

**MONT
FORT
HAUS** Essen.
Trinken.
Genießen.

Bankettmappe



Inhaltsverzeichnis

Das Montforthaus	03	Über uns
	04 – 05	Räumlichkeiten
Geschmackssache	06	Philosophie
	07 – 09	Menü Ihrer Wahl
	10 – 11	Buffetvorschläge
	12	Hochzeitsmenüs
	13	Allergene
Getränke	14	Philosophie
	15	Aperitiv
	16	Wein
	17	Bier
	18 – 19	Alkoholfreie Getränke
Ansprechpartner	20	Kontakt

Montforthaus

Als hochmodernes Kultur- und Kongresshaus positioniert sich das Montforthaus Feldkirch im Spannungsfeld zwischen Vergangenheit und Zukunft – und verbindet traditionelle Aufgabenfelder mit zukunftsgerichtetem Ideenreichtum.

Neben kulturellen Veranstaltungen finden hier Kongresse, Messen, Fachtagungen, Workshops, Bälle und Vereinsfeste statt. Jede einzelne dieser Veranstaltungen ist von individuellen Anforderungen geprägt. Und jede einzelne glänzt durch ein perfekt auf sie abgestimmtes Bankett.

Die soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit sind unbedingte Grundlagen unseres Handelns. Nicht umsonst sind wir Träger des Österreichischen Umweltzeichens und mit dem Staatspreis für Architektur und Nachhaltigkeit ausgezeichnet. In der Küche bedeutet das, dass wir auf regionale Besonderheiten und eine qualitätsvolle Auswahl setzen.

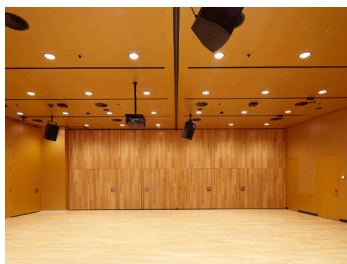
Wir sorgen nicht nur für ein stimmungsvolles Ambiente, sondern auch für die perfekte Organisation und Durchführung Ihres Banketts – und zwar ganz genau so, wie Sie es wünschen.



Montforthaus



Atrium Das 15 m hohe Atrium präsentiert sich den Besuchern licht und offen. Rundum verglast, lockt es die umliegenden Plätze optisch ins Haus hinein und schafft ein weites Raumgefühl. Die Stadt und die Passanten werden zur ständig wechselnden Kulisse.



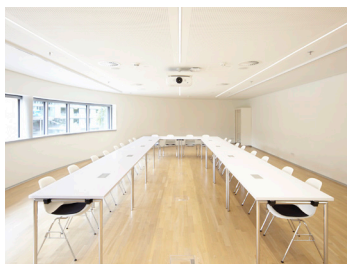
Altstadtfoyer Das Altstadtfoyer besticht durch die bronzene Wandfarbe. Es ist direkt vom Atrium zugänglich und lässt sich vielfältig nutzen: Als Eingang zu Ihrer Tagung im Großen Saal, als eigenständiger Veranstaltungsraum oder auch als Pausenraum.



Großer Saal Der Große Saal – ebenerdig zugänglich – ist das Herzstück des Montforthauses Feldkirch. Innen wie außen mit heimischem Birnenholz verkleidet, bietet der konzertant ausgerichtete Raum bei Reihenbestuhlung bis zu 1.150 Personen Platz.



Kleiner Saal Der Kleine Saal im Obergeschoss punktet mit Tageslicht, einer attraktiven Raumhöhe von 6 m und modernster Tagungstechnik. Der goldfarbene Saal ist durch zwei Trennwände flexibel einsetzbar.

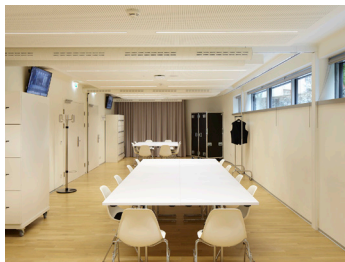


Seminarraum 1 Im ersten Stock des Montforthauses Feldkirch befindet sich der Seminarraum 1. In schlichtem Weiß gehalten, ist mit seinen 87 m² der ideale Raum für Seminare und Gruppenmeetings. Bei Reihenbestuhlung finden hier bis zu 91 Personen Platz.

