

Eichberg

Kulinarische Vorschläge



2011

Konfirmation
Kommunion
Firmung



☆☆☆ Gesundheits- und Ferienhotel, Speiserestaurant
5707 Seengen, Telefon 062 777 33 33
essen@eichberg.com www.eichberg.com



Liebe Gäste des Eichbergs

Wir freuen uns, Ihnen unsere kulinarischen Vorschläge vorlegen zu dürfen. Sie ersetzen sämtliche vorangegangenen Versionen. Nehmen Sie sich doch einige Minuten Zeit und lernen Sie die feinen Kreationen unseres Küchenteams kennen.

Für Ihren Anlass bieten sich verschiedene räumliche Möglichkeiten an:

- *das Panorama - Restaurant* 40 Plätze
- *der Panoramasaal* 60 Plätze
- *die Bauernstube* 35 Plätze
- *die Gartenterrasse* 90 Plätze

Wenn die Wetterverhältnisse es zulassen, ist die schöne Gartenterrasse mit Blick auf den Hallwilersee und die Bergwelt geöffnet. Unter der wetterfesten Markise geniessen Sie auch bei Regen im Trockenen.

Kinder sind bei uns gern gesehene Gäste. Sie können sich auf dem grossen und originellen Spielplatz und beim Kleintierpark nach Lust, Laune und abseits vom Strassenverkehr in Sicherheit vergnügen. Für sie haben wir eine spezielle und attraktive Kinderkarte zusammengestellt.

Informationen und allgemeine Geschäftsbedingungen

Öffnungszeiten:

Montag und Dienstag Ruhetag, Sonntag bis 20 Uhr, übrige Tage bis 23.00 Uhr geöffnet.

für reservierte Anlässe bis 24.00 Uhr geöffnet.

Von Mitte Oktober bis Mitte März gelten spezielle Öffnungszeiten.

Bankettbesprechungen:

Wir möchten Ihnen unsere Dienstleistung optimal bieten können. Dazu möchten wir sie gerne individuell und persönlich beraten.

Bankettbesprechungen sind deshalb nur nach telefonischer Voranmeldung möglich.

Menübestellung:

Unsere kulinarischen Vorschläge und die Apéros sind ab 10 Personen pro Menü berechnet. Die Wahl sollte für die ganze Gesellschaft einheitlich sein. Bei verschiedenen Menüs unter 10

Personen pro Menü (ausgenommen einzelne Vegetarier oder Kinder) verrechnen wir einen Zuschlag von 10% des Menüpreises. Wir bitten Sie, uns Ihre Menübestellung bis spätestens 15 Arbeitstage vor Ihrem Anlass bekannt zu geben. Auf Wunsch schreiben wir Ihnen gerne ein Menükärtchen.

Wein:

Wir haben für Sie eine Liste von auserlesenen und beliebten Weinen zusammengestellt. Sie dürfen jedoch gerne auch aus unserem grossen Weinangebot im Restaurant unter den internationalen Qualitätsweinen Ihren Favoriten auslesen.

Bei selbst mitgebrachten Weinen verrechnen wir für Service, Bereitstellung und Reinigung der Gläser ein Zapfengeld von Fr. 24.- pro 7.5 dl Flasche.

Personenzahlen/Verrechnung:

Die uns am Morgen des stattfindenden Tages bekannte Personenzahl gilt als Verrechnungsgrundlage.

Annulationsbedingungen:

Bei einer Annullation bis 15 Arbeitstage vor Beginn des Anlasses erfolgt keine Verrechnung. Bei kürzerer Frist werden wir für bereits getätigten Aufwand einen entsprechenden Teil des Arrangements nach Absprache mit Ihnen in Rechnung stellen.

Raucherwaren:

Führen wir nicht in unserem Angebot.

Garderoben:

Garderoben sind vorhanden. Für mitgebrachte Gegenstände übernehmen wir keine Haftung.

