

Kloster Irsee 2024

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 3 – 5)

Canapés und Tapas
Suppen und Fingerfood
Desserts
Smoothies

Menüs (ab 20 Personen)

(Seiten 6 – 8)

Festliche Menüs
Veganes Menü

Vorspeisen

(Seiten 9 – 10)

Kalte Vorspeisen
Suppen

Zwischengerichte

(Seite 11)

Fisch
Sorbets

Hauptgerichte

(Seiten 12 – 14)

Geflügel, Fleisch, Fisch

Desserts

(Seite 15)

Buffets (ab 20 Personen)

(Seiten 16 – 20)

Bayerisches Brotzeitbuffet
Businessbuffet
Lunchbuffet
Allgäu-Schwäbisches Buffet
Mediterranes Buffet

Weinkarte

(Seiten 21 – 27)

Legende der Allergene

(Seite 28)

Für den Empfang

Vollkorn-Canapés

Ziegenfrischkäse ^{01,07,10}
mit Feigensenf

Marinierte Karotten mit Gurken ^{01,07}
und veganem Joghurdip

Gebratene Scampi ^{01,02,07}
mit süß – saurer Soße

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

Zartes Roastbeef ^{01,07,10}
mit Remouladensoße

Allgäuer Bergkäse mit Traubenragout ^{01,07,12}
(Rohmilchkäse)

Graved Lachs ^{01,04,07,10}
mit Senf-Dill-Soße

Spanische Tapas

Gebratene Datteln im Speckmantel

Gebratene Chorizo auf Weißbrot ⁰¹

Pinchos de Tortilla ⁰³
(Pinchos mit Tortilla)

Pimentos de Padron
(Gebratene Mini-Paprika mit Meersalz)

Für den Empfang

Suppen & Fingerfood

Kalte weiße Tomatensuppe mit Sardellen-Chorizo-Spieß ⁰⁷

Rinderkraftbrühe mit Backerbsen ^{01,03,09}

Arancini ^{07,09}
(Gebackene Risottobällchen)

Spinat-Strudel mit Fetakäse ^{01,07}

Matjestöpfchen im Glas ^{04,07,10,12}

Hühnchen-Kroketten mit Paprika-Salsa ^{01,07,12}

Mozzarella
mit Tomate und Basilikum ^{07,12}

Vegetarische Dim-Sum ^{01,06,09}

Garnelen im Tempurateig
mit Wasabi-Mayonnaise ^{01,03,04,06,09,12}

Mini Fleischküchle auf hausgemachtem Kartoffelsalat ⁰⁹

Desserts

Panna Cotta mit Himbeermark ^{07,12}

Obstspieß mit Melonen und Trauben

3,00 € pro Stück

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

Für den Empfang

Smoothies

Ananas-Smoothie
mit frisch geriebenem Ingwer

Weißer Smoothie mit Mandelmilch und Mango

Staudensellerie-Ananas-Orangen-Smoothie ¹⁰

Veganer KräuterSmoothie

4,50 € pro Smoothie (0,2l)

Festliche Menüs

Menü 1

Mousse vom Räucherlachs mit Dillgelee, Honig-Senf-Soße, kleinem Salatbouquet in Schalottendressing ^{01,03,07,10,12}

Saltimbocca von der Maispoulardenbrust
in Salbeijus
Tagliatelle und gebratener Spitzpaprika ^{01,07,09,12}

Parfait von der Ruby-Schokolade
mit Beerenragout und Vanillesoße ^{03,07}

37,00 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

Aus dem Kremstal: Grüner Veltliner, Weinkellerei Stift Kremsmünster

Aus dem Kremstal: Zweigelt, Weinkellerei Stift Kremsmünster

Menü 2

Pate vom Serrano Schinken mit Antipasti und Crostini ^{01,12}

Mandelsuppe mit Chorizo ^{08,09,12}

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
mit Thymianjus
gebratener Staudensellerie und Kartoffelröschen ^{01,03,07,09,12}

Orangen 4er ^{01,03,07,12}
(Orangenvariation)

40,00 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

Aus dem Trentino: Pinot Grigio DOC

Aus Umbrien: Tamante Rosso IGT Merlot und Sangiovese

Festliche Menüs

Menü 3

Galantine vom Stubenküken mit Scampi, Feigen-Senf-Soße und Zuckerschotensalat in Himbeerdressing ^{01,03,07,09,10,12}

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Limettenstreifen ^{07,09}

Lachsfilet unter der Räucherlachs-Meerrettich-Kruste, Piperade und Tomaten-Emulsion ^{01,03,04,09,12}

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste, Rotweinsauce, gerösteter Blumenkohl, gebratene Polenta ^{01,03,12}

Crema Catalana mit Mandelkuchen und Vanillesahne ^{01,03,07}

64,00 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

Aus dem Piemont: Gavi di Gavi DOCG „La Toledana“

Aus der Toscana: Chianti Vernaiolo DOCG

Veganes Menü

Menü 4

Caesar-Salat mit Kapern, Croutons und veganes Meerrettich-Dressing ⁰¹

Rote Linsensuppe mit Kokosmilch und Kürbiskerne ^{09,12}

Kartoffelknödel mit Pilzen a la bourguignon ^{09,12}

Sorbetvariation mit Grünteekekuchen und Kumquatsragout ^{01,12}

31,50 € pro Person
(ab 20 Personen)

Haben Sie besondere Wünsche?
Wir beraten Sie gern individuell.

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Parmaschinken auf Melone
Mozzarella mit Tomate
Gegrillte Zucchini, Aubergine und Champignons, marinierte Oliven
Ciabatta ^{01,07}

14,50 €

Räucherlachs

mit Salatbouquet in Senfdressing
auf Kartoffelrösti
Kräuter-Creme-fraiche ^{01,04,07,10}

15,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Marinierter Rucola, Parmesan und Zitrone ^{01,07,12}

15,50 €

Galantine vom Stubenküken und Scampi

Salatbouquet in Schalottendressing, Feigen-Senf-Soße und Zuckerschotensalat in
Himbeerdressing ^{01,03,07,09,10,12}

17,00 €

Saltimbocca vom Seeteufel

Weißweinsauce, gebratener junger Blattspinat, Tomatenrisotto ^{04,07,09,10,12}

19,50 €

Vorspeisen

Suppen

Kalte weiße Tomatensuppe ⁰⁷
mit Sardellen – Chorizo – Spieß

6,00 €

Kartoffelsuppe
mit Nordseekrabben und Senfsaat ^{04,07,10}

7,00 €

Karotten-Ingwer-Suppe
mit knusprigen Croûtons ^{01,07,12}

5,00 €

Klare Fleischbrühe
mit Backerbsen, Gemüsejulienne und Brätstrudel ^{01,09,12}

5,50 €

Suppe vom geröstetem Broccoli
und Knoblauch ^{06,07,12}

5,50 €

Linsenschaumsüppchen
mit ligurischem Olivenöl und getrüffeltem Wildschweinsalami ^{07,09,12}

9,00 €

Melonenkaltschale
mit Riesengarnele
in der Frucht serviert ^{02,12}

9,50 €

*Zu den Vorspeisen
reichen wir Baguette und Butter*

Zwischengerichte

Fisch

Saltimbocca vom Seeteufel

Weißweinsauce, gebratener junger Blattspinat, Tomatenrisotto ^{04,07,09,10,12}

16,00 €

Lachsfilet mit Räucherlachs-Meerrettichkruste

Piperade und Tomaten-Emulsion ^{01,03,04,09,12}

17,50 €

Langostinos Royal

Thymianschaum und Tagliatelle ^{01,02,04,09,12}

16,50 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet unter der Kapernkruste

auf Gemüse-Bulgur und Tomatensauce ^{01,03,04,07,09,12}

18,50 €

Sorbets und Pré-Desserts

Kir Royal ¹²

Irseer Weißbiersorbet

Zitrone mit Ginger Ale & Minze

Thai Mango & Kokossorbet

Gin Tonic, Gurken-Espuma und Wacholder

oder nach Wahl

6,50 €

Hauptgerichte

Geflügel

Saltimbocca von der Maispoularde
gebratener Spitzpaprika, Tagliatelle ^{01,07,12}

15,00 €

Rosa gebratene
Barbarie Entenbrust
mit Beersauce
Broccoli und Kartoffel-Sellerie-Püree ^{07,09,12}

16,00 €

Geschmorte Würfel von der Putenbrust
mit Chorizo und Paprika und gebratenen Reismudeln ^{01,09,12}

16,00 €

Bressepoularde „Senisi“
Im Ganzen gebraten mit Zitrone, Blatt Petersilie, Knoblauch und schwarzem Pfeffer,
weiße Spitzpaprika vom Grill, Kichererbsenblinis ^{01,07,12}

26,00 €

Hauptgerichte

Fleisch

Geschmorte Rinderbäckchen

in Barolo-Thymian-Jus mit kleinem Gemüse
glasierte Karotten, Süßkartoffelpüree ^{01,07,09,12}

17,50 €

Schweinefilet im Speckmantel

mit Thymianjus
gebratener Staudensellerie und Kartoffelröschen ^{07,09,12}

19,00 €

Rosa gratinierter

Lammrücken

vom Limousin Lamm
Bratensoße, Salicorn mit Zitrone, Rosmarinkartoffeln ^{01,09,10,12}

28,50 €

Kalbsrückensteak mit Pancettakruste

Balsamicoessenz
Romanesco und Linguine ^{01,07,09,10,12}

32,50 €

Rosa gebratenes

Rinderfilet „Vino Rosso“

mit Schmorgemüse und Püree von der Anden-Gold-Kartoffel ^{01,07,09,12}

39,50 €

Hauptgerichte

Fisch

Saltimbocca vom Seeteufel

mit Weißweinsauce

Gebratener junger Blattspinat und Tomatenrisotto ^{04,07,09,12}

16,00 €

Lachsfilet unter der Räucherlachs - Meerrettichkruste

Piperade, Tomaten – Emulsion und Grenaillekartoffeln ^{01,03,04,07,12}

18,50 €

Wolfsbarschfilet

auf mediterranem Risotto

Safransauce und knusprige Pancettawürfel ^{07,09,12}

18,50 €

Soufflierter Saibling

Zitronensauce, Mangold und Kartoffelrisolée ^{04,07,09,12}

19,50 €

Langostinos Royal

mit Kokos-Basmatireis, Ananas-Chutney ^{01,02,04,06,09,12}

grüner Curry und Cranberrys

Krupuk

25,00 €

Desserts

Weißwein-Sabayone

mit frischen Himbeeren und Mandel-Crumble ^{01,03,12}

7,00 €

Schokoladentörtchen

mit Eis von schwarzer Schokolade und Whisky
Mousse au Chocolat und Physaliskompott ^{01,03,06,07,12}

8,50 €

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und Mandeleis ^{01,03,08,12}

7,50 €

Crème brûlée

mit Himbeermark und Kalamansisorbet ^{03,07,06,12}

7,50 €

Panna Cotta

mit Beerenragout und Tonka-Bohnen-Eis ^{03,07,012}

8,50 €

Dessertbuffet

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

14,00 €

Allgäuer Käsebrett

mit Laugengebäck ^{01,07}

8,50 €

Buffets

Buffet I

Bayerisches Brotzeitbuffet

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

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

Bayrischer Wurstsalat
mit Zwiebeln^{08,09,10}

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

Bayerische Wurstvariation mit Senf
(Landjäger, Pfefferbeißer, Bierkugel)

Obatzda⁰⁷

Allgäuer Käse mit Musik⁰⁷

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

Millirahmstrudel
mit Vanillesauce^{01,03,07}

Brezen und Kornspitzer⁰¹

21,50 € pro Person

Buffets

Buffet II

Businessbuffet

(serviert vor Ihrem Tagungsraum)

Tramezzini mit gekochtem Schinken, Käse und Ei ^{01,03,07}

Fleischpflanzerl von der Entenbrust auf Kartoffelsalat

Roastbeef mit Remoulade
und gemischtes Essiggemüse

Tomaten mit Mozzarella ⁰⁷

Krabbencocktail mit Cantaloupe-Melone ^{03,07,12}

Hirtensalat mit Schafskäse ⁰⁷

Orientalischer Karottensalat mit Mandeln und Orangen ^{08,10}

Tiramisu ^{03,07}

Obstspieße

Internationale Käseauswahl ^{01,07}
vom Brett

Brot und Butter^{01,07}

ab 20 Personen 29,00 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

Aus Franken: Würzburger Stein Riesling, Erste Lage, QbA

Aus Baden: Bercher Spätburgunder, VDP Gutswein

Buffets

Buffet III

Lunchbuffet

Linsenschaumsüppchen mit ligurischem Olivenöl ^{07,09,12}

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

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

Gurkensalat
mit Dill-Sauerrahm ⁰⁷

Rinderfiletgeschnetztes „Stroganoff“
mit hausgemachten Spätzle ^{01,07,09,10,12}

Gefüllte Maispouardenbrust in Salbeisoße
Romanesco, Grenaillekartoffeln ^{07,09,12}

Kichererbsencurry

Himbeercreme mit pochiertem Pfirsich und Vanillesoße ^{01,03,07,12}

Obstsalat
mit frischen Früchten der Saison

Internationale Käseauswahl
vom Brett ^{07,08}

ab 20 Personen 34,50 € pro Person
ab 30 Personen 31,50 € 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 Kürbiskernöl^{09,10}

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

Gegrillte Haxe vom Kraichgauer Landschwein

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

Gemüse vom Bauernhof⁰⁷

Semmelknödel ^{01,07}

Ofenschlupfer mit Vanillesoße^{01,03,07}

Obstsalat mit Obstler

Hausgemachtes Eis (Auswahl) mit Schlagsahne⁰⁷

ab 30 Personen 36,00 € 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

Vitello tonnato mit Rucola^{03,04,07,12}

Tomaten, Mozzarella und Basilikum⁰⁷

Rosa gebratene Lammfilets
auf grünen Bohnen ^{07,12}

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

Gefüllte Gnocchi in brauner Butter
mit gehobeltem Parmesan ^{01,07}

Wolfsbarschfilet
mit Zitronen-Kapern und Petersilie ^{01,04,07}

Gebratene Polenta

Tagliatelle bianco ^{01,07}

Romanesco ⁰⁷

Tiramisu^{03,06,07,08}

Mandelkuchen^{03,07,08}

Früchte der Saison

Fruchtiges Limoneneis

Italienischer Käse^{07,08}

ab 30 Personen 46,50 € pro Person

Dazu empfehlen wir:

Aus Venetien: Lugana Felician Felugan DOCG

Aus Apulien: Primitivo DOC

Weinkarte 2024

Deutschland

Weißweine

Bodensee

Hagnauer Burgstall „Edition“
Müller-Thurgau QbA, trocken
Winzerverein Hagnau
*angenehme typische Blume, ausgewogen, feinfruchtig
aus kontrolliert umweltschonendem Weinbau*

Franken

Würzburger Stein
Riesling Erste Lage QbA, trocken
VdP-Weingut Juliuspital Würzburg
mineralische Frische, klare Fruchtnoten, brillant

Mosel

Detzemer Maximiner Klosterlay
Riesling QbA, trocken
Weingut P. Lorenz
lebendig, harmonisches Säurespiel, elegant

Nahe

Merlot blanc de Noir
QbA, trocken
Weingut Christian Bamberger
florale Aromen, Citrus- & Kräuterwürzig, vollmundig, feiner Schmelz

Pfalz

Weisser Burgunder
QbA, trocken
Weingut Lidy
Präzise Burgunder-Aromatik, gelbe Früchte, elegant, schlank und süffig

Deutschland

Rotweine

Bodensee

Hagnauer Burgstall
Spätburgunder QbA, trocken
Winzerverein Hagnau
*feinfruchtig, harmonische typ. Burgunderfrucht, elegant
aus kontrolliert umweltschonendem Weinbau*

Pfalz

Schneider „Ursprung“
Cuvée QbA, trocken
Weingut Markus Schneider Ellerstadt
dunkle Früchte, würzige und florale Nuancen, vollmundig

Baden

Bercher Spätburgunder
VDP Gutswein
Kaiserstuhl
*mild, süßlich am Gaumen, gute Balance, Aromen nach Süßkirsche,
getrockneten Feigen, Bitterschokolade*

Frankreich
Weißweine

Bordeaux

Entre-Deux-Mers AC „Gamage Selection“ Limitée
Saint Vincent de Pertignas
elegant, harmonisch, feine Zitrusaromen, trocken

Burgund

Chablis AC
Domaine Gérard Tremblay
mineralisch, nobel, typisch, trocken

Frankreich
Rotweine

Bordeaux

Château Bonnin-Emilion AOP
Grand Reserve
Merlot-Typ, Aromen, Rote Beeren, feine Tanine, geschmeidig, trocken

Corbières

Château de Luc AC (Biowein)
Domaine Louis Fabre
sehr ausgewogen, feine Struktur, trocken

Rhône

Côtes du Rhône Villages AC „Sablet“
Domaine de Boissan
feinwürzig, ausgewogen, mittelschwer, trocken

Italien
Weißweine

Piemont

Gavi di Gavi DOCG „La Toledana“
Castello La Toledana
exotische Fruchtaromen, mineralischer Schmelz, nobel, trocken

Trentino

Pinot Grigio DOC
Weingut Endrizzi
vollmundig, geschmeidig, typisch, trocken

Venetien

Lugana Feliciano Felugan DOCG
Azienda Agricola Feliciano
komplexe, seidige Frucht, sehr harmonisch, säurearm, trocken

Italien
Rotweine

Apulien

Primitivo DOC
Cantina Due Palme
seidig, kraftvoll, mit fülligem roten Beerenaroma

Südtirol

St. Magdalener DOC
Weingüter Josef Brigl
weich, bekömmlich, angenehm, trocken

Italien

Rotweine - Fortsetzung

Toscana

Chianti Vernaiolo DOCG

Rocca delle Macie

kräuterwürzig, trocken

Sizilien

Nero d'Avola Linteo Rosso Sicilia IGT

Cantine Francesco Minini

vollmundig, kräftig, harmonisch, sehr gefällig, trocken

Umbrien

Tamante Rosso IGT Merlot und Sangiovese

Cantine Bigi

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

Spanien

Rotwein

Rioja

Palacio Rioja

Castillo DO Tempranillo Crianza

Bodegas Palacio

*Traditioneller Rioja, Noten von Kirsche, schwarzen Johannisbeeren,
Röstaromen*

Österreich Weißwein

Kremstal

Grüner Veltliner Qualitäts-Weißwein
Weinkellerei Stift Kremsmünster
würzig, frisch, trocken

Österreich Rotwein

Kremstal

Zweigelt Qualitäts-Rotwein
Weinkellerei Stift Kremsmünster
feinfruchtig, samtig, trocken

Schaumweine

Prosecco

Valdobbiadene DOCG Mionetto Frizzante
Cantine Mionetto, Valdobbiadene
*feine Blume, Aromen von gelben Früchten,
aromatisch und trocken*

Sekt

Hausmarke „Reichsstift Irsee“
Sondercuvée
*harmonisch, feinperlig, mit ausgewogener Frucht,
belebend, säurearm, trocken*

Champagner

Brunot Blanc de Blancs Brut
Finesse, Spritzigkeit, Aromen von Zitrusfrüchten

Wein-Preise pro 0,75l Flasche zwischen 21,50 € und 37,00 €,
Sekt/Champagner-Preise pro 0,75l Flasche 27,00 € und 65,50 €
Gerne informieren wir Sie kurzfristig über aktuelle Preisentwicklungen.

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