



# Gruppenangebote

FÜR GRUPPEN AB 10 BIS 30 PERSONEN  
EIL.GUT.HALLE





## 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.

## Saisonales Angebot

Gerne bieten wir Ihnen ab 10 Personen ein Menü an. Folgende Menüs sollen als Vorschlag gelten und sind individuell auf Ihre Wünsche anpassbar.

### **Bärlauch Saison: (Anfang April bis Anfang Mai)**

**Bärlauch Tartelette** **12**  
Ziegenkäse | Frühlingsgemüse

\*\*\*

**Bärlauch Cremesuppe** **10**  
geräucherte Forelle | Wachtelei | Kresse  
(Vegetarisch ohne Forelle)

\*\*\*

**Lammrücken unter der Bärlauch-Nuss-Kruste** **39**  
Glacierte Mairübchen | Gnocchi | Portweinjus

**Vegetarisch: Krosse Bärlauch Taler** **21**  
Glacierte Mairübchen | confierte Tomaten | Weißwein Schaum

## Saisonales Angebot

Gerne bieten wir Ihnen ab 10 Personen ein Menü an. Folgende Menüs sollen als Vorschlag gelten und sind individuell auf Ihre Wünsche anpassbar.

### **Spargel & Erdbeeren: (Mitte April bis Mitte Juni)**

#### **Zweierlei Spargel 16**

Wildkräutersalat | marinierte Erdbeeren | Nüsse

\*\*\*

#### **Spargelcremesuppe 10**

confierter Saibling | Pinienkern-Croutons

#### **Vegetarisch: Spargelcremesuppe**

Basilikumpesto | Pinienkern-Croutons

\*\*\*

#### **Portion Stangenspargel 22**

Neue Kartoffeln | Petersilie | Sauce Hollandaise

Wahlweise mit:

Rinderfilet -rosa gebraten- + 22

Rumpsteak -rosa gebraten- + 16

Filet vom Saibling + 12

Zweierlei Schinken + 8

\*\*\*

#### **Variationen von der Erdbeere 12**

Eis | Tartelette | Gratiniert

Zu jedem Menü reichen wir Brot, Olivenöl und unsere hausgemachte Gewürzmischung vorab. Gerne bereiten wir für Vegetarier eine entsprechende Alternative vor.

## Saisonales Angebot

Gerne bieten wir Ihnen ab 10 Personen ein Menü an. Folgende Menüs sollen als Vorschlag gelten und sind individuell auf Ihre Wünsche anpassbar.

### **Pfifferlinge: (Juli bis Anfang August)**

#### **Carpaccio vom Rind** **19**

Sautierte Pfifferlinge | Rucola | Parmesan

#### **Vegetarisch Beete-Carpaccio**

Artischocken | Pfifferlingen

\*\*\*

#### **Pfifferlings Cremesuppe** **10**

krosser Speck | Estragon Schmand  
(Vegetarisch ohne Speck)

\*\*\*

#### **Rinderfilet -rosa gebraten-** **44**

Pfifferlinge a la creme | Kartoffelgratin | Portweinjus  
Alternativ mit Rumpsteak (39) oder Maishähnchenbrust (34)

#### **Vegetarisch: Tagliolini** **21**

Pfifferlings Rahm | Blaubeeren | Junglauch

\*\*\*

#### **Dreierlei Mousse au Chocolat** **12**

Kirschkompott | Joghurt-Kirscheis

Zu jedem Menü reichen wir Brot, Olivenöl und unsere hausgemachte Gewürzmischung vorab. Gerne bereiten wir für Vegetarier eine entsprechende Alternative vor.

## Saisonales Angebot

Gerne bieten wir Ihnen ab 10 Personen ein Menü an. Folgende Menüs sollen als Vorschlag gelten und sind individuell auf Ihre Wünsche anpassbar.

### Steinpilze (Ende Juli bis November)

#### **Steinpilz-Focaccia** **14**

getrocknete Tomaten | Basilikum | Rucola | Pecorino

\*\*\*

#### **Cremiges Steinpilz-Risotto** **26**

Wermut | Thymian

Wahlweise mit:

Rinderfilet -rosa gebraten- + 22

Rumpsteak – rosa gebraten- + 18

Krosser Maishähnchenbrust + 14

Oder

#### **Steinpilz-Kartoffelgröstl** **36**

knuspriger Zander | Sellerieschaum

\*\*\*

#### **Gebrannte Creme von Brombeeren und Schokolade** **12**

weißes Schokoladeneis | Honig-Hippe

## Saisonales Angebot

Gerne bieten wir Ihnen ab 10 Personen ein Menü an. Folgende Menüs sollen als Vorschlag gelten und sind individuell auf Ihre Wünsche anpassbar.

