

Eichberg

Genuss-Vorschläge 2019

Konfirmation, Kommunion, Firmung



Eichberg



★★★ Gesundheits- und Ferienhotel, Speiserestaurant, 5707 Seengen
Telefon 062 767 99 99, essen@eichberg.com, www.eichberg.com

Liebe Gäste

Wir freuen uns, wenn Sie sich kulinarisch inspirieren lassen und wir mit unserem Team den Rahmen um Ihren festlichen Anlass bieten dürfen!

Für Ihren Anlass bieten sich verschiedene räumliche Möglichkeiten an:

- *das Panorama-Restaurant* 40 Plätze
- *der Panoramasaal* 60 Plätze
- *Panoramarestaurant und –Saal zusammen* 100 Plätze
- *die Bauernstube* 35 Plätze, Seminare bis 15 Personen
- *die Residenz-Säle 1 & 2* Seminare bis 50, Bankette bis 80 Personen
- *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

Nachfolgend lesen Sie einen Auszug aus unseren allgemeinen Geschäftsbedingungen mit für Veranstaltungen relevanten Informationen. Die kompletten AGB sind auf www.eichberg.com publiziert.

Öffnungszeiten:

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

Für reservierte Anlässe bis 24.00 Uhr geöffnet. Verlängerte Öffnungszeiten sind aus Rücksicht auf Hotel-, Residenzgäste und Anwohner nicht möglich. Die letzte Runde servieren wir um 23.30 Uhr.

Bankettbesprechungen:

Wir möchten Ihnen unsere Dienstleistung optimal anbieten 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 aus den internationalen Qualitätsweinen Ihren Favoriten auslesen. Bei selbst mitgebrachten Weinen verrechnen wir für Service, Bereitstellung und Reinigung der Gläser ein Zapfengeld von Fr. 25.- pro 7.5 dl-Flasche.

Mitgebrachte Torten:

Unser Chef Pâtissier ist eidg. dipl. Konditor-Confiseurmeister und Torten-Spezialist. Er setzt Ihre Tortenwünsche gerne professionell um. Wir bitten Sie deshalb um Verständnis, wenn wir keine mitgebrachten Torten servieren.

Rauchen:

Sie geniessen bei uns in einem rauchfreien Ambiente. Wir bieten keine Raucherwaren an.

Garderoben:

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

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. Für Tisch- und Namenskartchen bieten wir verschiedene süsse Varianten an. Von der Mini-Konfitüre bis zur edlen Pralinenschachtel mit individuellem Namen.

