

Bankettmappe 2013

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.

Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832)

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 103 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 130 Personen Platz. Sollten Sie mehr Gäste erwarten, bieten wir Ihnen den Aufbau eines Zeltes auf dem Grundstück an. So können wir auch Veranstaltungen mit weitaus mehr Personen zu einem gelungenen Erlebnis werden lassen.

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

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
- * Hirsch-Fleischpflanzerl auf Gemüserösti
 - * Scampi-Spieß auf Reismudeln
 - * Verschiedene Saté-Spieße

je Stück € 3,50

klassisch ...

- * Tomaten-Mozzarella-Spieß
- * Backpflaumen im Speckmantel
 - * Antipasti-Röllchen
- * Melonen-Spieße mit italienischen Landschinken
 - * Bauernsalat im Glas
 - * Antipasti im Glas
- * Verschiedene pikante Profiteroles

je Stück € 2,90

bayerisch ...

- * Obatzter auf Brezn Stangerl
- * Kleines Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat
 - * Leberkäse auf Holzofenbrot
 - * Erdäpfelkäse auf Weißbierbrot

Je Stück € 1,90

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 42,00 €

Lauwarmer Salat vom grünen Spargel mit Frühlingssalaten

...

Spargelcremesuppe mit Parmesanchip

...

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

...

Rhabarberragout mit Portwein-Sabayon und Erdbeereis

Menü 2 zu 39,50 €

Spargelbündchen mit Parmaschinkenkrusteln an grünen Blattsalaten

...

Bärlauchcremesuppe mit Knoblauchkräutercroutons

...

Geschwenkte Spargelstreifen mit Safran-Spaghetti und Rauchlachs

...

Erdbeersalat mit Balsamico und Bourbon-Vanille-Creme

Aus der Bayerischen Küche

AB Menü 1 zu 31,00 €

Glasl Fleisch von der Kalbshaxn mit Wurzelgemüse am Salatnest mit Senf-Kren-Dressing
...
Rinderbouillon mit Kräuter-Mark-Nockerl
...
Knusprig gebratener Spanferkelrücken auf glacierten Charlotten mit Kartoffel-Blaukrautknödel
...
Mohn-Schupfnudeln mit Vanilleschaum

AB Menü 2 zu 32,00 €

Lauwarmes, gebratenes 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 29,00 €

Maroni- Creme - Suppe mit Apfelschaum
...
Böflamott von der Ganskeule mit glacierten Schwarzwurzeln und Rosmarin-Buchteln
...
Quittencreme mit Walnüssen

AB Menü 2 zu 39,60€

Kaninchensülze mit eingelegtem Kürbis
...
Herbstkräuter - Consommé mit Ricotta-Pilz-Nockerl
...
Gebratene Perlhuhnbrust auf buntem Navetten und Rübchen dazu Morchel-Kartoffelkrapfen
...
Sauerkirsch-Buchteln auf Maronisauce

Hochzeitsmenüs

Menü I

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

Klare Tomatenessenz mit Basilikum-Nockerl

Pochiertes Kalbsfilet an leichtes Madeira-Jus mit Marktgemüse und Kartoffelsoufflé

Latte-Macchiato-Creme

Preis pro Person	€ 43,00
ohne Suppe	€ 38,80
ohne Vorspeise	€ 36,00

Menü II

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

Hochzeitssuppe Käseschöberl, Markknödel und Kräuterspätzle

Schweinefilet im Pilz-Farce-Mantel dazu buntes Gemüse und Kartoffelgratin

Topfenockerl auf Marillenröster

Preis pro Person	€ 41,00
ohne Suppe	€ 37,50
ohne Vorspeise	€ 34,90

Menü III

Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Kartoffelblini, Salatbouquet und Limonenschaum

Klare Ochschwanzsuppe mit hausgemachten Steinpilzravioli

Kalbsinvoltinie (gefüllter Kalbsrücken)
auf Bardolino-Jus mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Creme Brulée

