

Augustiner am See



FEST- UND
BANKETTMAPPE



Menüs



Herzlich willkommen

*Sehr geehrte Damen und Herren, verehrter Gast,
unsere Fest- und Bankettmappe ermöglicht Ihnen einen Einblick über
die Leistungen unseres Hauses. Sie gibt Ihnen die Möglichkeit der
Vorausplanung Ihrer Veranstaltung. Es handelt sich dabei um eine Fülle
von Anregungen, die wir in einem persönlichen Gespräch detailliert
mit Ihnen besprechen. Wir würden uns freuen, Sie in unserem Hause
begrüßen zu dürfen.*

Augustiner
am See



GRÜSS
GOTT

Beginnen Sie Ihre Veranstaltung doch mit einem Empfang. Das ermöglicht Ihnen die Zeitspanne, bis sich alle Gäste eingefunden haben, zu verkürzen. Gerne reichen wir neben Sekt & Cocktails auch Appetizer aus der Küche.

Begrüßungstrunk

Fränkischer Winzersekt (Flaschengärung)

Deutscher Perlwein aus Franken

Frankensecco weiß

- mit Holunderblütensirup
- mit Veilchensirup (kandierte Veilchen)
- mit Weinbergspfirsichlikör
- mit Glühweinsirup und Fruchtsorbet

Apfel-Mirabellen-Cocktail

„Lillet Berry“ Martini, Minze, Waldbeeren

Rotlingsecco mit Erdbeerlimes

Roter Traubensaftsecco (alkoholfrei)

Aperol Sprizz mit Sekt und Soda

Sekt mit Holunder, Minze und Limette

Glühwein, auch alkoholfrei

Erdbeer-Mojito

Himbeerhugo mit Minze

Kräuter-Maracuja-Breeze

Kalte Appetizer für Ihren Empfang

Crostini mit Tomate & Basilikum / Frischkäse & Kräuter 2,00 €

Käsestangen / belegtes Partygebäck 2,00 €

Lachstatar in der Minikartoffel 2,50 €

„Tête de Moine“ auf Graubrot mit Feigensenf 2,50 €

Poulardenbrust mit Kräutercreme 2,50 €

Schinken-Melonen-Spieß 2,50 €

Mozzarella-Spieß und Kirschtomate 2,50 €

Laugenstange mit Brie und Trauben 2,50 €

„Vitello Tonnato“ auf Olivenciabatta 3,00 €

Warme Appetizer für Ihren Empfang

Gebackener Geflügelspieß mit Mango und Sesam 3,00 €

Zwiebelploetz 3,00 €

Gefüllte Frühlingsrolle 3,00 €

Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat 3,00 €



FRÜHLING'S

Menüs

**Cremesuppe von der Brunnenkresse
mit geflammter Jacobsmuschel**

**Geschmorte Rinderbacken auf Spargel-Bärlauch-
Gemüse und Kartoffelgratin**

**Mandel-Honig-Mousse mit Erdbeer-Rhabarberagout
an Waldmeistersorbet**

Vorspeisen

Grüner Spargel mit Kaninchenrücken im Schinkenmantel und Aprikosenchutney
Carpaccio vom Rinderfilet mit Bärlauchpesto, Parmesan und Kirschtomaten
Gebratenes Lachsfilet auf Pinienkern-Frühlingslauch-Risotto
Eingelegte Feigen mit Gänseleberparfait und Brioche

Suppen

Spargelcremesuppe mit Kartoffel-Baumkuchen
Bärlauchsuppe mit gebeiztem Lachstatar
Schaumsuppe vom Blattspinat mit Zander-Flusskrebs-Nocke

