

JAMMERTAL RESORT



BANKETT

Inhalt

- 03 Ihre Feier im Jammertal Resort
- 04 Zum Empfang
- 05 Canapés & Appetithäppchen
- 06 Menüs
- 11 Buffets
- 17 Ihre Feier in Schnieders Waldhaus



Ihre Feier im Jammertal Resort

Mitten im Naturpark Haard erwarten Sie verschiedene Locations – passend für jeden Anlass! Die geschmackvollen Räumlichkeiten im Jammertal sind geeignet für Feierlichkeiten im kleinen Rahmen ab 10 Personen bis zu großen Events für bis zu 200 Personen. Die edlen Räume verfügen größtenteils über eine eigene Terrasse und bieten einen fantastischen Blick auf den Golfplatz.

Wir kochen live, vor Ihren Augen!

Unsere Themenbuffets sind ein Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.



Zum Empfang

Bereiten Sie Ihren Gästen ein herzliches Willkommen...

Empfangspauschalen für Ihren Stehempfang inklusive Orangensaft, ab 10 Personen

Rieslingsekt 10,50 € pro Person

Prosecco 10,50 € pro Person

Haus-Champagner 14,50 € pro Person

In der Winterzeit bieten wir einen unvergesslichen Glühweinempfang mit unseren Feuer-
schalen auf der Terrasse an:

Glühwein und Punsch 10,50 € pro Person



Canapés & Appetithäppchen

- Rauchlachs Tramezzini / Crème fraiche / Kaviar / Dill
- Ziegenfrischkäse / Pumpernickel / Traube / Feigensenf
- Serrano Schinken / Melone / Grissini
- Roastbeef / Remoulade / Rauke / Tramezzini
- Matjes / Bete / Apfel / Meerrettich Sahne / Tramezzini
- Garnele / Aioli / Frisée / Limette / Tramezzini
- Kalbsfilet / Thunfischsauce / Zitrone / Kapern / Apfel
- Brie / Feigensenf / Traube / Walnuss / Früchtebrot
- Bruschetta
- Rauchlachs / Honig-Senf-Dill Sauce
- Italienischer Landschinken / Oliventapenade
- geräucherte Forelle / Apfel / Meerrettich
- Schweinefilet / Aprikosen Chutney
- Ziegenfrischkäse / Feige / Frisée

3 Sorten je 3 Stück 15,00€

*serviert auf verschiedenen gerösteten Brotsorten
& frisch gebackenen Baguettescheiben*



Menüs

Wählen Sie aus unseren verschiedenen Vorschlägen Ihr Wunschmenü oder stellen Sie aus einzelnen Gerichten eine eigene Menüfolge zusammen. Die kulinarische Gestaltung Ihres Events ist ganz Ihnen überlassen. Sie können sich zwischen kreativen Speisen mit internationalem Flair, regionalem Bezug oder auch thematischen Präsentationen entscheiden. Bei Bedarf geht unser Küchenchef auch gerne auf individuelle Wünsche ein.

Unsere Menüs bieten wir ab 10 Personen an.



Frühlingsmenü I

vom 20. März bis 21. Juni

Rauchlachs / Honig-Senf-Dill-Sauce
Wildkräutersalat / Reibeplätzchen

Bärlauch Cappuccino / Chorizo
Kresse

Gebratene Maishähnchenbrust
Frühlingsgemüse / Polenta mit
Pecorino / Tomaten-Minz-Sugo

oder

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste
Frühlingsgemüse / Risotto
Zitronenschaum

Topfen-Limetten Mousse mit Beeren

3-Gang-Menü 58,00 € pro Person

4-Gang-Menü 65,00 € pro Person

Frühlingsmenü I

vom 20. März bis 21. Juni

Spargelsalat mit Erdbeeren /
Oliven-Orangen-Dressing /
Rauke & Parmesan

Babyleaf-Spinat-Buttermilch-Schaumsuppe
Bärlauch Pesto

Gebratene Lachstranche / Leipziger
Frühlingsgemüse / Sardische Nudelperlen

oder

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Café de Paris Kruste
Spargel-Spitzen / Sauce Hollandaise
Kartoffel-Karotten-Bisquit

