

Unsere Menüvorschläge
für Ihre Feier im Jagdhaus Eiden

2024



Gültig bei einheitlicher Vorbestellung, ab 10 Personen.

Menüwünsche sind möglichst zwei Wochen im Voraus anzumelden.

Unser regionales Menü

Tatar vom Limousin Rind vom Bio Hof Hinrichs aus Edewecht
klassisch mariniert, mit Senfcreme, Brotchips & jungen Kräutern

Zwischenahner Zander & geräucherter Aal
Beurre Blanc mit Apfelessig, schwarze Linsen & Kartoffelschaum

Pilsmer Deichlammrücken mit Aromaten gebraten
knusprige Ziegenfrischkäse Praline, Jus mit Zitronen-Thymian,
buntes Gartengemüse & Kartoffel-Blätterteig Schnitte

Schaum vom Joghurt von der Molkerei Diers in Oldenburg
mit Apfel aus dem alten Land & knusprigem Eiden Müsli

Preis pro Person Euro 82,90

Unser Jagdhaus Menü

Meerrettich-Mousse mit Rote Bete, gehobeltem Wildschinken & Haselnüssen

Süppchen aus Waldpilzen mit kleiner Praline aus geschmorter Wildschweinkeule

Rehrücken im Blätterteig gegart, Cassisjus, Wirsinggemüse,
Selleriecreme & Pilze der Saison

Valrhona Schokoladencreme mit Pistazie & Sauerkirsche

Preis pro Person Euro 79,00

Unser Spargel Menü

(ab Beginn der regionalen Spargelernte bis zum 24.06.)

Wildkräutersalat mit Champagner-Safran-Vinaigrette,
jungen Spargelspitzen & Pilsmer Ziegenfrischkäse

Süppchen vom Spargel mit Greetsieler Nordseekrabben & Bärlauch Pesto

Stangenspargel vom Köhrmann Hof
mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter & neuen Kartoffeln
dazu Ammerländer Knochenschinken,
Zanderfilet & Kalbschnitzel

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Preis pro Person Euro 67,00

Unser Gänse Menü

(ab 01.11. bis 20.12.)

Terrine von der Gänseleber mit Apfel Chutney,
wilden Feigen & Madeiragelee

Waldpilzsüppchen

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

Früchte aus dem Rumtopf
mit Vanilleeis

Preis pro Person Euro 72,70

Unser kleines Menü

Geräucherter Lachs aus der Räucherei Baade mit Kartoffelrösti,
Crème Fraîche & jungem Blattsalat

Tomaten Consommé mit kleinen Ravioli*

Roastbeef vom Argentinischen Weiderind mit Kräuterkruste,
glasiertem Gemüse & Pommes Dauphine

Weißer Schokolade, Vanille, Mandel & Beerenfrüchte

Menü in vier Gängen pro Person Euro 65,80

***Menü in drei Gängen (ohne Suppe) pro Person Euro 58,20**

Unser vegetarisches Menü

Salat von Avocado & Kohlrabi mit Haselnüssen, Petersilie und Zitrone

Süppchen von Karotte & Ingwer

Steinpilzrisotto

Geschmorte Aubergine mit Kichererbse, Tahini, Granatapfel & Ducca

Schaum vom Sojajoghurt
mit Sorbet, Apfel & Cerealien

Preis pro Person Euro 57,00

Der bunte Tisch

(6-12 Personen)

Ein großer Tisch, eine große Familie, ein großartiger Abend

Unser Menü zum Teilen fördert ein bewusstes gemeinsames Esserlebnis. Es gibt daher keine klassische Menü-Abfolge, sondern die Gäste einigen sich auf ein Sharing-Menü und bedienen sich dann selbst aus den bis zu 15 Gerichtskomponenten, die in unterschiedlichen Schalen und Platten auf den Tisch kommen.

