KORNHAUS

EVENTLOCATION

WEITERE MENÜVORSCHLÄGE AUF ANFRAGE!

WWW.EVENTLOCATION-KORNHAUS.DE

Hagspiel Parrinello GbR I info@eventlocation-kornhaus.de I Großer Kornhausplatz 1 I 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 I Tonic I Limonade I Minze

Zötler Hell
0.33

Alkohohlfrei
Pomme Granatapfel
Granatapfel Schweppes I 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 I 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 I Ponzu Sauce
6.50

Siziilianische Caponata mit Burrata
6.50

Yellow Tuna mit Wasabi-Mayonnaise
7.50

CHAMPAGNER & AUSTERN

75.00

Alle Preise pro Person

EVENTS
GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE

Allgäuer Alpenwasser
0.75 I 7.00

verschiedene Softdrinks
0.33 I 4.50

BIERE

Zötler Bier

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

APERITIVI

Prosecco Brut Millesimato
6.00

Campari Yuzu
Campari I Yuzunade

Aperol Spritz

Lillet Wild Berry

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

Pomme Granatapfel
Granatapfel Schweppes I alkoholfreier Gin
0.3 I 7.00

EVENTS
GETRÄNKE

LONGDRINKS

Gin Tonic
Cuba Libre
Vodka Red Bull
10.50

SCHNÄPSE 2cl

PRINZ
Alte Marille I Alte Williams-Birne I Haselnuss
Averna I Ramazzotti I Limoncello I 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 I 24.00

Lugana Oro
0.75 I 30.00

Rosa del Sasso
0.75 I 25.00

Opera Primitivo
0.75 I 29.00

Velvet Montepulciano Riserva
0.75 I 30.00

WEITERE WEINE
NACH ABSPRACHE

GETRÄNKE ARRANGEMENT I

Weine I Biere I verschiedene Softdrinks

6h 36.50 I 9h 45.50

GETRÄNKE ARRANGEMENT II

Aperitivi I Weine I Biere I verschiedene Softdrinks I Heißgetränke

6h 49.00 I 9h 65.00

GETRÄNKE ARRANGEMENT III

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

6h 79.00 I 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 I 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 Trüffelkässpatzen
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 I 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 I 18.50

EVENTS
BAYERISCHES
MENÜ

I
Brotzeitbrettl

II
Klee-Kässpatzen

III
Kalbsschnitzel unter Meerrettich-Panade & Sahne-Espuma
dazu Kartoffel-Gurkensalat I 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 I Feigen-Marmelade
Edelfisch Smoky I Senf-Honig I Wasabi Aioli
Gambas in Tempura Chili Ponzu
Quiche von Brie Cheese I 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 herzhafte 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 herzhafte 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

FASSHALLE

20 Kempten 19