

Kloster Irsee 2020

Für den Empfang Köstliche Buffets und Menüs Ausgesuchte Weine

Unsere Vorschläge für Ihre Gäste

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

Unsere Vorschläge für die Zusammenstellung köstlicher Buffets und Menüs sind auf Ihre Wünsche abgestimmt. Ob Tagungsgastronomie oder Bankett, in Kloster Irsee erwartet Sie eine verlässliche, saisonale Küche mit ausgesuchten Qualitätsprodukten. Wo immer es möglich ist, bevorzugen wir regionale Lieferanten.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Sie auf unser kulinarisches Angebot einstimmen, das Sie jederzeit nach Ihren Vorstellungen variieren können.

Sprechen Sie uns an,
wenn wir Ihnen mit Allgäu-Schwäbischen Spezialitäten, mediterranen und asiatischen Köstlichkeiten oder traditionellen Gerichten Gaumenfreuden bereiten können. Selbstverständlich geben wir Ihnen auch Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Wir beraten Sie gerne!
Denn in Kloster Irsee gilt:

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

Ihre Ansprechpartnerinnen:

Iris Kleinheinz
Mario Arnold
Mandy Borschosch
Tagungskoordination
Telefon: 08341 906-630
E-Mail: hotel@kloster-irsee.de

Inhaltsübersicht

Für den Empfang

(Seiten 1 – 3)

Canapés und Tapas
Suppen und Fingerfood
Desserts
Smoothies

Menüs (ab 20 Personen)

(Seiten 4 – 6)

Festliche Menüs
Veganes Menü

Vorspeisen

(Seiten 7 – 8)

Kalte Vorspeisen
Suppen

Zwischengerichte

(Seite 9)

Fisch
Sorbets

Hauptgerichte

(Seiten 10 – 12)

Geflügel, Fleisch, Fisch

Desserts

(Seite 13)

Buffets (ab 20 Personen)

(Seiten 14 – 18)

Bayerisches Brotzeitbuffet
Businessbuffet
Lunchbuffet
Allgäu-Schwäbisches Buffet
Mediterranes Buffet

Weinkarte

(Seiten 19 – 25)

Legende der Allergene

(Seite 26)

Für den Empfang

Canapés

Würziger Frischkäse
mit steirischem Kürbiskernöl^{01,07,11}

Hummus und Frühjahrslauch^{01,07,11}

Hausgebeizter Lachs
mit Senf-Dill-Sauce^{01,04,07,10,11}

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit eingelegten Backpflaumen^{01,07,09,11,12}

Zartes Roastbeef
mit Kräutermayonnaise^{01,07,10,11}

Kirschtomate, Büffelmozzarella und Aceto balsamico^{01,07,11}

2,50 € pro Stück

Tapas

Halbierte Feige mit Ziegenkäse
und Olivenöl⁰⁷

Gebratene Chorizo
auf Weißbrot⁰¹

Kartoffel-Tortilla
mit Aioli^{01,03,07,10,12}

Avocado-Krabben-Schnittchen^{01,02}

2,50 € pro Stück

Für den Empfang

Suppen und Fingerfood

Erbsensuppe mit frischer Minze^{07,12}

Bouillabaisse^{02,04,09,12}

Tramezzini-Röllchen mit Roastbeef und Rucola^{01,03,07}

Blätterteigpastetchen mit Ratatouille^{01,12}

Tatar vom Räucherlachs
mit Senf-Dill-Soße^{04,07}

Mini Fleischküchle
auf hausgemachtem Kartoffelsalat^{01,03,09,10}

Mozzarella
mit Tomate und Basilikum⁰⁷

Vegetarische Frühlingsrolle süß-sauer^{01,06}

Scharfe Garnelen mit Kirschtomaten^{04,12}

2,50 € pro Stück

Desserts

Mousse au Chocolat^{03,06,07,08}

Rote Grütze mit Sahne^{07,12}

2,50 € pro Stück

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

Für den Empfang

Smoothies

Bananen-Kiwi-Smoothie

Möhren-Ingwer-Smoothie

Karotten-Apfel-Ananas-Smoothie

Rote-Bete-Mango-Smoothie

Pfirsich-Tofu-Smoothie

Beeren-Espresso-Smoothie

3,50 € pro Smoothie (0,2l)

