

# 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“).

## **Unser regionales Menü**

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

\*\*\*

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

\*\*\*

*Pilsmer Deichlammrücken mit Aromaten gebraten  
Jus mit Kräutern aus dem Garten, weißes Bohnenpüree & geschmolzene Tomaten*

\*\*\*

*Apfel aus dem alten Land  
Holunderblüte, Vanille & Roggencrumble*

Preis pro Person Euro 65,50

## **Unser Jagdhaus Menü**

*Carpaccio vom Hirschrücken mit Gänseleber, Apfel, Sellerie & Walnuss*

\*\*\*

*Süppchen aus Waldpilzen mit kleiner Praline aus geschmorter Wildschweinkeule*

\*\*\*

*Rehrücken im Blätterteig gegart, Cassisjus, geräucherter Sellerie, Buchenpilze  
& junge Wildkräuter*

\*\*\*

*Schokoladencreme mit Wacholder, Haselnuss & Preiselbeere*

Preis pro Person Euro 62,50

## **Unser Spargel Menü**

*(ab Beginn der regionalen Spargelernte bis zum 24.06.)*

*Wildkräutersalat mit Champagner-Safran-Vinaigrette, jungen Spargelspitzen und Pilsmer  
Ziegenfrischkäse*

\*\*\*

*Süppchen vom Spargel mit Greetsieler Nordseekrabben und Bärlauch Pesto*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Frische Erdbeeren mit Vanilleeis*

Preis pro Person Euro 53,00

## **Unser Gänse Menü**

(ab 01.11. bis 20.12.)

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

\*\*\*

Waldpilzsüppchen  
mit Semmelknödeln

\*\*\*

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

\*\*\*

Früchte aus dem Rumtopf  
mit Vanilleeis

Preis pro Person Euro 57,50

## Genuss zum Teilen im Eiden (8-20 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

Foccacia, Baguette, kleine Brötchen, Grissini & Laugengebäck

Fassbutter, Frischkäse, Hummus, Olivenöl & Kräuterquark

Gänseleber Praline mit geröstetem Schwarzbrot

Ziegenfrischkäse mit Walnusscrumble und Feigensenf

Büffelmozzarella mit Tomatenrelish, altem Balsamico & Basilikum

Knusprige Garnele im Kateifiteig mit Thai Aromen

Schottischer Lachs leicht gebeizt mit Dill Senf Soße

Fenchelsalami & Mortadella

Parmaschinken mit Melone

### Hauptsächliches:

**Roastbeef vom Rind mit Gemüsesalsa,**  
auf Ofengemüse & jungen Kartoffeln

**Geschmorte Ochsenbacke in Barolojus**  
mit Spargelgemüse & glasierten Pfifferlingen

**Maishähnchen mit Parmaschinken und Gartenkräutern gegart**  
auf glasiertem Sommergemüse mit Zitronenjus und Polenta

**Filet vom Lachs mit Garnelen und Thaicurry im Wok serviert**  
mit asiatischem Gemüse, Cashewnüssen und Jasminreis

### Danach:

Crème Brûlée, Panna Cotta mit Himbeeren,  
Tiramisu, Kleine Liebesäpfel,  
Macarons

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

Preis pro Person Euro 54,00

## Finger Food Vorschläge ( ab 10 Personen)

Gänseleber Praline mit geröstetem Schwarzbrot  
Schinken Konfekt

Grissini mit Parmaschinken

Gazpacho

Krabbencocktail „Modern interpretiert“

Tramezzini mit geräuchertem Lachs, Frischkäse und Meerrettich

Tatar vom Limousin Rind mit Rote Bete & Creme Fraiche

Ziegenfrischkäse mit Walnusscrumble und Feigensenf

Büffelmozzarella mit Tomatenrelish, altem Balsamico & Basilikum

Knusprige Garnele im Kateifiteig mit Thai Majonäse

Gebackene Mini Quiché

Land Ei mit Hollandaise , Spinat und Stremellachs

Crème Brûlée

Panna Cotta mit Himbeeren

Tiramisu

Kleiner Schokoladen-Brownie

Macarons

Preis pro Person Euro 34,50

## Büffet Sommertime (1.5- 30.9 ab 20 Personen)

### Aus der Bäckerei

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

### Vorspeisen

Blattsalate und Rohkostsalate mit zwei Dressings und Croûtons

Gefüllte Antipasti und 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

Nordseekrabben mit Avocado und Cocktailsauce (+3€p.P)

Gillardeau Austern mit Zitrone (+3€p.P)

### Suppe

Unsere Gazpacho

Süßkartoffelsuppe mit Ingwer und Curry

### Hauptgänge

Roastbeef vom Rind mit Gemüsesalsa,  
Ofengemüse, BBQ Soße & jungen Kartoffeln

Maishähnchen mit Parmaschinken und Gartenkräutern gegart  
auf glasiertem Sommergemüse mit Zitronenjus und Polenta

Filet vom Lachs mit Garnelen und Thaicurry im Wok serviert  
mit asiatischem Gemüse, Cashewnüssen und Jasminreis

Vegetarische Cannelloni gefüllt mit Feta und Blattspinat  
in herzhafter Tomatensauce

### Käse:

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

### Desserts

Crème Brûlée, Panna Cotta mit Himbeeren, Tiramisu, Kleine Liebesäpfel

Kleiner Schokoladen-Brownie, Macarons

Schokoladenbrunnen mit Früchten und Toppings

Preis pro Person Euro 56,50

## 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 und Croûtons  
Gefüllte Antipasti und buntes Grillgemüse  
Luftgetrockneter Schinken, Fenchelsalami & Mortadella  
Chicoree mit Kartoffel Senf Dressing, geröstetem Speck, Champignons und Orange  
Büffelmozzarella mit Tomatenrelish, altem Balsamico & Basilikum  
Waldorf Salat mit geräucherter Gänsebrust  
Pilzsalat mit Lauch, Nüssen und Staudensellerie  
Schottischer Lachs leicht gebeizt mit Dill Senf Soße  
Nordseekrabben mit Avocado und Cocktailsöße (+3€p.P)  
Gillardeau Austern mit Zitrone (+3€p.P)

### Suppe

Selleriesüppchen mit Croutons

### Hauptgänge

Roastbeef vom Rind mit Mohnkruste,  
Madairajus, glasierten Pilzen, getrüffeltem Wirsing und Kartoffelgratin

Hirschragout mit Rotwein –Preiselbeeren Soße  
winterlichem Gemüse und hausgemachten Spätzle

Filet vom Zwischenahner Zander  
mit Champagner Beurre Blanc, Sauerkraut, Kartoffelpüree

Rotkohlstrudel mit Maronen, Nüssen und wilden Feigen

### Käse:

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

### Desserts

Crème Brûlée, Tiramisu, Kleine Liebesäpfel, Schokoladenmousse  
Schokoladen-Brownie, Macarons  
Schokoladenbrunnen mit Früchten und Toppings

Preis pro Person Euro 54,50

# 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

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

Kleine Austerbar

Gazpacho

Krabbencocktail „Modern“

Ziegenfrischkäse mit Walnusscrumble und Feigensenf  
Büffelmozzarella mit Tomatenrelish, altem Balsamico & Basilikum

Tatar vom Limousin Rind mit Rote Bete & Creme Fraiche

Land Ei mit Hollandaise, Spinat und Stremellachs

Knusprige Garnele im Kateifiteig mit Thai Majonäse

US Roastbeef mit Miso, wildem Brokkoli, Sesam & Aubergine

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**