



G O L F H O T E L

# *Kaiserin Elisabeth*

*Golfhotel Kaiserin Elisabeth*

*Tutzinger Straße 2*

*82340 Feldafing am Starnberger See*

*Telefon: +49 (0)8157 - 9309 - 0*

*Telefax: +49 (0)8157 - 9309 - 133*

*Email: [info@kaiserin-elisabeth.de](mailto:info@kaiserin-elisabeth.de)*

*Internet: [www.kaiserin-elisabeth.de](http://www.kaiserin-elisabeth.de)*



*Das Golfhotel Kaiserin Elisabeth -  
ein würdiger Rahmen für Ihre Veranstaltung.*



*Durch die außergewöhnliche Lage am Starnberger See, im reizvollen Voralpenland, die stilvollen, vielseitig nutzbaren Räumlichkeiten, und die überdachte Aussichtsterrasse, eignet sich, dass seit 100 Jahren im Familienbesitz befindliche Hotel Kaiserin Elisabeth, optimal für Familienfeiern und Veranstaltungen.*

*Im Hotel Kaiserin Elisabeth wird Tradition groß geschrieben und die Erfahrung in der Beratung, sowie im Service und der Küche, machen jedes Fest zu einem ganz besonderen Ereignis, für Sie und Ihre Gäste.*

*Bei Fragen zu Räumlichkeiten, Speisen, Getränken, Dekoration, Musik, Auswahl einer Kirche und einem Rahmenprogramm, wie einer Kutschfahrt oder einem Ausflug auf die Roseninsel, beraten wir Sie gerne.*

*Telefon: (0)8157 - 9309 - 0*



## Vorschläge zum Empfang und Aperitif

Für den Empfang auf der Terrasse oder im Festsaal oder bei kleineren Gruppen auch in unserer Halle, machen wir Ihnen folgende Vorschläge, wobei gerade bei Hochzeiten natürlich auch Kaffee und Kuchen angeboten werden kann:

### Getränke zum Empfang

- ★ Sekt, Prosecco oder Champagner (Preise nach Weinempfehlung) pur  
oder als Cocktail z.B. mit Orangensaft, Aperol, Limoncello oder Fruchtmark
- ★ Alle klassischen Aperitif
- ★ Bier vom Faß, Helles, Weißbier oder Pils
- ★ Wasser und alkoholfreie Getränke nach Wahl und Verbrauch

### Speisenvorschläge zum Empfang

#### Canapées

Roastbeef, Schinken-Ei, Leberpaté  
Gänseleber, Lachs, Crevettencocktail  
Räucherfisch, Tomaten-Mozzarella, Käse

#### Warme Fingerfood-Gerichte

Schinkenhörnchen, Käsestangen,  
Shrimps im Reisteig, Shrimpspieße,  
Meatballs, Bruschetta

#### Kalte Fingerfood-Gerichte

Gemüse mit Cocktailsauce oder anderen Dips,  
Tomaten-Mozzarella-Sticks mit Pesto,  
Kleine Butterbrezen



## *Menüs und Buffets zu festlichen Anlässen*



*Die folgenden Menüs sind von unserem Küchenchef, bewusst, nach klassischen Kriterien zusammengestellt worden. Sie können sie wahlweise verändern oder erweitern. Die Preise für die folgenden Menüs liegen zwischen 46,00 und 58,00 € und können saisonal etwas schwanken.*

*(Speisen und Getränke verstehen sich inklusive Raummiete, Tischwäsche, Silberbesteck und Serviceleistungen bis 2.00 Uhr. Unsere Spezialität: Der Hauptgang wird von den Kellnern vorgelegt und anschließend erfolgt ein Nachservice.)*

### *Menü „Starnberger See“*

*Geräucherte Fische aus dem Starnberger See  
mit Salatbouquet und Sahnemeerrettich  
Baguette und Butter*

*\* \* \* \**

*Tomatenessenz mit Kräuterklösschen*

*\* \* \* \**

*Rehlendchen mit Wacholderrahmsauce  
Preiselbeerbirne, Mandelbroccoli und Spätzle*

