

EISVOGEL MENÜVORSCHLÄGE



Sommer 2017

Eisvogel *Feiern*

Man soll die Feste feiern wie Sie fallen....

Was gibt es schöneres als im Kreise
der Familie oder mit Freunden zu feiern.
Aber auch im Berufsleben gibt es immer wieder Anlässe,
die entsprechend zu feiern gilt.

Wir haben für Sie den passenden **Raum**, das ansprechende **Ambiente**, die
kulinarischen Genüsse, sowie die richtigen Ideen und Adressen
für Ihr Rahmenprogramm ...

Wir sind für Sie da, ob für das festliche Abendessen zu Zweit,
den runden Geburtstag im Kreise der Familie,
das zünftige Betriebsfest oder die festliche Hochzeit....

Sie feiern – wir kümmern um alles andre.
Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung für Ihr Fest.

Eisvogel *Kulinarisch*

Sehr verehrte, liebe EISVOGEL Gäste,
diese Menüvorschläge sollen Ihnen einen Überblick über das Angebot und
einen Einblick in die Leistungsfähigkeit unserer Küche geben.
Gerne verwirklicht unsere Küchenbrigade
auch Ihre ganz persönlichen kulinarischen Wünsche und Vorstellungen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Gaumenfreude bei der Auswahl
bzw. der Zusammenstellung Ihres Menüs,
- gerne sind wir Ihnen dabei auch behilflich!

**Unsere Menüs servieren wir Ihnen nur auf Vorbestellung (min. 5 Tage)
und ab 10 Personen**

Bitte wählen Sie für Ihre Feier - nur eine Menüfolge aus !
Verschiedene Menüs innerhalb einer Feier sind nicht möglich.
Sicherlich haben Sie dafür Verständnis, dass die bestellte Menüanzahl
verrechnet wird.

Feiern ist bei uns „Chefsache“ Ihre Ansprechpartnerin
Margit Zettl-Feldmann Tel.(09445) 969-0

MENÜ 1

Altbayrische LEBERKNÖDELSUPPE



SCHWEINEBRATEN

vom Hallertauer Kornschwein – Brüstl- knusprig gebraten –
Weltenburger Dunkelbiersoße -
Reiberknödel - Semmelknödel – Krautsalat



Warme APFELKIACHL

Zimt Zucker - Vanilleeis - Sahne

20,00 €

MENÜ 2

Niederbayrische FESTTAGSSUPPE
mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen
und Kalbsbratnockerl



GEFÜLLTES SCHWEINSBRÜSTL

vom Hallertauer Kornschwein mit Semmel-Ei-Füllung -
Weltenburger Dunkelbiersoße – Kartoffel Gurkensalat



APFELSTRUDEL

frisch gebackenen - Rumrosinen - Vanilleeis - Sahne

21,00 €

Menü 3

Rinderkraftbrühe mit KALBSBRATSTRUDEL



RINDERTAFELSPITZ

vom heimischen Weiderind – geschmort –
Burgundersoße - Blaukraut - Reiberknödel



Warme APFELKIACHL

Zimt Zucker - Vanilleeis - Sahne

23,00 €

Menü 4

Rinderkraftbrühe mit
SUPPENMAULTASCHEN



Portion SPANFERKEL knusprig gebraten -
Weltenburger Dunkelbiersoße, Reiberknödel – Semmelknödel -
Speck Krautsalat



BAYRISCH CREME - frische Früchte der Jahreszeit

24,00 €

Menü 5

Niederbayrische FESTTAGSSUPPE
mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen
und Kalbsbratnockerl



Zarter KALBSRAHMBRATEN

aus der dicken Schulter vom heimischen Weidekalb
mit Semmelknödel - hausgemachten Eierspätzle – Marktgemüse