Festliche Menüs

Menü I

Variationen vom Lachs
mit kleinem Salatbouquet und Kräuterdressing,
Kartoffelrösti und Kräuter-Crème-fraîche^{01,03,04,07,10}

Maispouardenbrust mit Serranoschinken
in Sherryrahm,
Kartoffelstrudel und Ratatouille^{01,03,07,09,12}

Gebrannte Vanillecreme mit Beerenragout und Eis von der Tonkabohne^{03,06,07,08}

32,50 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

Aus dem Kremstal: Grüner Veltliner, Weinkellerei Stift Kremsmünster

Aus dem Kremstal: Zweigelt, Weinkellerei Stift Kremsmünster

Menü II

Parmaschinken mit Mozzarella und Tomaten⁰⁷

Kartoffelrahmsuppe mit getrüffeltem Wildschweinsalami^{01,07}

Schweinefiletmedaillons mit Rosmarinjus,
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin^{07,09,12}

Sorbetvariation in der Mandelhippe, Ananasragout und Himbeermark^{01,06,07,08,12}

36,50 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

Aus Venetien: I Frari Bianco di Custoza DOC

Aus Umbrien: Tamante Rosso IGT Merlot und Sangiovese

Festliche Menüs

Menü III

Tatar vom Thunfisch
mit Paprikasalat und Wachtelei^{03,04,07,10}

Karotten-Orangen-Süppchen
mit Limettenstreifen^{01,07}

Saltimbocca vom Maishähnchen
auf Linguine mit gebratenem Kräutersaitling^{01,03,07,12}

Kalbsrücken mit Parmesankruste
Schalottensauce,
Gemüseflan und Kartoffel-Wasabi-Stampf^{01,03,07,09,12}

Orangencreme,
geeistes Champagnersüppchen
und Schokoladenküchlein^{01,03,07,08,12}

57,00 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

*Aus dem Piemont: Gavi di Gavi DOCG „La Toledana“
Aus der Toscana: Chianti Classico DOCG „Clemente VII“*

Veganes Menü

Menü IV

Marinierter Champignon-Feldsalat,
Knoblauchcroûtons, Räuchertofu und
Kürbiskern-Balsamico-Vinaigrette^{01,06,10}

Dinkelcremesuppe
mit Topinambur und Safran^{01,12}

Vegane „Rheinischer Sauerbraten“
mit Rotkohl und Spätzle ^{01,06,09,12}

Grünteekuchen mit Kokosnussschaum^{01,06}

29,50 € pro Person

Haben Sie besondere Wünsche?
Wir beraten Sie gern individuell.

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Parmaschinken und Honigmelone
Mozzarella mit Tomate,
marinierte Zucchini, Oliven
und Auberginenmousse
Ciabatta^{01,07}

13,00 €

Hausgebeizter Lachs

mit Salatbouquet und Kräuterdressing
auf Kartoffelrösti und
Kräuter-Crème-fraîche^{01,04,07}

13,50 €

Carpaccio von der Rinderlende

mit Rucola und Parmesan,
Zitrone und Trüffelmayonnaise^{01,07,10}

14,00 €

Thunfischtatar

mit Paprikasalat, Wachtelei und Chiliöl ^{03,04,07,10}

14,20 €

Saltimbocca vom Seeteufel

auf Couscous mit Zitronenpesto,
Streifen von getrockneten Tomaten und Kapern^{01,04,08,09,10}