Seminare:	Verlangen Sie bitte unsere speziellen Seminarunterlagen.
Technik:	Falls Sie technische Hilfsmittel für Präsentationen und Unterhaltung benötigen, installieren wir diese für Sie.
Preis pro Tag oder pro Einrichtung	Hellraumprojektor mit Leinwand : Fr. 30.- Beamer ganzer Tag : Fr. 80.- Beamer halber Tag : Fr. 40.- Flip-Chart : Fr. 20.- Pinwand : Fr. 25.- Hifi- Gerät : Fr. 30.-
Dekoration:	Organisieren wir gerne für Sie und verrechnen sie Ihnen zu unseren Selbstkosten. Andernfalls haben wir nachfolgend einige Adressen von Fachgeschäften in der Umgebung aufgeführt, mit denen wir eine gute Zusammenarbeit pflegen.
Unterhaltung/Spiele:	Darbietungen mit brennenden Gegenständen (z.B. Wunderkerzen, Feuerwerk) im Haus sind zu unterlassen. Dadurch oder durch rauchen beschädigtes Mobiliar werden wir Ihnen verrechnen. Für Feuerwerke im Freien benötigen Sie eine Bewilligung der Gemeindebehörden (ausgenommen 01. August, Sylvester). Informieren Sie uns bitte, wir holen diese gerne für Sie ein. Ohne Bewilligung ist das Abbrennen von Feuerwerken unteragt.
Was kostet Ihr Anlass ca?	Faustformel zur <u>ungefähren</u> Berechnung Ihres Anlasses: Menüpreis + Preis einer Fl. Rotwein + Apéro x Personenzahl + Dekoration Damit liegen Sie +-10% beim voraussichtlichen Rechnungsbetrag.
Zahlungsmittel:	Wir bevorzugen Barzahlung, ec-direct, Postcard und Rechnung mit Post- / Banküberweisung. Bei Rechnungsstellung gilt als Zahlungsfrist 10 Tage.
Ihre Vorbereitung:	Jeder erfolgreiche Anlass braucht eine seriöse Vorbereitung. Dazu benötigen wir einige Informationen von Ihnen. Machen Sie sich bitte schon zu Hause Gedanken darüber. Als Gedankenstütze haben wir eine Checkliste beigelegt, auf welcher Sie die wichtigsten Punkte bereits ausfüllen können.
Catering/Partyservice:	Wenn Sie Eichberg-Qualität bei Ihnen zu Hause oder an einem anderen speziellen Ort erleben möchten, dann machen wir Ihnen gerne ein entsprechendes Angebot. Selbstverständlich auch mit allem Drumherum, damit Sie Ihr Fest in Ruhe geniessen können. Wir verfügen über reichlich Catering-Erfahrung auf Schiffen, in Waldhütten, in Hallen, auf Schlössern oder irgendwo – wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Nützliche Adressen

Blumen :	Sandy Blumen, Seengen	062 777 17 17
	Sarah's Bluemelädeli, Seon	062 775 06 10
Papeterie:	Dorf- Papeterie, Seengen	062 777 33 83

Allgemeine Preisänderungen aufgrund veränderter Einkaufspreise sowie Jahrgangsänderungen bei Weinen bleiben im Laufe der Gültigkeit vorbehalten.

Eichberg, 01. Februar 2011

© by Eichberg-Team

Das Erlebnis beginnt mit einem Apéro

Beliebte Apéro-Getränke

Champagner Laurent Perrier brut	75 cl	Fr.	82.-
Prosecco di Valdobbiadene	75 cl	Fr.	49.-
Früchtebowle je nach Saison	mit Alkohol	Liter	Fr. 37.-
	ohne Alkohol	Liter	Fr. 27.-
Original Spanischer Sangria	Liter	Fr.	28.-
Glühwein nach dem beliebten Hausrezept	Liter	Fr.	28.-
Michel Orangenjus (Max Havelaar)	Liter	Fr.	16.-
Frisch gepresster Orangenjus	Liter	Fr.	29.50
Eptinger Mineralwasser	Liter	Fr.	9.90
Eichberg-Quellwasser mit Kohlensäure	5 dl	Fr.	5.90
Eichberg-Quellwasser mit Kohlensäure	Liter	Fr.	9.90

Gerne beraten wir Sie bei der Wahl des Weins zum Apéro. In unserer Weinkarte führen wir ein aktuelles und sehr vielfältiges Angebot an regionalen und internationalen Qualitätsweinen.

