

Köstliche Buffets
Festliche Menüs
Ausgesuchte Weine



Kloster Irsee 2011 / 2012

*Köstliche Buffets
Festliche Menüs
Ausgesuchte Weine*

Unsere Vorschläge für Ihre Gäste

Klösterliche Lebensfreude findet ihren Ausdruck auch in kulinarischen Genüssen. Schon die Gründerväter des abendländischen Mönchtums ließen Pilgern wie Gästen gerade beim Essen und Trinken besondere Aufmerksamkeit zuteil werden. So gehören gastronomische Kultur, Braukunst und Weinbau auch in den Überlieferungsschatz von Kloster Irsee.

Unsere Vorschläge für die Zusammenstellung köstlicher Buffets und festlicher Menüs sind auf Ihre Wünsche abgestimmt. Ob Tagungsgastronomie oder Bankett, in Kloster Irsee erwartet Sie eine zeitgemäße Küchenkultur mit regionalem Einschlag. Dabei verwenden wir frische Zutaten und bevorzugen heimische Lieferanten mit ausgewählten Qualitätsprodukten.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Sie auf unser kulinarisches Angebot einstimmen, das Sie nach Ihren eigenen Vorstellungen variieren können. Sprechen Sie uns an, wenn wir Ihnen mit Allgäu-Schwäbischen Spezialitäten, mediterranen Köstlichkeiten oder traditionellen Gerichten Gaumenfreuden bereiten können. Wir beraten Sie gerne. Denn in Kloster Irsee gilt:

porta patet, cor magis
Die Tür steht offen, mehr noch das Herz!

Ihre Ansprechpartner

Iris Auer
Tagungskoordinatorin
Telefon: 08341 906-630
E-Mail: hotel@kloster-irsee.de

Markus Spies
Leitung Vertrieb & Empfang
Telefon: 08341 906-620
E-Mail: vertrieb@kloster-irsee.de

Inhaltsübersicht

Für den Empfang

(Seiten 1-2)

Canapés

Suppen & Snacks

Desserts

Saisonale Menüs

(Seiten 3-4)

Frühjahr, Sommer, Herbst, Winter

Vorspeisen

(Seiten 5-6)

Kalte Vorspeisen

Suppen

Fisch als Zwischengang

(Seite 7)

Hauptgerichte

(Seiten 8-11)

Geflügel, Fleisch, Wild, Fisch

Vegetarisches

(Seite 12)

Vorspeisen

Suppen

Hauptgerichte

Desserts

(Seite 13)

Buffets

(Seiten 14-17)

Businessbuffet

Lunchbuffet

Allgäu-Schwäbisches Sonntagsbuffet

Mediterranes Buffet

Weinkarte

(Seiten 19-24)

Für den Empfang

Canapés

Würziger Frischkäse
mit Radieschen

Hausgebeizter Lachs
mit Senf-Dill-Sauce

Allgäuer Landschinken
mit Maiskölbchen

Entenbrust
mit Orangenfilets

Zartes Roastbeef
mit Cornichons

Französischer Tortenbrie

Allgäuer Bergkäse
(Rohmilchkäse)

Mailänder Salami

Serrano Schinken
mit Melone

Thunfischcreme
mit Blattspinat

Ei mit Sardelle
und Olive

Für den Empfang

Suppen & Snacks

Tomatensuppe mit Sauerrahm
serviert in der Kaffeetasse

Kartoffelsuppe mit Majoran und Mortadellacroûtons
serviert in der Kaffeetasse

Vegetarische Mini-Frühlingsrollen
im Bambuskörbchen mit süß-saurer Sauce

Blätterteig mit Schinkenfüllung

Blätterteig mit Lachsfarce

Gefüllte Champignons
mit Spinat und Schafskäse

Mini-Fleischküchle auf Kartoffelsalat

½ Feige mit Ziegenkäse
(saisonal)