Hauptgänge

Zweierlei vom Kaninchen mit Speckbohnen und Haselnussspätzle
Lammrücken, Ziegenkäse-Thymiankruste, cremiges Ratatouille, Bärlauchspatzen
Seeteufel-Saltimbocca auf Basilikumnudeln mit Tomaten-Zucchini-Gemüse
Hirschgulasch an Rotweinbirne, gefüllt mit Preiselbeeren und Semmelknödel
Barbarie-Entenbrust auf Ananas-Shiitake-Ragout, Selleriepüree, Pistaziengnocchis
Rehnuss unter der Maronenkruste auf Petersilienwurzelgemüse, Brandteigkrapfen
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken an Kartoffel-Sellerie-Püree
Doradenfilet an Limonenschaum, Brunnenkresserisotto, Schmelztomaten

Desserts

Warmes Schokoladensoufflé, gefüllt mit Nougat an Obstsalat und Vanilleeis
Ricottaparfait im Baumkuchenmantel mit Mangoragout und Pistazienhippe
Schokoladenmousse mit Bananentatar im Orangenkrokant an Espressoschaum
Karamellisiertes Parfait vom Waldmeister, Blaubeerragout und Tonkabohnenmousse





S O M M E R

Menüs

**Schaumsuppe vom Basilikum
mit Mozzarella gefüllter Tomate**

**Rinderrücken an Sauce Stroganoff
mit Kartoffelgratin und gebratenen Kräuterseitlingen**

**Schokolade trifft Nougat
an Orangen-Nelken-Sauce mit Cassissorbet**

Vorspeisen

Lachsravioli in Nussbutter gebraten auf Gurkencarpaccio und Apfelschmand
Roastbeef, rosa gebraten mit Kräuterdressing und Wildkräutersalat
Kürbisravioli mit Kaviarbutter und lauwarmem Hummerfleisch dazu Blattsalat
Warm geräucherter Bachsaibling mit Frischkäseterrine und Pfifferlingssalat

Suppen

Maisschaumsüppchen mit Flusskrebse und confierter Paprika
Wildkraftbrühe mit Waldpilzravioli und Karottenjulienne
Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Jakobsmuschel

Hauptgänge

Kabeljau unter der Oliven-Nusskruste auf Tomaten-Rucola-Nudeln
Geschmortes Bäckchen vom Spanferkel auf Bayrisch Kraut, Kartoffelplätzchen
Filet vom Schwarzen Heilbutt unter der Kartoffelkruste auf Orangenfenchel
Rosa gebratene Entenbrust an karamellisiertem Spargel und Kräutergnocchis
Spanferkelkotellet an gebratener Polenta und buntem Bohnengemüse
Rehrücken an Holunderbeersauce mit Vanillerosenkohl und Schupfnudeln
Kalbsfiletcannelloni auf Mangoldgemüse und Brandteigkrapfen
Lammrücken, Macadamia-Minz-Kruste mit buntem Bohnengemüse, Maispolenta

Desserts

Kaffee-Amaretto-Creme auf Nussbiskuit mit Pistazieneis und Orangenragout
Tiramisu von der Ananas mit Nougatparfait
„Praline im Glas“ mit Salz-Karamell-Eis und glasierten Brombeeren
Birnen-Terrine an Tonkabohnenmousse und Erdbeersorbet



HERBST

Menüs

**Maronen-Espressosuppe mit
Kerbel-Quark-Nocken und Brunnenkresse**

**Rehschnitzel in der Haselnusskruste an Johannisbeermarmelade
auf Schwarzwurzelgemüse und Brandteigkrapfen**

**Eingelegte Honigbirne
mit Schokolade und Vanille**

Vorspeisen

Feldsalat mit Orangen-Pfeffersauce und gebratenen Entenfilets
Lachs unter der Meerrettichkruste auf Tomaten-Lauch-Gemüse
Hirschleber mit Kartoffel-Speck-Stampf, karamellisierten Apfelspalten, Röstzwiebeln
Geräucherte Wachtelkeule mit gebratenen Pfifferlingen und Sauerkirschchutney