Fingerfood-Variationen

CRUDITÉS (rohe Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dip-Saucen) pro Pers. Fr. 3.50

CHIPS, NÜSSLI, SALZSTENGELI UND KÄSESTANGEN pro Pers. Fr. 1.80

ANTIPASTI-VARIATION

Schwarze und grüne Oliven, Parmesan-Bröckchen, Peppadews mit Frischkäse pro Port. Fr. 4.50

TOASTBROT HALBIERT UND KREATIV BELEGT

Rohschinken
Bündnerfleisch
Crevetten
Rauchlachs pro Stück Fr. 4.-

MINI FRÜHLINGSROLLEN VEGETARISCH

mit *sweet and sour* Chilisaucen pro Stück Fr. 2.-

SATAY-SPIESSCHEN

in Soya und Palmhonig marinierte Pouletspiesschen pro Stück Fr. 2.20
mit *sweet and sour* Chilisaucen

Elsässer Flammkuchen

DELUXE Crème fraîche, Zwiebeln, Rohschinken, Käse, schwarzer Pfeffer und Schnittlauch Fr. 22.-

JARDIN Crème fraîche, Zwiebeln, wenig Knoblauch, Gemüsestreifen, Greyerzer und Freiburger Vacherin, schwarzer Pfeffer und Schnittlauch Fr. 20.50

Als Apéro-Portion empfehlen wir Ihnen für drei bis vier Personen einen Flammkuchen.

Kulinarische Kombinationen

**Die Menüwahl sollte für die ganze Gesellschaft einheitlich sein
(ausgenommen sind einzelne Vegetarier)**

50)	Fr. 44.-	51)	Fr. 49.50
Knackige Blattsalate mit Gemüsespaghetti ***		Salat Viva Karottensalat mit Sesam und Blattsalat an Hausdressing ***	
Hausgemachter Jungrind-Hackbraten an Kräuterrahmsauce Rüebli-Kartoffelstock Gemüse garnitur ***		Grillierte Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln Gemüse garnitur ***	
Eichberg-Tobleronemousse-Torte kreativ garniert		Grosis Gebrannte Crème mit Vanilleglacé	
52)	Fr. 52.-	53)	Fr. 56.-
Bunter Blattsalat mit Knoblauchcroûtons an würzigem Hausdressing ***		Gemischter Salat mit saisonalen Garnituren ***	
Rustikaler Kalbsschulterbraten an Waldpilzrahmsauce Kartoffelgratin Gemüse garnitur ***		Gefülltes Schweizer Pouletbrüstchen an Marsalajus serviert auf Spargel-Cherrytomatenragout dazu sämiger Risotto mit Parmesan ***	
Ballon Cocktail, frischer Fruchtsalat mit Früchteglacé und luftiger Joghurt-Vanillehaube		Limonenjoghurtschnitte mit marinierten Beeren und Mandelgebäck	
54)	Fr. 74.-	55)	Fr. 78.-
Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchrahmhaube ***		Tomatencrèmesuppe mit Basilikumhaube ***	
Hausgemachtes Blätterteigfeuilleté mit Waldpilzen gefüllt ***		Kleiner bunter Blattsalat mit im Kräutermantel gebackenen Bio-Forellenknusperli ***	
Aargauer Zwetschgenbraten vom Nierstück an kräftigem Rotweinjus Röstikroketten Gemüse garnitur ***		Mit Waldpilzen gefülltes Schweinsfilet im Rohschinkenmantel auf Thymianjus Greyerzerkartoffeln Gemüse garnitur ***	
Vanilleparfait mit marinierten Erdbeeren und einem Mandelgebäck		Erfrischende Erdbeercrème mit einer Kugel Vanilleglacé und Blätterteiggebäck	

56)

Fr. 83.-

Grüner Spargelsalat mit
Herztomaten und dünn geschnittenem
Landrauchschinken

Feine Bärlauchcrèmesuppe

Roastbeef am Stück rosa gebraten auf kräftigem
Rotweinjus, Béarnaisesauce
mit Williamskartoffeln
und Gemüse garnitur

Crème Catalane mit Blutorangensorbet

57)

Fr. 82.50

Feine Rindskraftbrühe mit Eierstich

Bunter Spargelsalat mit Kräutern und
Salatbouquet

Rosa am Stück gebratenes Kalbssteak an
sämiger Rahmsauce mit sautierten
Frühlingsmorcheln und Gartenkräutern
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Hausgemachtes Nougat-Parfait mit
Saisonfrüchten und Mandelgebäck

DIE HAUPTSPESSEN WERDEN MIT NACHSERVICE SERVIERT

Zur Auflockerung

Zur Erfrischung zwischen den Gängen Ihres Menüs empfehlen wir Ihnen ein hausgemachtes Sorbet, ganz nach Ihrem Geschmack zubereitet.

