

Unsere Menüvorschläge für Ihre Feier im Jagdhaus Eiden

2019



Gültig bei einheitlicher Vorbestellung, ab 6 Personen.

Menüwünsche sind möglichst eine Woche im Voraus anzumelden.

Unsere Nachlassangebote:

Sie kommen mit mindestens 15 Personen mittags zu einem einheitlich, vorbestelltem Menü – Wir gewähren Ihnen 10 % Nachlass auf den Menüpreis (außer an Sonn- und Feiertagen sowie verlängerten Wochenenden).

oder

Sie kommen mit mindestens 15 Personen abends zu einem einheitlich, vorbestelltem Menü – Wir gewähren Ihnen 5 % Nachlass auf den Menüpreis (montags bis donnerstags, in den Monaten Januar bis April und Oktober, außer an Feiertagen sowie „verlängerten Wochenenden“).

Vorspeisen

Frische Blattsalate in Balsamicovinaigrette
mit Kirschtomaten und Babymozzarella

Dreierlei von der Nordseekrabbe
Suppe, gesüßt, Salat

Feldsalat mit eingelegten Feigen, Walnüssen
& Tete de Moine

Carpaccio von der Jakobsmuschel
mit Kaviarvinaigrette an feinem Salatbouquet

Gänseleberterrine an winterlichem Salatbouquet
(ab 01.11. bis 20.12.)

Suppen

Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe mit Räucherlachs

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstangen

Frankfurter Kräutersuppe mit gebackener Haxe

Tomatenkraftbrühe mit Grießnocken

Waldpilzsuppe mit Semmelknödeln

Zwischengänge

Rosa Kalbstafelspitz mit Beurre blanc und Jakobsmuschel

Gebratenes Wachtelbrüstchen auf marinierten Linsen
und Aprikosenchutney

Zwischenahner Zander mit Lachsschaum
im Blätterteig gebacken mit Blattspinat und Kräutersauce

Hauptgänge

Geschmorte Hirschroulade in Wacholderrahmsauce,
Preiselbeer-Birne, Rote Betekohl und Kartoffelklöße

Gratiniertes Lammrückenfilet mit Olivenkruste
dazu Bohnencassoulet und Thymiangrießstrudel

Zart rosa Roastbeef aus dem Niedergar in Kräuterkruste
Sauce Bearnaise, saisonale Gemüseplatte & Kartoffelgratin

Rinderfilet Wellington, mit Champignonfüllung
in Blätterteig gebacken, Sauce Béarnaise und
saisonale Gemüseplatte

Rückensteak vom Jungrind auf Backensauce,
Frühlingsgemüse und Dauphinkartoffeln

Medaillons vom Damhirsch auf Preiselbeersauce, Kräuter-
seitlingen saisonalem Gemüse und Herzoginkartoffeln

Zart rosa gebratene Rehkeule mit Preiselbeer-Birne, Waldpilzen
winterlichem Gemüse und Haselnusspätzle

Geschmorter Gänsebraten dazu Schmorapfel, Rote-
Betekohl, Rosenkohl, glasierte Trauben und Kartoffelklöße
(ab 01.11. bis 20.12)

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, zerlassener
Butter und neuen Kartoffeln dazu wahlweise Ammerländer
Knochenschinken, Zanderfilet & Kalbschnitzel
(ab Beginn der regionalen Spargelernte bis zum 24.06.)

Desserts

Heiße Himbeeren mit Geist und Vanillerahmeis

Dreierlei von der Valrhona-Schokolade

„Opera“ Haselnuss-Knusperschnitte an Mangokompott

Weißes Schokoladentörtchen mit
Cassisorbet mit Mangokompott

Warme Zimtzwetschgen mit Walnusseis

Gemischter Dessertteller „Jagdhaus Eiden“

Cassisschnitte mit Passionsfruchtsorbet

Früchte aus dem Rumtopf mit Vanilleeis
(ab 01.11. bis 20.12.)

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis
(ab Mai bis August)

Die Preise der einzelnen Gerichte richtet sich nach der Anzahl der gewählten Gänge im Menü. Gerne berechnen wir den Menüpreis für Sie.

Ganzjähriges Menü

Dreierlei von der Nordseekrabbe

Suppe, Sülze, Salat

Klare Ochsenschwanzsuppe

mit Chesterstangen

Zart rosa gebratenes Roastbeef in Kräuterkruste

Sauce Béarnaise, saisonale Gemüseplatte

& Kartoffelgratin

Weißes Schokoladentörtchen

mit Mangokompott

Preis pro Person Euro 59,10

Frühlingsmenü

(ab Beginn der regionalen Spargelernte bis zum 24.06.)

Frische Blattsalate in Balsamicovinaigrette

mit Kirschtomaten & Babymozzarella

Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und neuen Kartoffeln

dazu Ammerländer Knochenschinken, Zanderfilet

und Kalbschnitzel

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Preis pro Person Euro 44,60

Regionales Wintermenü

(Oktober bis März)

Feldsalat

mit eingelegten Feigen, Walnüssen

und Tete de Moine

Rosa gebratene Rehkeule

mit Preiselbeer-Birne, Waldpilze, winterliches Gemüse

und Haselnusspätzle

Cassisschnitte

mit Passionsfruchtsorbet

Preis pro Person Euro 51,60

Gänsebratenmenü

(ab 01.11. bis 20.12.)

