



# Firmen-Feiern

Herbst/Winter 2024

## Firmen-Feiern

# Erlebniswelten auf Meyers Keller

Der Malzboden auf Meyers Keller bietet den einzigartigen Rahmen für diverse Veranstaltungen. Professionalität in Wohlfühlatmosphäre und Event-Charakter!

Momente, die Geschichte schreiben.

## Firmen-Feiern

Bankett oder Private Dining: Einzigartig im kleinen oder großen Rahmen.

## Weihnachts-Feiern

Kulinarische Höhenflüge und Event-Specials, die es nur hier gibt.

## Chef's Table

Ankommen, staunen, verzaubern lassen und ein sensationelles Sternemenü genießen.

## Business-Brunch

Als Auftakt oder krönender Abschluss eines Zusammentreffens.



♥  
**BUSINESS@  
MEYERS  
KELLER**

## Kochkurse

Business-Incentives und Teambuilding beim gemeinsamen Kochen.

## Tagungen

Innovative Räume für kreative Gedanken mit modernster Ausstattung.

## Empfänge

Stilvoll, atmosphärisch und kulinarisch herausragend.

## Präsentationen

Innovative Räume mit hochwertiger Tagungstechnik und WLAN.

### Ihre Ansprechpartnerin:

**Eva-Maria Hafner**  
Events & Veranstaltungen  
Tel.: (0176) 85 608 668  
jockl-kaiser-event@outlook.de

**jockl-kaiser.de**

# Event-Location

## Malzboden auf Meyers Keller

Moderne & geniale Eventlocation:  
Hier lassen sich diverse  
Möglichkeiten modular kombinieren  
und individualisieren!

- Gebaut 2022
- 200 Quadratmeter
- offene Eventküche
- diverse  
Bestuhlungsmöglichkeiten
- umfangreiche Tagungstechnik
- Raucherbalkon (überdacht)
- Separater Bereich (geschützter  
Raum)



**BUSINESS@  
MEYERS  
KELLER**

**Eva-Maria Hafner**

Events & Veranstaltungen

Tel.: (0176) 85 608 668

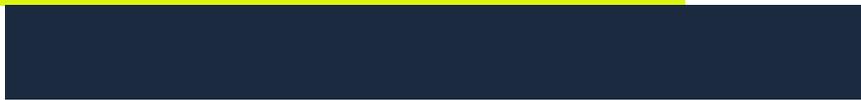
[jockl-kaiser-event@outlook.de](mailto:jockl-kaiser-event@outlook.de)

[jockl-kaiser.de](http://jockl-kaiser.de)





JOCKL KA



# Firmen- & Weihnachtsfeiern

Wir bieten zwei Event-Kategorien: *Regional-elegant* und *Feinschmecker-kreativ*. Die Basis ist jeweils ein 3- oder 4-Gang-Menü.

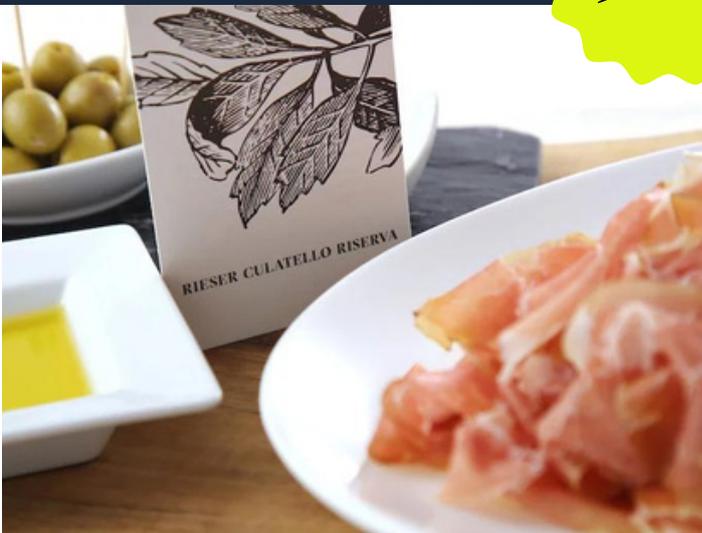
*Regional-elegant* mit unten aufgeführten Gängen zur Auswahl.  
*Feinschmecker-kreativ*: individuell auf Anfrage.

Zubuchung einzigartiger *Event-Specials* – die es so nur auf Meyers Keller gibt – wie unten aufgeführt oder individuell nach Absprache.

Einstiegspreis

98€

für Frizzante, 3-Gang-Menü  
und Weine zum Menü + Wasser und Kaffee, p.P.