Lassen Sie uns einige Beispiele aufzählen:

ZITRONENSORBET mit Wodka

Fr. 8.-

PORTWEINSORBET mit Thymian parfümiert

Fr. 8.-

HOLUNDERGRANITÉ mit Wodka

Fr. 8.-

Unsere Weinempfehlung für Ihren Anlass

Wir haben hier für Sie eine Liste von auserlesenen Weinen zusammengestellt, welche bei gepflegten Anlässen eine grosse Beliebtheit geniessen. Sie dürfen jedoch gerne auch aus unserem grossen Weinangebot im Restaurant unter den internationalen Qualitätsweinen Ihren Favoriten auslesen.

<i>Weissweine</i>	<i>Jahrgang</i>		<i>7/10</i>
BRESTENBERGER RIESLING X SYLVANER Weinbau Lindenmann, Seengen Schweiz	2009	Fr.	42.-
BRESTENBERGER CHARDONNAY Weinbau Lindenmann, Seengen Schweiz	2009	Fr.	49.-
REMIGER SAUVIGNON BLANC Weinbau Hartmann, Remigen Schweiz	2008	Fr.	49.-
EPESSES LA RÉPUBLIQUE AOC Fonjallaz SA, Waadt Schweiz	2009	Fr.	49.-
CUVEE MADAME ROSMARIE Adrian Mathier	2009	Fr.	55.-
JOSE PARIENTE DO BIANCO Dos Victorias, Spanien	2009	Fr.	49.-
KOONUNGA HILL Penfolds, Australien	2007	Fr.	47.-
 <i>Roséweine</i>			
BRESTENBERGER ROSÉ Weinbau Lindenmann, Seengen Schweiz	2009	Fr.	42.-
OEIL DE PERDRIX NEUCHATEL Samuel Châtenay, Neuenburg Schweiz	2009	Fr.	47.-

Rotweine

BRESTENBERGER GARANOIR Weinbau Lindenmann, Seengen Schweiz	2009	Fr.	49.-
SOMMERHALDER SPÄTLESE „AARGAUER KOCHGILDE“ Weinbau Hartmann, Remigen Schweiz	2007	Fr.	54.-
PINOT NOIR NOUVEAU SALQUENEN Adrian Mathier, Wallis Schweiz	2009	Fr.	46.-
CUVÉE MADAME ROSMARIE Adrian Mathier, Wallis Schweiz	2008	Fr.	57.-
HILL 1 (GEHEIMTIPP, EIN GANZ EDLER WEIN) Leo Hillinger, Burgenland Österreich	2006	Fr.	82.-
FLEURIE CHATEAU DEDUITS AC G. Duboeuf	2008	Fr.	49.-
CHATEAU RAMAFORT Sieger des 14. Coupe Crus bourgeois, Médoc Frankreich	1999	Fr.	62.-
AMARONE VALPOLICELLA DOC Cascina Castlet, Piemont Italien	2007	Fr.	68.-
KAID SYRAH SICILIA IGT Alessandro di Camporeale, Italien	2007	Fr.	65.-
SALICE SALENTINO Apollonio, Apulien, Italien	2004	Fr.	47.-
VINY A LAIA Albet I Noya, Catalunya Spanien (sehr beliebter Bio-Wein)	2007	Fr.	49.-
RIOJA VINA ALBINA RESERVA Rioja Alta Bodegas Riojanas, Spanien	2001	Fr.	58.-
FABELHAFT — WIE SEIN NAME SAGT... Duoro DOC, Dirk Niepoort, Portugal	2008	Fr.	51.-
KOONUNGA HILL Shiraz, Cabernet Sauvignon, Penfolds, Australien	2007	Fr.	54.-

Liköre

Runden Sie das feine Essen mit einem „Verdauerli“ ab. Wir empfehlen Ihnen gerne einige edle Brände. (Verrechnung auf Gesamtrechnung oder individuell.)

Im Laufe der Gültigkeit dieser kulinarischen Vorschläge behalten wir uns Jahrgangs- und Preisänderungen vor.