16,50 €

Vorspeisen

Suppen

Bouillabaisse

mit Weißbrot und Rouille^{01,03,04,07}

4,50 €

Kartoffelsuppe

mit ligurischem Olivenöl
und getrüffelter Wildschweinsalami^{01,07,09}

4,50 €

Karotten-Ingwer-Suppe

mit Croûtons^{01,07}

4,50 €

Consommé vom Ochsenschwanz

mit Markbällchen^{01,03,07,09}

4,70 €

Tomatensuppe

mit Gin und Schmand^{07,09,12}

5,00 €

Champignonessenz

mit Kopfsalatbonbons^{01,07,14}

8,00 €

Melonenkaltschale

mit Riesengarnele
in der Frucht serviert⁰²

8,50 €

*Zu den Vorspeisen
reichen wir Baguette und Butter*

Zwischengerichte

Fisch

Saltimbocca vom Seeteufel
auf Koriander-Couscous
Proseccosauce und Lauchstreifen^{01,04,07,09,10}

14,50 €

Zanderfilet
auf Wurzelgemüse, Dillschaum^{01,04,07,09}

13,50 €

Langostinos Royal
mit Kokos-Basmatireis
Curryschaum mit Cranberrys^{01,02,07}

15,00 €

Steinbuttfilet
auf Pilzrisotto und Kaiserschoten^{01,04,07,09,12}

16,50 €

Sorbets

Kir-Royal-Sorbet

Irseer Weißbiersorbet⁰¹

Zitronensorbet mit Ginger Ale und Minze

Mango- und Kokossorbet

Gin-Tonic-Sorbet mit Gurken-Espuma und Wacholder

oder nach Wunsch

5,50 €

Hauptgerichte

Geflügel

Maispoulardenbrust
mit **Serranoschinken** und Sherryrahm
Kartoffelstrudel und Ratatouille^{01,03,09,12}

13,50 €

Rosa gebratene
Barbarie Entenbrust
mit Beerensauce
Brokkoli und Kartoffel-Sellerie-Püree^{01,09,12}

14,50 €

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn
mit Schmorgemüse auf Süßkartoffelpüree^{01,07,09,10}

14,50 €

Hauptgerichte

Fleisch

Rinder-Schmorbraten

mit Trüffeljus, Blattspinat und Gratin dauphinois^{01,07,09,12}

17,50 €

Schweinefilet im Speckmantel

mit Dunkelbiersauce

Wirsingköpfchen und Anna-Kartoffeln^{01,07,09}

17,50 €

Lammrücken unter der Kräuterkruste

Speckbohnen und Zwiebelchutney,
geschmälzte Rosmarinkartoffeln^{01,09,10,12}

26,00 €

Kalbsrückensteak mit Pancettakruste

und Balsamicosauce

Gartengemüse und Kartoffelstroh^{01,03,07,09,12}

29,50 €

Rinderfilet

mit Rotwein-Schalotten-Jus

Kräutersaitlingen und Kartoffelgratin^{01,03,09,12}

35,50 €

Hauptgerichte

Fisch

Kabeljaufilet

mit Blumenkohlröschen, Blattspinat und Röstkartoffeln ^{01,04,07,12}

17,50 €

Zanderfilet

auf Wurzelgemüse

mit Dillschaum und Salzkartoffeln^{01,04,07,09}

16,50 €

Wolfsbarschfilet

auf Tomatenrisotto

mit Safransauce und Pancettawürfeln^{01,04,07,09}

16,50 €

Lachsforelle mit Kräuterkruste

auf Ratatouille

mit frittierten Süßkartoffelwürfeln^{01,04,12}

17,50 €

Desserts

Eierlikörcreme auf Haselnussboden^{01,03,07}
mit Erdbeerpüree
7,50 €

Schokoladenauflauf
mit Eis von schwarzer Schokolade und Whisky
geeiste Beeren^{01,03,06,07,08}
7,50 €

Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster und Mandeleis^{01,03,07}
6,50 €

