



Menü- und Buffetvorschläge



Berghotel Jägerhof
Jägerhof 1
88316 Isny im Allgäu

Telefon 07562 – 77-0
Fax 07562 – 77-202

info@berghotel-jaegerhof.de
www.berghotel-jaegerhof.de





Häppchen & Canapés

Canapés mit gebratener Kräutergarnele
Canapés mit Räucher- und Graved Lachs
Canapés mit rosa gebratenem Roastbeef
Canapés mit Allgäuer Bergkäse
Canapés mit Ziegenfrischkäse
Canapés mit gedämpften Lachs

Blätterteigröllchen gefüllt mit Würstel
Blätterteigröllchen gefüllt mit Schinken
Blätterteigröllchen gefüllt mit Räucherfisch
Blätterteigröllchen gefüllt mit getrockneten Tomaten und Parmesan

€ 1,80 - € 3,20/Stück

Antipasti Spießchen mit Oliven, Tomaten und Grillgemüse	€ 2,90/Stück
Sushi mit Thunfisch	€ 5,00/Stück
Taki-Sushi mit Gemüse	€ 4,00/Stück

Mitternachts-Snack

Allgäuer und internationale Käsespezialitäten	€ 6,00/ Person
Leberkäsemmel mit Senf	€ 4,50/ Person
Currywurst mit Brot	€ 4,50/ Person
Chili con Carne mit Brot	€ 6,00/ Person
Allgäuer Wurstsalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot	€ 6,00/ Person
Gulaschsuppe	€ 6,00/ Person



Frühlingsmenü I

Sülze vom Allgäuer Landschwein
an Frühlings- Blattsalaten
mit fruchtiger Vinaigrette

Süppchen von Brunnenkresse
mit sautierter Jakobsmuschel **

Mangosorbet mit Sekt

Kalbsrücken auf Zitronenschaum
mit gebratenem Spargel

Waldmeisterpudding mit frischen Erdbeeren
auf Tahiti-Vanilleeis

5-Gang € 56,00 pro Person

4-Gang € 48,00 pro Person

** entfällt beim 4-Gang-Menü



Frühlingsmenü II

Terrine von der Eismeerforelle und Hecht
an Forellenkaviar mit Crème Fraiche
und Friséesalat

Frühlingsüppchen mit Sauerampfer **

Gefüllte Maispoulardenbrust an Sherryrahm
mit Gemüse vom Markt und Spätzle

Rhabarberterriner mit Schweinsöhrchen

4-Gang € 48,00 pro Person

3-Gang € 42,00 pro Person

** entfällt beim 3-Gang-Menü



Sommermenü I

Mosaik von Thunfisch, Lachs und Saibling
mit Friséesalat und Croûtons

Curry- Mangosüppchen
mit Mini- Lammspießchen

Mini- Calamaretti auf Tomate-Concassé **

Roastbeef vom Aubrac Rind an Sauce Bernaise,
Gratin dauphinois und Keniaböhnchen

Aprikosentarte
mit Fiori di Latte

5-Gang € 68,00 pro Person

4-Gang € 58,00 pro Person

** entfällt beim 4-Gang-Menü



Sommermenü II

Sautierte Entenleber
mit Babyleaf an Birnenschutney

Gazpacho Andalusische Art

Gebratene Jakobsmuschel und Gambas auf Pak Choi **

Ananassorbet **

Allgäuer Spanferkel an Vanillejus
mit Balsamicoschalotten, Rosmarinkartoffeln und Ratatouille

„Glück der Tropen“
Frischkäse - Passionsfrucht Halbkugel, geröstete Kokosnuss,
Sorbet von Banane und Kardamom

6-Gang € 68,00 pro Person

4-Gang € 48,00 pro Person

** entfallen beim 4-Gang-Menü



Herbstmenü I

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust an Preiselbeerchutney
mit herbstlichem Feldsalat und kandierten Walnüssen