Trilogie vom Schokoladen-Quenelle auf
Pralinen Keks / Himbeer-Sorbet / Beeren

3-Gang-Menü 63,00 € pro Person

4-Gang-Menü 73,00 € pro Person



Sommermenü I

vom 22. Juni bis 21. September

Burrata-Feigen-Carpaccio / Pesto
Rucola / Pinienkerne / Crostini

Tomaten Consomme / Grießklöschen
Basilikum

Geflämmte Lachstranche
Fenchel-Orangen-Gemüse / Polenta
Zitronensauce

oder

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Sommergemüse / Gnocchi
Pilze im Rahm

Panna Cotta / Erdbeeren
Zitronen Sorbet

3-Gang-Menü 58,00 € pro Person

4-Gang-Menü 65,00 € pro Person

Sommermenü II

vom 22. Juni bis 21. September

Burrata Caprese
Ziegenkäse im Speckmantel
Basilikum Pesto / Rucola

Gazpacho Andaluz / CroGstini

Rosa gebratener Lammrücken
grüner Spargel / Kartoffel-Zucchini-Biskuit
Tomaten-Minz-Sugo

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet
Brokkoli-Spargel / Kartoffel-Zucchini-Biskuit
Steinpilz-Sauce

Schokoladen Souffle / Vanille Quenelle
Erdbeeren

3-Gang-Menü 63,00 € pro Person

4-Gang-Menü 73,00 € pro Person



Herbstmenü I

vom 22. September bis 21. Dezember

Crème Brûlée vom Ziegenkäse
Feldsalat / Feige / Orangen Dressing

Kürbissuppe / Steirisches Öl
Karamelierte Kerne

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Kartoffel-Linsen-Gemüse
Safransauce

oder

Entenbrust rosa gebraten
Portwein Schalotten
Spargel-Brokkoli
Kartoffel-Kürbis-Biskuit

Tarte Tatin / Crème Brûlée Eis

3-Gang-Menü 58,00 € pro Person

4-Gang-Menü 65,00 € pro Person

Herbstmenü II

vom 22. September bis 21. Dezember

Dreierlei marinierte Bete / Apfel / Sellerie
Ziegen-Frischkäse / Thymian

Punch von Rotkohl und Ente
Steinpilz Raviolini

Kabeljaufilet gegrillt / Bunte Rübchen
Kartoffelstampf / Zitronen Butter

oder

Hirschrücken rosa gebraten
Cranberry-Senf-Nuss-Kruste
wilder Brokkoli / Kartoffel-Kürbis-Biskuit
Selleriecreme

Trilogie von der belgischen Schokolade
Pralinenkeks / Kürbis-Eiscreme

3-Gang-Menü 63,00 € pro Person

4-Gang-Menü 73,00 € pro Person



Wintermenü I

vom 22. Dezember bis 20. März

Dreierlei Bete mariniert
gratinierter Ziegenkäse / Honig
Thymian / Feige

Capuccino vom Kürbis / Kerne
steirisches Öl

Gebratenes Kabeljaufilet
glasiertes Gemüse / Risotto
Tomaten Sugo

oder

Rosagebratener Hirschrücken
Cranberry-Nuss-Kruste
glasierte Rübchen
Kartoffel-Kürbis-Biskuit

Tarte Tatin mit Creme Brûlée Eis
Vanillesauce

3-Gang-Menü 58,00 € pro Person

4-Gang-Menü 65,00 € pro Person

Wintermenü II

vom 22. Dezember bis 20. März

Blattsalate / Hausgemachte Dumplings
gebratene Feige / Himbeere

Petersilienwurzel Schaumsuppe
Petersilien Pesto / Kümmelbrot

Entenbrust / Rosmarin-Honig-Lack
Spitzkohl Cranberries / Kartoffel-Krapfen

oder

Gebratenes Lachsfilet / Selerie-Creme
Bunte Rübchen / Tagliatelle
Zitronen Schaum

Mohr im Hemd / weiße Schokolade
Salted-Caramel-Crumble
Orangen Ice Cream

3-Gang-Menü 63,00 € pro Person

4-Gang-Menü 73,00 € pro Person



Buffets

Wählen Sie von unseren verschiedenen Vorschlägen Ihr Wunschbuffet aus oder stellen Sie aus einzelnen Gerichten eine eigene Menüfolge zusammen. Die kulinarische Gestaltung Ihres Events ist ganz Ihnen überlassen.