**Ihre Ansprechpartnerin:**

**Eva-Maria Hafner**  
Events & Veranstaltungen  
Tel.: (0176) 85 608 668  
jockl-kaiser-event@outlook.de  
jockl-kaiser.de

# Menü 1 **Regional-elegant**

## VORSPEISEN / ZWISCHENGÄNGE

### WINTERSALAT

Wildkräutersalat  
Orangenfilets  
karamellierte Walnüsse  
Bayerische Feigen  
Frischkäse-Creme  
Orangen-Vinaigrette

*vegetarisch*

### TOPINAMBURSÜPPCHEN

Cremesüppchen  
Topinambur-Eierstich  
Topinambur-Chips  
Wintertrüffel & rohe  
Champignons

*vegetarisch*

### MEERRETTICH

Apfel-Meerrettich-Süppchen  
hausgebeizter Saibling  
frisch gehobelter Meerrettich  
Hesselberger Äpfel

## ZWISCHENGÄNGE

### BLUMENKOHL

Crème brûlée  
geröstete Cerealien & Molke  
frittiertes Eigelb  
eingelegte Ahornblüten

*vegetarisch*

### ISLAND-SEELACHS

knusprig gebraten  
Sauce Bolognese (auch veget.)  
Parmesanschaum  
Kartoffelstroh

### KRENFLEISCH

vom Eichelschwein  
knusprige Bratkartoffeln  
kaltgerührte Preiselbeeren  
Apfel-Kren  
frittierte Petersilie

## HAUPTGERICHTE

### BAYERISCHE ENTE

mit Äpfeln & Maronen gefüllt  
karamellisiertes Blaukraut  
Selleriepüree  
Kartoffelkloß  
schwarze Nüsse & glacierte Äpfel

### KALBSTAFELSPITZ

niedertemperaturgegart  
mit Kräutern glaciert  
Spaghetti-Kürbis mit Limonenöl  
Perlgraupen-Kräuter-Risotto  
geschmorte Kirschtomaten

### KALBS-STELZE

im Ofen geschmort  
Brezknödel-Schnitte  
Süßmais-Püree  
geflämmtter Mais  
Wilder Broccoli

*Vegetarischer Hauptgang nach Empfehlung und Absprache möglich.*

## DESSERT

### KAISERSCHMARRN

mit Mandeln karamellisiert  
Vanillesauce  
Zwetschgen-Röster  
hausgemachte Eis-Spezialitäten

### ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE

feine Wasser-Ganache  
kaltgerührte Beerenfrüchte  
Frischkäse-Schaum  
hausgemachtes Cassis-Sorbet

### ZITRUSFRÜCHTE

weiße Zitronen-Ganache  
Orange / Grapefruit  
Amalfi-Zitrone / Mandel-Krokant  
hausgemachtes Vanille-Eis

# Zubuchung der Event-Specials

## Regional-elegant

## Feinschmecker-kreativ

### APERITIF

---

Erstklassiger Winzersekt  
alkoholfreie Alternative

---

---

Champagner  
alkoholfreie Alternative

---

### WINTER-SPECIALS

---

**OUTDOOR-AUFTAKT MIT FEUERSCHALEN**  
Gestachelter Weizenbock / alkoholfreier  
Punsch, inkl. Service-Personal

Feuerkörbe im Garten

---

---

**OUTDOOR-AUFTAKT AM OFYR-GRILL**  
Geröstete Leberwurst / Ananaskraut / Brioche  
Apfel-Meerrettich-Suppe / Bayerischer Saibling  
Röstis / Rinder-Tatar / Miso-Mayonnaise

---

### FINGERFOOD

---

Rieser Culatello Riserva / gefüllte Olive / Olivenöl  
geröstetes Schwarzbrot / Bratwurstkeck / Zwiebeln  
Bruschetta / Sauerteigbrot / Kräuterquark oder  
Räucherfisch

---

---

Rieser Culatello Riserva / gefüllte Olive / Olivenöl  
Geflügel-Consommé, alternativ: vegetarische  
Suppe / Ikarimi Räucherlachs / Ponzu / Yuzu-Gel  
Rinder-Tatar-Canneloni / Buttermilch-Vinaigrette

---

### MENÜ

---

Vorspeise  
Hauptgang  
Dessert

Vorspeise  
Suppe  
Hauptgang  
Dessert

---

---

Vorspeise  
Hauptgang  
Dessert

Vorspeise  
Fischgang / Zwischengericht  
Hauptgericht  
Dessert

---

## Regional-elegant

## Feinschmecker-kreativ

### GETRÄNKEPAUSCHLE

---

Helles / Weizenbier / Pils  
Limonaden / Wasserkaraffen / Säfte  
Ortsweine Top-Winzer  
Eigen-Cuvées (rot / weiß / rosé)  
1 Runde Espresso / Cappuccino

---

---

Helles / Weizenbier / Pils  
Limonaden / Wasserkaraffen / Säfte  
Gutsweine Top-Winzer  
1 Runde Espresso / Cappuccino

---

### SCHNAPSRUNDE NACH DEM ESSEN

---

Allgäuer Obstler

---

---

Obstbrand / Grappa / Cognac VSOP

---

### LONGDRINK-BAR

---

Gin-Tonic  
Sloebery-Gin-Tonic  
alkoholfreier Longdrink  
  
zusätzliche Servicekraft

---

---

Gin-Tonic  
Sloebery-Gin-Tonic  
alkoholfreier Longdrink  
Caipirinha  
Negroni  
  
zusätzliche Servicekraft

---

### MITTERNACHTS-SNACK

---

Curry-Wurst  
Gulasch-Suppe mit Kartoffeln  
Mini-Pizza  
Käs'-Spätzle mit Röstzwiebeln

---

---

Hamburger  
Warmes Käsegericht  
Thai-Curry  
Spaghetti Bolognese

---