



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

Bankettmappe 2018

*Wo die Liebe den Tisch deckt
Schmeckt das Essen am besten*

**Sehr geehrte Gäste
des Seminar- & Freizeithauses in Aiterbach,**

Ihnen steht ein feierlicher Anlass bevor?

Feierlichkeiten aller Art, Präsentationen oder Tagungen und Seminare – wir lassen Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Nutzen Sie unser traumhaftes Anwesen, direkt am Ufer des Chiemsees, mit einem wundervollen Blick auf die beeindruckende Kulisse der Kampenwand. Wir bieten Ihnen 38 individuell gestaltete Zimmer, welche mit bis zu 110 Betten ausgestattet werden können.

Das ehemalige Künstleranwesen der Familie Zumbusch- Riemerschmid verfügt über einen direkten und ruhigen Zugang zum See. Nutzen Sie unsere Ruder- und Tretboote und erkunden Sie den Chiemsee oder entdecken Sie dessen Schönheit direkt auf dem Ufer-Radweg. Gerne können Sie sich unsere Fahrräder ausleihen. Das große, weitläufige Grundstück bietet, insbesondere auch unseren kleinen Gästen, die Möglichkeit sich ihre Zeit aktiv zu vertreiben. Sie suchen eher die Ruhe? Dann schauen Sie sich das bunte Treiben entspannt von unserer Sonnenterrasse an.

In unseren Veranstaltungsräumen finden bis zu 120 Personen Platz.

Wir haben Ihnen auf den folgenden Seiten verschiedene Vorschläge für Menüs oder Buffets zusammengestellt. Von der gutbürgerlichen bayerischen Küche, bis hin zum klassisch-stilvollen Menü – auch vegetarische oder Allergiker-Kost, Alles ist möglich. Falls Sie spezielle Wünsche haben, beraten wir Sie gerne. Sprechen Sie mit unserem kompetenten Team vor Ort.

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu organisieren und auszurichten.

Schon jetzt wünschen wir Ihnen und Ihren Gästen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihr Team des Seminar & Freizeithauses



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

Aiterbach Versuchungen

Ankommen und von offenen Herzen und phantasievollen Köstlichkeiten empfangen werden. Spüren Sie das Prickeln einer sinnlichen Begegnung und holen Sie sich Lust auf mehr...

gourmet ...

- * Mini Quiches, verschieden gefüllt
- * Pochierter Lachs im Zucchini Mantel
- * Fleischpflanzerl auf Gemüserösti
- * Scampi-Spieß auf Glasnudelsalat
- * Verschiedene Saté-Spieße
- * Tofu Pfanzerl auf Asia Salat
- * Hausgebeizter Lachstatar auf Pumpernickel

je Stück € 3,90

klassisch ...

- * Tomaten-Mozzarella-Spieß
- * Backpflaumen im Speckmantel
- * Antipasti-Röllchen
- * Melonen-Spieße mit italienischen Landschinken
- * Bauernsalat im Glas
- * Antipasti im Glas
- * Canape mit Roast Beef und Remoulade

je Stück € 3,00

bayerisch ...

- * Obatzter auf Breznstangerl
- * Kleines Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat
- * Leberkäse auf Holzofenbrot
- * Erdäpfelkäse auf Weißbierbrot
- * Hausgemachte Knusperstange mit Berg Käse

je Stück € 2,20



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

Verschiedene Gedecke

AB Gedeck...

Brot und Butter
€ 1,50

AB bayerisches Gedeck...

Obatzta
Radieserl Topfen
Mini Brezen & Laugengebäck
€ 3,50

AB mediterranes Gedeck...

Oliven Tapenade mit gegrillten Paprika
Aioli
Ciabatta & Oliven Baguette
€ 3,90

AB klassisches Gedeck...

Apfel-Griebenschmalz
Kräuterquark
Kartoffelbrot & Walnussbaguette
€ 3,90



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

Spezialitäten aus Aiterbach

Unsere Jahreszeitenmenüs

Selbstverständlich können Sie unsere Menüvorschläge individuell ausbauen oder kürzen. Bei unseren Menüpreisen handelt es sich um Richtpreise. Der Preis für gewisse Produkte (vor allem Fisch; manche Gemüsesorten) ist saisonalen Schwankungen unterworfen.