Preis pro Person	€ 46,00
ohne Vorspeise	€ 39,00
ohne Suppe	€ 41,90

Menü IV

Leichtes Kräuterrahm-Süppchen mit Rote-Beete-Chip

Gebratene Jakobsmuscheln mit leichtem Pernod-Schaum und Rucola-Tomatensalat

Hausgemachtes Basilikum-Sorbet mit Prosecco aufgeossen

Am Stück gebratenes Rinderfilet auf Honig-Rotwein-Schalotten dazu Marktgemüse
und Gerstenrisotto

Schokoladen-Soufflé mit weichem Kern und Früchte der Saison

Preis pro Person	€ 53,00
ohne Suppe	€ 47,80
ohne Vorspeise	€ 41,50
ohne Sorbet	€ 49,50

Wintermenüs

von November bis Februar

Menü I

Kaninchensülze auf Brunnenkresse mit Artischocken

Kürbisschaumsuppe mit gebratenen Kokos-Scampi

Rotbarbe auf geschmortem Safran-Fenchel mit Speckkartoffel und Zitronennage

Hirschrücken auf Rosenkohl mit Rosmarin Buchteln und Madeirasauce

Maroni-Mousse mit Calvados-Apfel-Kompott

Preis pro Person	€ 52,00
ohne Zwischengericht	€ 45,00
ohne Zwischengericht und Suppe	€ 38,00
ohne Zwischengericht und Vorspeise	€ 36,00

Menü II

Geräucherte Entenbrust an Salatbouquet mit Kürbisconfit und Preiselbeer-Relish

Topinambur-Creme-Suppe mit Petersilienschaum

Chiemseer Hechtfilet auf Herbstrübenwirsing und Priener Mostschaum

Milchkalbsrücken an Thymian-Jus mit Marktgemüse
und Püree von der Lilakartoffel

Hausgemachter Birnenstrudel mit Schokoladenschaum und Zimteis

Preis pro Person	€ 54,00
ohne Zwischengericht	€ 46,00
ohne Zwischengericht und Suppe	€ 39,00
ohne Zwischengericht und Vorspeise	€ 36,00

Für unsere vegetarischen Gäste

Fleischlose Hauptgänge

- Kohlrabischnitzel in Sesamhülle mit feinem Marktgemüse und Butterkartoffeln ...
- Gefüllte Auberginen mit Maispolenta-Mousse auf Tomatensugo ...
- Gebackener Blumenkohl auf Frischkäsesauce und Wildreis-Plätzchen ...
- Ruccola Tortelloni mit Ricotta gefüllt, dazu Limonen-Pfefferschäum ...
- Gemüsestrudel auf Schnittlauchsauc

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Menü

- Kleiner gemischter Salat ...
- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites oder Nudeln oder Spätzle mit Soße ...
- Gemischtes Eis mit Sahne

**Preis € 12,50
für Kinder bis 16 Jahre**

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 belgischen Fritten	6,90 €
Hamburger mit Fleisch-oder Tofufüllung	6,90 €

AB **Bayerisches Buffet (kalt)**

Schwarzgeräuchertes mit Kren und Essiggemüse

Wurstplatte mit Cabanossi, Leberwurst,
Mini-Fleischpflanzerl, Presssack, roher Schinken
und Schnittlauchbroten reichlich ausgarniert

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 20 Personen, pro Person 26,50 €

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

Pesto-Risotto mit gebratenen Riesengarnelen
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
Italienische Käse

Preis pro Person

€ 34,00

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

Preis pro Person

€ 33,00

Buffet International

Vorspeisen

Reichhaltige Salatauswahl
Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce
Roastbeef mit Sauce Tatare
Italienische Antipasti
Räucherfisch-Variationen mit Sahne-Meerrettich und Senf-Dill-Sauce