Crème brûlée
mit Himbeermark und Kalamansisorbet^{03,07,12}
6,50 €

Duett von Schokoladenmousse
mit Kirschkompott und Eis von der Tonkabohne^{01,03,07}
7,50 €

Dessertbuffet
Das Beste aus der Patisserie^{01,03,06,07,08,12}
(in kleinen Gläsern und Schälchen serviert)
12,50 €

Allgäuer Käsebrett
mit Laugengebäck^{01,07,08}
7,50 €

Buffets

Buffet I

Bayerisches Brotzeitbuffet

Wurstkessel mit Mini-Würsteln
(Weißwürste, Fränkische, Debrecziner, Wiener)^{03,08,10}

Warmer Leberkäse
(grob und fein)^{03,08,10}

Regensburger Wurstsalat
mit Zwiebeln^{03,08,09,10}

Hausgemachter Kartoffelsalat
mit Essig und Öl^{09,10}

Obatzda⁰⁷

Gesalzener Radi und Radieserl
mit Schmalz^{01,09,10}

Millirahmstrudel
mit Vanillesauce^{01,03,07}

Brezen und Kornspitzerl⁰¹

19,50 € pro Person

Buffets

Buffet II

Businessbuffet

(serviert vor Ihrem Tagungsraum)

Tramezzini mit Roastbeef und Remouladensauce^{01,03,07}

Mini Hamburger^{01,07,10,11}

Gefüllte Räucherlachsrollchen mit Kräutercreme^{04,07,10}

Tomaten mit Mozzarella⁰⁷

Roter Heringssalat
mit Äpfeln, Gurken und Rote Bete^{01,03,04,10}

Gebackener Kräutertofu mit Quinoa, Mango, Avocado^{01,03,07,10}

Coleslaw
(Krautsalat mit Möhren)^{01,07,10}

Fruchtspieße

Tiramisu mit Amarettini^{01,03,07}

Internationale Käseauswahl
vom Brett^{07,08}

Brot und Butter^{01,07}

25,00 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

Aus Franken: Sulzfelder Silvaner Kabinett QbA (Biowein)

Aus Württemberg: Großbottwarer Harzberg „Cuprum“ Trollinger QbA

Buffets

Buffet III

Lunchbuffet

Cremesuppe vom Röstgemüse^{07,09,12}

Roastbeef mit Remoulade
gemischtes Essiggemüse^{01,07,10}

Matjes-Cocktail
nach Hausfrauenart^{01,04,07,10}

Salat von im Ofen gegarter Roter Bete,
Birne und Rucola mit Ziegenkäse,
Haselnüssen und Dijonsenf-Vinaigrette^{07,08,10}

Lammstelze mit Rosmarinjus,
gebratenes Zucchini Gemüse und Kartoffelgratin^{01,03,07,12}

Piccata von der Maispoularde
Romanesco, Pestospaghetti^{01,03,07,09}

Kirschcreme
mit Schokoladensauce^{03,06,07,08}

Obstsalat
mit frischen Früchten der Saison

Internationale Käseauswahl
vom Brett^{07,08}

31,00 € pro Person

Dazu empfehlen wir:
Aus dem Trentino: Pinot Grigio DOC
Aus Umbrien: Tamante Rosso IGT