Zum Beginn:

Focaccia, Baguette, kleine Brötchen, Grissini

Fassbutter, Frischkäse, Hummus, Olivenöl & Kräuterquark

Gebrochener Parmesan, Antipasti & Kalamata Oliven

Krabbencocktail mit Romana Salat, Gurke & Melone

Schottischer Lachs leicht gebeizt mit Dill Senf Soße

Fenchelsalami & Mortadella

Parmaschinken mit Melone

Hauptsächliches:

Geschmorte Kalbsbacke in Burgunder-Gemüsejus

Perlzwiebeln, gerösteter Pancetta, Champignons & Kartoffelgratin

Norwegisches Lachs im Blätterteig mit Kräuterfarce gebacken

junger Blattspinat & kleine Butterkartoffeln

Danach:

Kleine Auswahl an Rohmilchkäse mit Fruchtchutneys, Weintrauben & Baguette

Café Gourmand mit drei süßen Teilen aus unserer Patisserie

Preis pro Person Euro 56,90

Genuss zum Teilen im Eiden (10-20 Personen & in maximal 2 Tafeln)

Ein großer Tisch, eine große Familie, ein großartiger Abend

Unser Menü zum Teilen fördert ein bewusstes gemeinsames Esserlebnis. Es gibt daher keine klassische Menü-Abfolge, sondern die Gäste einigen sich auf ein Sharing-Menü und bedienen sich dann selbst aus den bis zu 15 Gerichtskomponenten, die in unterschiedlichen Schalen und Platten auf den Tisch kommen.

Zum Beginn:

Focaccia, Baguette, kleine Brötchen, Grissini

Fassbutter, Frischkäse, Hummus, Olivenöl & Kräuterquark

Kleine Windbeutel mit geräucherter Forellencreme, Dill & Kaviar

Krabbencocktail mit Romana Salat, Gurke & Melone

Gegrillte Aubergine mit Hummus, Pistazie & Ducca

Ziegenfrischkäse mit Walnusscrumble & Feigensenf

Wilde gebratene Garnele mit Thai Salsa

Büffelmozzarella mit Tomatenrelish, altem Balsamico & Basilikum

Schottischer Lachs leicht gebeizt mit Dill Senf Soße

Fenchelsalami & Mortadella

Parmaschinken mit Melone

Hauptsächliches:

Roastbeef vom Rind mit Gemüsesalsa

auf Ofengemüse & Rosmarinkartoffeln

Kichererbsen Falafel

auf orientalischem Gemüse, Pimentos & Gewürzjoghurt

Maishähnchen mit Parmaschinken & Kräutern gegart

auf grünem Spargel mit Zitronenjus & Polenta

Filet vom Lachs mit Garnelen & Thaicurry im Wok serviert

mit asiatischem Gemüse, Cashewnüssen & Jasminreis

Danach:

Crème Brûlée, Kokos Panna Cotta,
Schokoladen Brownie, Tiramisu, Macarons

Rohmilchkäse vom Backensholzener Hof
serviert mit Frucht-Chutneys, hausgemachtem Früchtebrot & Weintrauben

Preis pro Person Euro 68,30

Finger Food Vorschläge

(ab 6 Personen)

Preise pro Teil / Mindestabnahme pro Teil: 6

Grissini mit Parmaschinken	2,60€
Gazpacho	2,40€
Kleine Windbeutel mit geräucherter Forellencreme, Dill & Kaviar	3,50€
Krabbencocktail mit Romana Salat, Gurke & Melone	4,00€
Wilde gebratene Garnele mit Thai Salsa	3,80€
Tramezzini mit geräuchertem Lachs, Frischkäse & Meerrettich	3,20€
Tatar vom Limousin Rind mit Kapern & Crème Fraîche	4,00€
Ziegenfrischkäse mit Walnusscrumble & Feigensenf	2,90€
Büffelmozzarella mit Tomatenrelish, altem Balsamico & Basilikum	3,40€
Gebackene Mini Quiché	2,50€
Crème Brûlée	2,00€
Kokos Panna Cotta	2,40€
Tiramisu	2,20€
Kleiner Schokoladen-Brownie	2,00€
Macarons	1,60€

Büffet Summertime

(1.5- 30.9 ab 20 Personen)

Aus der Bäckerei

Focaccia, Baguette, kleine Brötchen, Grissini & Laugengebäck
Fassbutter, Frischkäse, Hummus, Olivenöl & Kräuterquark

Vorspeisen

Blattsalate und Rohkostsalate mit zwei Dressings & Croûtons

Buntes Grillgemüse

Fenchelsalami & Mortadella

Parmaschinken mit Melone

Büffelmozzarella mit Tomatenrelish, altem Balsamico & Basilikum

Feta Käse mit Wassermelone, Minze & Limonenöl

Spargelsalat mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan & Champagner-Safran Vinaigrette

