

# Unsere Menüvorschläge für Ihre Feier im Jagdhaus Eiden

2020



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

Gänseleberterrinen an winterlichem Salatbouquet  
*(ab 01.11. bis 20.12.)*

## Suppen

Aufgeschlagene Brunnenkressensuppe 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 60,90

## 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 45,95

## 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 53,15

## 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 55,05

## 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 31,05

## 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 Seeteufel  
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

Preis pro Person Euro 49,45

# 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

Crème Brûlée, Panna Cotta mit Himbeeren

Tiramisu, kleiner Schokoladen-Brownie, Macarons

Schokoladenbrunnen mit Früchten und Toppings

Candy Bar

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

71,40 Euro ab 20 Personen

83,45 Euro ab 12 Personen

95,30 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**