Schafskäse mit Oliven

Mini-Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Happy Spoon
mit Lachsrose
und Senf-Dill-Sauce

Garnelen im Tempurateig

Desserts

Mousse au Chocolat

Weinschaumcreme mit Fruchtピューree

Wählen Sie zwischen

3 Stück 7,00 €

5 Stück 11,00 €

7 Stück 14,00 €

pro Person

*Dazu empfehlen wir unsere Hausmarke (Sekt-Sondercuvée)
Reichsstift Irsee, trocken*

Saisonale Menüs

Frühjahr

Weißer und grüner Spargel
in einer leichten Vinaigrette
mit Allgäuer Landschinken

Geflügelcremesuppe
mit feinen Bärlauchstreifen

Kaninchenrücken
mit Zitronen-Limetten-Sauce
Blattspinat und Neue Kartoffeln

Variationen von der Erdbeere

38,50 €

Unsere Weinempfehlung

*Aus Baden: Bickensohler Grauer Burgunder „Kühler Morgen“
Winzergenossenschaft Bickensohl*

*Aus Württemberg: Großbottwarer Harzberg Trollinger Q.b.A, trocken, „Cuprum“
Bottwarkeller Winzer*

Sommer

Sashimi-Lachs
mit Sakura Kresse und Wasabischaum

Gazpacho

Kalbsrückensteak mit Pancettakruste
Sauce Bearnaise
Sommergemüse und Schlosskartoffeln

Sorbets mit frischen Früchten

41,00 €

Unsere Weinempfehlung

*Von der Loire: Touraine AC Sauvignon Blanc „L'Elegante“
Domaine du Pré Baron*

*Aus dem Baskenland: Rioja DDO Crianza „El Mesón“
Bodegas El Mesón*

Saisonale Menüs

Herbst

Geflügelterrinen
mit Waldorffsalat
und Cumberlandsauce

Kürbisrahmsuppe

Wildschweinkeule
mit Quittensauce
Wirsingstrudel und Topfen-Grießnocken

Maronimousse
mit Apfel-Kompott
Meloneneis

39,50 €

Unsere Weinempfehlung

*Aus dem Kamptal: Grüner Veltiner Vinum „Optimum“
Weingut Rabl*

*Aus dem Roussillon: Côtes du Roussillon AC „Tradition“
Domaine Boudau*

Winter

Scheiben von Roter Beete
mit Hagebuttendressing und Perlhuhnbrust

Kastaniencremesuppe

Cherry Valley Ente
mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Zimtparfait auf Gewürzkuchen
mit weißer Schokoladensauce
und heißen Kirschen

39,00 €

Unsere Weinempfehlung

*Aus Franken: Sulzfelder Cyriakusberg, Silvaner Kabinett trocken
Weingut Zehnthof*

*Aus Rheinhessen: Burgunderhof Pfannebecker Spätburgunder QbA trocken
Weingut Burgunderhof*

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Parmaschinken auf Melone
Mozzarella mit Tomate
marinierte Zucchini, Oliven
dazu Ciabatta