Buffets

Buffet IV

Allgäu-Schwäbisches Buffet

Geräucherte Lachsforelle
mit Preiselbeer-Sahneerrettich^{04,07}

Allgäuer Schwarzgeräuchertes
mit Meerrettich

Gurkensalat mit Dill-Sauerrahm⁰⁷

Tomaten-Brotsalat mit Zwiebeln⁰¹

Regensburger Wurstsalat^{03,08,09,10}

Saurer Romadur mit roten Zwiebeln^{07,10}

Kartoffel-Gurken-Salat mit Leinöl^{09,10}

Gefüllte Kalbsbrust mit Biersoße^{01,07,09,10}

Schweinefilet im Speckmantel

Allgäuer Knödelgeröstl^{01,03,07,08,09}

Gemüse vom Bauernhof⁰⁷

Geschmälzte Bubaspitzle (Schupfnudeln)^{01,03,07}

Ofenschlupfer mit Vanillesoße^{01,03,07}

Obstsalat mit Obstler

Hausgemachtes Eis (Auswahl) mit Schlagsahne⁰⁷

32,50 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

Vom Bodensee: Hagnauer Burgstall „Edition“ Müller-Thurgau QbA

Vom Bodensee: Hagnauer Burgstall Spätburgunder QbA

Buffets

Buffet V

Mediterranes Buffet

Gebratenes und mariniertes Gemüse
in aromatischem Olivenöl

Parmaschinken, Coppa, Mailänder Salami¹⁰

Auberginencreme

Tomaten, Mozzarella und Basilikum⁰⁷

Geschmorte Kaninchenkeule mit Oliven^{01,07,09,12}

Kalbfleisch-Involtini mit Salbeijus^{01,09,12}

Schupfnudeln mit Tomaten,
Zucchini, Basilikum und Mozzarella^{01,03,07}

Kabeljaufilet
mit Tomatensoße und Kapern^{04,07,09}

Hausgemachte Pasta^{01,07}

Kräuterrisotto^{01,07}

Zucchini-Paprika-Gemüse⁰⁷

Tiramisu^{03,06,07,08}

Mandelkuchen^{03,07,08}

Früchte der Saison

Hausgemachtes Zabaione-Eis⁰⁷

Italienischer Käse^{07,08}

42,00 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

Aus Venetien: Lugana Felician Felugan DOCG

Aus Apulien: Primitivo DOC

Weinkarte 2020

Deutschland

Weißweine

Bodensee

Hagnauer Burgstall „Edition“
Müller-Thurgau QbA, trocken
20,50 €

Winzerverein Hagnau
*angenehme typische Blume, ausgewogen, feinfruchtig
aus kontrolliert umweltschonendem Weinbau*

Franken

St. Valentin Rivaner QbA, trocken
17,50 €

Winzerkeller Sommerach
lebendig, frisch, belebend, trocken

Sulzfelder

Silvaner QbA, trocken (Biowein)
21,50 €

VdP-Weingut Zehnthof Theo Luckert
vielschichtig, herzhaft, markant

Würzburger Stein

Riesling Erste Lage QbA, trocken
28,00 €

VdP-Weingut Juliuspital Würzburg
mineralische Frische, klare Fruchtnoten, brillant