Sie können sich zwischen kreativen Speisen mit internationalem Flair, regionalem Bezug oder auch thematischen Präsentationen entscheiden.

Gern geht unser Küchenchef auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Unsere Buffets bieten wir ab 50 Personen an.



Regionales Frühlingsbuffet I

vom 20. März bis 21. Juni

Gegrilltes Gemüse & Grana Padano / Monviso Schinken & Melone
Matjes-Apfel-Bete & Sahnemeerrettich / Italienische Blattsalate & Ceasar Dressing
Marinierter Fetakäse mit getrockneten Tomaten & Pesto / Brotauswahl & Butter

Paprika-Orangensuppe & Basilikumpesto

Gebratenes Wolfsbarschfilet & Kartoffel-Kohlrabi-Gemüse mit Zitronengrassauce
Maishähnchenbrust & Blattspinat

Tagliatelle & Morchel-Rahmsauce

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Café de Paris-Butter gratiniert
dazu Leipziger Allerlei & Kartoffelgratin

Ricotta-Ravioli / Cranberries / Bärlauchpesto

Limetten-Quark-Mousse & Rhabarber mit Vanille
Orangen Panna-Cotta / Erdbeer-Quark-Creme / Obst-Variation

63,00 € pro Person

Regionales Frühlingsbuffet II

vom 20. April bis 21. Juni

lauwarmer Spargelsalat mit Oliven-Orangen Dressing
Rauke & Tomaten & Parmesan / Rauchlachs & Meerrettichsahne
Monviso Schinken & Melone / Italienische Blattsalate mit Caesar Dressing & Croutons
Brotauswahl & Butter

Weißer Tomatensuppe & Basilikumpesto

Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat & Tagliatelle & Zitronensauce
Roastbeef rosa gebraten / Stangenspargel & Sauce Hollandaise
Lamm Nüsschen / Dreierlei Bohnen / Kartoffel-Gnocchi / Broccoli / Rosmarin-Kartoffeln

Erdbeer-Quark-Creme / Topfen-Limetten-Mousse / Creme Brulèe
Schokoladen Mousse / Obst Variation / Käse & Brot

74,00 € pro Person



Regionales Sommerbuffet I

vom 22. Juni bis 22. September

Antipasti Variation / Brokkolisalat
Grüner Spargelsalat mit Erdbeeren & Oliven-Orangen-Dressing
Tomaten & Rauke & Parmesan / Chicoree-Frisée-Honigmelone & Süßrahmdressing
Matjessalat mit Apfel & Bete / Brotauswahl & Butter

Tomatenessenz mit Grießklößchen

Gebratenes Lachsfilet & Peperonata & Risotto & Rucolapesto
Pecorino-Feigen-Ravioli & Pesto / Maishähnchen vom Feuer-Spieß
glasierte Rübchen & Pappardelle & Zucchini-Zitronensauce
Kalbsrücken mit Café de Paris-Kruste & Bohnengemüse Kartoffelgratin & Sauce Bernaise

Tiramisu / Waldbeer-Joghurt-Creme / Schoko-Mousse mit Himbeeren
Panna-Cotta / Früchte

63,00 € pro Person

Regionales Sommerbuffet II

vom 22. Juni bis 22. September

Antipasti Variation / Spitzkohlsalat / Mediterraner Pasta Salat
Salat von grünem Spargel & Erdbeeren & Oliven-Orangen-Limetten Dressing
Rauke & Cranberries & Parmesan
Rauchlachswrap mit Kräuter-Creme-fraiche & Honig-Senf-Dill-Sauce
Monviso Schinken & Melone / Brotauswahl & Butter

Orangen-Paprikasuppe mit Basilikum

Zanderfilet in der Kartoffelkruste & Fenchel-Orangen Gemüse
Tomaten Risotto / Roastbeef rosa gebraten & Sommergemüse
Gnocchi mit Rucola Pesto / Rosmarin-Kartoffeln
Gebratene Maishähnchenbrust / Blattspinat / Tagliatelle

