



Kaiserin Elisabeth

HOTEL

Hotel 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

Internet: www.kaiserin-elisabeth.de



*Das Hotel 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 € 55,- und € 71,- und können saisonal etwas schwanken.

Speisen und Getränke verstehen sich inklusive Raummiete, Tischwäsche, Silberbesteck und Serviceleistungen bis 2.00 Uhr.

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 Kräuterjus,**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**Buntes Gemüse und Herzoginkartoffeln*

* * * *

*Salat von exotischen Früchten mit Zitronensorbet**Menü „Festtag“**Graved Lachs mit Dillsenfauce und Salatbouquet,**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 Pommerysenfsauce**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*