Räumlichkeiten



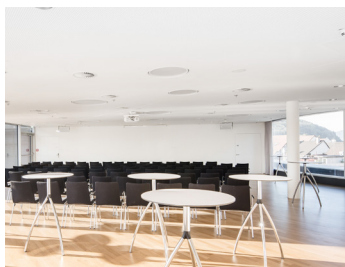
Seminarraum 2 Der multifunktionale Seminarraum 2 eignet sich hervorragend für gestalterische Prozesse, Workshops und Besprechungen. Die variablen Möbel erlauben kreative Settings und spontane Umbauten.



Seminarraum 3 | Orchestergarderobe Im Souterrain des Montforthauses gelegen und doch vom Tageslicht durchströmt, eignet sich die multifunktional einsetzbare Orchestergarderobe ideal als Umkleideraum, Backstage-Bereich, Organisationsbüro oder Seminarraum.



Restaurant E3 In der entspannten Atmosphäre des Dachrestaurants begrüßen wir Sie zum Frühstück, Mittag- und Abendessen. Über den Dächern der Feldkircher Altstadt servieren wir Ihnen mit Blick auf ein herrliches Alpen-Panorama kleine und größere Gaumenfreuden.



Dachgalerie im Restaurant E3 Die Dachgalerie mit ihrer großen Terrasse im dritten Obergeschoss des Montforthauses ist an zwei Seiten verglast und bietet imposante Blicke über die Dächer der Stadt, zur Schattenburg und bis zu den Liechtensteiner und Schweizer Bergen.

Geschmackssache

Wir wünschen uns, dass Sie sich bei uns im Montforthaus wohl genährt, für den Tag gestärkt und kulinarisch verwöhnt fühlen. Denn wer gut gegessen hat, ist mit der Welt im Einklang. Dafür sorgen wir auch, indem wir auf nachhaltige und regionale Qualität setzen.

Die untenstehenden Menüvorschläge verstehen sich als „Bausteinsystem“, wobei Sie nach Lust und Laune Ihr eigenes Menü zusammenstellen können. Besonderes Hauptaugenmerk liegt bei uns auf der Saisonalität der Produkte.

In einem persönlichen Gespräch können wir auf Ihre Wünsche und Anforderungen eingehen und unterstützen Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs. Selbstverständlich stehen wir Ihnen mit unserem Experten Know-How auch bei der Wahl der richtigen Umsetzung (Buffet, Menü, teilweise serviert, etc.) zur Seite.



Geschmackssache

Vorspeisen

Spicy Bulgur Bällchen Gurken-Tomatensalat Minze	CG
Vitello Tonnato Kapernbeeren Rucola	CDG
Fruchtiger Couscous Salat Parmaschinken Croutons	AO
Krenmousse Rote Bete-Gurken Relish Friséesalat	G
Räucherlachs Sauerrahmcrème bunte Kartoffelchips Kresse	DG
Tomaten-Parmesan Terrine Artischocken-Salsa Sesam Cracker	GN
Rotkohlsalat Orangen-Ingwer Marinade Graupen Popcorn	A vegan
Tomaten Carpaccio marinierte Burrata Rucola Traubenspieß	G
Blumenkohlsalat Mandeln Spinat Tomaten Minze	vegan

Suppen

Karotten-Pastinaken Suppe Forelle Birne	D
Blumenkohl-Currysuppe Kokos Kichererbsen	vegan
Pilz-Kartoffelsuppe Rinder Carpaccio	G
Karotten-Ingwersuppe Kokos-Chili Topping	vegan
Hühner-Zitronengras-Suppe Reismudeln Pak Choi	L
Tomaten-Paprikasuppe Eiweißbrot Crostini	ACG

