



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
Mini Flammkuchen klassisch und vegan
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



Beispielmenüs

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 € 65,00 pro Person

4-Gang € 59,00 pro Person

** entfällt beim 4-Gang-Menü



Frühlingsmenü II

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

Frühlingssüppchen mit Sauerampfer

Gefüllte Maispoulardenbrust an Sherryrahm
mit Gemüse vom Markt und Spätzle

Rhabarberterriner mit Schweinsöhrchen

4-Gang € 58,00 pro Person



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 Bearnaise,
Gratin dauphinois und Keniaböhnchen

Aprikosentarte
mit Fiori di Latte

5-Gang € 74,00 pro Person

4-Gang € 62,00 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 € 72,00 pro Person

4-Gang € 58,00 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 € 66,00 pro Person

4-Gang € 59,00 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 € 69,00 pro Person

4-Gang € 59,00 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 € 72,00 pro Person

4-Gang € 68,00 pro Person

** entfällt beim 4-Gang-Menü



Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen:

Suppen:

Rinderkraftbrühe von der Allgäuer Färsse 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	€ 15,50
Gebratene Wachtelbrüstchen auf jungen Blattspinatsalat	€ 18,00
Garnelen und Jakobsmuscheln auf Ratatouillesalat und Parmesanchip	€ 19,50
Feldsalat in Safrandressing mit in Kräuter gedämpften Ikarimi Lachs	€ 14,50

Zwischengerichte:

Riesengarnelen auf Blattspinat an Safran- Limonenschaum	€ 16,00
Feines Ochsenchwanzragout in Barolosauce auf Polentataler	€ 14,00
Lachsklößchen in Krebssoße auf buntem Gemüseragout mit Tagliatelle	€ 16,00
Atlantikzungenröllchen auf Pastisspinat	€ 19,00
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 € 29,00

Rinderfilet Rossini an Portweinsauce mit gebratener Entenstopfleber, Trüffel, buntem Gemüse und Kartoffelkräpfen € 36,50

Rehrücken aus heimischer Jagd in Flädlemantel an Lembergersösle, Preiselbeer- Portweibirne, Broccoliröschen und Spätzle € 26,00

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

Schweinekrustenbraten mit Kümmelsauce, Bayrischkraut und Semmelknödel € 19,50

Kalbsrücken Dijon- Senf- Kräuterkruste an Riojasauce, Gemüsebukett und Kartoffel- Trüffelpüree € 29,50

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 € 29,00

Vegetarisch

Semmelknödelsoufflé mit Waldpilzen a lá Crème und gebackener Rucola € 15,50

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

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



Dessert:

Gâteau 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	€ 14,00
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 geesteten 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	€ 280,00



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 Aperitif bis zu Beendigung des Dinner
(spätestens bis 22.30 h)

Für jede weitere Stunde berechnen wir 10,- €/ Person
oder es gilt Einzelabrechnung nach Verbrauch



Raummiete

Stadl inklusive Moorhütte

€ 1.900,00 pro Tag

Extras

gedruckte Menü/ Buffetkarte

Kartenhülle mit farbigem Band (silber, gold)

und inkl. bedrucktem Inlay

€ 3,00 pro Stück

Bedruckte Tischkarten

€ 2,50 pro Stück

Tischplan Ausdruck DIN A3

€ 10,00 pro Stück

Raumgestaltung

Tischgestecke

ab € 25,00 pro Stück

Buffetgestecke

ab € 45,00 pro Stück

Stuhlhussen in Weiß

€ 9,00 pro Stück

Bierbank mit Husse

€ 12,00 pro Stück

Biertisch mit Husse

€ 19,00 pro Stück

Bistrotisch mit Husse

€ 12,00 pro Stück

Lagerfeuer & Fackeln im Außenbereich

€ 120,00 pauschal

Heuballen einzeln

€ 9,00 pro Stück

Kronleuchter mit Teelichter

€ 28,00 pro Stück

Rednerpult

€ 15,00 Stück

Traubogen

€ 40,00 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	€ 140,00 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

Vegetarische und Vegane Vorschläge erstellen wir individuell

Wir veranstalten ab 75 Personen (Erwachsenen Vollzahlern)
Mit Stand 10. März 2022 verlieren alle bisherigen Angebote Ihre Gültigkeit.
Mindestgästeinzahl 75 Personen Erwachsene Vollzahler.
Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen unter
www.berghotel-jaegerhof.de