Zur Spargelzeit

von Mitte April bis Mitte Juni

Menü 1 zu 44,00 €

Tomatenmousse mit Spargelsalat und Wildkräutern

Spargelcremesuppe mit Parmesanchip

Grüner und weißer Spargel mit Sauce Choron, kleinem Kalbsrückensteak und Butterkartoffeln

Rhabarberragout mit Erdbeer – Halbgefrorenem

Menü 2 zu 42 €

Spargelbündchen mit Parma Schinken an Zupfsalat

Wildkräutersuppe mit Knoblauchcroustons

Geschwenkte Spargelstreifen mit gefüllten Orichette und Garnele

Erdbeersalat mit Balsamico und Bourbon-Vanille-Creme



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

Aus der bayerischen Küche

AB Menü 1 zu 37,00 €

Kalbstafilespitz mit Wurzelgemüse am Salatnest mit Senf-Kren-Dressing

Rinderbouillon mit Kräuternockerl

Knusprig gebratener Spanferkelrücken auf glacierten Schalotten mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Apfelstrudel mit Vanilleschaum

AB Menü 2 zu 39,00 €

In Gewürzöl confiertes Zanderfilet mit Petersilienschaum an Rucolasalat mit Kartoffel-Kürbis-Dressing

Klare Wurzelessenz mit Topfen-Schnittlauch-Nockerl

Kalbsbrust mit Brezn-Gewürzfülle dazu Gemüsebouquet

Holunder-Joghurt-Mousse an Heidelbeersauce

Wildmenü

Herbstmenü

AB Menü 1 zu 36,00 €

Cremesuppe vom Blattspinat mit Apfelschaum

Rehkeule mit glacierten Schwarzwurzel
Rosenkohlpüree und gebratener Rosmarinpolenta

Preiselbeerhalbgefrorenes mit karamelisierten Walnüssen

AB Menü 2 zu 44,00€

Hausgebeizter Anislachs mit eingelegten Mini-Orangen, Blutampfer und Wildkräutern

Rosenkohlschaum

Pochierte Wildhasenfilet auf Cassis-Sauce mit Topinambur und Haselnuss-Krapfen

Rosmarin-Topfenmousse mit Sauerkirsch Ragout



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

Hochzeitsmenü

AB Menü I

Hausgemachter Aiterbach Saibling mit Honig-Senf-Dip und kleinem Salatnest

Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Nockerl

In Heu pochiertes Kalbsfilet an leichtem Madeira-Jus mit buntem Marktgemüse,
Pastinake und Kräuterkräpfen

Latte-Macchiato-Crème

Preis pro Person 49,50 €

ohne Suppe 43,00 €

ohne Vorspeise 40,00 €

AB Menü II

Tomaten-Mousse und Mozzarella-Oliven-Tatar an Basilikum-Vinaigrette und
Rucolasalat

Hochzeitssuppe mit Flädle, Markknödel und Kräuterspätzle

Lammrücken im Brotmantel dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelgratin

Mousse au Chocolate, Kirschhalbgefrorenes und Eierlikörschaum

Preis pro Person 49,50 €

ohne Suppe 42,00 €

ohne Vorspeise 38,50 €

AB Menü III

Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Kartoffelstroh, Salatbouquet und
Limonenschaum

Klare Ochschwanzsuppe mit hausgemachtem Pilzraviolo

Rosa Kalbslende
auf Bardolino-Jus mit buntem Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Creme Brulée

Preis pro Person 49 50 €

ohne Vorspeise 42,50 €

ohne Suppe 40,50 €



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

AB Menü IV

Kräuterrahm-Süppchen mit Tomatencrostini

Gebratene Jakobsmuscheln mit leichtem Pernot-Schaum, Topinambur und lauwar-
men Erbsenragout

Hausgemachtes Basilikum-Sorbet mit Prosecco aufgegossen

Am Stück gebratenes Rinderfilet auf Gewürz-Jus, dazu buntes Marktgemüse Port-
weinschalotte und Kartoffel-Liebstockmousseline

