

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 Hirschrolade 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

Gemischter Dessertteller „Jagdhaus Eiden“
(Crème Brûlée, Panna Cotta mit Himbeeren, Tiramisu, Passionsfrucht & Salzkaramell)

Savarin aus griechischem Joghurt mit Rhabarber-Kaltschale und Himbeersorbet

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Zwergorangen-Kompott & Tonkabohnen-Eis

Milchschokolade mit Passionsfrucht & exotischem Bananeneis

Pochierte Birne aus dem Rotwein-Gewürzsud mit Vanillecreme

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

FrISCHE Erdbeeren mit Vanilleeis
(ab Mai bis August)

Rohmilchkäse-Selektion „Maitre Affineur Waltmann“

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

Crème Brûlée
Panna Cotta mit Himbeeren
Tiramisu
Kleiner Schokoladen-Brownie
Macarons
Kleine Liebesäpfel

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

Crème Brûlée
Panna Cotta mit Himbeeren
Tiramisu
Kleiner Schokoladen-Brownie
Macarons
Kleine Liebesäpfel
Schokoladenbrunnen mit Früchten und Toppings
Candy Bar
Eiscreme (im Raum frisch für Sie zubereitet)

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-Senfdip
Pochierter Orangensalm auf Kaviar-Crème fraîche
Zwischenahner Räucheraalparfait auf Gurkencarpaccio