Geschmackssache

Hauptspeisen mit Fleisch

Rindsfilet in Trüffelbutter Shiitake Pilze Sesamspinat Annakartoffel	GN
Karpfenfilet Kartoffelpüree Kernöl Kerbel-Tomaten	CG
Lammrücken Gewürz-Couscous Pak Choi Mandeln	
Entenbrüstchen Johannisbeeren Jus Wirsing Fächerkartoffeln Passionsfrucht-Karotten	GI
Rehrückenfilet in Pistazienkruste Kirschglace Selleriecrème	AGL
Schweinemedaillons an Soja-Honigsaft Gemüse-Eiernudeln	ACFN
Kalbsfilet weißer Spargel(Saison) Rucola-Gremolata Parma Chips neue Kartoffeln	GO
Hühnerfilet in Parmesanwalze Tomaten-Linsen Stampf Koriander-Skyr	ACG
Entrecote Tranchen Thymian-Gnocchi auf Stracciatella di Burrata-Crème	ACG
Lachsfilet an Kurkumareis Granatapfelkerne Rauchmandeln Römersalat	DG

Hauptspeisen Vegetarisch

Lasagne mit Pilzen und Linsen Tomaten-Pinienkerne Ragout	AGL
Blumenkohl Falafel in Sesampanade Grillgemüse Limetten-Chili-Mayonnaise	ACN
Überbackene Spinat-Frischkäse Cannelloni an Melanzani Sugo	ACG
Kürbis Tortillas mit Bohnen Schnittlauch-Crème Fraîche	G
Grillgemüse Halloumi Picatta Apfel-Chutney	ACG
Auberginen-Tomaten Pasta Ricotta Basilikum	ACG

Geschmackssache

Hauptspeisen Vegan

Glasnudeln mit Edamame Karotten Cashewkerne Chili-Soja Pak Choi	F
Amarant-Gemüse Wok Mungo Bohnen-Reis Shiitakepilze	FN
Tortilla mit Rote-Rüben Hummus Fisolen Rauchmandeln Kresse	AGN
Zucchini-Nudeln Quinoa-Bohnen Bällchen Cherrytomaten Ragout	AN
Gemüse Biryani Pistazien Safran Koriander Wildkräuter	L

Desserts

Himbeer-Joghurt Terrine im Biskuitmantel Beeren Ragout Honigblatt	ACG
Tiramisu Nocken Orangen-Karamell Relish	ACG
Ingwer-Limettencrème Schokoraspel Basilikum-Ananas Sorbet	CG
Veganer Käsekuchen Himbeeren Soja-Milchschaum	AF
Passionsfrucht Cheese Cake Macadamia-Blondies	ACG
Amarettini-Brownie Karamellsahne Eierlikörmousse	ACG
Gewürz Kaffee Mousse Stracciatella-Cake	ACG
Beeren Relish Energie-Balls	vegan

Geschmackssache

Vorspeisen

Rote Beete Flan klassischer Waldorfsalat	CG
Blumenkohl-Taboule Räucherforelle	DG
Caprese Mini-Cheesecake	AG
Tafelspitzsülzchen im Glas	L
Grüner Spargelsalat gebackene Garnele Orangen-Hollandaise	ACG
Pikante Gemüse-Muffins mit Chiasamen	vegan
Falafel an Linsenmousse Petersilien Salat	CG
Roastbeef Asia-Gurkensalat	GN
Rohkost Salate vom Buffet Honig-Balsamico Marinade Topping	M
Avocado-Tomaten Bowl	N
Quinoa-Kichererbsen Mix Ziegenkäse	EGN

Hauptspeisen mit Fleisch

Kalbs-Jägerschnitzel mit Pilzen und Mascarpone Tagliatelle Salbei	ACG
Knusprige Hühnerkeule Ofen Paprika-Kartoffeln Sauerrahm	G
Panko Saiblingfilet Ricotta-Haferflocken Puffer Zitronendip	ACDG
Schweine Medaillons an Pilz Sauce Gemüse-Gratin	GL
Kalbsragout in pikanter Tomatensauce Kräuterspätzle wilder Broccoli	ACGL
Hühnerschnitzel in Mandelpanade cremige Polenta grüne Sesambohnen	ACGN
Würzige Spare Ribs Tomaten-Zwiebel Dip Bratkartoffeln	
Puten Saltimbocca Ofen Kürbis-Ingwerpüree Sauerkraut	O

