



Menüvorschläge

Die nachfolgenden Vorschläge sollen Ihnen ein Gefühl und Ideen für Ihr spezielles Festmenü geben, sowohl kulinarisch als auch kostenseitig. Natürlich können die verschiedenen Menüs untereinander kombiniert werden. Diese Beispiele sind nur ein kleiner Auszug unseres Angebots. Die Preise verstehen sich pro Person.

Um Ihnen eine optimale Qualität bieten zu können, verwenden wir nur frischeste Produkte. Nicht immer sind alle Produkte in der von uns verlangten Qualität am Markt erhältlich, dadurch kann sich bei den Menüzusammenstellungen die eine oder andere Änderung ergeben. Gerne besprechen wir Ihr Menü persönlich mit Ihnen.

Die freibleibenden Angebote sind Vorschläge, die je nach Jahreszeit auch unter Umständen preislich schwanken können. Gerne können diese nach Ihren Vorstellungen abgewandelt werden. Nennen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen für ein persönliches Angebot.

Damit unsere Küche die Möglichkeit hat auf individuelle Essenswünsche oder Lebensmittelunverträglichkeiten reagieren zu können, bitten wir Sie uns diese bei der Besprechung der Menüs mitzuteilen. Die genaue Anzahl von vegetarischen oder veganen Speisen benötigen wir bitte vorab.

1 Mening

3-Ojänge-Menüs

Gerne bieten wir Ihnen ab 10 Personen ein Menü an. Folgende Menüs sollen als Vorschlag gelten und sind individuell auf Ihre Wünsche anpassbar. Die folgenden Menüs sind nur wie aufgeführt zum angebotenen Preis verfügbar. Wünschen Sie Änderungen, werden die Preise dementsprechend angepasst.

3-Gang-Menü "Allgäu"

Tafelspitzbrühe mit eigener Einlage, Grießnockerl, Flädle und Gemüsejulienne

Medaillons vom heimischen Schweinefilet mit Pilzen à la Créme und hausgemachten Spätzle

Topfen-Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

49,-

3-Gang-Menü "Mediterran"

Minestrone mit feinen Nudeln und Kräutern

xxx

Filet vom Wolfsbarsch mit Physalis-Spinatgemüse und Gnocchi

Tiramisu mit cremigem Walnusseis

52.-



4-Ojänge-Menüz

Gerne bieten wir Ihnen ab 10 Personen ein Menü an. Folgende Menüs sollen als Vorschlag gelten und sind individuell auf Ihre Wünsche anpassbar. Die folgenden Menüs sind nur wie aufgeführt zum angebotenen Preis verfügbar. Wünschen Sie Änderungen werden die Preise dementsprechend angepasst.

4-Gang Menü "Classic"

Krustentierbisque mit weißer Schokolade und Riesengarnele

Getrüffelte Ziegenfrischkäsebällchen auf jungen Blattsalaten und konfierten Tomaten

Rosa gebratenes Filet vom Allgäuer Prima Rind mit Schalottenmarmelade, geröstetem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Tiramisu mit Beerencoulis und Walnuss-Eis 75.-

4-Gang Menü "Mittelmeer"

Blumenkohlschaum mit brauner Butter und Petersiliencracker

Karamellisierter Büffelmozzarella mit schwarzem Pfeffer, Rucola und Ochsenherztomaten

Gebratene Gnocchi mit Kalamata Oliven, Babyspinat und Thymian

Mousse au Chocolat mit beschwipsten Kirschen 62.-

Gerne dürfen Sie sich auch Ihr eigenes Menü zusammenstellen.

Suppen

 Krustentierbisque mit weißer Schokolade 	13
Minestrone mit feinen Nudeln und Kräutern	10
Karotten-Ingwersüppchen	10
Rote Linsen-Curry Suppe (vegan)	10
(wahlweise mit gebratener Riesengarnele)	13
• Essenz von der Ochsenherztomate mit Monkeỳs Gin (vegan)	12
(wahlweise mit gebratener Jakobsmuschel)	15
 Tafelspitzbrühe mit eigener Einlage, Grießnockerl, Flädle 	
und Gemüsejulienne	10
orspeisen en e	
 Wild- und Wiesenkräutersalat mit Cranberries 	
und gepufftem Amarant (vegan)	9
 Vitello Tonnato von der Rosa gebratenen Kalbshüfte 	
mit Kapernbeeren, Kalamata Oliven und Rucola	19
 Karamellisierter Büffelmozzarella mit schwarzem Pfeffer, 	
Rucola und Ochsenherztomaten (vegetarisch)	18
 Getrüffelte Ziegenfrischkäsebällchen auf 	
jungen Blattsalaten und konfierten Tomaten (vegetarisch)	17
Hausgebeizter Gin-Lachs mit Pflücksalat und Kartoffelrösti	19

D2 Menübankasten Mr eigenes Menü

Fischgerichte / als Zwischengang

•	Filet vom Wolfsbarsch mit Physalis-Spinatgemüse und Gnocchi	34 / 22
•	Krosses Zanderfilet mit Beurre Blanc auf Beluga	
	Linsen und Champagnerschaum	32 / 22
•	Tranche vom norwegischen Lachs mit wildem Brokkoli	
	und cremigem Risotto	32 / 22