- Personenzahlen/Verrechnung:** Unsere Vorbereitungen werden auf die von Ihnen gemeldete Personenzahl ausgeführt. Die 24 Stunden vor Beginn des Anlasses gemeldete Personenzahl gilt als Verrechnungsbasis. Es besteht kein Anspruch auf eine Reduktion für nicht angereiste Gäste und auf bereits vorbereitete und nicht konsumierte Speisen und Getränke.
- Unterhaltung/Spiele/Lautstärke:** Darbietungen mit brennenden Gegenständen (Wunderkerzen, Tischbomben etc.) im Haus sind untersagt. Dadurch oder durch rauchen beschädigtes Mobiliar werden wir Ihnen verrechnen. Feuerwerke im Freien wurden durch die Gemeindebehörden untersagt (ausgenommen 01. August, Sylvester). Eventuelle Spezialbewilligungen holen Sie bitte direkt bei der Gemeindeverwaltung Seengen ein. Wir behalten uns vor, das Steigenlassen von Papier-Heissluftballonen mit Feuer aufgrund ungünstiger Wetterverhältnisse (Trockenheit, Wind) zu untersagen. Mit Draht verstärkte Ballone tolerieren wir aus Rücksicht auf Tiere und Natur kategorisch nicht. Unterhaltungsdarbietungen und Musik müssen aus Rücksicht auf die Nachtruhe der Hotelgäste ab 23.30 Uhr eingestellt werden. Im Aussenbereich gilt ab 23.00 Uhr die Lautstärke des gesprochenen Worts.
- Was kostet Ihr Anlass?** Faustformel zur ungefähren Berechnung Ihres Anlasses:
Menüpreis + Preis einer Fl. Rotwein + Apéro x Personenzahl + Dekoration
 Damit liegen Sie +-10% beim voraussichtlichen Rechnungsbetrag.
- Annullationsbedingungen:**
- | | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| Bis 30 Tage vor Anreise: | keine Verrechnung |
| 21-29 Tage vor Anreise: | 20% des bestätigten Arrangements |
| 13-20 Tage vor Anreise: | 40% des bestätigten Arrangements |
| 7-12 Tage vor Anreise: | 60% des bestätigten Arrangements |
| 0-6 Tage vor Anreise: | 80% des bestätigten Arrangements |
| Nichterscheinen ohne Abmeldung: | 100% des bestätigten Arrangements |
- Seminare:** Wir verfügen über verschiedene Räumlichkeiten von 12 bis 120 m². Verlangen Sie bitte unsere speziellen Seminarunterlagen.
- Technik:** Falls Sie technische Hilfsmittel für Präsentationen und Unterhaltung benötigen, installieren wir diese für Sie zu folgenden Tarifen (pro Tag / pro Einrichtung):
- | | |
|--|----------|
| Hellraumprojektor mit Leinwand | Fr. 30.- |
| Beamer ganzer Tag mit Leinwand | Fr. 80.- |
| Beamer halber Tag / pro Anlass | Fr. 40.- |
| Flip-Chart | Fr. 30.- |
| Pinnwand | Fr. 20.- |
| Verstärkeranlage mit Mikrofon / CD / USB | Fr. 80.- |
- 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. Als Gedankenstütze haben wir eine Checkliste beigelegt, auf welcher Sie die wichtigsten Punkte bereits zu Hause ausfüllen können.
- Süsse Präsente für Ihre Gäste:** Möchten Sie Ihre Gäste mit einem süssen Präsent überraschen? In unserer Genuss-Manufaktur stellen wir Bio-Konfitüren, Bio-Chrömlis und verschiedene Pralinen-Spezialitäten her. Viele davon eignen sich als süsser Gruss auf dem Tisch oder als Namenskartchen. Wir beraten Sie gerne!

Nützliche Adressen

Blumen / Dekoration:	Nicole Widmer, Zetzwil	062 773 12 19
	Trendblüte Egliswil	062 775 37 36
	Blume Kari, Seon	062 775 06 10
	Anita Brunner, Leutwil / Nussbaumen	056 282 11 88
	Dorf- Papeterie, Seengen	062 777 33 83
Papeterie:		
Fotos/Presse:	Moor Thomas, Menziken	079 963 00 05

Die vorliegenden kulinarischen Vorschläge (Version Februar 19) sind speziell für Konfirmationen, Kommunionen und Firmungen gültig und ersetzen alle vorangegangenen Versionen.

Mit Ihrer definitiven Buchung anerkennen Sie diese allgemeinen Geschäftsbedingungen. Unsere vollständigen allgemeinen Geschäftsbedingungen sind auf www.eichberg.com publiziert.

Das Erlebnis beginnt mit einem Apéro

Beliebte Apéro-Getränke

Champagner Laurent Perrier brut	75 cl	Fr.	79.-
Prosecco di Valdobbiadene	75 cl	Fr.	49.-
Früchtebowle je nach Saison mit Alkohol	Liter	Fr.	37.-
ohne Alkohol	Liter	Fr.	27.-
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. 2.-

ANTIPASTI-VARIATION

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

Hausgebackenes gefülltes Kräuter-Nussbrot pro Port. Fr. 3.50

Trockenfleisch Plättli (für 2-3 Personen)

Trockenfleisch, Mostbröckli, Rohschinken, Coppa, Salami, Rohessspeck und Hobelkäse, kreativ garniert Fr. 19.-