Zitronen Tiramisu / Tonkabohnen Panna Cotta
Heidelbeer Quark Mousse / Vanille Gratin mit Brombeeren
Früchte & Käseauswahl

74,00 € pro Person



Regionales Herbstbuffet I

vom 22. September bis 21. Dezember

Feldsalat mit Croutons & Bacon & Kartoffeldressing / Rotkrautsalat mit Orangenfilets
Rote Bete mit Apfel & Zwiebel Salat / Spitzkohlsalat mit Cranberries
Wildbret & Wurstspezialitäten / Trockenobst / Feigensenf / Brotauswahl & Butter

Kürbis-Ingwer-Suppe

Hirschkalbsragout mit Pilzen & Preiselbeeren / Butter / Spätzle
Entenbraterei & Marzipan Bratapfel / Orangensauce / Apfel Rotkohl
Kartoffelklöße mit Brösel-Butter / Honig-Kuchen-Kartoffelgratin / Rosenkohl
Kabeljau vom Grill / Tomatensugo / Risotto

Apfelstrudel mit Vanille-Sauce / Nougatmousse
Zwetschgen Röster / Creme Brûlée / Obstvariation

63,00 € pro Person

Regionales Herbstbuffet II

vom 22. September bis 21. Dezember

Gegrillte Apfelscheiben mit Ziegenkäse gratiniert & Honig & Thymian
Waldorfsalat / Rotkrautsalat / Spitzkohlsalat mit Cranberries
Feldsalat mit Orangenfilets & Kartoffeldressing
Bohnensalat mit Birne / Rauchfisch Auswahl mit Preiselbeer-Sahne
Früchtebrot & Käsebrett / Butter

Kürbis-Apfel-Suppe

Gänsebraten (ab 11. November) mit Marzipan Bratapfel
Orangensauce / Wirsing / Brezeln Knödel
Apfelrotkohl / Rosenkohl / Spätzle / Kartoffelgratin
Gnocchi in Salbei-Butter / Hirschbraten rosa mit Cranberry-Senf-Kruste
Bohnen mit Speck & Zwiebel / Schalotten-Portwein-Jus / Maronen
Hirschsteak vom Grill

Pumpnickel-Creme / Mandarinen Creme

74,00 € pro Person



Regionales Winterbuffet I

vom 22. Dezember bis 20 März

Rauchlachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce / Bulgur-Linsen-Salat mit Granatapfel
Ziegenfrischkäse auf Pumpernickel / Brokkolisalat mit Apfel & Cranberries
Matjessalat mit Apfel & Bete / Brotauswahl & Butter

Petersilienwurzel Suppe

Rosa gebratener Kalbstafelspitz / Waldpilze im Rahm / Kartoffelgratin
Maispoularde vom Feuerspieß / Ofengemüse / Gnocchi

Lachfilet vom Grill Zucchini Tagliatelle mit Zitronensauce Blattspinat im Rahm
Dreierlei Bohnen / Pecorino-Feigen-Ravioli

Apple Crumble / Vanillesauce / Birnen Quitten Mousse
Vanille-Tonkabohnen-Creme / Obst Variation

63,00 € pro Person

Regionales Winterbuffet II

vom 22. Dezember bis 20 März

Grünkohlsalat / Chicorée mit Apfel & Süßrahmdressing
Roastbeef rosa gebraten / Sauce Remoulade Rauchlachs Wrap mit Kräuter Cremefraiche
Brotauswahl & Butter

Kartoffel-Steinpilz-Suppe & Croutons

Geschmortes Ochsenbäckchen / getrüffeltes Kartoffelstampf / Buntes Bohnen-Gemüse
Mais Hähnchen gegrillt / Ratatouille / Kartoffel Gnocchi
Rumpsteaks vom Grill / Brokkoli mit Cranberry-Butter
Kross gebratener Kabeljau / Mangold Risotto / Tomatensugo

Weißes Kaffee Mousse / Vanille Creme Brûlée
Schokoladen-Mousse Praline mit Mohn & Honig
Zwetschgen-Schlupfer / Obstvariation
Käse-Brett

74,00 € pro Person



Vegetarisches / veganes Buffet

Gegrilltes Gemüse mit Grana Padano / Antipasti Variation
Lauwarmer Grüner Spargelsalat mit Rauke / Erdbeeren & Orangen-Senf-Dressing
Apfel gebraten mit Ziegenkäse / Honig & Thymian Frische & marinierte Salate
Brotauswahl & Butter