Suppen

Rahmsuppe vom Pfifferling mit Speck-Zwiebel-Croûtons
Kürbiscappuccino mit Speckstaub und Blätterteig-Frischkäse-Stange
Wildkraftbrühe mit Grießnocke und geräuchertem Rehschinken

Hauptgänge

Geschnetzeltes von der Rehkeule mit gebratenen Serviettenklößen, Blaukrautknödel
Gebratenes Doradenfilet auf Kartoffelstampf mit Rahmwirsing und Zwiebelconfit
Scheiben von der geschmorten Kalbshaxe auf Gemüse-Perlgraupenrisotto
Schweinelende an Schupfnudeln auf gebratenem Kürbis mit Kräuterseitlingen
Entenbrust an Kirsch-Pfeffersauce auf Mangold, Kartoffel-Pilzroulade
Kalbsrücken mit Parmaschinken und getrüffeltem Käse, gefüllt im Weißbrotmantel
Saltimbocca vom Kalbsfilet an Spitzmorchelsoße und Pinienkern-Lauch-Risotto
Spanferkelkotelett an geräuchertem Kartoffelpüree, Pfifferlingen und Mangold

Desserts

Kürbiskernparfait und Kürbiskuchen, dazu Schokoladen-Kaffee-Schaum
Zitronen-Koriander-Creme an karamellisiertem Pfirsich und Baumkuchenspitze
Weißes Tobleronemousse mit Kakaoschaum und Orangen-Kumquat-Salat
Holunderblütenmousse mit Schokolade und Sauerkirschen





WINTER

Menüs

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel mit gebratener Riesengarnele

„Duo vom Wildschwein“ unter der Maronenkruste mit Apfel-Cranberry-Strudel und Selleriepüree

Schokoladenbiskuitrolle mit marinierten Honigbirnen und Vanillesabayon

Vorspeisen

Kalbshücken an Thunfischsauce, frittierten Kapern, Limettenfilets, Parmesan, Rucola
Marinierte Feigen mit karamellisiertem Ziegenkäse an Rosmarin-Balsamicosauce
Carpaccio vom Rind mit Kirschtomaten, dazu Rucola und Kräuterseitlinge
Mariniertes Lachstatar an Kartoffelrösti, Salatspitzen und Steinofenbaguette

Suppen

Brühe vom Steinpilz mit Roulade vom Rehfilet
Sellerieschaumsuppe mit Tatar vom geräucherten Bachsaibling
Linseneintopf mit Mehlspatzen und geräuchertem Speck

Hauptgänge

Rinderfilet aus dem Rotwein-Gewürz-Sud, breiten Bohnen und Chicorée-Risotto
Roter Knurrhahn auf Fenchelrisotto und Limetten-Grüntee-Schaum
Entenbrust auf Kürbis-Vanille-Püree und Brandteigkrapfen
Saltimbocca von der Rehkeule, Brandteigkrapfen und Petersilienwurzelgemüse
Lammhüfte an Schupfnudeln und weißem Bohnenpüree, dazu Paprikaconfit
Lachsfilet unter der Sesam-Honig-Kruste auf Orangen-Kumquat-Risotto
Hirschrücken, Kartoffel-Biskuit, Vanille-Steckrüben-Gemüse, Spitzmorchelsauce
Lammkotelett an Thymianjus mit Kartoffelgratin und Speckbohnen

Desserts

Parfait vom Blaumohn mit eingelegten Honigbirnen und Leinsamenkrokant
Crème brûlée mit gebackenem Apfelknödel an Baileys-Eis und Quittenragout
Tonkabohnenparfait mit Vanille-Blaubeer-Ragout und Pistazienhippe
Lebkuchenmousse an Orangenragout und Schokoladensorbet



ITALIENISCHES

Menü

Vorspeisen

Carpaccio vom Lachs und Seeteufel mit Tomatencoulis und Stielkapern
Gemüse-Antipasti
Spargelsalat mit zweierlei von der Wachtel, weißer Tomatenschaum, Knoblauchbrot
Gebackene Kalbshaxe auf buntem Linsensalat an Paprikavinaigrette
Karamellierter Ziegenfrischkäse mit Auberginenkaviar und Feldsalat
Brotsalat und Tomaten-Oliven-Crisinis