Mosel

Detzemer Maximiner Klosterlay
Riesling Kabinett, trocken
20,50 €

Weingut P. Lorenz
lebendig, harmonisches Säurespiel, elegant

Deutschland

Rotweine

Ahr

J.J. Adeneuer No 2

Spätburgunder QbA, trocken

30,50 €

Weingut Adeneuer, Ahrweiler

Kirsch-Brombeer mit feiner Würze

großer Wein aus selektionierten Trauben, Holzfassausbau

Bodensee

Hagnauer Burgstall

Spätburgunder QbA, trocken

21,50 €

Winzerverein Hagnau

feinfruchtig, harmonische typ. Burgunderfrucht, elegant

aus kontrolliert umweltschonendem Weinbau

Pfalz

Schneider „Ursprung“

Cuvée QbA, trocken

22,00 €

Weingut Markus Schneider Ellerstadt

dunkle Früchte, würzige und florale Nuancen, vollmundig

Württemberg

Großbottwarer Harzberg „Cuprum“

Trollinger QbA, trocken

18,00 €

Bottwartaler Kellerei

ehrlich, feingliedrig, leicht

Frankreich
Weißweine

Bordeaux

Entre-Deux-Mers AC „Gamage Selection“ Limitée
19,50 €

Saint Vincent de Pertignas
elegant, harmonisch, feine Zitrusaromen, trocken

Burgund

Chablis AC
25,50 €

Domaine Gérard Tremblay
mineralisch, nobel, typisch, trocken

Frankreich
Rotweine

Bordeaux

Château Villars Fronsac AC
29,50 €

Jean-Claude Gaudrie
vornehme Art, komplex, finessenreich, trocken

Corbières

Château de Luc AC (Biowein)
19,50 €

Domaine Louis Fabre
sehr ausgewogen, feine Struktur, trocken

Rhône

Côtes du Rhône Villages AC „Sablet“
21,50 €

Domaine de Boissan
feinwürzig, ausgewogen, mittelschwer, trocken

Italien
Weißweine

Piemont

Gavi di Gavi DOCG „La Toledana“

24,50 €

Castello La Toledana

exotische Fruchtaromen, mineralischer Schmelz, nobel, trocken

Trentino

Pinot Grigio DOC

21,50 €

Weingut Endrizzi

vollmundig, geschmeidig, typisch, trocken

Venetien

I Frari Bianco di Custoza DOC

17,50 €

Cantina Santi Illasi

leicht, lebhaft, fruchtig, trocken

Lugana Feliciano Felugan DOCG

20,00 €

Acienda Agricola Feliciano

komplexe, seidige Frucht, sehr harmonisch, säurearm, trocken

Italien
Rotweine

Apulien

Primitivo DOC

20,50 €

Cantina Due Palme

seidig, kraftvoll, mit fülligem roten Beerenaroma

Südtirol

St. Magdalener DOC

21,50 €

Weingüter Josef Brigl

weich, bekömmlich, angenehm, trocken

Italien

Rotweine - Fortsetzung

Toscana

Chianti Classico DOCG „Clemente VII“

25,50 €

Castelli del Grevepesa

typisch, edle und feine Art

Sizilien

Nero d'Avola Linteo Rosso Sicilia IGT

18,00 €

Cantine Francesco Minini

vollmundig, kräftig, harmonisch, sehr gefällig, trocken

Umbrien

Tamante Rosso IGT Merlot und Sangiovese

19,50 €

Cantine Bigi

*komplexe feinkörnige Tanninstruktur, angenehm süffig,
ausgewogener typ. Italiener, trocken*

Spanien

Rotwein

Rioja

Rioja Crianza DOC

21,00 €

Bodegas Martinez Alesanco

elegant, sehr samtig und weich, hochreife Fruchtaromen, füllig, trocken

Österreich

Weißwein

Kremstal

Grüner Veltliner Qualitäts-Weißwein

Weinkellerei Stift Kremsmünster

16,50 €

würzig, frisch, trocken

Österreich

Rotwein

Kremstal

Zweigelt Qualitäts-Rotwein

16,50 €

Weinkellerei Stift Kremsmünster

feinfruchtig, samtig, trocken

Schaumweine

Prosecco

Valdobbiadene DOCG Mionetto Frizzante

22,00 €

Cantine Mionetto, Valdobbiadene

feine Blume, Aromen von gelben Früchten,

aromatisch und trocken

Sekt

Hausmarke „Reichsstift Irsee“

22,00 €

Sondercuvée

harmonisch, feinperlig, mit ausgewogener Frucht,

belebend, säurearm, trocken

Champagner

Heidsieck & Co. Monopole Blue Top

46,00 €

generöse Nase, elegante Finesse, brut

Alle Weine und Schaumweine enthalten Schwefeldioxid und Sulfite.

Legende der Allergene

- 01 Glutenhaltiges Getreide
- 02 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 03 Eier und Eierzeugnisse
- 04 Fisch und Fischerzeugnisse
- 05 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 06 Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- 07 Milch und Milcherzeugnisse
- 08 Schalenfrüchte
- 09 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10 Senf und Senferzeugnisse
- 11 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- 12 Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- 14 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse