



Jagdhaus
Im Kühl
Restaurant · Café · Wildspezialitäten · Feiern

*Menüvorschläge
für Ihre
Feierlichkeiten*



Liebe Gäste!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Trauen Sie sich! Bei uns sind Sie in den besten Händen. Wir kümmern uns um Sie, damit Sie Ihre Feier einfach nur genießen können.

Von der Planung bis zur Ausführung sind wir für Sie da. Ob Festmenü oder Schlemmerbuffet, alles kein Problem. Entscheiden Sie selbst um was Sie sich selbst kümmern möchten oder was wir für Sie organisieren dürfen.

Wir kümmern uns gern um Ihre Dekoration, die Hochzeitstorte, den Fotografen, die Musik, das richtige Auto oder die richtige Kutschewas immer Sie möchten.

Übrigens, romantische Hochzeits- oder Familienfotos können Sie auch in unserer Parkanlage fotografieren.

Ihre Veranstaltung kann eine kleine, feierliche Zeremonie mit Freunden und Familie auf unserer Natursteinterrasse mitten im Grünen sein, oder ein rauschendes Fest mit bis zu 130 Personen in unseren festlich geschmückten Räumlichkeiten.

Wenn das immer noch zu klein ist können Sie das Jagdhaus auch komplett buchen und mit bis zu 200 Personen zünftig feiern.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menü-, Büffet- und Getränkevorschläge.

Bitte sehen Sie unsere Auswahl als einen Leitfaden, eine Anregung – damit Sie einen Eindruck davon bekommen was alles möglich ist. Alles kann natürlich untereinander getauscht werden und Ihre eigenen Vorschläge sind selbstverständlich auch erwünscht.

Für eine individuelle Detailabsprache stehen wir Ihnen gern zu Verfügung.

Bitte vereinbaren Sie doch einfach einen Termin.

So können wir hier vor Ort, neben der Besichtigung der Räumlichkeiten, alle Fragen, Wünsche und Vorlieben besprechen.

*Ansprechpartner: Christian Speerschneider
Telefon: (02371) 41388 oder 41369
Email: c.speerschneider@jagdhaus-kuehl.de
Internet: www.jagdhaus-kuehl.de*

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Durchlesen und freuen uns auf Ihren Anruf.

*Mit freundlichen Grüßen
Ihr Team vom Jagdhaus „Im Kühl“*





*Unsere Getränkepauschale für Veranstaltungen
(ab 30 Personen) (Selbstverständlich kann Ihre Veranstaltung
auch komplett nach „Verbrauch abgerechnet“ werden.)*

Getränkepauschale 1

Sekt Hausmarke, Cuvée, halbtrocken

Bellini di Canella (Prosecco mit dem Saft weißer Pfirsiche und einem Schuss Waldhimbeere)

Orangensaft

Apfelsaft

Mineralwasser Selters

Coca-Cola, Coca-Cola light

Fanta

Sprite

Schweppes, Bitter Lemon

Krombacher Pils vom Fass

Krombacher Dunkel vom Fass

Hövels Original vom Fass

Erdinger Hefeweizen, hell und dunkel

Erdinger Weizen alkoholfrei

Jever Fun, alkoholfreies Pils

Kaffee, Kaffee Hag, Tee

z.B. Weißwein: Oberbergener Baßgeige, Grauer Burgunder, Kabinett vom Kaiserstuhl, trocken

z.B. Rotwein: Edenkoben, Dornfelder, Qualitätswein aus der Pfalz, trocken



*34,90 € pro Person für maximal 12 Stunden,
danach wird nach Verbrauch abgerechnet.*

Getränkepauschale 2

wie Pauschale 1 zuzüglich:

Averna, Ramazzotti

Fernet branca, Fernet menta, Jägermeister

Aquavite: Malteser, Jubiläumsaquavit, Linie

Grappa

Pascal, alte Birne und alte Pflaume

Baileys

Cappuccino

Espresso

Milchkaffee

Latte Macchiato

*39,90 € pro Person für maximal 12 Stunden,
danach wird nach Verbrauch abgerechnet.*



Einzelpreise bei Berechnung nach Verbrauch

Aperitif

<i>Sekt Hausmarke "Jagdhaus Im Kühl", Cuvée halbtrocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Bellini di Canella</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,90 €</i>

Alkoholfreie Getränke und Bier

<i>Selters Mineralwasser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Cola, Cola light, Fanta, Sprite</i>	<i>0,20 l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Vaihinger Säfte</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Krombacher Pilsener</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Krombacher Dunkel</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Hövels Original</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Erdinger Hefeweizen, hell und dunkel</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Erdinger, alkoholfreies Weizen</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Jever Fun, alkoholfreies Pils</i>	<i>0,50 l</i>	<i>2,40 €</i>

Wein

<i>Oberbergener Baßgeige, Grauer Burgunder, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>19,90 €</i>
<i>Edenkoben, Dornfelder, trocken</i>	<i>0,75 l</i>	<i>18,90 €</i>
<i>(gern präsentieren wir Ihnen auch andere Weine)</i>		

Kaffee

<i>Tasse Kaffee</i>		<i>1,90 €</i>
<i>Tasse Kaffee Hag</i>		<i>1,90 €</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>2,40 €</i>
<i>Espresso</i>		<i>1,90 €</i>
<i>Milchkaffee</i>		<i>2,70 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>		<i>2,70 €</i>

Digestif

<i>Averna, Ramazzotti</i>		<i>2,80 €</i>
<i>Fernet branca, Fernet menta</i>		<i>2,80 €</i>
<i>Malteser</i>		<i>2,60 €</i>
<i>Jubiläumsauquavit, Linie</i>		<i>2,80 €</i>
<i>Grappa</i>		<i>2,80 €</i>
<i>Pascal, alte Birne und alte Pflaume</i>		<i>3,20 €</i>
<i>Baileys</i>		<i>2,40 €</i>



Canapés und „Fingerfood“



Canapés oder Kanapees (im 18. Jahrhundert vom französischen canapé „Sofa“ in der ursprünglichen Bedeutung entlehnt; in der übertragenen als „üppig belegte Brotscheibe“ vermutlich um 1900 aus dem Englischen) sind kleine, mundgerecht geschnittene Appetithäppchen aus Brot oder Cracker, die mit Fleisch, Fisch, Wurst, Käse etc. belegt sind. Canapés werden ohne Besteck serviert (Fingerfood) und gehören damit zu den Speisen,

die traditionell bei Empfängen und Cocktail-Partys gereicht werden, weshalb sie auch Cocktailhappen genannt werden.

Ein kleiner Dispositionstipp!

Für einen Sektempfang /Aperitif von ca. 30 – 60 Minuten Dauer mit anschließendem Essen benötigen Sie in der Regel ca. 3 Canapes/Fingerfood pro Person.

(Mindestbestellung 10 Stück je Sorte)

Canapées

köstlich belegt mit:

Frischkäse und Schnittlauch (Würzbissen)	2,00 €
gebratener Hähnchenbrust	2,50 €
Obatzter, Käsecreme aus Camembert, Butter, Paprika und Gewürzen	2,50 €
Gorgonzolacreme	2,50 €
Roquefort (Edelschimmelkäse aus Schafskäse)	3,00 €
Forellenfilet	3,20 €
Hausgebeizter Lachs oder Räucherlachs	3,20 €
rosa gebratenem Roastbeef mit Sauce Remoulade	3,20 €

Fingerfood

Tomaten/Mozzarella Spieß	2,00 €
Quiche Lorraine	3,50 €
(warme, deftige Mürbteigküchlein mit einer Füllung aus Ei, Creme fraiche und Speck)	
Mediterrane Mürbteigküchlein	3,50 €
(warm, gefüllt mit Käse, Tomaten, Gemüse und Kräutern)	
Riesengarnelen Spieß, (gebraten in Knoblauch-Öl)	3,50 €



Menüvorschläge (ab 10 Personen)

*Die Verwendung von qualitativ hochwertigen Produkten,
die Verbundenheit zur traditionellen Kochkunst,
und der Wille, unsere Gäste durch Freundlichkeit und kompetente Zusammenarbeit
zu begeistern, machen die Philosophie unseres traditionsreichen Hauses aus.*

*Unser Küchenchef legt größten Wert auf frische, regionale Produkte
die in unserem Betrieb weiterverarbeitet werden.*

*So sind zum Beispiel unsere Beilagen wie Kroketten, Spätzle, Klöße etc. alle hausgemacht.
Unser Gemüse kommt vom heimischen Gemüsebauer z.B. Hof Drepper in Sümmern.
Ein Großteil unseres Wildes kommt aus der eigenen heimischen Jagd
und aus Revieren befreundeter Jäger.*

Zum Ablauf unserer Menüs:

Vorspeisen und Desserts werden wie gewohnt serviert.

Im Hauptgang wird dem Gast ein Teller eingesetzt.

Das Fleisch, z. B. zwei verschiedene Sorten, wird vorgelegt.

So kann der Gast über Größe und Art selbst entscheiden.

*Die Gemüsebeilage, meistens eine Auswahl, die Saucen und die Beilagen
werden direkt auf dem Tisch eingesetzt.*

Praktisch ein Buffet am Platz.

Somit kann der Gast über Menge und Art der gewünschten Beilagen selbst entscheiden.

Selbstverständlich werden Beilagen, Saucen und Gemüse nachgereicht.





Menü 1

(Essen wie bei Müttern)

Frische Rinderbouillon mit Eierstich, Gemüse und Markklößchen

Braten vom Schweinenacken (oder Schinkenbraten vom Schwein)

und Braten vom Rind mit zweierlei Bratensauce, dazu eine Gemüseauswahl

(Gemüse der Saison z.B. Brokkoli, Schmorbohnen im Speckmantel, Karotten, Rosenkohl etc.)

hausgemachte Krokette, Spätzle und Salzkartoffeln

Herrencreme

(Vanillepudding mit untergehobener Sahne, Schoko-Raspeln, Mandeln und Rum)

24,00 € pro Person

Menü 2

„Wiener Menü“

Fritattensuppe (Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen)

Tafelspitz (in Brühe gekochtes Rindfleisch)

mit würziger Meerrettichsauce und kalter Schnittlauchsauce, dazu Gemüse der Saison und

frische Röstkartoffeln

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

26,00 € pro Person

Menü 3

Hochzeitssuppe (Rinderbouillon mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen)

Braten vom Hirsch (oder vom Wildschwein) und vom Kalb

mit Pfifferlingsauce und Kalbsauce, dazu eine Gemüseauswahl

(Gemüse der Saison z.B. Brokkoli, Schmorbohnen im Speckmantel, Karotten, Rosenkohl etc.),

Birne mit Preiselbeeren und hausgemachte Krokette, Spätzle und Salzkartoffeln

Zweierlei Mousse au chocolate (von brauner und weißer Schokolade)

auf Himbeersauce

33,50 € pro Person



Menü 4

Vorspeisenvariation

Blattsalate in Balsamico-Kräuter dressing
dazu Schiffchen von der Galiamelone mit Parmaschinken
und Tomaten mit eingelegtem Mozzarella

Medaillons vom Hirschrücken und vom Schweinefilet
mit Pfifferlingsauce und Cremesauce,
dazu eine Gemüseauswahl

(Gemüse der Saison z.B. Brokkoli, Schmorbohnen im Speckmantel, Karotten, Rosenkohl etc.),
Birne mit Preiselbeeren und hausgemachte Kroketten, Spätzle und Salzkartoffeln

Hausgemachtes Nougatparfait mit feiner Chilinote auf Himbeersauce
40,00 € pro Person

Menü 5

(Festmenü)

Variation von Blattsalaten in Balsamico-Himbeerdressing
mit geräuchertem Hirschschinken, gerösteten Mandeln, Toast und Butter

Klare Steinpilzsuppe (mit Steinpilzeinlage)
und Chesterstange

Rehrücken (im Ganzen gebraten) mit Pfifferlingsauce
und Kalbsrücken (im Ganzen gebraten) mit feiner Bratensauce,
dazu eine Gemüseauswahl

(Gemüse der Saison z.B. Brokkoli, Schmorbohnen im Speckmantel, Karotten, Rosenkohl etc.),
Birne mit Preiselbeeren und hausgemachte Kroketten, Spätzle und Salzkartoffeln

Hausgemachtes Grand-Marnier-Parfait
mit frischen Früchten auf Orangensauce
47,00 € pro Person



Buffetvorschläge

(ab 20 Personen)



Buffet 1

Vorspeisen

Blattsalatvariation mit Balsamico- und Joghurtdressing

Tomate Mozzarella

Schiffchen von der Galiamelone mit Parmaschinken

Brotkorb mit gemischten, frisch aufgebackenen Partybrötchen und Butter

Hauptgerichte

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit Käse überbacken

und Hähnchenbrust in Curryrahmsauce mit Früchten

dazu eine Gemüseauswahl

(Gemüse der Saison z.B. Brokkoli, Schmorbohnen im Speckmantel,

Karotten, Rosenkohl etc.),

Kartoffelgratin und Butterreis

Dessert

Bayerische Creme und

frischer Obstsalat mit Erdbeer- und Vanillesauce

31,00 € pro Person



Buffet 2

Vorspeisen

Salatauswahl bestehend aus:

gemischten Blattsalaten mit Balsamico- und Joghurtdressing

angemachte Salate der Saison wie zum Beispiel:

Möhrensalat, Gurkensalat, Krautsalat etc.

Fischauswahl bestehend aus:

hausgebeiztem Lachs mit Honig-Senf-Sauce

geräucherten Forellenfilets und Matjesfilets mit Sahne-Meerrettich

Brotkorb mit gemischten, frisch aufgebackenen Partybrötchen und Butter

Hauptgerichte

Braten vom Hirsch und vom Kalb

mit Pfifferlingsauce und Cremesauce,

dazu eine Gemüseauswahl

(Gemüse der Saison z.B. Brokkoli, Schmorbohnen im Speckmantel, Karotten, Rosenkohl etc.),

Birne mit Preiselbeeren und hausgemachte Krokette, Spätzle und Salzkartoffeln

Dessert

Beercocktail (hausgemachte Rote Grütze)

und frischer Obstsalat mit Vanillesauce und Sahne

36,00 € pro Person





Buffet 3



Vorspeisen

*Blattsalatvariation mit Balsamico- und Joghurtdressing
Geräucherter Hirschschinken mit Schwarzbrot und Sahnemeerrettich
Geräucherte Forellenfilets und Matjesfilets mit Preiselbeer-Sahne
Hausgebeizter Lachs a la Caipirinha mit Limetten-Joghurt-Sauce
(gebeizt mit braunem Zucker und Pitu, Zuckerrohrschnaps)
Brotkorb mit gemischten, frisch aufgebackenen Partybrötchen und Butter*

Suppe

Klare Steinpilzsuppe mit Chesterstange

Hauptgang

*Hubertus-Medaillons
Medaillons von Reh, Wildschwein und Hirsch
mit Pfifferlingsauce und Cremesauce,
dazu eine Gemüseauswahl
(Gemüse der Saison z.B. Brokkoli, Schmorbohnen im Speckmantel,
Karotten, Rosenkohl etc.),
Birne mit Preiselbeeren und hausgemachte Krokette,
Spätzle und Kartoffelgratin*

Dessert (wird serviert)

*Zweierlei Parfait (Hausgemachtes Cassis- und Grand-Marnier-Parfait)
auf zweierlei Sauce mit frischen Früchten*

48,50 € pro Person



Mitternachtsimbiss

*Bei Abendveranstaltungen wird gern gegen Mitternacht, oder später,
noch ein kleiner Imbiss gereicht.*

*Etwas für den Appetit. Dies kann ganz klassisch ein rustikales Käsebrett mit Brot und
Butter sein, oder unkonventionell, frisch zubereitete Curry-Wurst.*

*Gern wird auch deftig und süß miteinander kombiniert.
So kann neben der z.B. rustikalen Käseplatte auch unser
hausgemachter Apfelkuchen (oder anderer Kuchen) angeboten werden.*

Rustikaler Mitternachtsimbiss

*Käseauswahl, zum Beispiel: Camembert, Gouda, Frischkäse etc.
Schinkenauswahl, zum Beispiel verschiedene Sorten Schinken, Edelsalami,
kleine Mettwürstchen, Senf
Frisch aufgebackene Partybrötchen mit Brot und Butter
6,00 € pro Person*

Ruhrpott Currywurst

*Frisch gebratene Currywurst (in Sauce) mit Weißbrot
(wird im Warmhaltebehälter aufgestellt)
3,20 € pro Person*

Deftige Gulaschsuppe

*Hausgemachte Gulaschsuppe mit Toast
4,50 € pro Person*

Kuchen

*Hausgemachter Apfelkuchen 2,40 € pro Stück
Hausgemachter Käsekuchen 2,40 € pro Stück
Hausgemachte Stachelbeer-Baiser-Torte 2,80 € pro Stück
Portion Sahne 0,60 € pro Portion*

*Sie können auch Kuchen mitbringen. Dann berechnen wir
eine Servicepauschale von 1,50 pro Person.*



Menüvorschläge

(...stellen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammen)

Suppen:

- | | |
|--|--------|
| 1) Rinderbouillon mit feiner Einlage | 4,00 € |
| 2) Fritattensuppe (Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen) | 4,50 € |
| 3) Klare Ochsenchwanzsuppe | 6,00 € |
| 4) Klare Steinpilzsuppe mit Steinpilzen und Chesterstange (Saison) | 5,50 € |
| 5) Pfifferlingcrèmesuppe (Saison) | 5,00 € |
| 6) Pfifferlingcrèmesuppe mit Lachsstreifen (Saison) | 6,50 € |
| 7) Frisches Spargelcremesüppchen (Saison) | 4,50 € |
| 8) Tomatensuppe nach Waliserart (mit Gin verfeinert und Sahnehäubchen) | 4,50 € |

Warme Vorspeisen:

- | | |
|--|--------|
| 9) Mit Geflügelragout und Champignons gefüllte Pastete | 7,50 € |
| 10) Filet vom Zander auf Weißweinschaum mit tournierten Kartoffeln | 9,50 € |
| 11) Filets von der Flugentenbrust an Orange-Pfeffersauce | 9,50 € |

Kalte Vorspeisen (wahlweise mit Toast oder Baguette):

- | | |
|---|---------|
| 12) Variation von Blattsalaten in Balsamicodressing, Toast und Butter | 5,50 € |
| 13) Variation von Blattsalaten mit Tomate/Mozzarella, Toast und Butter | 7,50 € |
| 14) Variation von Blattsalaten mit Lachsstreifen, Shrimps, Toast und Butter | 9,50 € |
| 15) Variation von Blattsalaten mit natur gebratenen, frischen Pfifferlingen, dazu Toast und Butter (Saison) | 9,50 € |
| 16) Variation von Blattsalaten in Balsamico-Himbeerdressing, mit geräuchertem Hirschschenkel, Baguette und Butter. | 9,50 € |
| 17) Kleine Fischauswahl (hausgebeizter Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Krabbencocktail und Sahnemeerrettich, Toast und Butter) | 12,50 € |
| 18) Schiffchen von der Galia-Melone mit Parmaschinken, Toast und Butter | 8,50 € |
| 19) Hausgebeizter Lachs a la Caipirinha an Limetten-Joghurt-Sauce (gebeizt mit braunem Zucker und Pitu, Zuckerrohrschnaps) | 9,50 € |

Hauptgerichte:

- | | |
|--|---------|
| 20) Medaillons vom Hirschrücken und vom Schweinefilet an Pfifferlingsauce und Cremesauce, dazu Brokkoli, Schmorbohnen im Speckmantel, Rosenkohl, Karotten "Vichy", Preiselbeer-Birne, Krokette und Spätzle | 27,00 € |
| 21) Hubertus-Medaillons: Reh-Wildschwein-Hirsch an Pfifferlingsauce und Crèmesauce, dazu Brokkoli, Schmorbohnen im Speckmantel, Rosenkohl, Karotten "Vichy", Preiselbeer-Birne, Krokette und Spätzle | 31,00 € |



- | | |
|--|---------|
| 22) Braten vom Hirsch nach "Burgunder Art" und Braten vom Kalb an Pfifferlingsauce und feiner Bratensauce, dazu Brokkoli, Schmorbohnen im Speckmantel, Rosenkohl, Karotten "Vichy", Preiselbeer-Birne, Kroketten und Spätzle | 24,50 € |
| 23) Braten vom Wildschwein und Braten von der Lammkeule mit Pfifferlingsauce und feiner Lammsauce, dazu Brokkoli, Schmorbohnen im Speckmantel, Rosenkohl, Karotten "Vichy", Preiselbeer-Birne, Kroketten und Spätzle | 26,50 € |
| 24) Rehrücken (am Stück gebraten) mit Pfifferlingsauce, dazu Brokkoli, Schmorbohnen im Speckmantel, Rosenkohl, Karotten "Vichy", Preiselbeerbirne, Kroketten und Spätzle | 31,00 € |
| 25) Roastbeef (am Stück gebraten) in der Kräuterkruste mit kräftiger Rotweinsauce, dazu Spargel (Saison), Brokkoli, Schmorbohnen im Speckmantel, Kartoffelgratin und Kroketten | 28,50 € |
| 26) Filet Wellington
Rinderfilet, am Stück gebraten, ummantelt mit gehackten Champignons im Blätterteigmantel, mit Madeira-Sauce, dazu Gemüse der Saison, hausgemachte Kroketten und Herzoginkartoffeln (ab 10 Personen) | 32,00 € |
| 27) Braten vom Spanferkelschinken mit Bratensauce, dazu natur gebratene Champignons, Erbsen, Karotten "Vichy", Klösse und Salzkartoffeln | 19,00 € |

Menüdessert:

- | | |
|--|--------|
| 28) Beerencocktail mit Vanilleeis und Sahne | 4,50 € |
| 29) Eingelegte Pflaumen mit Vanilleeis und Sahne | 5,00 € |
| 30) Hausgemachtes Nougatparfait mit feiner Chilinote auf Himbeersauce | 6,50 € |
| 31) Hausgemachtes Grand-Marnier-Parfait mit Früchten auf Fruchtsauce | 6,50 € |
| 32) Hausgemachtes Cassisparfait auf Beeren-Fruchtsauce | 6,50 € |
| 33) Frische Erdbeeren (Saison) mit Naturjoghurt, Vanilleeis und Sahne | 5,00 € |
| 34) Frische Erdbeeren (Saison) in Wodkasahne mit Zitroneneis | 6,00 € |
| 35) Zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen oder Himbeeren | 6,00 € |
| 36) Zweierlei Mousse au chocolate (von brauner und weißer Schokolade) auf Beeren-Fruchtsauce | 6,50 € |

Selbstverständlich werden alle Hauptgerichte nachgereicht! Wir möchten Sie bitten, das Menü für die gesamte Personenzahl einheitlich zusammenzustellen.

Hinweis: Änderungen vorbehalten · Alle Preisangaben ohne Gewähr.



Impressionen





Impressionen



*Familie Speerschneider
Im Kühl 50 · 58640 Iserlohn (Leckingsen)
Telefon (02371) 41388 · oder 41369 · Telefax (02371) 460947
www.jagdhaus-kuehl.de · info@jagdhaus-kuehl.de
täglich ab 10.00 Uhr geöffnet, Montag Ruhetag*