Schokoladen-Soufflé mit weichem Kern und Himbeergranitee

Preis pro Person 53,00 €

ohne Suppe 47,80 €

ohne Vorspeise 45,00 €

ohne Sorbet 49,00 €

AB Menü V

Mousse vom Ziegenfrischkäse auf Pumpnickel mit Zupfsalat und Traubenkernöl-
Dressing

Rinderkraftbrühe mit Wildkräutercrepe

Gebratene Wachtelbrust auf Steinpilz-Bandnudeln mit Petersilienschaum

Geschmorter Kalbstafelspitz auf Kirsch-Jus dazu Spitzkohl

Kéfir-Limetten-Mousse mit Aprikosen Confit

Preis pro Person 56,00 €

ohne Suppe 47,50 €

ohne Vorspeise 44,00 €

ohne Zwischengericht 49,50 €



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

Für unsere vegetarischen Gäste

Menü VI Vegetarisch

Rote Beete-Carpacchio mit Ingwer-Orangenviniagrette, Ziegenkäsesorbet und gepufften Buchweizen

Petersilienwurzelsüppchen mit Topinamurchips

Süßkartoffelgnocchi mit Tomaten-Salbeibutter, Pinienkerne und Parmesan

Brandteigkrapferl mit Limettencreme und Fruchtspiegel

Preis pro Person 49 50 €

ohne Vorspeise 42,50 €

ohne Suppe 40,50 €

Fleischlose Hauptgänge

Honig-Chili Tempeh mit Süßkartoffel und Wokgemüse

Gefüllte Auberginen mit Gewürzquinoa auf Tomatensugo

Gemüseauflauf mit Tomatenschaum, Rucola und Parmesanspäne

Steinpilz Risotto mit Avokado, Rote Beete und Himbeere

Gemüsestrudel auf Schnittlauchsaucen und Maispolenta Taler



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

Wintermenü

von November bis Februar

AB Menü I

Kaninchen auf Feigen-Chutney und Vanille-Karottendressing

Kürbissuppe mit Riesengarelen

Rotbarbe auf Kartoffelrisotto und Zitronenschaum

Hirschrücken auf Madeira-Wildsauce mit Rosenkohl und Haselnuss Spätzle

Bratapfelmousse mit Cranberryparfait

Preis pro Person 54,00 €

ohne Zwischengericht 47,00 €

ohne Zwischengericht und Suppe 34,00 €

ohne Zwischengericht und Vorspeise 38,00 €

AB Menü II

Geräucherte Entenbrust an Salatbouquet mit Kürbisconfit und Preiselbeeren-Relish

Topinambur-Creme-Suppe mit Petersilienschaum

Gebratenes Kabeljau Filet in Weißweinsauce und Kartoffel-Artichockenrisotto

Milchkalbsrücken an Thymian-Jus mit buntem Marktgemüse und Stampf von der Violetten Kartoffel

Hausgemachter Birnenstrudel mit Schokoladencreme und Zimteis

Preis pro Person 54,00 €

ohne Zwischengericht 46,00 €

ohne Zwischengericht und Suppe 39,00 €

ohne Zwischengericht und Vorspeise 36,00 €



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

Für unsere kleinen Gäste

AB Kinder Menü

Kleiner gemischter Salat

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites und Ketchup

Gemischtes Eis mit Sahne

Preis € 15,00

für Kinder bis 16 Jahre

AB Nudeln oder Spätzle mit Sauce

Preis € 6,50

für Kinder bis 6 Jahre

AB Mitternachtssnack

Preis pro Person

Tiroler „Grösti“	6,50 €
Kräftige Gulaschsuppe mit Brot	4,50 €
Bayerische Käseauswahl	7,50 €
Französische oder italienische Käseauswahl	9,50 €
Currywurst mit Pommes Frites	6,90 €
Hamburger mit Fleisch-oder Tofufüllung	6,90 €

AB Desserts für Ihr Buffet

ab 20 Personen, pro Person

Hausgemachtes Weißbier-Tiramisu	3,80 €
Zweifarbig Bayrisch Creme auf Himbeermark	3,80 €
Zweierlei Mousse au Chocolat mit Feigen	4,60 €
Mascarpone mousse mit Johannisselee	4,20 €
Weißes und dunkles Schokoladenmousse	4,20 €
Latte-Macchiato-Crème	4,20 €
Crème Brulé	3,60 €
Topfencreme mit karamelisierter Banane	4,20 €
Frucht-Cocktail	3,40 €