### Steinpilze (Ende Juli bis November)

#### **Steinpilz-Focaccia** **14**

getrocknete Tomaten | Basilikum | Rucola | Pecorino

\*\*\*

#### **Cremiges Steinpilz-Risotto** **26**

Wermut | Thymian

Wahlweise mit:

Rinderfilet -rosa gebraten- + 22

Rumpsteak – rosa gebraten- + 18

Krosser Maishähnchenbrust + 14

Oder

#### **Steinpilz-Kartoffelgröstl** **36**

knuspriger Zander | Sellerieschaum

\*\*\*

#### **Gebrannte Creme von Brombeeren und Schokolade** **12**

weißes Schokoladeneis | Honig-Hippe

# 01 Menüs

---

## 3-Gänge-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 Crème und hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Topfen-Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

49,-

### **3-Gang-Menü „Mediterran“**

Minestrone mit feinen Nudeln und Kräutern

\*\*\*

Filet vom Wolfsbarsch mit Physalis-Spinatgemüse und Gnocchi

\*\*\*

Tiramisu mit cremigem Walnusseis

52.-

Zu jedem Menü reichen wir Brot, Olivenöl und unsere hausgemachte Gewürzmischung vorab. Gerne bereiten wir für Vegetarier eine entsprechende Alternative vor.

## 4-Gänge-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.

### **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

\*\*\*

Karamellisierte Büffelmozzarella mit schwarzem Pfeffer, Rucola und Ochsenherztomaten

\*\*\*

Gebratene Gnocchi mit Kalamata Oliven, Babyspinat und Thymian

\*\*\*

Mousse au Chocolat mit beschwipsten Kirschen

62.-

# 02 Menübaukasten

## Ihr eigenes Menü

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 Monkey's Gin (vegan) 12.-  
(wahlweise mit gebratener Jakobsmuschel) 15.-
- Tafelspitzbrühe mit eigener Einlage, Grießnockerl, Flädle  
und Gemüsejulienne 10.-

### Vorspeisen

- Wild- und Wiesenkräutersalat mit Cranberries  
und gepufftem Amarant (vegan) 9.-
- Vitello Tonnato von der Rosa gebratenen Kalbshälfte  
mit Kapernbeeren, Kalamata Oliven und Rucola 19.-
- Karamellierter 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.-

Zu jedem Menü reichen wir Brot, Olivenöl und unsere hausgemachte Gewürzmischung vorab. Gerne bereiten wir für Vegetarier eine entsprechende Alternative vor.

# 02 Menübaukasten

## Ihr 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

- Tranche vom heimischen Rinderrücken mit Zweigelt-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 Zucchini spaghetti (vegan) 23.-
- Tagliolini mit Kapern, Kalamata Oliven, Tomaten, Kräutern  
und ligurischem Olivenöl (auch vegan möglich) 21.-
- Gefüllte Raviolini nach Saison 23,-

Zu jedem Menü reichen wir Brot, Olivenöl und unsere hausgemachte Gewürzmischung vorab. Gerne bereiten wir für Vegetarier eine entsprechende Alternative vor.

# 02 Menübaukasten

## Ihr eigenes Menü

### Dessert

- Tiramisu mit cremigem Walnusseis 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.-

### Sorbets

- Sorte auf Empfehlung vom Küchenchef. 3.-  
aufgegossen mit Prosecco + 2.-

### Mitternachtssnack - Alle Preise pro Person (ab 20 Personen)

- Nikos Gulaschsuppe mit Kümmelseeale 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.-

Zu jedem Menü reichen wir Brot, Olivenöl und unsere hausgemachte Gewürzmischung vorab. Gerne bereiten wir für Vegetarier eine entsprechende Alternative vor.

# 03 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 Balsamico 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.-

# 04 weitere Informationen

---

## Das "Kleingedruckte"

### **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:

Natalie Reinhardt

E-Mail: [veranstaltungen@eilguthalle.li](mailto:veranstaltungen@eilguthalle.li)

Telefon +49 8382 911240

---

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