11,50 €

Hausgebeizter Lachs

mit Friséespitzen
und einem Kartoffel-Zucchini-Puffer
Dillcreme

12,50 €

Sülze vom Tafelspitz

mit einer Gemüsevinaigrette
Schnittlauch-Dip
Feldsalat und Kirschtomaten

12,50 €

Carpaccio von der Rinderlende

mit Gorgonzolaschaum
Rucola und Kartoffelchips

13,50 €

Geeiste Melone mit Eismeerkrabben

mit einer leichten Cocktailsauce
und frischem Ingwer

13,50 €

*Zu den Vorspeisen
reichen wir Baguette und Butter*

Vorspeisen

Suppen

Kräftige Rinderbrühe
mit Kräuterflädle und Schnittlauch

3,50 €

Kartoffel-Lauch-Suppe
mit Vollkorncroûtons

4,00 €

Cremige Karotten-Ingwer-Suppe
mit knusprigen Croûtons

4,00 €

Tomatensuppe
mit Gin und Schmand

5,00 €

Süppchen von gelber Paprika
mit Jakobsmuschel

6,50 €

Forellensüppchen
mit Dill und geräucherter Forelle

6,50 €

*Zu den Vorspeisen
reichen wir Baguette und Butter*

Fisch als Zwischengang

Zanderfilet
auf Wurzelgemüse
Dillschaum

10,50 €

Weldener Forellenfilet
auf Thymiannudeln
Tomaten-Basilikum-Espuma
Pinienkerne

11,50 €

Saltimbocca vom Lachs
auf Safranrisotto
Proseccosauce und Lauchstreifen

12,50 €

Doradenfilet
mit geschmolzenen Tomaten, Lauchzwiebeln
Limettenöl

13,50 €

Danach

Fruchtiges Sorbet
Apfelsorbet
Limoncello
Cassis
Zitrone
Orange
oder nach Wahl

4,50 €

Hauptgerichte

Geflügel

Putenmedaillons im Parmesanmantel

mit Tomatensugo
Gemüsespaghetti
Basilikum

11,50 €

Wiener Backhendl

mit Steirischem Erdäpfelsalat
gebackener Petersilie
und Gurkensalat in Sauerrahm

12,50 €

Maispoulardenbrust „Baskische Art“

mit Rotweinjus
Paprikagemüse
Gnocchi

12,50 €

Rosa gebratene

Barbarie Entenbrust

mit Bitterorangensauce
Broccoli
Kartoffel-Sellerie-Püree

13,00 €

Hauptgerichte

Fleisch

Aus kontrollierter Aufzucht

Geschmorte Kalbsbäckchen
in Barolojus mit kleinem Gemüse
glasierte Karotten, Süßkartoffelpüree

14,50 €

Schweinefilet im Wirsingmantel

in Dijon-Senfsauce
geschmolzene Tomate
Thymian-Kartoffeln

16,00 €

Vom Iberico Schwein aus kontrollierter Aufzucht

Schweinerücken mit
glasierten Äpfeln
in Cidrejus
Tomatenzucchini, Spinatnocken

19,50 €

Lammrücken mit grünem Pfeffer

Thymianjus
Ratatouille
Kartoffelplätzchen von rohen Kartoffeln
20,00 €

Kalbsfilet „Mignon“

mit Mirabellenrahm
Zuckerschotenstreifen, Polenta

26,50 €

Rosa gebratenes

Rinderfilet am Stück
in Rotwein-Kräuterjus
Romanesco, Kartoffelgratin

28,00 €

Hauptgerichte

Wild

Wildschweinrücken am Stück gebraten
mit Wacholderrahmsauce
Wirsinggemüse, Nussspätzle

22,50 €

Rosa gebratene
Rehkeule
mit Rosmarinsauce
Kürbispüree, Serviettenknödel
Preiselbeeren

23,00 €

Filet vom Hasenrücken
mit Portweinsauce
Speckrosenkohl, Kräutergnocchi

24,00 €

Hirschrückenmedaillons
mit Holundersauce
glasierten Maronen
Romanesco, Polenta

29,00 €

Rehrücken mit Lebkuchenkruste
Glühweinbirne
Kürbisgemüse, Brezenknödel

32,00 €

Hauptgerichte

Fisch

Barramundifilet
in grüner Currysauce
Wokgemüse, Basmatireis

12,50 €

Weldener Forellenfilet
Zitronen-Mandelbutter
Broccoli, Pommes nature

14,50 €

Zanderfilet
auf Wurzelgemüse
Dillschaum, Kartoffelkugeln

14,50 €

Saltimbocca vom Lachs
mit Proseccosauce
weiße Lauchstreifen, Safranrisotto

14,50 €

Doradenfilet
auf der Haut gebraten
Limettenaroma
Kartoffelecken mit Chorizo
und geschmolzene Tomaten