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

Aiterbacher Buffets

AB Bayerisches Buffet (kalt)

Schwarzgeräuchertes mit Kren und Essiggemüse

Wurstplatte mit Cabanossi, Leberwurst,
Mini-Fleischpflanzerl, Presssack, roher Schinken
und Schnittlauchbrot reichlich aus garniert

Griebenschmalz und Kräuterquark auf Steinofenbrot

Räucherfischplatte bestehend aus Forellen, Makrelen, Schillerlocken,
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Honig- Senf- Dip

Obazda mit roten Zwiebelringen, Radieserl und frischem Schnittlauch

Wurstsalat mit Essiggurke und Zwiebelringen

Kartoffelsalat mit Kresse

Semmelknödelsalat

Gemischtes Brotsortiment

Brezn und Butter

ab 30 Personen, pro Person 39,00 €

 **Buffet Mediterran**

Vorspeisen

Salatauswahl mit dreierlei Dressings

Prosciutto mit Honigmelone

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren

Tomaten-Mozzarella Spießchen

Italienischer Bauernsalat

Antipastivariation

(Melanzani, Tomaten, Zucchini, Paprika)

Hauptspeisen

Gnocchi mit Kapern, Orange und Kirschtomaten

Saltimbocca à la romana mit Rahmpolenta

Fisch des Tages mit Rosmarienkartoffeln und Schmortomaten

Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Tomatensauce

Lasagne al forno

Nachspeisen

Panna Cotta

Tiramisù

frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet

Italienischer Käse

ab 30 Personen, pro Person 39,00 €



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

Buffet Österreich

Vorspeisen

Salatauswahl mit dreierlei Dressings

Tafelspitzsülzchen mit Kernölvinaigrette

Geräucherte Fische mit Obers-Kren

Kartoffel-Frischkäse-Terrine mit Schnittlauch-Sauerrahm

Suppe

Grießnockerlsuppe oder Leberknödelsuppe

Hauptspeisen

Knuspriger Spanferkelrücken mit Serviettenknödel und Speckkrautsalat

Kleine Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat

Faschierte Laiberl vom Kalb mit gebratenen Kartoffelspalten

Gefüllte Hühnerbrüstchen auf Lauchgemüse

Fangfrischer Fisch der Saison mit grüner Veltliner-Sauce und Petersilien-Kartoffeln

Nachspeisen

Dukatenbuchteln mit Vanillesauce

Topfenknödel mit Fruchtsauce

Helles und dunkles Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren

Frischer Fruchtsalat

Heimische Käseauswahl

ab 30 Personen, pro Person 42,00 €



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

Buffet International

Vorspeisen

Reichhaltige Salatauswahl

Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce

Roastbeef mit Sauce Tartar

Italienische Antipasti

Räucherfisch-Variationen mit Sahne-Meerrettich und Senf-Dill-Sauce

Hauptspeisen

Pasta aus dem Parmesanlaib mit Kräuterpesto

Kalbsrücken mit Morchelrahm und gebackener Kartoffelmousseline

Gebratene Entenbrust an Orangen-Ingwersauce mit Gerstenrisotto

Loup de Mer auf geschmortem Kartoffel-Gemüseragout

Nachspeisen

Exotische Früchte mit Limonensauce

Latte-Macchiato-Creme

Dreifarbige Beerenmousse

Mousse au chocolate

Heimische Käseauswahl

ab 30 Personen, pro Person 47,00 €



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

Aiterbacher Schmankerl

AB Grillparty Variante I

Marinierte Schweinenackensteaks, Rinderlendensteaks,
Lammkoteletts und Hühnerbrust
Lachsfilet in der Folie
Schweinsbratwürstl
Folienkartoffeln mit Sauerrahm
Gurkensalat, Paprikasalat, Tomaten-Mozzarella-Salat,
Gemischter Blattsalat, Nudelsalat
Krautsalat, Waldorfsalat
Barbecuesauce, Tzatziki, Cocktailsauce, Knoblauchsauce, Kräuterbutter,
Gemischte Brotauswahl
Zweifarbige Joghurt-Creme