Karotten-Ingwer-Suppe
oder
Paprika-Orangen-Suppe

gebratene Kohlrabi Schnitzel auf Wurzelpüree / Fusilloni mit Tomaten-Limetten Sauce
Mangoldrisotto mit Paprikasugo / Blattspinat in Rahm / Kartoffelstampf mit Thymian
gebratene Kräutersaitlinge / Rübchen Curry mit dreierlei Reis
Pecorino-Feigen-Ravioli mit Cranberries & Rucola

Dessertvariation mit Beeren

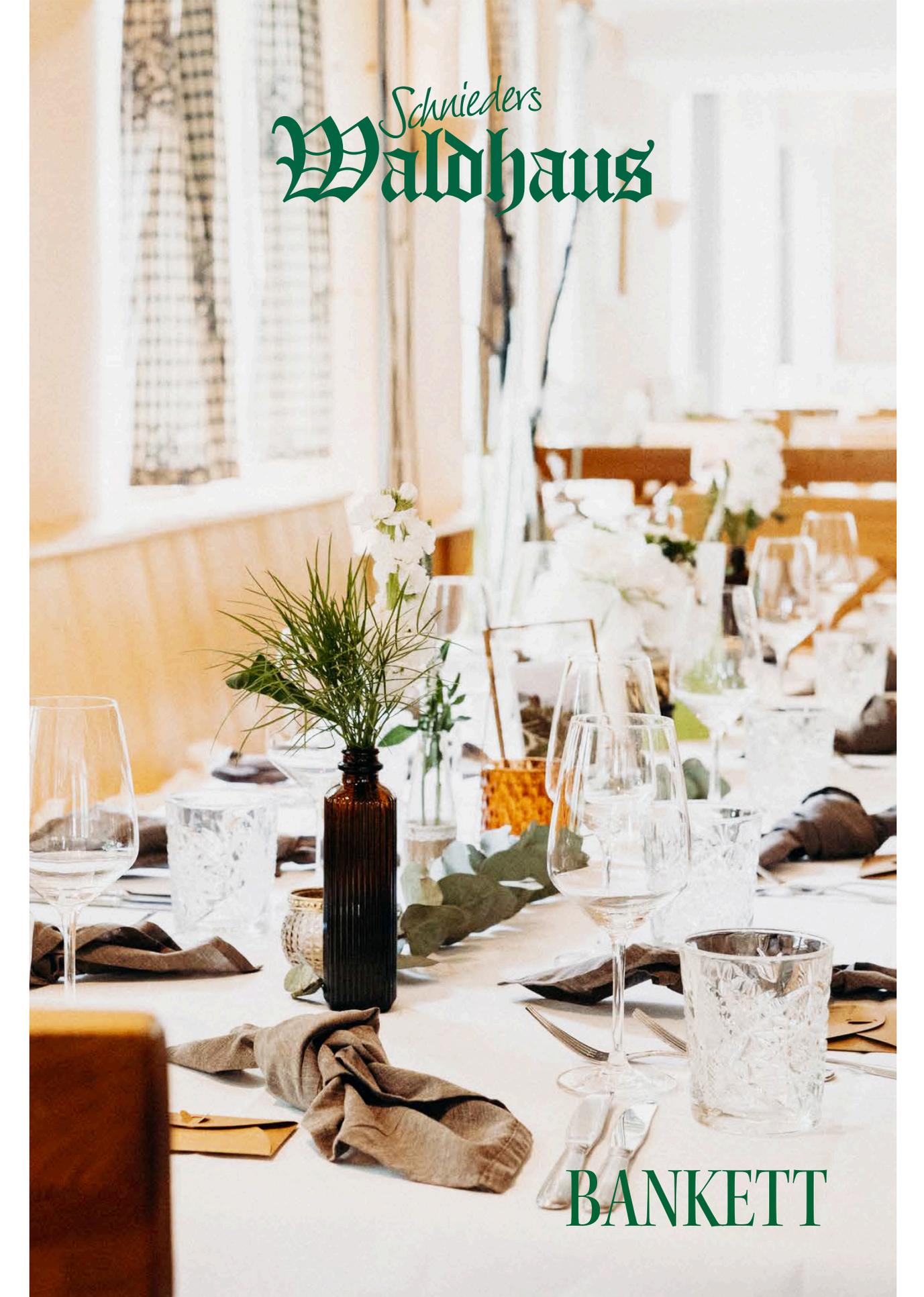
63,00 € pro Person

Komponenten zum Ersetzen oder Ergänzen

Gebratenes Lachfilet
Kräuter Garnele
Gebratener Wolfsbarsch mit Rieslingsauce
Gebratenes Kabeljau
Geschmorte Lammschulter mit Rosmarin Jus
Rosa gebratenes Lammnüsschen
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kräuterkruste
Roastbeef am Stück mit Sauce Bernaise

Kartoffelgratin
Ratatouille
Spätzle
Gemüse der Saison
Pappardelle mit Bärlauch Pesto
Risotto
Ravioli mit verschiedenen Füllungen
Kartoffelstampf
Saisonaes Gemüse
Fenchel-Orangen-Gemüse

Preis auf Anfrage



Schnieders
Waldhaus

BANKETT

Ihre Feier in Schnieders Waldhaus

Mieten Sie die Villa im Grünen, ganz für sich allein!

Für Hochzeiten, Geburtstage, Familie oder einen Abend mit Freunden ermierten wir unser Waldhaus (bis zu 200 Personen) auch exklusiv.

Feiern Sie mitten im Grünen: im Sommer genießen Sie Ihr Buffet auf der großen Terrasse, im Winter veranstalten wir ein Indoor-BBQ für Sie!

Ab 50 Personen bieten wir all-inclusive-Pauschalen an.

Leistungen der All-Inclusive-Pauschale:

- Sektempfang im Grünen
- Schlemmereien vom Buffet
 - unsere Köche braten und grillen live!
- Bier, Wein, alkohol freie Getränke, Heißgetränke
- Mitternachtssnack
- Menükarten

je Person ab 130,00 Euro