Hauptgänge

Gebackener Kalbstafelspitz mit saurem Kartoffelrahmgemüse
Rinderfilet an weißem Bohnenpüree, mit Honigschalotten und Buchweizenblini
Avocadonudeln mit Gemüsestroh
Buchweizencrêpe an Orangen-Tomaten-Sugo
Mediterrane Gemüselasagne
Picatta von der Aubergine an Steinpilzrahm
Lammrücken mit Sesam-Honig-Kruste an Kartoffel-Ratatouille und Erbsen-Pfefferminz-Püree
Cannelloni vom Kalbsfilet auf Bratkartoffelsalat und buntem Bohnengemüse
Seeteufel-Saltimbocca auf Chicorée-Risotto und Artischockengemüse
Kalbfleisch á la Milanese mit Penne all arrabiata
Involtini von der Pute mit Gnocchi an Salbei und Schinken
Kalbsschnitzel „Saltimbocca“ an gebratener Maispolenta mit Waldpilzen

Desserts

Zabaione mit Pfefferkuchen und Kaffee-Amaretto-Tiramisu
Panna Cotta und marinierte Balsamico-Erdbeeren und Karamell-Nuss-Schnitte
Gebackener Pfirsich mit Mandel-Honig-Creme und Schokoladensorbet
Nougatparfait im Baumkuchenmantel mit Kumquatsalat und falscher Mokkabohne





Menü

AM BÜFFET

Suppe

„Hochzeitssuppe“
mit Leberklößchen, Grießnocken und Schwimmerli

Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef an Kräuterdressing
mit Tomate-Mozzarella und zweierlei vom Rucola,
dazu reichen wir knuspriges Steinofenbaguette

Hauptgänge am Büffet

Schweinelende unter der Senf-Kräuter-Kruste an Champignonsauce,
mit Butterspätzle und buntem Gemüse

Hähnchenbrust mit Salbei und Speck
auf mediterranen Kartoffelgnocchi
und marinierten Blattsalaten

Geschmorte Rinderbacken an kräftiger Rotweinsoße
mit Serviettenknödel und Selleriepüree

Dessert

Topfenknödel an Zwetschgenröster
mit Apfel-Lavendel-Ragout und Orangeneis



VOR-
SCHLAG

Menü 1

Gebratene Hirschleber an Domina-Preielbeerjus
mit Hagebutten-Apfelragout und Feldsalat



Erbenschaumsuppe mit Minze und Eisbein



Zwetschgensorbet mit Frankensecco



Kalbsfilet und gegrillte Riesengarnele
auf Karotten-Estragon-Gemüse und Serviettenkndelwrfel



Zweierlei vom Kürbis mit Schokoladen-Kaffeeschaum
und eingelegten Feigen

Menü 2

Geräucherter Wildschinken an Preiselbeermousse und eingelegten
Walnüssen, dazu knuspriges Malzbrot



Rote-Beete-Suppe mit Meerrettichklchen



Sellerie-Sorbet mit Himbeerschaum



Rosa gebratene Rehkeule unter der Nusskruste
auf Steinpilzrahm und Schupfnudeln



Schokoladen-Ingwer-Kuchen
mit Sauerrahmsorbet und Glhweinbirne





VOR-
SCHLAG

Menü 3

Warm geräuchertes Wildschweinfilet auf Sellerie-Ravioli
in Trüffelbutter geschwenkt an Wildkräutersalat

Meerrettichschaumsuppe mit gebackener Ochschwanzpraline

Gebratene Zanderbäckchen auf Safranfenchel und Lauchpüree

Sorbet vom Boskop-Apfel mit tasmanischem Bergpfeffer

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
auf Kürbis-Steinpilz-Geröstl und Brandteigkrapfen