Geschmackssache

Hauptspeisen vegetarisch und vegan

Linsen-Auberginen Chili Kurkuma-Kardamom Reis	vegan
Bohnen-Pilz Pappardelle Karotten Ragout	ACG
Vorarlberger Käsespätzle Röstzwiebel	ACG
Gemüse Lasagne mit Spinat und Ricotta Käse Tomatensauce	ACG
Mais Burger mit Mangoldfülle Paprikarahmsauce	ACG
Spaghettini mit Lupinen-Bolognese Parmesan Basilikum	A vegan
Blumenkohlsteak Harissa-Bohnencreme Zitronenlinsen Ofentomaten	vegan
Pilz-Spinat Quiche Paprika-Topfen Kerne Crunch	ACG
Power Protein Linsen-Curry Kichererbsen Quinoa-Erbesen	vegan
Pennette mit Mangold Cherrytomaten veganer Feta	A

Süßer Abschluss

Himbeer-Mohn Tiramisu	ACG
Apfelstrudel überbacken	ACG
Champagnercrème geröstete Erdbeeren	CG
Brombeeren Cheesecake	AG
Amaranth-Pudding Granatapfel Salat	vegan
Lavendel Crème brûlée karamellisierte Feigen	CG
Nougatmousse Kirschkompott	CG
Himbeer-Muffins	ACG
Soja-Chiasamen Crème Obst	vegan
Brownie-Melonen Spieß Fruchtsauce	ACG
Passionsfrucht Panna Cotta Mango-Minze Relish	G

Geschmackssache

Exemplarisches 3-Gang Menü

- Räucherlachs-Avocado Tatar an Gemüse Carpaccio | Senfrahm ^{DGM}
oder Sautierte Pilze | Feldsalat | Granatapfelkerne | Kräutertofu ^{vegan}
oder Ziegenfrischkäse-Mohn Bonbons | Rucola | Avocado Crostini ^{ACG}

- Entrecote in Kaffee-Szechuan Mix | Grillgemüse-Perlweizen | Barbecue Crème ^{AM}
oder Auberginen-Zucchini Picatta | Tomaten Tagliatelle | Parmesan ^{AC}
oder Gemüse-Papaya-Curry | Kurkuma-Koriander Reis ^{vegan}

- Schoko-Orangen Mousse | Beeren Espuma | Himbeer-Energie Balls ^{CG}
oder Gegrillte Ahornfrüchte | Granola Crunch | Mango-Tonkabohnen Sorbet ^{vegan}

Exemplarisches 4-Gang Menü

- Mohn-Wasabi Mousse | Sashimi Thunfisch Tatar | wilder Spargel ^{DFGN}
oder Blumenkohl-Spinatsalat | Orangen Marinade | Beeren | Rauchmandeln ^{vegan}
oder Marinierte Burrata an Tomaten Carpaccio | Rucola | Kakaonibs ^G

- Sherry-Ingwer Bouillon | Tafelspitz Wan Tan | Junglauch ^{ACL}
oder Erbsen-Kokoscrèmesuppe | Kresse | Thymiancroutons ^{A vegan}

- Kalbsrückensteak an Portweinschalotten | Mandelkroketten |
Fenchel-Karotten Gemüse ^{ACGL}
oder Sesam Spaghettini in Ahorn-Soja Marinade | Rotkraut | Pilze | Tofu ^{AFN}
oder Martinshof Bandnudeln in Trüffelrahmsauce | Kräuterseitlinge | Basilikum ^{ACG}

- Toblerone halbgefroren | Mango | Minze | Passionsfrucht Panna Cotta ^{CG}
oder Kirsch Clafouties in Rauchsatz | Rote Johannisbeeren Sorbet ^{vegan}

Allergene

- A Weizen
- B Krebstiere
- C Ei
- D Fische
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Sulfite
- P Lupine
- R Muscheln

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Getränke

Nicht nur Wasser ist lebensnotwendig. Auch der Genuss. Und ob wir nun, mit immer noch rauchendem Kopf, einen Schluck frisches Vorarlberger Brunnenwasser genießen oder einen Franz Josef Rauch Rhabarber gespritzt – wir tauchen ein in eine Zufriedenheit, die nur das Löschen unseres Dursts uns schenken kann.