MINI FRÜHLINGSROLLEN VEGETARISCH

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

HAUSGEMACHTE FALAFFELBÄLLCHEN I

n Knusperpanade gebacken, mit Eichberg-Kürbis Chutney pro Stück Fr. 1.50

CHILI-WÜRSTCHEN VOM ANGUS-RIND

Pikantes Würstchen mit Cocktail-Sauce pro Stück Fr. 2.-

Eldsässer 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. 21.-

SAISONALER FLAMMKUCHEN Fr. 23.-

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. 86.-

Feine Bärlauchcrèmesuppe

Bunter Spargelsalat mit Kräutern und
Salatbouquet

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

Erfrischende Erdbeercreme mit einer Kugel
Vanilleglacé und Blätterteiggebäck

52) Fr. 77.-

Spargelcrèmesuppe mit Bärlauchrahmhaube

Hausgemachtes Blätterteig-Feuilletée
mit Waldpilzen gefüllt

Aargauer Zwetschgenbraten vom Nierstück
an kräftigem Rotweinjus
Rüebli-Kartoffelstock
Gemüse garnitur

Vanilleparfait mit marinierten Erdbeeren
und einem Mandelgebäck

51) Fr. 82.-

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumhaube

Kleiner bunter Blattsalat mit
im Kräutermantel gebackenen
Bio-Forellenknusperli

Mit Waldpilzen gefülltes Schweinsfilet im
Rohschinkenmantel auf Thymianjus
Greyerzerkartoffeln
Gemüse garnitur

Erdbeer-Variation mit Crème Catalane, Sorbet,
marinierte Erdbeeren und einem
Mandelgebäck

53) Fr. 76.-

Knackige Blattsalate mit Gemüsespaghetti

Spargel-Ravioli mit frischen Kräutern,
Parmesanchips und Tomaten-Chutney

Reis Casimir
Rosa gebratene Kalbfleischstreifen
an milder Currysauce
im Pilaw-Reisring
mit gebackenen Bananen
und Früchtespiess

Menü Coupe Romanoff
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleglacé

54) Fr. 62.-

Gemischter Salat mit saisonalen Garnituren

Schweins-Cordon bleu mit Brie und
Rohschinken gefüllt im Knuspermantel
mit Farmer-frites
und Spargel-Cherrytomatenragout

Limonen-Joghurtschnitte
mit marinierten Beeren und Mandelgebäck

56) Fr. 59.-

Vitamin-Schub Salat
Blattsalat und Kressesalat mit
Gemüsespaghetti und Kernen

Saftige Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
an milder Paprikarahmsauce
mit Pilaw-Reis
und einem Mischgemüse

Ballon Cocktail, frischer Fruchtsalat mit
Früchteglacé und luftiger Joghurt-Vanillehaube

55) Fr. 62.-

Duo von Rüblicrèmesuppe mit Rahmhaube
und Blattsalat mit gehacktem Eichberg
Freiland-Ei

Grillierte Schweinsschnitzel an
Champignonrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Grosis Gebrannte Crème mit Vanilleglacé

57) Fr. 52.-

Bunter Blattsalat mit Knoblauchcroûtons an
würzigem Hausdressing

Rustikaler Kalbsbraten
an Waldpilzrahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Eichberg-Tobleronemousse-Torte
kreativ garniert

DIE HAUPTSPEISEN WERDEN MIT NACHSERVICE SERVIERT

Saisonale Gerichte finden Sie zusätzlich in den allgemeinen Menüvorschlägen.

Zur Auflockerung

Zur Erfrischung zwischen den Gängen Ihres Menüs empfehlen wir Ihnen ein hausgemachtes Sorbet. Gerne empfehlen wir Ihnen einige Möglichkeiten.



Steinzeit!

Steinzeit-Menü (10-40 Personen)

Bunter Blattsalat

Zartes Rindsfilet mit zwei pikanten Angus-Würstchen
Pommes frites und drei feine Grillsaucen

