marmeladen und Honig	
	«»«»«»	
	Orangensaft, Kaffee/Tee	
	Suppe	
	Kartoffelcremesuppe ^{2,4}	
	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 ^{1,2,3,8}		
«»«»«»		
Lachsmedaillon auf saftigem Ratatouillegemüse, Pesto und Safranpüree ^{2,7}		
«»«»«»		
Hausgemachte Rigatoni mit Kirschtomaten, Rucola, Oliven, Parmesan und Pesto ¹		
Desserts		
Schokoladenmousse ^{2,3}		
«»«»«»		
Berengrütze mit Vanillesoße ^{2,3,12}		
39,00 Euro pro Person		

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

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 |