16,00 €

Vegetarisches

Vorspeisen

Timbale von Frischkäse
auf Melonenscheiben
mit geeistem Kräuteröl

6,50 €

Carpaccio vom Serviettenknödel
mit Apfel-Nuss-Dressing
Feldsalat

7,00 €

Suppen

Tomatencremesuppe
mit Sauerrahm

3,50 €

Süppchen von grünen Erbsen
mit knackigen Salatstreifen

4,50 €

Hauptgerichte

Gemüse im Tempurateig
mit Asiatischen Dips

7,50 €

Auberginen-Medaillons
mit Mozzarella und Tomaten
Blattspinat, Vitalplätzchen

8,50 €

Desserts

Bayerische Creme

auf Erdbeer-Rhabarber-Grütze, Florentiner

5,50 €

Schokoladen-Duett

Schokoladenmousse schwarz-weiß mit Pistazien-Marzipan-Sauce

6,50 €

Eisparfait

Campari-Orange an Johannisbeersauce
und Orangenfilets mit Pfeffer

7,50 €

Dreierlei vom Apfel

Calvadoscreme, Sorbet vom grünen Apfel
und Apfeltarte

7,50 €

Dessert Kloster Irsee

Schwarzwälder Kirschcreme, Sachertörtchen
Rotwein-Butter-Eis auf Schokoladen-Biscuit mit Marillenschaum

7,50 €

Irseer Weißbier-Parfait

auf Baumkuchenspitzen mit Dunkelbier-Zabaione und Beeren

8,50 €

Dessertbuffet

Das Beste aus der Patisserie

12,50 €

Heimischer Biokäse vom Brett

Walnussbrot und Butter

7,50 €

Businessbuffet

serviert vor Ihrem Tagungsraum

Belegte Baguettes am Stück
mit gekochtem Schinken, Käse und Thunfisch

Kartoffelsamtsuppe

Roastbeef mit Remoulade
gemischtes Essiggemüse

Tomaten mit Mozzarella

Frische Blattsalate
mit ausgesuchten Dressings

Heringssalat
mit Äpfeln und Gurken

Geflügelsalat
mit Früchten

Griechischer Bauernsalat
mit Schafskäse und Oliven

Käseauswahl vom Brett
mit Weintrauben und Nüssen

Brot und Butter

ab 10 Personen 25,00 €

ab 20 Personen 20,00 €
pro Person

Unsere Weinempfehlung

*Aus dem Trentino: Pinot Grigio DOC
Weingut Endrizzi*

*Aus Südtirol: St. Magdalener DOC
Weingut Josef Brigl*

Lunchbuffet

Rinder-Consommé
mit Gemüsejulienne

Roastbeef
mit Essiggemüse und Remoulade

Matjes-Cocktail
nach Hausfrauenart

Italienischer Nudelsalat

Gurkensalat
in Dill-Sauerrahm

Rahmgeschnetztes vom Milchkalb
mit Paprikagemüse

Maispoulardenbrust auf Pilzragout

Hausgemachte Eierspätzle

Gemüseauswahl der Saison

Kleine Kartoffeln in der Schale

Amarettocreme
mit Schokoladensauce

Obstsalat mit frischen Früchten der Saison

Internationale Käseauswahl vom Brett

Baguette und Butter

ab 20 Personen 30,00 €
ab 30 Personen 27,50 €
pro Person

Unsere Weinempfehlung

*Aus Venetien: Garganega/Chardonnay IGT „Armonia Verde“
Cantina Cielo & Terra*

*Aus Venetien: Merlot IGT „Armonia Verde“
Cantina Cielo & Terra*

Allgäu-Schwäbisches Sonntagsbuffet

Geräucherte Forellenfilets
mit Preiselbeer-Sahneerrettich

Allgäuer Landschinken
mit Meerrettich

Hofkäse vom Ökobauern

Großes Salatbuffet mit Salaten der Saison
Wurstsalat, Krautsalat mit Speck
Kartoffel-Gurken-Salat mit Kürbiskernöl