Süsser Abschluss mit saisonalen Früchten
oder Beeren und einer Kugel Glacé

Fr. 69.-

Buntes Marktgemüse in der Schale
zum selber schöpfen
Fr. 5.-



Wein-Empfehlung

Breca DO, 75cl Fr. 65.- / Magnum Fr. 118.-
Bodegas Breca, Calatayud, Spanien
Traubensorten: Garnacha, 16.5% Vol.
von 70-90 jährigen Rebstöcken, 90 Parker-Punkte



www.Eichberg-Stein.ch

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>
CUVÉE EICHBERG WEISS EXCLUSIVABFÜLLUNG Weinbau Lindenmann, Seengen Schweiz	Fr.	52.-
BRESTENBERGER CHARDONNAY Weinbau Lindenmann, Seengen Schweiz	Fr.	49.-
BRESTENBERGER RIESLING X SYLVANER Weinbau Lindenmann, Seengen Schweiz	Fr.	44.-
CUVÉE MADAME ROSMARIE Adrian Mathier	Fr.	56.-
LUGANA DOC Catulliano, Azienda Agricola Pratello	Fr.	55.-
VERDEJO QUIVIRA BODEGA ALTAENCINA DOC Catulliano, Spanien	Fr.	48.-
 <i>Roséwein</i>		
BRESTENBERGER ROSÉ Weinbau Lindenmann, Seengen Schweiz	Fr.	44.-
 <i>Rotweine</i>		
CUVÉE EICHBERG ROT Weinbau Lindenmann, Seengen, Schweiz	Fr.	63.-
BRESTENBERGER BARRIQUE Weinbau Lindenmann, Seengen, Schweiz	Fr.	63.-
BRESTENBERGER GARANOIR Weinbau Lindenmann, Seengen, Schweiz	Fr.	49.-
SOMMERHALDER SPÄTLESE „AARGAUER KOCHGILDE“ Weinbau Hartmann, Remigen, Schweiz	Fr.	55.-
CUVÉE MADAME ROSMARIE Adrian Mathier, Wallis, Schweiz	Fr.	59.-
T-ROIS, ASSEMBLAGE CORTIS, LES TROIS ROIS Domaine Cornulus, Savièse, Wallis, Schweiz	Fr.	66.-

<i>SALZL GRANDE CUVÉE</i> Salzl Seewinkelhof, QWt Burgenland, Österreich		Fr.	62.-
<i>CHÂTEAU SOLEIL</i> St. Emilion AOC, Frankreich		Fr.	72.-
<i>CHÂTEAU DE GIRONVILLE</i> Haut-Médoc AC, Cru Bourgeois		Fr.	64.-
<i>TIGNANELLO VDT</i> Marchesi Antinori, Toscana, Italien		Fr.	142.-
<i>PASSUM BARBERA D'ASTI DOC</i> Cantina Castlèt, Piemont, Italien		Fr.	85.-
<i>CAMPACCIO VINO DA TAVOLA</i> Terrabianca, Italien	Magnum	Fr.	72.- 134.-
<i>AMARONE VALPOLICELLA DOC</i> Cascina Castlet, Piemont, Italien		Fr.	69.-
<i>MAJARA PRIMITIVO</i> Azienda Vinicola Mille Una, Apulien, Italien		Fr.	62.-
<i>BOLGHERI SABBIA TO ROSSO</i> Sensi, Toscana, Italien		Fr.	59.-
<i>SARTORI REGOLO ROSSO VERONESE IGT "Der kleine Amarone"</i> Sartori di Verona, Italien		Fr.	57.-
<i>SANTAGOSTINO ROSSO IGT</i> Baglio Soria Firriato, Sizilien, Italien	Magnum	Fr.	56.- 105.-
<i>SALICE SALENTINO</i> Apollonio, Apulien, Italien		Fr.	49.-
<i>CARMELO RODERO RESERVA</i> Ribero del Duero, Spanien		Fr.	95.-
<i>BRECA DO</i> Bodegas Breca, Calatayud, Spanien	Magnum	Fr.	65.- 118.-
<i>FINCA ENGUERA</i> Crianza Bio Wein aus Valencia, Spanien		Fr.	44.-
<i>TERRA D'ALTER</i> Vinho Regional Alentejano Reserva Terras de Alter, Fronteira, Portugal	Magnum	Fr.	62.- 114.-
<i>MIMOSA CABERNET SAUVIGNON</i> Bernhard Hess, Mimosa Lodge Montagu, Südafrika		Fr.	56.-
<i>MALBEC MENDOZA RUI REGUINGA</i> Bodegas Fabre, Argentinien		Fr.	49.-