Karthäuser-Klöße mit Weinschaumsoße und Walnusseis

Menü 4

Gebratene Taubenbrust mit Holunderbeerenjus,
Apfel-Quitten-Ragout und Feldsalat

Geräucherte Kartoffelcremesuppe mit frittierten Entenravioli

Leicht geräuchertes Saiblingsfilet auf Kürbisravioli
mit frischem Meerrettich und Kaviarschaum

Rinderrücken im Kräutermantel auf grünem Stangenspargelsalat,
Sauerampferschaum und Schupfnudeln

„Trilogie von der Schokolade“
mit karamellisierter Mango und Brombeersorbet

Büffelmozzarella mit Basilikumeis
an Tomaten-Kumquat-Salat



Fränkisch

Fränkisches & Klassiker

Cordon Bleu vom Schwein, mit Pommes und Salat
Halber Aischgründer Karpfen, gebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat
Steak vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gratiniert, dazu Spätzle und Salat
Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Blaukraut
Krustenbraten vom Schwein, mit Semmelklößen und Speckkrautsalat
Gefüllte Rinderroulade mit gebratenen Pilzen, Klößen und Blaukraut
Roulade vom Hirsch mit Wirsinggemüse und Semmelknödel
Gekochtes Rindfleisch an Meerrettichsauce mit Bandnudeln und Wildpreiselbeeren
Geräucherter Schweinebauch mit Bohnengemüse und Mehlspatzen
Forelle, blau oder gebraten, mit Zitronenbutter und Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln
Hausgemachte Wildbratwürste mit gebratenen Pfifferlingen auf Kartoffel-Selleriepüree
Geschmorte Gänsekeule mit Kartoffelklößen und Orangen-Karotten-Ragout
Schäufele vom Reh mit frischen Pilzen, Kartoffelklößen und Wirsinggemüse

Vegetarisch

Vegetarische Gerichte

Geschwenkte Pfifferlingsrahmnudeln mit Salaten der Jahreszeit
Lasagne von mediterranem Gemüse an Tomatensoße mit Kräutergnocchis
Gebackene Zucchini-Blüte mit Ziegenkäse gefüllt und Kartoffel-Kürbis-Rösti
Spinatravioli in Salzeibutter geschwenkt an Schmelztomaten
Ricotta-Steinpilzravioli mit Rucola und frischen Parmesan
Bandnudeln mit Rucola und Kirschtomaten an Pinienkernen und Parmesan
Kartoffelgnocchi an Kürbis-Birnen-Ragout mit Gorgonzola überbacken
Zwiebel-Frischkäse-Cannelloni mit Feta-Käse und Bohnen
Apfel-Maronen-Auflauf mit Paprika-Lauch-Gemüse und Rote-Bete-Salat
Kartoffelklöße mit Pinienkern-Spinat-Füllung an Schmelztomaten und Rucolasalat
Käse-Spinat-Knödel auf Rotweinzwiebeln und Pflücksalat
Kürbis-Ingwer-Strudel auf lauwarmer Gemüse-Antipasti und Rucola





Leicht

Leichte Gerichte

Marinierte Blattsalate mit gebratener Maishähnchenbrust auf Gemüse-Antipasti und Basilikumsoße

Lachsnudeln, mit Safranschaum in rosa Pfeffer geschwenkt, dazu verschiedene Blattsalate

„Cäsar Salat“, dazu gebratene Hähnchenbrust, frisch gehobelter Parmesan und Steinofenbaguette

Spargel-Bärlauch-Nudeln mit gebratenen Rinderfiletspitzen und Pilzen an Rucola-Salat

Später

zur späteren Stunde...