Irseer Wurzelfleisch

Schweinefilet
mit Pilzrahmsauce

Gemüsemautaschen
mit Zwiebelschmelze

Käsespätzle
Gemüse vom Bauernhof
Bubaspätzle

Brotspezialitäten vom Dorfbäcker

Vanillecreme mit Himbeersauce

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren

Obstsalat mit Obstler

Eisauswahl mit Schlagsahne

ab 30 Personen 31,50 €
pro Person

Unsere Weinempfehlung

*Vom Bodensee: Hagnauer Burgstall Edition Müller-Thurgau QbA trocken
Winzerverein Hagnau*

*Aus Rheinhessen: Pfannebecker Spätburgunder QbA trocken
Weingut Burgunderhof*

*oder aus dem Irseer Klosterbräu:
Irseer Urtrunk vom Fass, naturbelassen*

Mediterranes Buffet

Gebratenes und mariniertes Gemüse
in aromatischem Olivenöl

Parmaschinken
Coppa, Mailänder Salami

Vitello tonnato mit Rucola

Salat von Meeresfrüchten

Mediterrane Blattsalate
Rispen Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Geschmorte Lammkeule
auf grünen Bohnen

Kalbfleisch-Involtini
auf Tomatenragout mit Salbeijus

Cous-Cous von frischem Gemüse
und Kichererbsen

Meerbarschfilet in Zitronen-Kapern-Sauce

Gnocchi mit Pesto
Tagliatelle bianco, Romanesco

Tiramisu

Mandelkuchen

Früchte der Saison

Italienischer Käse

Ciabatta

ab 30 Personen 40,00 €
pro Person

Unsere Weinempfehlung

*Aus Venetien: Gavi di Gavi DOCG „La Toledana“
Weingut La Toledana*

*Aus der Toscana: Castelgreve Chianti Classico „Clemente VII“ DOCG
Castelli des Grevepesa*

