



K O R N H A U S  
EVENTLOCATION

WEITERE MENÜVORSCHLÄGE  
AUF ANFRAGE!

[WWW.EVENTLOCATION-KORNHAUS.DE](http://WWW.EVENTLOCATION-KORNHAUS.DE)

Parrinello Hagspiel GbR  
[info@eventlocation-kornhaus.de](mailto:info@eventlocation-kornhaus.de)  
Großer Kornhausplatz 1 | 87439 Kempten

WELCOME  
ARRANGEMENT I  
45 min

Prosecco Brut Millesimato  
Orangensaft  
9.50

WELCOME  
ARRANGEMENT II  
45 min

Prosecco Brut Millesimato  
Aperol Spritz  
Lillet Wild Berry  
Martini Royale  
Blutorange-Essenz | Tonic | Limonade | Minze

Zötler Hell  
0.33

Alkoholfrei  
Pomme Granatapfel  
Granatapfel Schweppes | alkoholfreier Gin

verschiedene Softdrinks

17.50

NACH WUNSCH

mit 3 verschiedenen original römische Pinsa  
Trüffel der Saison  
Salame Milano & Burrata  
würziger Tomatensugo & Fior di Latte

7.50

## BRIOCHE GOURMET

Antipasticreme  
3.00

Parmaschinken | Mascarpone  
4.50

Chorizo Crème Fraîche  
4.50

Scampi Limette Aioli  
4.00

Roastbeef Pommery-Senf  
6.50

## FLYING IM GLAS

Quinoasalat mit Mandarinendressing  
5.50

Lachs Teriyaki Philadelphia  
6.50

Gambas fruchtiges Papaya-Mango-Chutney  
7.00

Vitello Tonnato  
6.00

Carpaccio vom Beef Brisée | Ponzu Sauce  
6.50

Sizilianische Caponata mit Burrata  
6.50

Yellow Tuna mit Wasabi-Mayonnaise  
7.50

## CHAMPAGNER & AUSTERN

75.00

# EVENTS GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE

Allgäuer Alpenwasser  
0.75 | 7.00

verschiedene Softdrinks  
0.33 | 4.50

## BIERE

Zötler Bier

Hell | Radler Naturtrüb | Hefeweizen hell  
Edelweißbier alkoholfrei  
0.5 | 5.40

## APERITIVI

Prosecco Brut Millesimato  
6.00

Campari Yuzu  
Campari | Yuzunade

Aperol Spritz

Lillet Wild Berry

Martini Royale  
Blutorange-Essenz | Tonic | Limonade | Minze  
0.3 | 8.00

Pomme Granatapfel  
Granatapfel Schweppes | alkoholfreier Gin  
0.3 | 7.00

# EVENTS GETRÄNKE

## LONGDRINKS

Gin Tonic  
Cuba Libre  
Vodka Red Bull

10.50

## SCHNÄPSE 2cl

PRINZ

Alte Marille | Alte Williams-Birne | Haselnuss  
Averna | Ramazzotti | Limoncello | Grappa

4.50

## KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème

4.00

Cappuccino

4.50

Latte Macchiato

4.50

Espresso

3.00

Espresso Doppio

5.00

Espresso Macchiato

3.50

Heiße Schokolade

4.50

Verschiedene Tee

3.50

EVENTS  
GETRÄNKE

EXKLUSIVE  
LINEA PARRINELLO

Opera Bianco Sauvignon  
0.75 | 24.00

Lugana Oro  
0.75 | 30.00

Rosa del Sasso  
0.75 | 25.00

Opera Primitivo  
0.75 | 29.00

Velvet Montepulciano Riserva  
0.75 | 30.00

WEITERE WEINE  
NACH ABSPRACHE

GETRÄNKE  
ARRANGEMENT  
I

Weine | Biere | verschiedene Softdrinks

6h 36.50 | 9h 45.50

GETRÄNKE  
ARRANGEMENT  
II

Aperitivi | Weine | Biere | verschiedene Softdrinks | Heißgetränke

6h 49.00 | 9h 65.00

GETRÄNKE  
ARRANGEMENT  
III

Aperitivi | Weine | Biere | verschiedene Softdrinks  
Longdrinks | Heißgetränke | Schnäpse

6h 79.00 | 9h 89.00

# EVENTS MENÜ

## VORSPEISEN

Thai-Curry-Coconut Cappuccino  
6.00

Gemischter Beilagensalat  
7.00

Signature Ceasar Salad  
10.50

Antipasto Italiano Classico  
14.50

Bruschetta mit Parmesan-Espuma | 3 Stück  
10.50

Grüner Salat mit Orangenfilet  
marinierter Fenchel  
gehobelter Parmesan  
Balsamico Tropfen  
15.00

Burrata mit bunten Tomaten  
Basilikumöl  
15.50



# EVENTS MENÜ

## HAUPTGANG

Wagyu Lasagne  
19.50

Maccheroni  
an drei verschiedene Tomatentexturen & zerlassene Burrata  
14.50

Wildragout auf Trüffelkässpätzlen  
26.00

Loup de mer  
auf Saisongemüse und Limonen-Olive nöl-Emulsion  
26.50

Maispoularde  
mit Waldpilzfarce, Madeirajus und Herzoginkartoffeln  
27.00

Kalbsmedaillons sous-vide gegart  
getrüffelte Demi-Glace  
Kartoffel à la Crème  
31.50

Beef Brisée  
an Amarone-Rosmarinjus  
Kartoffelgratin  
34.00

Filet Mignon  
an Béarnaise Zabaione  
auf Broccoletti-Mandelpüree  
39.50

# EVENTS MENÜ

## DESSERT

Tiramisu al Pistacchio

Mascarpone mit frischen Früchten

Torta Deluxe

Bisquitte | Vanille-Limonen-Creme

Mousse au Chocolat

Bayrisch Creme

Profiteroles

9.50

Goldene Dubai Chocolate

12,50

## CANDYBAR

10 verschiedene Sorten

279.00

## KAFFEE & KUCHEN

Hochzeitstorten  
nach Anfrage

Bei selbst mitgebrachten Kuchen  
Tellergeld 4.00

Kanne Filterkaffee

1l | 18.50

EVENTS  
BAYERISCHES  
MENÜ

I

Brotzeitbrettl

II

Klee-Kässpatzen

III

Kalbsschnitzel unter Meerrettich-Panade & Sahne-Espuma  
dazu Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeer-Marmelade

IV

Kaiserschmarrn Deluxe flambiert mit Grand Marnier  
dazu Marillen-Marmelade

59.00

anstatt Brotzeitbrettl - Kürbiscremesuppe

49.00

EVENTS  
DELUXE MENÜ

I

Pochiertes Golden Ei  
auf Kartoffelmousse

II

Handgemachte Plin al Tartufo  
an drei verschiedenen Parmesan-Texturen

III

Filet Mignon  
Demi-Glace Béarnaise  
Crispy Popcorn

IV

Exclusive Petit Fours

79.00

# EVENTS BUFFET

ab 200 Personen

## VORSPEISEN

Italienische Antipasti  
verschiedene Salate

## SUPPE

Kürbis-Zitronengras-Schaumsuppe

## HAUPTGANG

Brasato al Chianti  
Seezunge an Safran-Lugana-Schaum  
Maispoularde gefüllt mit Waldpilzfarce in Rosmarinrahm  
Rotes Gemüse-Thai-Curry

## BEILAGEN

Klee-Kässspatzen  
Saisongemüse  
Süßkartoffel Frites  
gerösteter Blumenkohl

## DESSERT

Mousse au Chocolat  
Bayrisch Creme  
Kaiserschmarrn Deluxe flambiert mit Grand Marnier

65.00

# EVENTS DELUXE BUFFET

ab 200 Personen

## VORSPEISEN

Pata Negra Jamón  
Burrata | Feigen-Marmelade  
Edelfisch Smoky | Senf-Honig | Wasabi Aioli  
Gambas in Tempura Chili Ponzu  
Quiche von Brie Cheese | Peach Chutney

## SUPPE

gebrannte Pastinake-Honig-Schaumsuppe

## HAUPTGANG

Tuscan Chianina Beefragout  
Hirschmedaillons in Pfeffer-Amarena-Barolojus  
Safranrisotto mit Parmesan-Fondue  
Royal Lachs Teriyaki Philadelphia

## BEILAGEN

Spargel Café de Paris Béarnaise  
Pikante Gemüse Chiffonade  
Trüffel-Kartoffel à la crème

## DESSERT

Dubai Chocolate  
Kaiserschmarrn Deluxe flambiert mit Grand Marnier  
Champagner-Cassis-Panna-Cotta

89.00

# TAGUNGS PAUSCHALEN

Kaffeepause am Vormittag mit süßen oder herzhaften Beilagen  
3-Gang Mittagsmenü inklusive alkoholfreier Getränke  
Süße oder herzhaftes Kaffeepause am Nachmittag  
Candybar & Obstkorb  
3-Gang Abendmenü  
Tagungsgetränke inklusive  
129,00

Kaffeepause am Vormittag mit süßen oder herzhaften Beilagen  
3-Gang Mittagsmenü inklusive alkoholfreier Getränke  
Süße oder herzhaftes Kaffeepause am Nachmittag  
Candybar & Obstkorb  
Tagungsgetränke inklusive  
89,00

Kaffeepause am Vormittag mit süßen oder herzhaften Beilagen  
3-Gang Mittagsmenü inklusive alkoholfreier Getränke  
Candybar & Obstkorb  
Tagungsgetränke inklusive  
79,00

Kaffeepause am Vormittag mit süßen oder herzhaften Beilagen  
Candybar & Obstkorb  
Tagungsgetränke inklusive  
42,00

## EVENT TOPPINGS

Logistik-Pauschale  
300.00

Stuhlhussen  
5.00

Menükarten  
1.00

Stehtische inkl. Hussen  
11.50

Stoffservietten  
1.50

Nachtzuschlag 24.00 Uhr  
300,00

## ENTERTAINMENT

DJ  
Livemusik  
Saxophon  
Drummer  
Vocalist  
Ambientebeleuchtung  
Sound und Licht  
Videograf  
Fotograf  
Zauberer

## DEKORATION

personalisierte Ballons  
frische Blumen  
Tischdeko

nach Vereinbarung

  
PARRINELLO