Variation von der BAYRISCH CREME

Vanille und Schokolade - feinen Kirschen - erfrischendem Joghurteis

26,00 €

Menü 6

KAROTTEN INGWERSUPPE

Curryschaum



MAISHÄHNCHENBRUST

leichte Chardonnay Parmesansoße – jungen Blattspinat -

Tomate Concasse – Tortellini

oder

Norwegisches LACHSFILET

vom Grill - Limonen Chilisoße – Zuckerschoten - Graupenrisotto



ERDBEEREN aus eigenem Anbau -

Grand Manier - Minze - Zitronensorbet

30,00 €

Menü 7

BREZENSUPPE

- ein Schmankerl des Hauses-

Weißwein – Sahne – geröstete Brezenstückerl



MIXED GRILL

mit zarten Stücken von Rind; Schwein; Pute -

würzige Cognac Pfeffersoße – Grilltomate -

Butterbohnen im Speckmantel - Kartoffelgratin

oder

BACHSAIBLINGSFILET

aus heimischer Zucht - vom Grill –

Balsamico Zwiebelbutter - Wurzelgemüse – Petersilienkartoffeln



Frisch gebackene

WAFFEL

Milch Karamelleis - Waldbeerenragout - Schlagsahne

31,00 €

Menü 8

CONSOMME von der Bio Tomate -

Basilikum – Mozzarella



Tranchen vom

KALBSTAFELSPITZ „rose“ –

vom niederbayrischen Weidekalb

weiße Portweinglace – wilder Broccoli - Kartoffelstrudel

oder

LACHSFORELLEN FILET –

aus heimischer Zucht-

vom Grill – feine Kräutersoße – Karotten Ingwergemüse –

gebratene Polenta



DREIERLEI VOM SORBET

Himbeer- Zitrone – Wildkirsche-

Holunder Zabaione – Obstsalat Surprise

32,00 €

Menü 9

WILDKRÄUTERSALAT

mit Honig-Chili-Vinaigrette und gebratenen white Tigergarnelen



LAMMKARÉE „rosa“ –

Reduktion vom Kräutersud – Gemüsekörbchen –

Preiselbeer Krokette

oder

BACHSAIBLINGSFILLET

vom Grill – Balsamico Zwiebelbutter -

Wurzelgemüse- Petersilienkartoffeln



WINDBEUTEL SCHWARZ & WEISS -

Baumkuchen - Cremiges Eis von der Banane

37,00 €

Menü 10

BÜFFELMOZARELLA

geflämmte Wassermelone -

- hausgemachtes Balsamicobaguette



Feines KNOBLAUCH VANILLESÜPPCHEN

Milchschaum



MEDAILLONS SCHWEINEFILET

vom Hallertauer Kornschwein - gebratene Zitrone –

leichte Joghurtsoße – knuspriger Ruccola - Tortellini

oder

ZANDERFILET

aus bayrischer Zucht

vom Grill – Rieslingsoße –

Blattspinat - Stampfkartoffeln



Lauwarme SCHOKOLADENPIZZA -

Himbeersorbet

43,00 €

Menü 11

ZWEIERLEI VOM TATAR

Lachs & Rind – Ruccola – Parmesan – Brotkonfekt



Kalte RADIESCHENSUPPE

-Blätterteig



KALBSTAFELSPITZ „ROSEÉ“

vom niederbayrischen Weidekalb -

weiße Portweinsoße – Schalotten – Karotten - Kartoffelspätzle

oder

Gegrillte MEERBARBENFILETS -

Gemüsebolognese – CousCous



MOUSSE VOM TEQUILLA

Orange – Limettenparfait

44,00

Menü 12

ITAL. VORSPEISENVARIATION

Honigmelone Parmaschinken – Tomate Büffelmozzarella -

-verschiedenen Antipasti - Rucola - Parmesan



KALTE SAUERKIRSCHSUPPE mit Rotwein



FILET vom Weiderind

in Kräuter Olivenöl Confiert –

weiße Tomatenglace - Zucchini Blüten - Kartoffelkuchen

oder

CALAMARITUBEN gefüllt -

Mangold – Gambas – Cognacsoße – Tomatenschiffchen



