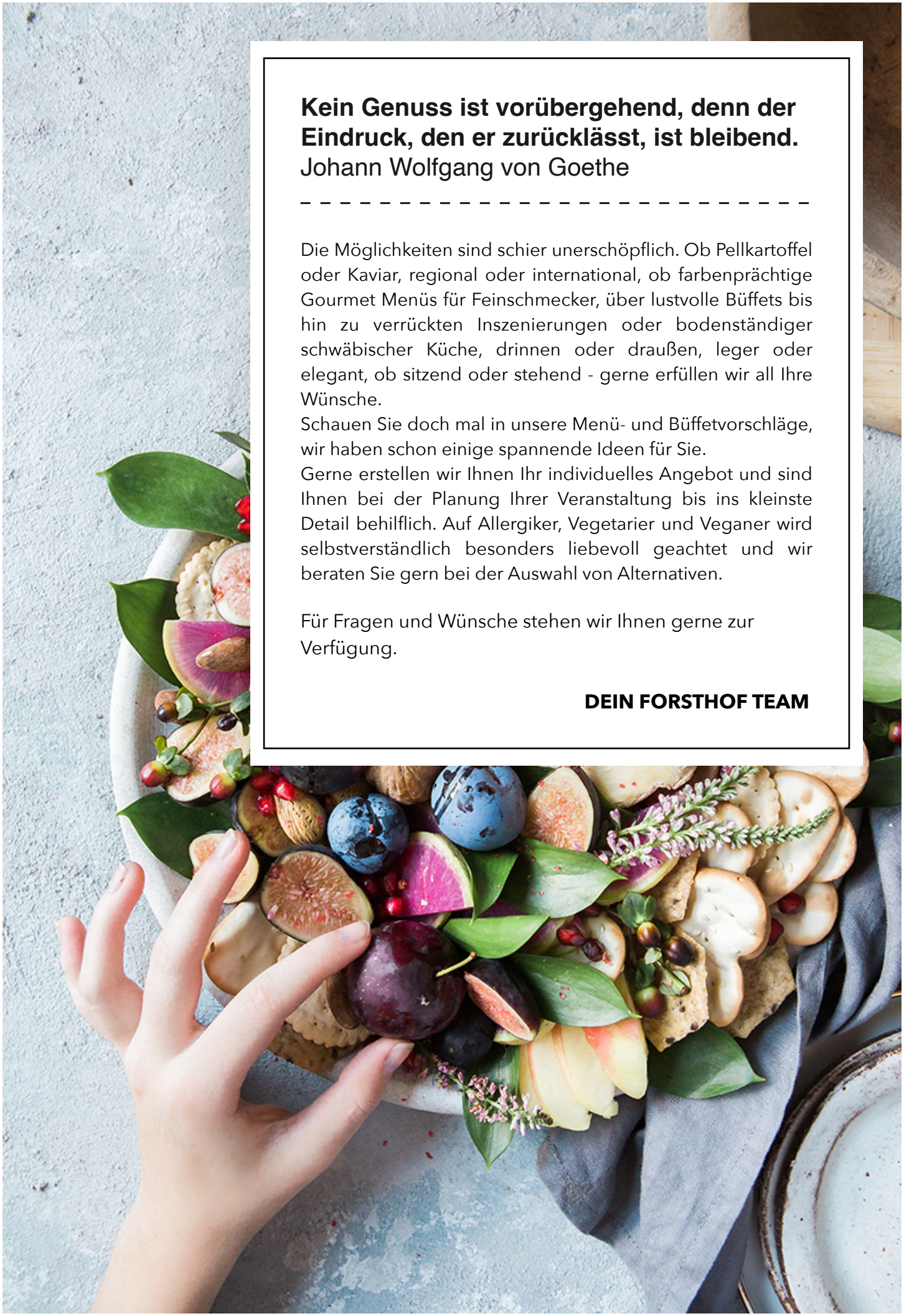
EAT LOVE &
EAT AGAIN

2024
EVENTS

BANKETTMAPPE

FORSTHOF

Hotel – Restaurant – Bar – Kommunikation – Events



Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.
Johann Wolfgang von Goethe

Die Möglichkeiten sind schier unerschöpflich. Ob Pellkartoffel oder Kaviar, regional oder international, ob farbenprächtige Gourmet Menüs für Feinschmecker, über lustvolle Büffets bis hin zu verrückten Inszenierungen oder bodenständiger schwäbischer Küche, drinnen oder draußen, leger oder elegant, ob sitzend oder stehend - gerne erfüllen wir all Ihre Wünsche.
Schauen Sie doch mal in unsere Menü- und Büffetvorschläge, wir haben schon einige spannende Ideen für Sie.
Gerne erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot und sind Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung bis ins kleinste Detail behilflich. Auf Allergiker, Vegetarier und Veganer wird selbstverständlich besonders liebevoll geachtet und wir beraten Sie gern bei der Auswahl von Alternativen.

Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

DEIN FORSTHOF TEAM

STADL

Für Gruppen zwischen 100 und 160 Personen
Menü oder Buffet

WINTERGARTEN

Für Gruppen zwischen 20 und 60 Personen
(Exklusiv ab 40 Personen)
Menü oder Buffet

ALMHÜTTE

Für Gruppen zwischen 70 und 100 Personen
Nur Buffet

VILLA

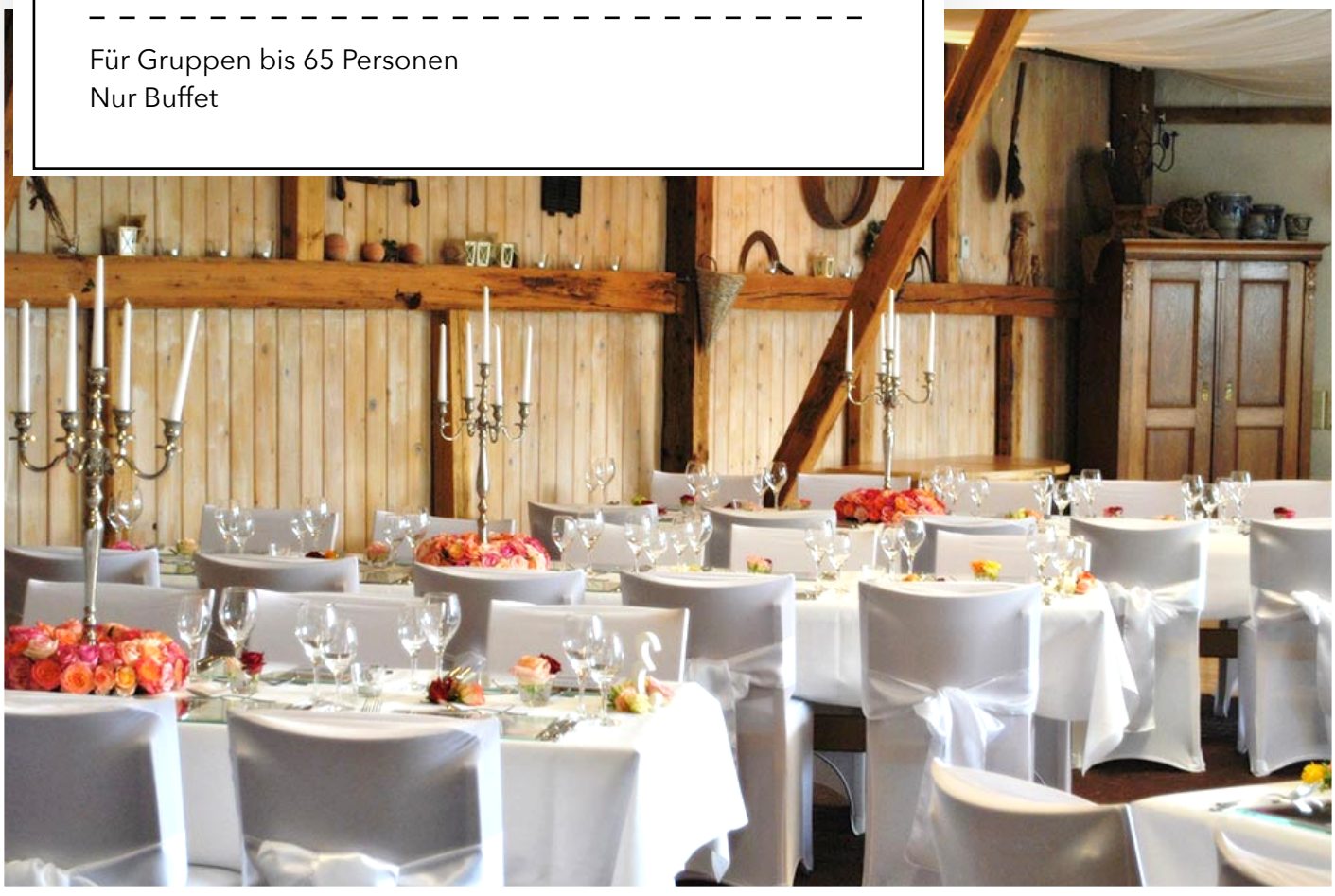
Für Gruppen zwischen 25 und 40 Personen
Nur Buffet

