

**EVENT
LOCATION**
SCHLOSS IMMENSTADT

**ESSEN &
TRINKEN
IM
SCHLOSS
IMMENSTADT**

BANKETTMAPPE 2020 / 2021

HÄPPCHEN & FINGERFOOD

LIEBE GÄSTE, LIEBE BRAUTPAARE,

Aus unseren Infomappen könnt Ihr erkennen, dass wir drei verschiedene Preisklassen im Häppchen- und Fingerfood Bereich haben. Natürlich könnt ihr auch nach Belieben mischen.

Preisklasse I: € 2,50 pro Stück

Gemüsequiche mit Dip
Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Balsamico-Glace
Pumpernickel mit verschiedenen Frischkäseaufstrichen
Pikanter Geflügelsalat
Melonen-Schinken-Spieße
Gemüsesticks mit Schmand

Preisklasse II: € 3,50 pro Stück

Canapés mit Lachs, rohem und gekochtem Schinken, Brie und Bergkäse
Crêpe-Röllchen mit Frischkäse, Rucola und Lachs gefüllt
Bruschetta von der sonnengereiften Tomate
Mango-Currysüppchen mit Chilifäden
Bergkäse-Traubenspieße
Bergkäse-Hackbällchen mit Oliven

Preisklasse III: € 4,50 pro Stück

Tempuragarnele auf Dillgurken
Gebackene Garnele im Kartoffelnest
Verschiedene Antipasti
Marinierte Entenbrust auf Ananas-Chutney
Tafelspitzsülze mit Gemüse im Glas mit Meerrettichschaum
Lachstartar auf Chicorée Schiffchen

MENÜ

Damit es Euch leichter fällt die richtigen Speisen für Euer Fest auszusuchen, haben wir Euch im Folgenden einige Beispiel-Menüs zusammengetragen. Natürlich könnt Ihr Euch Euer Menü auch selbst zusammenstellen. Die Auswahlmöglichkeiten hierzu findet Ihr ebenfalls in diesem Abschnitt.

Menü I

Allgäuer Festtagssuppe vom Rind mit Brätknödel, Leberknödel und Grießnocker´l

Gebratener Schweinefiletspieß mit Speck ummantelt an feiner Cognac-Rahmsauce mit saisonalem Gemüsebouquet und Butterspätzle

Variation von Mousse au Chocolat

Preis pro Person: € 32,00

Menü II

Klare Tomatenkraftbrühe mit Gemüseperlen, Sherry und Basilikumnocker´l

Gefüllter Kalbsrücken rosa gebraten an Café de Paris Sauce dazu Romanesco und Kartoffelgratin

Apfelmöhre in Zimt- und Zucker mit Walnusseis

Preis pro Person: € 37,00

Menü III

Wildkräutersalat mit gebackenen Austernpilzen gebratenen Tempura-Garnelen in Honig-Senfdressing

Apfel-Minzsorbent mit SchlossSekt aufgegossen

„Surf & Turf“ Rinderfilet trifft Lachsfilet mit Sauce Bearnaise, Gemüsestroh und Trüffel-Kartoffelpüree

Dessert-Traum Schloss

Preis pro Person: € 49,00

WENN IHR EUER MENÜ SELBST ZUSAMMENSTELLEN MÖCHTET

- Allgemein bitten wir darum, für Banketts ein einheitliches Menü auszuwählen
- Für Allergiker, Vegetarier oder Veganer halten wir gerne eine Alternative bereit
- Der Mindestumsatz für das Catering bei Bankett-Veranstaltungen beträgt € 32,00 pro Person
- Bitte teilt uns 10 Tage vor der Feier die genaue Personenanzahl sowie die Anzahl und das Alter der Kinder mit

VORSPEISEN & SALATE

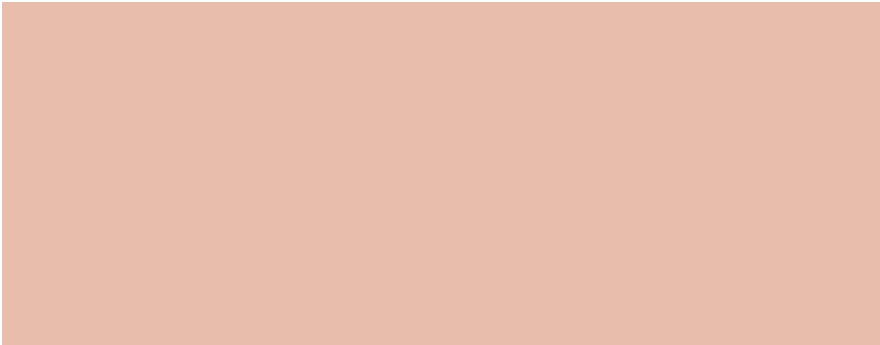
Gemischter Salat der Saison mit Bergkräuter dressing und Brotcroûtons	€ 4,50
Blattsalatvariation mit Kirschtomaten und Parmesanhobel an Bergkräuter dressing	€ 8,50
Caprese von der Strauchtomate und Mozzarella mit Basilikum und Balsamico	€ 8,90
Bunter Blattsalat mit Thymian-Honig gratiniertem Ziegenkäse	€ 8,90
Antipastigemüse vom Grill mit Balsamico und Baguette	€ 9,00
Gebackener Bergkäse mit Feigensenf und Wildkräutersalat	€ 9,50
Räucherlachs-Röschen mit Kräuterschmand und kleinem Kartoffelrösti an	
Blattsalatbukett	€ 10,50
Tafelsülze mit Meerrettichschaum und buntem Salatbukett	€ 10,50