Hauptspeisen

Safranrisotto mit Meeresfrüchten
Kalbsrücken mit Morchelrahm und Kartoffelpüree
Gebratene Entenbrust an Orangen-Ingwersauce mit Gerstenrisotto
Loup de Mer auf feinen Nudeln mit Champagner Sauce

Nachspeisen

Exotische Früchte mit Sorbet
Latte-Macchiato-Creme
Dreifarbige Beerenmousse
Mousse au chocolat
Heimische Käseauswahl

Preis pro Person

€ 43,00

 **Desserts für Ihr Buffet**

ab 20 Personen, pro Person

Hausgemachtes Weißbier-Tiramisu	3,80 €
Zweifarbige Bayrisch Creme auf Himbeermark	3,80 €
Brandteigschwan mit Schokoladenmousse gefüllt	4,60 €
Dunkelbiercreme mit weißem Schokoladenschaum	4,20 €
Weißes und dunkles Schokoladenmousse	4,20 €
Himbeerparfait	3,80 €
Latte-Macchiato-Creme	4,20 €

Aiterbacher Grill 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

Barbecue-Sauce, Tsatsiki, Cocktailsoße, Knoblauchsoße, Kräuterbutter, Baguette
Zweifarbige Joghurt-Creme mit Minz-Gelee

ab 20 Personen, pro Person 27,50 €

AB **Grillparty Variante II**

Spare Ribs, Rinderlendensteaks, Hühnerbrust, Scampi, Käsekrainer
in der Folie gegrillte Champignons

Ofenkartoffel mit Käsefüllung

Bayerischer Kartoffel-Gurkensalat

Curry-Nudelsalat

Bunte Blattsalate, Griechischer Salat, mariniertes Gemüse, Karotten-Apfelsalat

Barbecue-Sauce, Knoblauch-Sauce, feurige Paprika-Sauce und Kräuterbutter
Gemischte Brotauswahl

Gegrillte Früchte der Saison mit Beeren-Sauce und süßem Pesto

ab 20 Personen, pro Person 29,50 €

A **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 28,00 €

A **Zusätzlich bieten wir an**

Puten-Medaillons 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 €

Aiterbacher Reind`l

(Zur Selbstbedienung stellen wir auf den Tischen ein)

Suppen Auswahl

(bitte wählen Sie eine Suppe aus)

Hühnersuppentopf

Hühnerfleisch, Nudeln und Gemüse

Tafelspitz- Suppenterrine

Gebackten Leberknödel und Rinder Mark Scheiben

Klare Gemüsesuppen Topf

Kaspressknödel mit Lauch und Karottenstreifen

Hauptgerichte

(bitte wählen Sie einen Hauptgang aus)

Entenkeule gebraten auf Gewürz- Orangensoße
mit Preiselbeer Blaukraut und Kartoffelknödel

Kalbshax`n mit Dunkler Weißbiersoße

Bayerisch Kraut und Brez`n Servietten Knödel

Krusten Schweinebraten in Dunkelbiersoße

Speckkrautsalat und gemischter Knödel

Gebratene Chiemsee Fische

mit Apfelmost Soße Blattspinat und Thymian Kartoffeln

Dessert Auswahl

(bitte wählen Sie ein Dessert aus)

Hausgemachte Dampfnudel mit Vanillesoße und Mohnbutter

Topfenstrudel im Reind`l gebacken

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)

Besonderheiten bei Veranstaltungen im Bankettsaal

Gedeck <i>Brot und Butter</i>	1,50 €
Erweitertes Gedeck <i>Brot und 3 verschiedene Aufstriche</i>	2,50 €
Mediterranes Gedeck <i>Brot, grobes Meersalz und Olivenöl und Parmesanecken</i>	4,30 €
Amuse gueule Gedeck <i>Lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen</i>	4,50 €

***Ab einem Menüpreis von 45,00 € pro Person
verrechnen wir keine Raummiete.***

***Unser Personal ist bis 24.00 Uhr inkludiert.
Danach verrechnen wir pro Servicemitarbeiter
und Stunde 25,00 €.***

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