GEEISTE YOGURETTE

im Weckglas – Knisterschokolade

45,00 €

VORSPEISENBÜFETT

- ab 20 Personen

Tomate- Mozzarella mit Basilikum

Honigmelone mit Coppa

Spanferkelsülze mit Schnittlauchschand

Carpaccio auf Bayerisch

Geflügelsalat

Krabbensalat

Italienischer Nudelsalat

Eisvogels Brezensuppe –ein Schmankerl des Hauses

Brotvariation und Butter

pro Person 13,00 €



NACHSPEISENBÜFETT

ab 20 Personen

Cremige Eisvariation

Bayerisch Crème - Vanille

Mousse au chocolate von dunkler Schokolade

Obstsalat der Jahreszeit

Warme Apfelkücherl

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Kleine bayerische Käseauswahl mit Obatzdn,
Brot und Butter

pro Person 13,00 €

Bayerisches Büffet

ab 20 Personen

SPANFERKELSÜLZE an Schnittlauchschmand

RINDFLEISCHSALAT mit Gurken-Zwiebelsoße

Hausgemachte FLEISCHPFLANZERL

CARPACCIO „BAYRISCH“

Geräucherte FORELLENFILETS

Bayerischer WURSTSALAT

NUDELSALAT mit Schinken und Erbsen



GEFÜLLTES SCHWEINSBRÜTSL

vom Hallertauer Kornschwein mit Semmel-Ei-Füllung,
Weltenburger Dunkelbiersoße – Kartoffelsalat –
Speckkrautsalat

GEMÜSE SCHUPFNUDELPFANNE

Schnittlauchschmand



warme APFELKIACHL

BAYRISCH CREME

Cremiges VANILLEEIS

KAISERSCHMARRN mit Zwetschgenröster

BAYR. KÄSEAUSWAHL mit Obatzdn

Brotauswahl mit Butter

pro Person 29,00 €

EISVOGEL BÜFETT

ab 20 Personen

TOMATE MOZARELLA mit Basilikum

HONIGMELONE mit COPPA

Verschiedene ANTIPASTI

(gefüllte Champignons, Tomaten, Zucchini...)

SPANFERKELSÜLZE mit Schnittlauchschmand

CARPACCIO „BAYRISCH“

GEBACKENER CAMEMBERT- Preiselbeerchutney

KRABBENSALAT mit Cocktaildressing - Champignons

HAUSGEBEIZTER LACHS mit Dill –Dipp



Eisvogels BREZENSUPPE

ein Schmankerl des Hauses

Weißwein – Sahne – geröstete Brezenstückerl



KALBSTAFELSPITZ – rose gebraten-

vom niederbayrischen Weidekalb -

Schalottenglace – Wurzelgemüse - Kartoffelgratin

LACHSFORELLEN FILET

aus heimischer Zucht– vom Grill

– Pils Balsamsoße – Wurzelgemüse – Kartoffelstrudel



Frischer OBSTSALAT

MOUSSE AU CHOCOLATE au chocolate

Cremiges VANILLEEIS

Warmer APFELSTRUDEL mit Vanillesoße

CREMÉ BRÛLLÉ

BAYRISCHE KÄSEAUSSWAHL

Brotvariation und Butter

pro Person 45,00 €

ITALIENISCHES BÜFETT

ab 20 Personen

TOMATE MOZARELLA mit Basilikum
HONIGMELONE mit PARMASCHINKEN
Verschiedene ANTIPASTI -Champignons, Tomaten, Zucchini...
VITELLO TONATO -Kalbfleisch – Tunfischsoße
BRUSCETTA - Tomate und Champignons
MEERESFRÜCHTESALAT
CIABATTA und BUTTER



MINISTRONE

Gemüsebrühe – Gemüsesstreifen – Nudeln



INVOLTINI

Schweinefleischröllchen gefüllt mit Frischkäse und Rucola
tomatisierte Sahnsoße - Tagliatelle

GNOCCHI

Schinken-Sahnsoße oder Gorgonzolasoße

Hausgemachte

LACHSLASAGNE mit Spinat



OBSTSALAT der Jahreszeit
warm aufgeschlagene ZABAIONE
hausgemachtes TIRAMISU
PANNA COTTA an Himbeersauce
Cremige EISVARIATION

pro Person 45,00 €