Fleischgerichte

•	Hanche vom heimischen kinderrucken mit zweigett-jus,	
	Speckbohnen und Kartoffelgratin	38
•	Rosa gebratenes Filet vom Allgäuer Prima Rind mit	
	Schalottenmarmelade, geröstetem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	44
•	Medaillons vom heimischen Schweinefilet mit	
	Pilzen à la crème und hausgemachten Spätzle	34
•	Krosse Brust vom Maishähnchen mit Trüffelrahmsauce,	
	sautiertem Mangold und Gnocchi	32

Vegetarisch/ Vegan

•	Violette Gnocchi mit Weißweinschaum, gebratenen	
	Kräuterseitlingen und Zucchinispaghetti (vegan)	23
•	Tagliolini mit Kapern, Kalamata Oliven, Tomaten, Kräutern	
	und ligurischem Olivenöl (auch vegan möglich)	21.
•	Gefüllte Raviolini nach Saison	23,-

D2 Menübankasten Mr eigenes Menü

Tiramicu mit cromigom Walnuccoic

Dessert

_	Thamsa thic cremigent wathassels	12.
•	Blaubeer-Cheesecake mit Champagnerschaum	12
•	Crème Brûlée von der Tonkabohne mit pochiertem Apfel	12
•	Zweierlei Mousse au Chocolat mit Beerenkompott	12
•	Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	12
Sor	bets	
•	Sorte auf Empfehlung vom Küchenchef. aufgegossen mit Prosecco	3 + 2
Мit	ternachtssnack - Alle Preise pro Person (ab 20 Personen)	
•	Nikos Gulaschsuppe mit Kümmelseele	12
•	Käse vom Brett mit Frucht-Chutney und Baguette	16
•	Eilguthallen Currywurst mit hausgemachter Curry-Sauce	
	und Semmel	13
•	Brezelbar mit Obatzda, Bergkäse und Italienischer Salami, Butter,	
	Kräuterquark, Tomaten-Basilikumbutter und Nutella	16

17

Finger Food Häppchen zum Apéro

Mindestabnahme sind 20 Stück pro Sorte.

Wir empfehlen zum Aperitif 3 Stück pro Person zu kalkulieren.

Häppchen	Preis pro Stück	
Antipasti Variationen	5	
 Rote Beete Quinoa-Salat mit Himbeeren und Koriander 	5	
 Büffelmozzarella mit Cherrytomaten, Pesto und Balsar 	nico 5	
 Beef-Tartar mit Chipriani-Sauce 	5	
 Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce 	5	
 Falaffelbällchen mit Joghurt-Minz-Dip 	5	
 Pilz-Quiche mit Trüffel Öl 	5	
 Gegrillte Scampi mit Limetten-Aioli 	5	
 Vitello Tonnato mit gebackener Kaper und Friséesalat 	5	
 Hühnchen-Saté auf Glasnudeln-Wakame-Salat 	5	
 Honigmelone mit Parmaschinken 	5	
Quiche Lorraine mit Kräutersauerrahm	5	

Canapés	Preis pro Stück
 Hausgebeizter Lachs und Kapern 	5
 Roastbeef und Essig-Gemüse 	5
 Rauchsaftschinken und Kren 	5
 Ungarische Salami und Thymian 	5
 Tomaten und Mozzarella 	5
 Obatzda und Radieschen 	5
Brie, Walnuss und Traube	5



Finale Anzahl der Gäste

Bitte teilen Sie uns 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Anzahl der Gäste mit. Diese Angabe wird als Mindestgrundlage bei der Rechnungstellung herangezogen.

Parken

Bitte beachten Sie, dass keine Parkplätze an der Eilguthalle zur Verfügung stehen.

Nachtzuschlag

Bitte beachten Sie, dass wir ab 01:00 Uhr nachts 250,00 € pro jede angefangene Stunde Nachtzuschlag berechnen. Die Dauer der Veranstaltung ist bis maximal 03:00 Uhr morgens begrenzt. Wir bitten Sie, nach Ende der Veranstaltung am selben Abend bzw. in der Nacht alle persönlichen Gegenstände (wie Technik, Band-Equipment, Geschenke etc.) aus den Räumlichkeiten mitzunehmen.

Komfortpauschale

Unsere Komfortpauschale wird bei jeder Gruppenbuchung verpflichtend berechnet und beträgt 9,50 € / Person. Diese Pauschale umfasst weiße Tischwäsche mit Stoffservietten, der Umbau der Räumlichkeiten nach Ihren Wünschen, das Eindecken der Tische, EIL.GUT.HALLE Menükarten sowie Hintergrundmusik mit eigener Playlist auf Wunsch.

Stornierung

Eine kostenfreie Stornierung ist möglich bis 14 Tage vor dem gebuchten Termin. Ab 14 Tagen werden 50% des zu erwartenden Umsatzes als Stornierungsgebühr berechnet. Ab 7 Tage vor dem gebuchten Termin werden 100% des zu erwartenden Umsatzes als Stornierungsgebühr berechnet.



Wir wünschen Ihnen eine unvergessliche Feier und stehen Ihnen für weitere Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihr Kontakt für Gruppenbuchungen:

Tamara Blaschke E-Mail: veranstaltungen@eilguthalle.li Telefon +49 8382 9111240

EIL.GUT.HALLE Kolaha Gastro GmbH Schützingerweg 2 88131 Lindau