Verschiedene Käsesorten mit Weintrauben und Brotauswahl

Gebeiztes Lachsfilet und geräucherte Forelle mit Senf-Honig-Dill-Soße

Gemischte Schinken- und Wurstplatten

Verschiedene hausgemachte Pralinen und Gebäck

Schokoladenbrunnen mit frischem Obst



DRINKS

Cocktails

Non Alkohol

Virgin Sunrise

Orangensaft, Ananassaft, Maracuja, Grenadine

Secco-Longdrink

Fränkischer Traubensaftsecco, mit Soda aufgeossen

Moskito

Limette, Ginger Ale, Minze, Rohrzucker

Null Promillo

Sahne, Banane, Kirsch, Kokos

Alkohol

Touch Down

Maracujasaft, Grenadine, Wodka, Apricot Brandy

Coconut Kiss

Maracuja, Ananassaft, weißer Rum, Kokossirup

Cuba Libre

Rum, Limette, Cola

Piña Colada

Ananas, Rum, Kokos, Sahne

Caipirinha

Cachaca, brauner Rohrzucker, Limette, Lime Juice

Whiskey Sour

Whiskey, Limette, Zuckersirup, Orangensaft

White Russian

Wodka, Kahluha, Sahne

Moskow Mule

Ginger Ale, Wodka, Limette, Gurke



INFOS

Nutzen Sie bei Bedarf die Übernachtungsmöglichkeiten in der näheren Umgebung. Alle Gästehäuser in Iphofen sind mit dem Großraumtaxi (9 Personen) kostengünstig zu erreichen.

Taxi

Schneiders Taxi, Scheinfeld	09162/300
Familie Kasprowski, Iphofen	09323/1649 od. 89820
Taxi Ruf, Kitzingen	09321/33980
Taxi Kitzingen, Kitzingen	09321/8088
Taxi Plein, Geiselwind	09556/514
Taxi Mainshuttle, Schwarzach	09324/99903
Bustransfer Seifert, Scheinfeld	09162/342

Gästehäuser/Zimmer

Gästehaus Düring, 5 km Richtung Iphofen	09323/5278
Fam. Emmerich, Iphofen	09323/875930
Fam. Eydel, Iphofen	09323/80203

Liveband/Duo/DJ

2 Event	0160/90725451	www.2event.de
Musikduo Cocktail	09323/870369	www.musikduococktail.de
Melly & Clyde	0170/1627286	www.mellyundcly.de
Eberhard Munz (DJ)	0151/21127845	www.soundcitymusic.de
Das tierische Duo	09383/903884	www.fuchs-wolf.de
Die Seitz Bubn	09552/356	www.seitz-bubn.de
Felix Christel	09549/989437	www.Lick-Live.de
Dr. Feelgood	0171-2726034	www.soul-und-funk.de
Let's Dance	0171-7163776	www.letsdance.info

Torten

Klaus Günther	09321/389510	
Bäckerei Will	09321/4385	www.baeckerei-will.de
Café Zuckerscheune	09381/717102	www.zuckerscheune.de
Café Schwanberg	09323/32130	www.cafe-schwanberg.de
Café Rohleder	09841/6824900	www.cafe-rohleder.de

Feuerwerk/Wassershow/Zauberer/Sonstiges

2 Event (DJ, Feuerwerk, Eventbedarf)	0171/5597594	www.2event.de
Joe Walthera (Zauberkünstler)	0171/3307390	www.JoeWalthera.de
Mosche Karlo (Zauberer)	09846/729	www.mosche-karlo.de
Ströbel (Feuerwerk)	09841/6655-0	www.stroebel.com
Röder (Feuerwerk)	09548/981338	www.roeder-feuerwerk.de
Studio-Pro (Eventbedarf)	0170/2934321	www.studiopro-bayreuth.com



Augustiner am See

Familie Schwab
Klostergasse 6, 97346 Birklingen
Telefon 09326/978950, Fax 978960
johannes.schwab@augustiner-am-see.de
Durchgehend warme Küche
von 11.00 - 21.00 Uhr
Mi. und Do. Ruhetag

www.augustiner-am-see.de