Hokkaido- Kürbissuppe

Loup de mer auf Sauerkraut **

Hirschrücken an Hagebuttensauce
mit Spätzle und Schwarzwurzeln

Rüblikuchen und Zwetschgenröster
an gebranntem Mandeleis

5-Gang € 63,00 pro Person

4-Gang € 56,00 pro Person

** entfällt beim 4-Gang-Menü



Herbstmenü II

Wildterrine an Sc. Cumberland

Waldpilzessenz mit Kalbsbrät-Pistazienklößen

Seeteufel auf Safrankohlrabi **

Barbarie Entenbrust
an Cassisjus mit Blaukrautstrudel

Nougat- Orangenparfait mit Babyorangen

5-Gang € 59,00 pro Person

4-Gang € 54,00 pro Person

** entfällt beim 4-Gang-Menü



Wintermenü

Fasanenterrine an Pfefferkirschen

Maronen- Thymian Suppe

Skrei auf Orangenquinoa **

Minzsorbet **

Rinderfilet Wellington
an Sauce Bordelaise und Gratin dauphinois

Hausgemachter Rumtopf mit Vanillekipferleis

6-Gang € 68,00 pro Person

4-Gang € 54,00 pro Person

** entfällt beim 4-Gang-Menü



Hochzeits- Grillbuffet

Vorspeisenteller

Parmaschinken mit Melone
Lachsroulade auf Kartoffelblini
Garnele mit Kirschtomate und Olive
Roastbeef an Sauce Tatar
Tafelspitzsülze an Meerrettich- Espuma

Reichhaltige Auswahl vom Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings, Weißbrotcroûtons,
Speckkrusteln und frischen Kräutern

Mango- Currysuppe mit Garnele auf Avocado- Croustini

Hauptgänge vom Buffet

Zarte Rinderribs pikant mariniert
Schweinehals mit Kräutern und Knoblauch mariniert
Zarte Rindersteaks vom Grill
Schweinefilet auf dem Spieß
Spanferkelhaxen frisch aus dem Grill
Garnelenspieße vom Grill

Als Beilagen servieren wir Ihnen:

Buntes Grillgemüse, Maiskolben mit Kräutern und Knoblauch,
Kartoffelrösti, Wedges

Zum Ausklang

Früchte in Schokolade
Topfenwaffeln mit Kirschkompott
Limonen Joghurtcreme mit Himbeersauce
Pfefferminz Parfait
Mango Creme
Käse vom Brett mit Feigensenf, frischen Trauben und Nüssen

€ 69,00 pro Person
(Preis gültig ab 50 Personen)



Allgäuer Hochzeitsbuffet

Vorspeisen

Geräuchertes Saibling Filet mit Dillmarinade und Sahnemeerrettich
Allgäuer Rauchschinken vom Landschwein an Sellerie- Salat
Allgäuer Wurstsalat mit Emmentaler, Roten-Zwiebeln und Essiggurke
Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Salat vom grünen Spargel
Obazda auf Radieschen Salat
Schwarzwurst mit Limburger sauer angemacht
Gebakener Allgäuer Bergkäse auf Linsensalat

Reichhaltige Auswahl vom Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings, Weißbrotcroûtons,
Speckkrusteln und frischen Kräutern

Rinderkraftbrühe mit Brät und Leberknödel

Hauptgänge

Geschmorte Kalbshaxe an Sherryrahmsouße
Allgäuer Schweinrollbraten an Weizenbiersouße
Rostbraten von der Allgäuer Färse
Hausgemachte Spinatmaultaschen auf Rahmwirsing
Zander und Forellenfilets auf Lauchgemüse
Äpler Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln

Als Beilagen servieren wir Ihnen:

Buntes Gemüse, Spätzle, Serviettenknödel von der Laugen-Brezen,
Kartoffelgratin, Krautkrapfen mit Zwiebel- Speck- Schmelze

Zum Ausklang

Oma´s Vanillecreme mit Himbeeren und Schokoladensauce
gebratene Grießschnitte mit Zimt und Zucker
Apfelküchle und Birnenküchle mit Vanillesouße
Schmand Creme mit Zwetschgen
Eis Variation mit heißen Kirschen und Himbeeren

€ 59,00 pro Person
(Preis gültig ab 50 Personen)



Hochzeitsbuffet „Stadl“

Vorspeisen

Serranoschinken mit Melonen- Portweinsalat
Hausgebeizter Rote Bete Lachs mit Kartoffelblini und Sauerrahmdip
Salat von Garnelen, Kirschtomaten und Avocado
Galantine von Hecht an Salat von Kaiserschoten und Tomaten
Geräucherte Entenbrust an Waldorfsalat
Variationen von geräucherten Edelfischen mit Sahnemeerrettich
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

Reichhaltige Auswahl vom Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings, Weißbrotcroustons,
Speckkrusteln und frischen Kräutern

Hochzeitssuppe mit Brät, Grießklößchen und Maultäschle

Hauptgänge

Rosa gebratenes Roastbeef im Kräutermantel
Schweinefilet in Steinpilzsoße
Zarter Rehrücken im Flädlemantel an Portweinsoße
Lachsfilet im Blätterteig gebacken an Safransoße
Edelfische vom Grill auf Lauchgemüse
Gebratene marinierte Garnelen

Als Beilagen servieren wir Ihnen:

Buntes Gemüse vom Markt, Glasierte Karotten, Speckbohnen,
Spätzle, bunter Reis und Serviettenknödel

Zum Ausklang:

Nougatterrine an Eierlikörsoße
Brownie von weißer und dunkler Schokolade
Salat von frischen Früchten mit dreierlei Sorbets
Joghurtcreme mit Himbeeren
Eistorte „Jägerhof“
Käse vom Brett

€ 64,00 pro Person
(Preis gültig ab 50 Personen)



Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:

Suppen:

Rinderkraftbrühe von der Allgäuer Färsche mit Kalbfleischmaultäschle, Gemüsestreifen und Schnittlauch	€ 8,00
Kürbissuppe mit Hechtklößchen	€ 8,00
Cremesuppe von der Brunnenkresse mit Ravioli vom Räucherlachs	€ 8,50
Curry- Mangosuppe mit Avocadogarnelen und Croustini	€ 8,50

Vorspeisen:

Millefeuille von Semmelknödel und Pilzen an kleinem Salatbukett	€ 11,50
Bündnerfleisch und Tirolerschinken an Melonen- Feigensalat	€ 11,50
Salat von Büffelmozzarella dazu Avocado und Basilikum mit gebratenen Garnelen	€ 14,50
Gebratene Wachtelbrüstchen auf jungen Blattspinatsalat	€ 14,00
Garnelen und Jakobsmuscheln auf Ratatouillesalat und Parmesanchip	€ 14,50
Feldsalat in Safrandressing mit in Kräuter gedämpften Ikarimi Lachs	€ 13,50

Zwischengerichte:

(Auch als Hauptgang möglich)

Roulade von Kaninchenrücken und Entenbrust auf bunten Gemüserauten an Estragonsauce	€ 13,00
Riesengarnelen auf Blattspinat an Safran- Limonenschaum	€ 14,00
Feines Ochsenschwanzragout in Barolosauce auf Polentataler	€ 13,00
Lachsklößchen in Krebssoße auf buntem Gemüseragout mit Tagliatelle	€ 14,00
Atlantikzungenröllchen auf Pastisspinat	€ 14,00
Roulade von der Maispoularde auf getrüffeltem Kartoffelpüree	€ 14,50

Sorbets

Limonen- Basilikumsorbet mit Gin	€ 7,50
Mangosorbet mit Champagner	€ 8,00
Guave- Kokos- Sorbet mit Champagner	€ 8,50



Hauptgerichte Fleisch:

Zartes Roastbeef im Kräutermantel gebraten an Rotweinsauce mit Speck- Bohnenbündchen und Kartoffelgratin € 23,00

Rinderfilet Rossini an Portweinsauce mit gebratener Entenstopfleber, Trüffel, buntem Gemüse und Kartoffelkräpfen € 25,50

Rehrücken aus heimischer Jagd in Flädlemantel an Lembergersösle, Preiselbeer- Portweibirne, Broccoliröschen und Spätzle € 24,00

Schweinefilet vom Isnyer Landschwein an Rotweinsauce auf Käsespätzle und buntem Gemüse umlegt € 25,00

Schweinekrustenbraten mit Kümmelsauce, Bayrischkraut und Semmelknödel € 19,50

Kalbsrücken Dijon- Senf- Kräuterkruste an Riojasauce, Gemüsebukett und Kartoffel- Trüffelpüree € 24,50

Gefüllte Maispoulardenbrust an Sherryrahm, pikanten Blattspinat und Rosmarinkartoffeln € 22,00

Fischgerichte

Zanderfilet an Champagnerschaum auf Pilzrisotto mit confierten Kirschtomaten € 23,50

Tranche vom Ikarimi Lachs auf Paprikagemüse und Püree von der Batate an Tomaten- Basilikumschaum € 24,00

Filet von der Lotte an Bouillabaiseschäum, Minigemüse und Tagliatelle € 26,00

Vegetarisch

Semmelknödelsoufflé mit Waldpilzen a lá Crème und gebackener Rucola € 14,50

Spaghetti aglio olio mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Grano Padano € 14,50

Pikantes Gemüse- Tofu Curry mit Wildkräutern dazu Limetten- Basmatireis € 14,50



Dessert:

Gateau von der Passionsfrucht und Naturjoghurt Thai Mango- Vanille stewed, Frozen Joghurt	€ 11,50
Duett von der Callebaut Schokolade (Mousse und Tarte) mit frischen Früchten der Saison und Schokoladensorbet	€ 12,00
„Tiramisu“ - Maraschino- Ananas Ragout und weißes Espresso Mousse	€ 11,00
„Old Bavarian“ Karamelisierter Apfelstrudel mit Vanille,- Rumsoße, Zwetschgenröster und Vanilleeis	€ 11,00
„Glück der Tropen“ Frischkäse - Passionsfrucht Halbkugel, geröstete Kokosnuss, Sorbet von Banane und Kardamom	€ 13,00
Allgäuer Holunderblütensorbet mit buntem Melonensalat in Champagner	€ 13,50
Gebackener Schokoladen - Walnussbrownie mit Curcuma-Birnen-Chutney, Catalana Espuma und Sorbet von Sauerrahm und Vanille	€ 12,50
Glasierter Rübli – Zitronenkuchen mit Ragout vom Bodensee Apfel und Grauburgunder, Ricotta - Agaven-Mousse und Eis von der gerösteten Walnuss	€ 12,50
Törtchen von Erdbeere und Topfen (Saisonbedingt) Schokoladenerde, marinierte Waldbeeren und geeisten Erdbeeren	€ 12,00
Baked New York Cheese Cake mit Confit von der Heidelbeere und Portwein, Mokka-Kalhua Eis und Schokoladenchips	€ 12,00
Schokobrunnen mit frischen Fruchtspießen	€ 250,00



Getränkepauschale zu Ihrer Hochzeit (Beispiel)

Aperitif

Prosecco Valdobbiadene
Mirtillo Spritz
Aperol Spritz
Lillet wild Berry
Meckatzer Sonntagsbier frisch vom Fass in 0,2 li
Wasser
Saftschorlen

Getränke zum Dinner

Weinauswahl nach Weinkarte, zum Beispiel:
Hagnauer Burgstall Müller Thurgau Edition *oder*
Grauburgunder trocken *oder*
Nero d'Avola Sicilia trocken *oder*
Parallele 45 Côtes du Rhone
Meckatzer Export
Weissbier
Alkoholfreies Bier
Wasser
Apfelsaft
Johannisbeersaft
Coca Cola/Fanta/ Sprite
Fruchtsaftschorlen
Kaffee cremé
Cappuccino
Espresso
Tee

49,- €/ Person

Die Getränkepauschale gilt vom Aperitivo bis zu Beendigung des Dinner
(spätestens bis 22.30 h)

Für jede weitere Stunde berechnen wir 9,- €/ Person
oder es gilt Einzelabrechnung nach Verbrauch



Raummiete

Stadl inklusive Moorhütte
Stadl ohne Moorhütte
Moorhütte

€ 1.500,00 pro Tag
€ 1.100,00 pro Tag
€ 400,00 pro Tag

Extras

gedruckte Menü/Buffetkarte

Kartenhülle mit farbigem Band (silber, gold)
und inkl. bedrucktem Inlay
Bedruckte Tischkarten
Tischplan Ausdruck DIN A3

€ 3,00 pro Stück
€ 2,50 pro Stück
€ 10,00 pro Stück

Raumgestaltung

Tischgestecke
Buffetgestecke
Stuhlhussen in Weiß
Bierbank mit Husse
Biertisch mit Husse
Bistrotisch mit Husse
Lagerfeuer & Fackeln im Außenbereich
Heuballen einzeln
Kronleuchter mit Teelichter
Rednerpult
Traubogen

ab € 25,00 pro Stück
ab € 45,00 pro Stück
€ 9,00 pro Stück
€ 12,00 pro Stück
€ 19,00 pro Stück
€ 12,00 pro Stück
€ 120,00 pauschal
€ 9,00 pro Stück
€ 28,00 pro Stück
€ 15,00 pro Stück
€ 40,00 pro Stück

Gedeck

Tischdecke oder -läufer, Deckserviette,
Mundservietten und Kerzen

€ 3,50 pro Person



Technisches

Mikrofonanlage	€ 25,00 pauschal
Beamer	€ 25,00 pauschal
Leinwand klein	€ 15,00 pauschal
Leinwand groß	€ 35,00 pauschal
Bühne	€ 15,00 pro qm
Klavier	€ 120,00 pauschal

Sonstiges

Nachtzuschlag ab 01.00 Uhr max. 2 Mitarbeiter ab 1.00 Uhr	€ 90,00 / Mitarbeiter/Stunde
--	------------------------------

Korkgeld für 0,75 Flaschen

Wein	€ 19,00 pro Flasche
Sekt	€ 22,00 pro Flasche
Champagner	€ 32,00 pro Flasche
Spirituosen	€ 100,00 pro Flasche

Für mitgebrachte Kuchen

berechnen wir ein Tellergeld in Höhe von	€ 3,80 pro Person
--	-------------------

Für Ihre mitgebrachte Hochzeitstorte

berechnen wir ein Tellergeld in Höhe von	€ 1,80 pro Person
--	-------------------

**Wir freuen uns auf Ihre Reservierung
Ihr Team vom Berghotel Jägerhof**

Mit Stand 24.November 2021 verlieren alle bisherigen Angebote Ihre Gültigkeit.