SUPPEN

Consommé vom Weiderind mit Bergkäsflädle und frischem Schnittlauch	€ 4,50
Allgäuer Käserahmsüppchen mit Enzian und Mandelsplitter	€ 4,80
Kürbisrahmsüppchen mit Kernöl und gerösteten Kernen	€ 5,50
Allgäuer Festtagssuppe mit Brätknödel, Leberknödel und Grießnocker ´l	€ 6,10
Klare Tomatenkraftbrühe mit Gemüseperle, Sherry und Basilikumnocker ´l	€ 6,50
Kräuterschaumsuppe mit gegrilltem Zander und Knoblauchbrot	€ 6,50

ZWISCHENGERICHTE & SORBETS

Zitronensorbet mit SchlossSekt aufgegossen	€ 5,90
Apfel-Minzsorbet mit SchlossSekt aufgegossen	€ 6,50
Heimisches Saiblingsfilet an Kräuterpüree mit Paprika-Chutney	€ 13,50



HAUPTGERICHTE

Fleischgerichte

Gebratener Schweinefiletspieß mit Speck ummantelt an feiner Cognac-Rahmsauce dazu saisonales Gemüsebouquet und Butterspätzle	€ 19,00
Gebratene Hähnchenbrust mit Tempuramantel an Blattspinat und Trüffelpüree	€ 19,50
Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Jus, kleinem Gemüse und Butterspätzle	€ 20,80
Lammrücken rosa gebraten an Thymian-Knoblauch-Jus, Speckbohnenbündchen und feinem Trüffel-Kartoffelpüree	€ 25,80
Gefüllter Milchkalbsrücken an Café de Paris Sauce mit Gemüsebukett und Kartoffelgratin	€ 25,90
Tournedos vom Rinderfilet an Pfefferrahmsauce mit Rahmkartoffeln, Gemüse	€ 29,90
Gekräuterter Kalbsrücken rosa gebraten an Burgunder-Sauce dazu Röschengemüse und Kartoffelgratin	€ 29,90

Wild (saisonal ab Mai)

Hirschgulasch mit Preiselbeeren, Semmelknödel und Rahmwirsing	€ 18,90
Rehrücken im Mangoldblatt an Kirchsauce dazu Semmelknödel und Rahmwirsing	€ 31,50

Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Blattspinat, sautierten Cherrytomaten und Rosmarinkartoffeln	€ 18,90
Lachsfilet gebraten in Orangen-Chili-Butter mit Kartoffeln und buntem Gemüse	€ 19,90
Heimisches Saiblingsfilet an gegrilltem Gemüse mit Zitronen-Weißwein-Sauce und Kräuterkartoffeln	€ 21,50

Vegetarisch und Vegan

Allgäuer Kässpatzen mit Schmelzzwiebeln und frischem Schnittlauch	€ 8,90
Mediterranes Grillgemüse mit Bergkräuter-Couscous dazu Kräutersauce	€ 13,90
Knödeltriologie an Gemüse-Pilzrahmsauce und Parmesan	€ 13,90
Tagliatelle mit buntem Gemüse, Strauchtomaten und Parmesan	€ 13,90

DESSERTS

Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesauce	€ 5,90
Bayrisch Creme mit Früchten und Fruchtsauce garniert	€ 6,50
Apfelküchle in Zimt- und Zucker mit Walnusseis, Eierlikör und Sahne	€ 7,00
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und beschwipsten Kirschen	€ 7,00
Bunte Allgäuer Käseauswahl	€ 7,00
Variation von Mousse au Chocolat	€ 7,50
Weißes Moccaparfait mit karamellisierten Kirschen	€ 7,50
Eierlikörcreme mit Himbeercoulis	€ 7,90
Dessertvariation „Schloss“	€ 9,00



BÜFFETS (AB 30 PERSONEN)

MEDITTERANES BÜFFET

Vorspeisen:

Gemischtes gegrilltes Antipasti-Gemüse mit Balsamico
Parmaschinken mit Melone
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischdressing)
Räucherlachsplatte
Italienischer Nudelsalat
Saisonale Salatauswahl
Brotauswahl

Suppe:

Tomatencreme-Suppe mit Basilikumcroutons

Hauptgerichte:

Piccata Milanese (Kalbsschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle) mit Schinkenstreifen und Champignons
Tranchen vom Eismeerlachs mit Aromaten
Gebratene Schweinefiletmedaillons in pikanter Zucchini-Tomaten-Sauce
Spinat-Frischkäse-Cannelloni mit Parmesan gratiniert
Spaghetti Carbonara (Schinken-Sahne-Sauce)

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, Ratatouillegemüse, Merlot-Jus, Cafe de Paris sauce

Desserts:

Italienisches Tiramisu
Panna Cotta mit Passionsfruchtmark
Obstsalat
Marsala-Zabaione

Preis pro Person: € 45,00

GENIESSER BÜFFET

Vorspeisen:

Marinierte Riesen Garnele im Tempuramantel auf Pfirsich-Lauch Salat
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
Räucherfischauswahl mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich
Marinierte Entenbrust an Mango-Chutney
Bunter Geflügelsalat
Honigmelone mit Rauchschenken
Bunte Salate der Saison
Brotauswahl

Suppe:

Kartoffelrahmsüppchen mit Brotwürfel

Hauptgerichte:

Roastbeef im Wirsingmantel
Hähnchen-Curry-Geschnetzeltes
Piccata von Aubergine und Zucchini
Zander- und Lachsfilet mit Aromaten

Beilagen:

Butterspätzle, Kässpatzen, Kartoffelkroketten, glaciertes Marktgemüse, Burgundersauce, Kräutersauce

Desserts:

Helles und dunkles Mousse von der Schokolade
Marinierter Fruchtsalat
Mini-Windbeutel
Creme Brûlée
Käseauswahl

Preis pro Person: € 48,00

ALLGÄUER BÜFFET

Vorspeisen:

Geräucherte Forellen mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich
Gebackene Bergkäseecken
Schweizer Wurstsalat
Bunter Nudelsalat
Rindfleischsülze mit Meerrettichschaum
O`batzter (angemachter Camembert mit Paprika) und Griebenschmalz
Bergkäsesalat mit Paprika, Radieschen und Schnittlauch
Bunte Salate der Saison
Brotauswahl

Suppe:

Allgäuer Bergkäsesuppe

Hauptgerichte:

Ofenfrischer Krustenbraten an SchlossHopfen-Sauce
Filet vom heimischen Saibling auf Rahmwirsing
Rinder-Hüttengulasch
Allgäuer Kässpätzle mit Zwiebelschmelze

Beilagen:

Kleine Kartoffelknödel, Spätzle, Butterkartoffeln, Bayrisch Kraut und buntes Marktgemüse

Desserts:

Obstsalat
Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster
Bayrisch Creme
Käseauswahl

Preis pro Person: € 45,00

MITTERNACHTSSNACKS

FÜR DEN KLEINEN HUNGER DANACH

Allgäuer Käsebrett mit Trauben, Chutneys & Brot (für 25 Personen)	€ 150,00
Allgäuer Schinkenbrett mit Speck, Essiggurken und Brot (für 25 Personen)	€ 150,00
Currywurst mit ofenfrischem Baguette (für 25 Personen)	€ 90,00

KINDER

FÜR DIE KLEINEN GIBT ES NATÜRLICH AUCH ETWAS

Spätzle mit Soße	€ 3,50
“Max & Moritz” - Chicken Nuggets mit Pommes Frites	€ 6,50
“Donald Duck” - Kleines, paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	€ 6,50
“Pumuckl” - Kleines Rahmschnitzel mit Spätzle	€ 6,50

Preis für Büffet: Kinder 0 - 6 Jahre € 0 // Kinder 6 - 12 Jahre: halber Erwachsenenpreis
Berechnung Getränke- und Ausstattungspauschale: Kinder 0 - 6 Jahre € 0 // Kinder 6 - 12 Jahre: halber Erwachsenenpreis

Die Kinderessen werden standardmäßig mit dem ersten Gang der Erwachsenen serviert. Bitte gebt und Bescheid, wenn Ihr einen anderen Zeitpunkt bevorzugt.



ANSPRECHPARTNER

TERMINKOORDINATION

Zur ersten Kontaktaufnahme, zur Anfrage freier Termine und zur Koordination von Besichtigungsterminen wendet Euch bitte an Frau Andrea Seitz.

EMAIL

andrea.seitz@si-gruppe.com

TEL

08323/999 56 0

ADRESSE

Stadtschloss Immenstadt GmbH & Co. KG
Daimlerstraße 68
87437 Kempten

PLANUNG & DURCHFÜHRUNG

Für die weitere Planung steht Euch Herr Michael Rießland von der SCHLOSSWIRTSCHAFT zur Verfügung.

EMAIL

info@schlosswirtschaft.com

TEL

08323/207 88 40

ADRESSE

SCHLOSSWIRTSCHAFT im Schloss Immenstadt
Marienplatz 12
87509 Immenstadt