ab 20 Personen, pro Person 29,00 €

AB Grillparty Variante II

Spare Ribs, Rinderlendensteaks, Hühnerbrust, Scampi, Nürnberger Rostbratwürstl
In der Folie gegrillte Champignons
Ofenkartoffel mit Käsefüllung
Bayerischer Kartoffel-Gurkensalat
Curry-Nudelsalat, Bunte Blattsalate, Griechischer Salat,
mariniertes Gemüse, Karotten-Apfelsalat
Barbecuesauce, Knoblauchsauce, feurige Paprikasauce und Kräuterbutter
Gemischte Brotauswahl
Flammierte Fruchtspieße mit Beersauce

ab 20 Personen, pro Person 32,00 €



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

AB Raclette & Heißer Stein

Bierschnitzel vom Kalb, Schweinemedallions, gekochter Schinken

Grillkartoffeln

Zucchini

Champignons

Französischer Raclettekäse

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings

Currynudelsalat

Dreifarbige Bayrisch Creme mit Früchten garniert

ab 15 Personen, pro Person 32,00 €

Zusätzlich bieten wir an:

Hühnerbrust Medallions pro Person 3,00 €

Fleischspieße pro Person 3,50 €

Nürnberger Rostbratwürste pro Person 2,50 €

Paprika und Aubergine pro Person 1,50 €

Bayrischer Kartoffelsalat pro Person 1,50 €

Gurkensalat pro Person 1,00 €

Tomaten-Mozzarella-Salat pro Person 2,00 €



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

AB **Aiterbacher Reind´l**

(Zur Selbstbedienung stellen wir auf den Tischen ein)

Suppen Auswahl

(bitte wählen Sie eine Suppe aus)

Hühnersuppentopf

Hühnerfleisch, Nudeln und Gemüse

oder

Tafelspitz- Suppenterrine

Gebackene Leberknödel und Rinder Mark Scheiben

oder

Klarer Gemüsesuppen Topf

Kaspressknödel mit Lauch und Karottenstreifen

Hauptgerichte

(bitte wählen Sie einen Hauptgang aus)

Entenkeule gebraten auf Gewürz- Orangensauce
mit Preiselbeeren Blaukraut und Kartoffelknödel

oder

Kalbshax´n mit Dunkler Weißbiersauce

Bayerisch Kraut und Brez´n Servietten Knödel

oder

Krusten Schweinebraten in Dunkelbiersoße

Speckkrautsalat und gemischter Knödel

oder

Gebratene Chiemsee Fische

mit Apfelmost Sauce, Blattspinat und Thymian Kartoffeln

Dessert Auswahl

(bitte wählen Sie ein Dessert aus)

Hausgemachte Dampfnudel mit Vanillesauce und Mohnbutter

oder

Topfenstrudel im Reind´l gebacken

oder

Dreifarbige Bayrisch Creme mit Früchten garniert

ab 10 Personen, pro Person 21,50 €

(In diesen Preis ist eine der oben genannten Vorspeise, Hauptspeise und Dessert inkludiert)



A i t e r b a c h

S e m i n a r e & F r e i z e i t

Besonderheiten bei Veranstaltungen im Bankettsaal

Der Mindest-Menüpreis bei einer Veranstaltung beträgt 49,50 € pro Person.

Für die Vermietung unserer Veranstaltungsräume verrechnen wir 500,00 € pauschal.

Unser Personal ist bis 23.00 Uhr inkludiert. Danach verrechnen wir pro Servicemitarbeiter und Stunde 28,00 €.

Für Ihre Veranstaltung verrechnen wir Ihnen einen Veranstaltungskoch und einen Serviceleiter für 600,00 € pauschal.

Unser LED Lichtkonzept im Raum können wir Ihnen für einen Pauschalpreis von 300,00 € anbieten.

Voraussetzung für eine Feierlichkeit in den Monaten April bis Oktober ist eine Mindestpersonenanzahl von 80 Erwachsenen.

Korkgeld für selbst mitgebrachten Wein nur nach Rücksprache.

Auf Grund der Deckenhöhe in unserem Bankettsaal, sind nur Kerzen in Teelichtergröße erlaubt.