American Barbecue

Verschiedene frische und angemachte Salate

Steaks vom Rind

Lachsfilet nach Trapperart mariniert
und im Original Smoker heiß geräuchert

Spareribs in Honigmarinade

Marinierte Hähnchenbrust

Chicken Wings / Schweinefilets

Scampi aus der Riesenpfanne

Hamburger Station

Virginiapfanne / gegrilltes Gemüse

Wedges & Folienkartoffeln mit Sauerrahm

BBQ Soße / Chilisoße

Sourcream / Knoblauch-Dip

Apple Crumble

Eiscreme

Früchteplatte

Verschiedene Cremes

Käseauswahl

Brot & Butter



Italienisches Buffet

Zucchini süß-sauer eingelegt
Parmaschinken mit Melone
Mozzarella mit Tomaten & Basilikum
Marinierter Fetakäse / mariniertes Gemüse
Italienischer Bauernsalat
Thunfischsalat
Brokkolisalat
Tomatencremesuppe

Hähnchenschnitzel in Käsehülle Milanese
Lammkeule mit frischen Kräutern & Tomaten
Italienischer Schweinenacknbraten gespickt mit Rosmarin
Saltimbocca im Parmaschinkenmantel mit Salbei
Ribeyesteaks vom Grill
Marinierte Fischfilets vom Grill
Pasta del la Casa
Mediterrane Gemüsepfanne

Große Dessertauswahl
Käse & Brot



Schlemmerbuffet

Rauchfischplatte
Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
Schinken mit Melone
Frische und angemachte Salate
Roastbeef mit Remouladensoße
Hochzeitsuppe mit Eierstich / Grießklößchen & Gemüsewürfel

Kleine Steaks von Rind, Schwein & Hähnchen
Lachssteaks & Scampi
Geschnetzeltes in Rahm mit Pilzen
Verschiedene Soßen
Gemüse der Saison
Gratinkartoffeln
Hausgemachte Nudeln
Gebräunte Kartoffeln aus der Riesenpfanne

Dessertbuffet nach Art des Hauses
Früchteplatte
Eisbombe
Mousse au chocolat
Käseauswahl & Brot



JAMMERTAL RESORT