Probieren Sie sich durch das exklusive Angebot unserer Getränkekarte, gut bestückt mit regionalen und biologischen Spezialitäten.



Aperitiv

Getränke

Longdrinks

Aperol Sprizz

Himbeer Sprizz

Hugo

Lillet Wild Berry

Montforthaus Sprizz (Preiselbeeren, Preiselbeersirup, Prosecco)

Lillet Rosen Sprizzer

Prosecco Orange

Prosecco Orange

Prosecco

Prosecco | Mionetto (Treviso)

0.75l

Getränke

Weißwein

Sauvignon Blanc Nußberg | Bannert

Grüner Veltliner Lössterrassen | Schloss Gobelsburg

Riesling Urgestein | Schloss Gobelsburg

Rotwein

Red Blaufränkisch & Zweigelt | Heinrich

Heideboden Cuvée | Hannes Reeh

Stoppelgeld | Wein

15,00 € / Flasche

Stoppelgeld | Spirituosen

20,00 € / Flasche

Getränke

Vom Fass

Frastanzer s'BIO

Frastanzer Radler | Sauer

Frastanzer Radler | Süß

Flaschenbiere

Frastanzer s'BIO

Frastanzer Radler | Sauer

Frastanzer Radler | Süß

Frastanzer Freibier | Alkoholfrei

Meckatzer Hefeweizen

Meckatzer Hefeweizen | Alkoholfrei

Getränke

Wasser VO ÜS

VO ÜS Mineralwasser still	0.33l / 0.75l
---------------------------	---------------

VO ÜS Mineralwasser prickelnd	0.33l / 0.75l
-------------------------------	---------------

Wasserkaraffe	1.00 l
---------------	--------

Softdrinks

VO ÜS Cola

VO ÜS Cola Zuckerfrei

VO ÜS Cola Mix

VO ÜS Orange

VO ÜS Zitrone

VO ÜS Zirbe-Zitrone

VO ÜS Himbeer-Zitrone

VO ÜS Kräuter Brennessel

VO ÜS Eistee Pfirsich

Thomas Henry Bitter Lemon

Thomas Henry Ginger Ale

Thomas Henry Ginger Beer

Thomas Henry Grapefruit Ultimate

Thomas Henry Tonic Water

Red Bull Dose

Getränke

Säfte

Franz Josef Rauch Apfelsaft gespritzt

Franz Josef Rauch Johannisbeere gespritzt

Franz Josef Rauch Rhabarber gespritzt

Rauch Apfelsaft pur

Rauch Apfelsaft gespritzt

Rauch Johannisbeersaft pur

Rauch Johannisbeersaft gespritzt

Rauch Mangosaft pur

Rauch Mangosaft gespritzt

Rauch Maracujasaft pur

Rauch Maracujasaft gespritzt

Rauch Orangensaft pur

Rauch Orangensaft gespritzt

Bio Tee

BioTeaque

Melisse-Minze | Grüntee | Limone-Ingwer

Rooibos | Limone-Vanille | Früchtetee

Waldfrucht-Himbeere | Schwarztee

Kaffee

Latte Macchiato BIO

Amann Cafe Crème BIO

Amann Cappuccino BIO

Amann Espresso BIO

Ansprechpartner

Je besser die Planung eines Banketts, desto reibungsloser sein Ablauf. Unser Team unterstützt Sie gerne in all Ihren organisatorischen Fragen. Zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen – wir tun unser Bestes, um Ihre Wünsche zu erfüllen.

Isabella Ehrle | **Gastronomie & Catering**

T 0043 5522 9009 3352

M 0043 664 60550 3353

isabella.ehrle@feldkirch.at

Gordana Podgorac | **Küche**

T 0043 5522 9009 3356

M 0043 664 60550 3356

gordana.podgorac@feldkirch.at