Feldsalat mit Speck und Croûtons
in Senfvinaigrette

Waldpilzsüppchen
mit Semmelknödeln

Geschmorter Gänsebraten
dazu Schmorapfel, Rote Betekohl, Rosenkohl
glasierte Trauben und Kartoffelklöße

Früchte aus dem Rumtopf
mit Vanilleeis

Preis pro Person Euro 53,45

Finger Food Vorschläge

Lachs & Schinkenpraline

Cracker mit Kräuterfrischkäse

Minifrühlingsrollen mit sweet-chili-Soße

Geüllte Antipasti

Gebackene Miniquiche

Mozzarella mit Mango & Pesto

Grissini mit Parmaschinken

Räucherlachsflädle

Tagessuppe im Weckglas

Kleine Frikadellen auf pikantem Kräuterjoghurt

Garnele im Kartoffelmantel

Stremellachspraline

Perlhuhnroulade auf Nusspesto

Früchte mit Quarkschaum im Weckglas

Vanille-Crème Brûlée

Schokoladenbrownies

Preis pro Person Euro 30,15

Büffet

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Ammerländer Knochenschinken mit Melone
Shrimpscocktail mit Gemüsesprossen im Weckglas
Tomate und Minimozzarella in Basilikumvinaigrette
Gartensalate mit Schafskäse und Oliven
Gefüllte Roastbeefröllchen an eingelegtem Gemüse
Ganzer Norwegischer Fjordsalm mit gebeiztem Lachs
Nordseekrabben mit Senf-Dill –Sauce
Gefüllte Antipasti und buntes Grillgemüse
Gartensalate mit Hausdressing und Croûtons

Suppe

Tomatenessenz
Gemüsestreifen und Grießklößen

Hauptgänge

Rosa gebratenes Roastbeef von der Färse mit Kräutern überbacken
jahreszeitliche Gemüseplatte
und Kartoffelgratin

Filet vom Steinbeißer
mit Wokgemüse, Tandoorischaum
und Bandnudeln

Vegetarische Cannelloni
gefüllt mit Feta und Blattspinat
in herzhafter Tomatensauce

Desserts

Mousse von weißer und brauner Valrhona-Schokolade
Aprikosenschnitte auf hellem Biskuit
Etagere mit frischem Obst
Zweierlei Crème Brûlée
Herzhafter Käse vom Brett
mit Trauben, Chutney und Salzgebäck

Preis pro Person Euro 48,00

Private Küchenparty

(6-40 Personen)

Blitzender Stahl und fliegende Köstlichkeiten

Wie wäre es ...mal durch unsere Küche zu flanieren?
Um von all den Köstlichkeiten aus Töpfen und Pfannen zu naschen?
Mit einem Koch, der nur für Sie alleine kocht, und sicherlich
auch einige Tipps und Tricks verrät.

Das Brutzeln in der Pfanne, Gerüche die in der Nase kitzeln, gute Musik...
Entdecken und genießen, einfach an Stehtischen dem Trubel in der Küche zusehen...
oder im angrenzenden Restaurant Platz nehmen...

Unsere Köstlichkeiten

Kleine Austernbar
Essenz von der Wachtel mit Kotelett und Ei
Confiertes Rinderfilet von der Ammerländer Färse
Frische Jakobsmuschel in der Schale, geputzt, gebraten auf rotem Mangold
Geröstetes Focaccia mit Tomatensugo/ Ziegenkäsecreme
Blinis mit hausgebeiztem Graved Lachs mit Honig-Senf dip
Pochierter Orangensalm auf Kaviar-Crème fraîche
Zwischenahner Räucheraalparfait auf Gurkencarpaccio
Crêpes-Suzette mit Vanillerahm
Gratinierte Beerenfrüchte mit Pistazienfinancier und Joghurt-Minzeis

Wundern Sie sich nicht, die Party findet in der Apicius Küche statt, während direkt daneben in der Restaurantküche des Jagdhaus Eiden das „normale“ à la carte- Geschäft stattfindet!

Die Preise und wichtige Informationen

Aperitif, Weißwein, Rotwein, Bier, Wasser, Kaffee und alkoholfreie Getränke
sowie Küchenpartymenü inklusive

Preise pro Person

69,30 Euro ab 20 Personen

81,00 Euro ab 12 Personen

92,50 Euro 6-12 Personen

Dauer der Veranstaltung ab Menübeginn 3 Stunden
Alle Preise inkl. Küchenpersonal und der Speisen und Getränke während
des Arrangementzeitraumes (3 Stunden)
Zuzüglich Bedienungspersonal à 33,00 Euro pro Mitarbeiter und Stunde

Bitte teilen Sie uns bei Buchung mit, falls bei der Wahl des Menüs oder der Getränke etwas
Besonderes zu beachten ist (z.B. Allergiker, Vegetarier).

Nur buchbar Sonntag bis Dienstag, oder wenn das Apicius geschlossen hat