Schottischer Lachs leicht gebeizt mit Dill Senf Soße

Krabbencocktail mit Romana Salat, Gurke & Melone **(+4,50€ p.P)**

Gillardeau Austern mit Zitrone **(+5,20€ p.P)**

Suppe

Unsere Gazpacho

Süßkartoffelsuppe mit Ingwer & Curry

Hauptgänge

Roastbeef vom Rind mit Gemüsesalsa

Ofengemüse, BBQ Soße & jungen Kartoffeln

Maishähnchen mit Parmaschinken & Kräutern gegart

auf glasiertem grünem Spargel mit Zitronenjus & Polenta

Filet vom Lachs mit Garnelen & Thaicurry im Wok serviert

mit asiatischem Gemüse, Cashewnüssen & Jasminreis

Kichererbsen Falafel

auf Orientalischem Gemüse, Pimentos & Gewürzjoghurt

Käse

Rohmilchkäse vom Backensholzener Hof
serviert mit Frucht-Chutneys, hausgemachtem Früchtebrot & Weintrauben

Desserts

Crème Brûlée, Kokos Panna Cotta, Tiramisu,
Schokoladen-Brownie, Macarons
Schokoladenbrunnen mit Früchten & Toppings

Preis pro Person Euro 71,50

Büffet Wintertime

(1.10- 30.4 ab 20 Personen)

Aus der Bäckerei

Walnussbrot, Baguette, kleine Brötchen, Grissini & Laugengebäck
Fassbutter, Frischkäse, Hummus, Olivenöl & hausgemachter Schmalz

Vorspeisen

Blattsalate und Rohkostsalate mit zwei Dressings & Croûtons

Buntes Grillgemüse

Luftgetrockneter Schinken, Fenchelsalami & Mortadella

Büffelmozzarella mit Tomatenrelish, altem Balsamico & Basilikum

Waldorf Salat mit geräucherter Gänsebrust

Pilzsalat mit Lauch, Nüssen & Staudensellerie

Schottischer Lachs leicht gebeizt mit Dill Senf Soße

Krabbencocktail mit Romana Salat, Gurke & Melone **(+4,50€ p.P)**

Gillardeau Austern mit Zitrone **(+5,20€ p.P)**

Suppe

Selleriesüppchen mit Croutons

Hauptgänge

Roastbeef vom Rind mit Mohnkruste

Madeirajus, glasierten Pilzen, getrüffeltem Wirsing & Kartoffelgratin

Hirschragout mit Rotwein-Preiselbeeren Soße

winterlichem Gemüse & hausgemachten Spätzle

Filet vom Zwischenahner Zander

mit Champagner Beurre Blanc, Sauerkraut & Kartoffelpüree

Rotkohlstrudel

mit Maronen, Nüssen & wilden Feigen

Käse

Rohmilchkäse vom Backensholzener Hof
serviert mit Frucht -Chutneys, hausgemachtem Früchtebrot & Weintrauben

Desserts

Crème Brûlée, Tiramisu, Kokos Panna Cotta,
Schokoladen-Brownie, Macarons
Schokoladenbrunnen mit Früchten & Toppings

Preis pro Person Euro 68,95

Private Küchenparty

(10-25 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

Walnussbrot, Baguette, kleine Brötchen, Grissini & Laugengebäck
Fassbutter, Frischkäse, Hummus, Olivenöl & Kräuterquark

Kleine Austernbar

Gazpacho

Ziegenfrischkäse mit Walnusscrumble & Feigensenf

Büffelmozzarella mit Tomatenrelish, altem Balsamico & Basilikum

Kleine Windbeutel mit geräucherter Forellencreme, Dill & Kaviar

Krabbencocktail mit Romana Salat, Gurke & Melone

Wilde gebratene Garnele mit Thai Salsa

Tatar vom Limousin Rind mit Kapern & Creme Fraîche

US Roastbeef mit Miso, wilder Brokkoli, Sesam & Aubergine

Crème Brûlée, Kokos Panna Cotta,

Tiramisu, kleiner Schokoladen-Brownie, Macarons

Schokoladenbrunnen mit Früchten & Toppings

Candy Bar

Wundern Sie sich nicht, die Party findet in der Apicius Küche statt, während direkt daneben in der
Restauranterküche 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

105,55 Euro ab 15 Personen

120,60 Euro 10-14 Personen

Dauer der Veranstaltung ab Menübeginn 3 Stunden

Alle Preise inkl. Küchenpersonal, der Speisen und Getränke während
des Arrangement Zeitraumes (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 und Montag, oder wenn das Apicius geschlossen hat