Ausgesuchte Weine 2011 / 2012

Deutschland

Weißweine

Franken

Sulzfelder Cyriakusberg Silvaner Kabinett trocken 18,00 €

Weingut Zehnthof Theo Luckert

feine Art, markant, typisch

Franken

Würzburger Stein Riesling Kabinett trocken 28,00 €

Juliuspital Würzburg

großer Lagenwein, rassig, tiefgründig, charaktervoll

Baden

Grauer Burgunder „Kühler Morgen“ QbA trocken 15,50 €

Winzergenossenschaft Bickensohl

weich-fruchtige Burgunderart, süffig

Bodensee

Hagnauer Burgstall „Edition“ Müller-Thurgau QbA trocken 18,00 €

Winzerverein Hagnau

aromatisch, süffig, aus selektionierten Trauben

aus kontrolliert umweltschonendem Weinbau

Mosel

Detzemer Maximiner Klosterlay Riesling Kabinett trocken 16,00 €

Weingut P. Lorenz

lebendig, feinfruchtig, elegant

Deutschland

Rotweine

Württemberg

Großbottwarer Harzberg Trollinger QbA trocken „Cuprum“ 14,00 €

Bottwarkeller Winzer

ehrlich, feingliedrig, leicht

Rheinhessen

Spätburgunder QbA trocken 19,00 €

Weingut Burgunderhof Max Pfannebecker

sehr elegant, große Burgunderart

Frankreich

Weißweine

Bordeaux

Entre-deux-Mers AC „Gamage Selection“ Limitée Bordeaux blanc 15,00 €

St. Vincent de Pertignas

elegant, harmonisch, feine Zitrusaromen, trocken

Loire

Touraine AC Sauvignon Blanc „L'Elegante“ 22,00 €

Domaine du Pré Baron

bestechende Art, pikant, feines Aromenspiel, trocken

Burgund

Chablis AC 28,00 €

Domaine Gérard Tremblay

mineralisch, nobel, typisch, trocken

Frankreich

Rotweine

Roussillon

Côtes du Roussillon AC Tradition 23,00 €

Domaine Boudau

kompakter, würziger und kräftiger Wein mit langem Nachhall

Rhône

Côtes du Rhône Villages AC Sablet 23,00 €

Domaine de Boissan

feinwürzig, ausgewogen, mittelschwer, trocken

Bordeaux

Château Villars Fronsac AC 35,00 €

Jean-Claude Gaudrie

vornehme Art, komplex, finessenreich, trocken

Italien
Weißweine

Venetien
Soave DOC 11,00 €
Cantina Francesco Minini
leicht, lebhaft, fruchtig, trocken

Garganega/Chardonnay IGT „Armonia Verde“ 15,50 €
Cantina Cielo & Terra
blumig, feingliedrig, trocken
Biowein

Trentino
Pinot Grigio DOC 17,50 €
Weingut Endrizzi
typische Frucht, ausdrucksvoll, harmonisch, trocken

Piemont
Gavi di Gavi DOCG „La Toledana“ 27,50 €
Castello La Toledana
exotische Fruchtaromen, mineralischer Schmelz, nobel, trocken

Italien
Rotweine

Südtirol
St. Magdalener DOC 17,50 €
Weingüter Josef Brigl
weich, bekömmlich, angenehm trocken

Umbrien
Sangiovese IGT „Rosso di Spicca“ 17,00 €
Weingut Tenuta Le Vette
feine Kräuterwürze, weich, charaktervoll, nicht schwer, trocken

Toscana
Castelgreve Chianti Classico DOCG „Clemente VII“ 28,00 €
Castelli del Grevepesa
typisch, edle und feine Art, trocken

Venetien
Merlot IGT „Armonia Verde“ 15,50 €
Cantina Cielo & Terra
Aromen von roten Früchten, duftig-weich, trocken
Biowein

Italien

Rotweine – Fortsetzung

Piemont

Langhe Nebbiolo DOC „Roccardo“ 33,50 €

Weingut Rocche Costamagna

wie ein kleiner Barolo, charaktervoll, mittelschwer, trocken

Sizilien

Linteo Sicilia Rosso IGT 11,00 €

Cantina Francesco Minini

vollmundig, kräftig, harmonisch und sehr gefällig, trocken

Spanien

Rotweine

Rioja

Rioja DDO Crianza 25,50 €

Bodegas El Mesón

seidige Struktur, kirsch-fruchtig, rund, trocken

Österreich

Weißweine

Kamptal

Grüner Veltliner „Liss“ 17,50 €

Weingut R. Rabl

herzhaft, lebendig, markant, trocken

Grüner Veltliner „Vinum Optimum“ 29,00 €

Weingut R. Rabl

vollmundig, edel, charaktervoll, trocken

Österreich

Rotweine

Burgenland

Blauer Zweigelt 17,00 €

Weingut Haider

süffig, Beerenaromen, harmonisch, trocken

Schaumweine

Prosecco

Valdobbiadene DOC Mionetto Frizzante € 18,00
Weingut Mionetto, Valdobbiadene
feine Blume, Aromen von gelben Früchten, weich und trocken

Sekt

Hausmarke „Reichsstift Irsee“ € 20,00
Sondercuvée
harmonisch, feinperlig, mit ausgewogener Frucht, lebendig, säurearm, trocken

Champagner

Pierre Gimonnet Cruis 1er Cru Blanc de Blancs € 52,50
Cuvée aus 100% Chardonnaytrauben
Champagne Pierre Gimonnet & Fils
*hellgolden mit grünlichem Schimmer, feine Perlage
in der Nase Zitrusfrüchte, gelbes Steinobst und nussige Töne
am Gaumen sehr elegant, fein, beschwingt und frisch*