*\* \* \* \**

*Bayrisch Creme mit Früchten*



*Menü „Kaiserin Elisabeth“**Tomaten-Basilikum-Mousse**mit geräucherter Entenbrust und Feldsalat**Festtagssuppe*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise,  
Saisongemüse und Rosmarinkartoffeln*

*Eistorte „Kaiserin Elisabeth“**Menü „Herzogin in Bayern“*

*Lachs-Zanderterrine mit grünem Spargel  
und Kräutercremefraiche*

*Tomatenessenz*

*Barbarieentenbrust mit Orangen-Cassis-Sauce  
Gemüsestäbchen und Herzoginkartoffeln*

*Salat von exotischen Früchten mit Zitronensorbet**Menü „Festtag“**Graved Lachs mit Dillsenfauce**Baguette und Butter**Kresseschaumsuppe**Lammcarré mit Kräuterkruste, Grilltomate**Gebackene Bohnen und Kartoffelgratin**Beerenterrine mit Vanillesauce*

*Menü „Voralpenland“**Bunter Blattsalat mit gebratenen Shrimps**Tomaten-Ingwer-Salsa*

\* \* \* \*

*Kraftbrühe mit Markklösschen*

\* \* \* \*

*Kalbsfilet mit Calvadosrahmsauce**junge Gemüse und Kartoffelplätzchen*

\* \* \* \*

*Dessertteller „Sisi“ (Mousse, Früchte, Eis)**Menü „Bayern“**Feldsalat mit gebratenem Speck und Croûtons*

\* \* \* \*

*Consommé mit Flädle*

\* \* \* \*

*Geschmorter Kalbstafelspitz mit Burgundersoße**Buntes Gemüse, Serviettenknödel*

\* \* \* \*

*Rote Grütze mit Vanilleeis**Menü „Roseninsel“**Melonenschiffchen mit Parmaschinken*

\* \* \* \*

*Kräuterschaumsuppe mit Lachsstreifen*

\* \* \* \*

*Poulardenbrust „Roseninsel“ mit Cognacfrüchten**Gemüseauswahl und Elsässer Nudeln*

\* \* \* \*

*Mandelparfait mit heißen Sauerkirschen*

*Menü „á la Chef“*

*Blattsalate mit Lachsstreifen und gebratenen Pilzen*

\* \* \* \*

*Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade*

\* \* \* \*

*Rinderfilet mit Sauce Béarnaise*

*Broccoli, Karotten, Kohlrabi und Rosmarinkartoffeln*

\* \* \* \*

*Zweierlei Mousse mit Früchten*

*Menü „Pommery“*

*Tomaten-Rucolasalat mit Parmesan*

\* \* \* \*

*Bayerische Hochzeitssuppe*

\* \* \* \*

*Kalbsmedaillons in Pommerysensauc*

*buntes Gemüse und Kroketten*

\* \* \* \*

*Grand-Marnier-Parfait mit Früchten der Saison*



## *Einige Vorschläge für Buffetfreunde*

*(Buffetvorschläge ab 30 Personen)*

### *Kalt-warmes Buffet „Sisi und Ludwig“*

*Räucherfische, Melone-Schinken, Roastbeef, Lachs, Tomaten-Mozzarella, Terrinen, verschiedene Saucen und Salate, Zander in der Kartoffelkruste, Putengeschnetzeltes, Reis, zweierlei Gemüse und Saucen; Dessertbuffet*

### *Bayrisches Buffet „Herzog Max“*

*Leberkäse und Kalbshaxe, verschiedene Senf und Soßen, Geräucherte Renken mit Sahnemeerrettich, Kartoffel-Gurkensalat, Krautsalat, Tomatensalat.  
Käsebrett und Apfelkücherl, Vanillesoße*

### *Dessertbuffet „Standard“*

*Bayrisch Creme, Rote Grütze, Mousse schwarz-weiß, Obstsalat, Erdbeeren (im Sommer), verschiedene Saucen.*

*Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten*