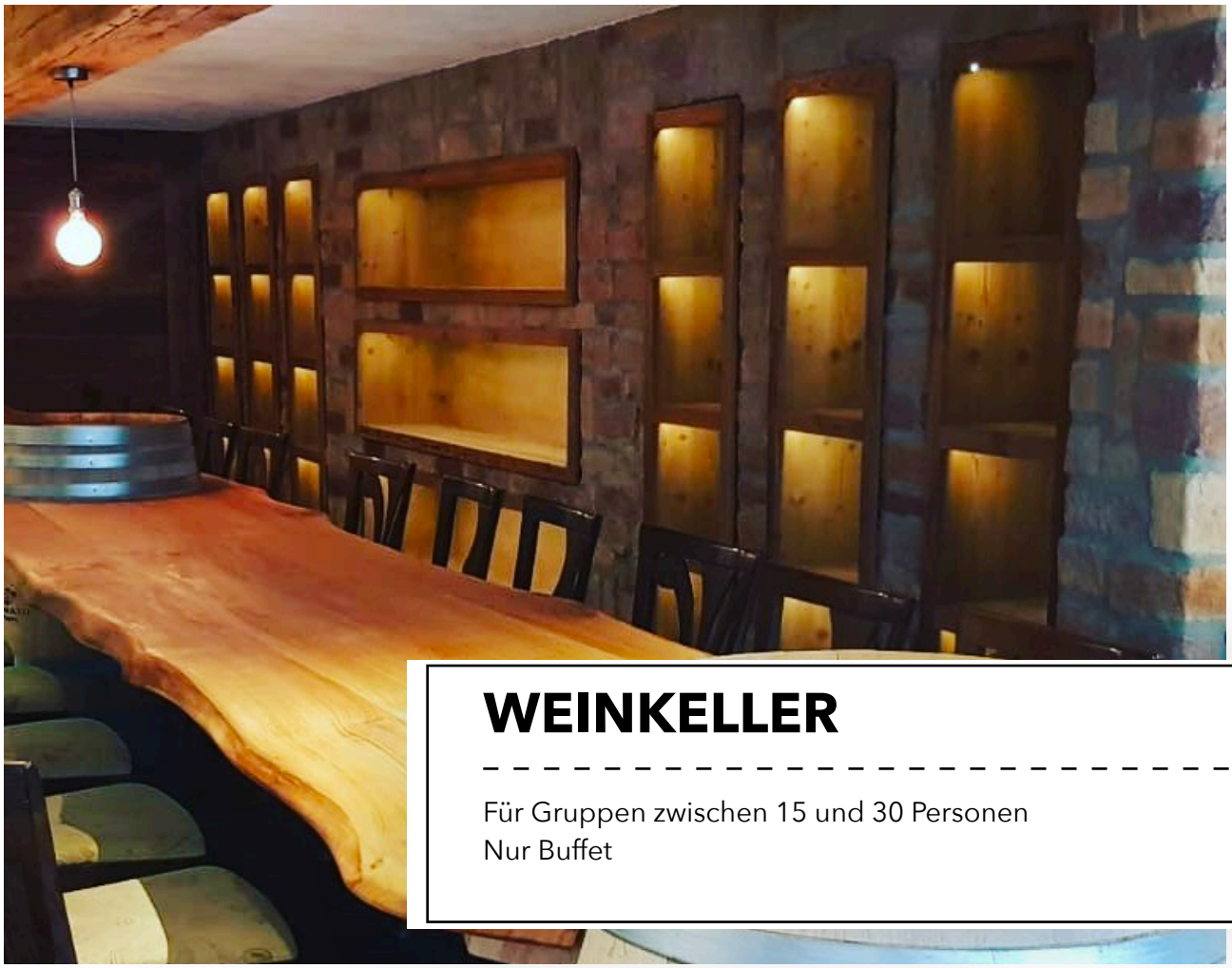
PANORAMA

Für Gruppen bis 65 Personen
Nur Buffet

GUTSSCHEUNE

Für Gruppen bis 65 Personen
Nur Buffet



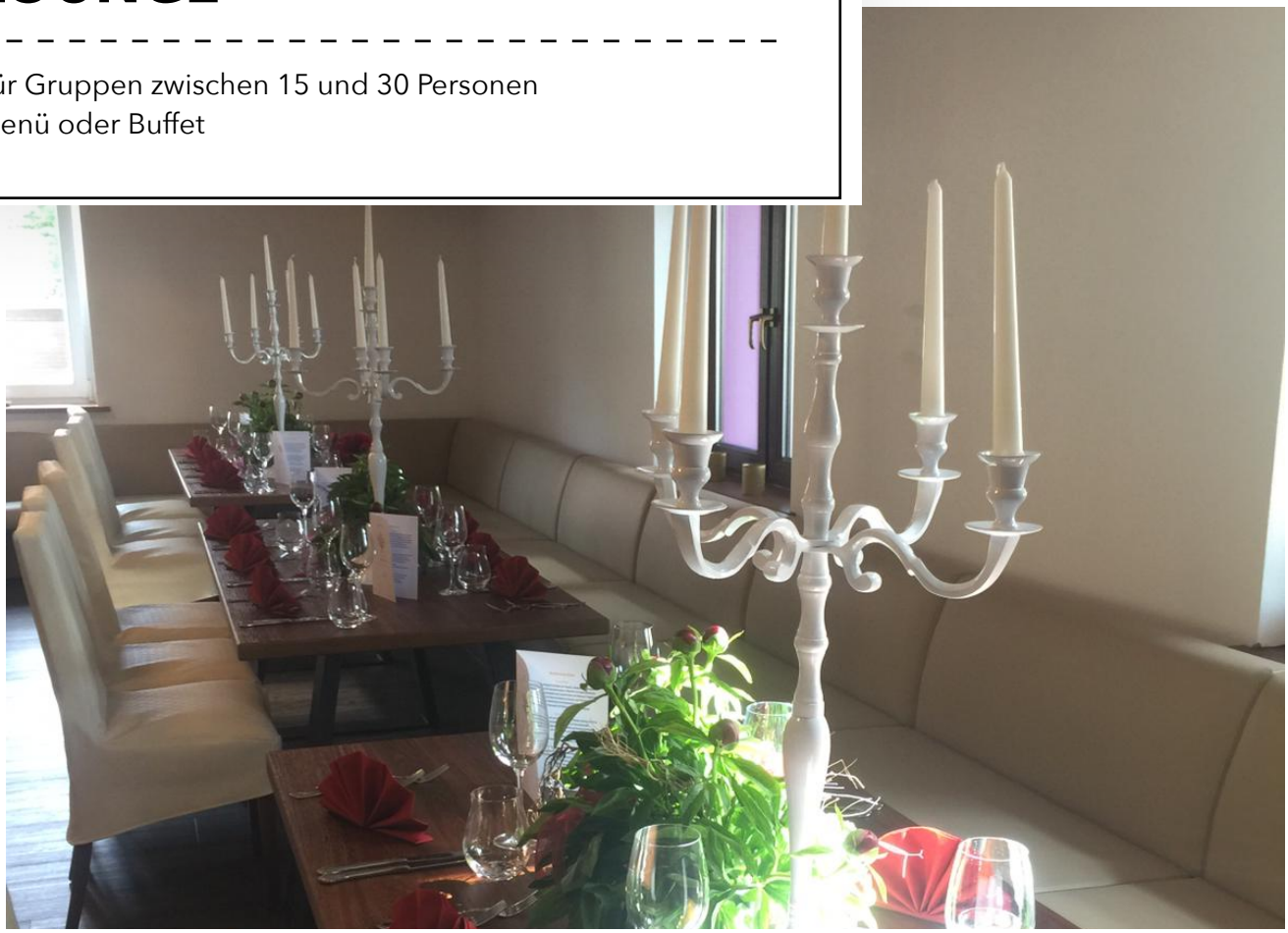


WEINKELLER

Für Gruppen zwischen 15 und 30 Personen
Nur Buffet

LOUNGE

Für Gruppen zwischen 15 und 30 Personen
Menü oder Buffet



PANORAMA LOFT

Jetzt auch in Neckarwestheim (Heilbronner Kreis)
Für Gruppen bis zu 50 Personen
Raummiete auf Anfrage. Catering

EVENTWERKSTATT

Jetzt auch in Neckarwestheim (Heilbronner Kreis)
Für Gruppen bis zu 60 Personen
Raummiete auf Anfrage. Catering

APERITIF-IDEEN

Der Gastgeber schätzt den Aperitif zum Empfang, damit die Gäste nicht mit leeren Händen warten, bis alle eingetroffen sind. Ihren Aperitif genießen Sie bei schönem Wetter in unserer Gartenanlage. Was darf es sein? Ganz klassisch ein Glas Champagner oder Prosecco – oder lieber eine ausgefallene Kreation, an die sich Ihre Gäste noch lange erinnern werden? Wir haben tausend Ideen für Sie…
Selbstverständlich kann der Aperitif auch direkt in Ihrer Räumlichkeit gereicht werden.

EMPFANG I

Secco mit frischem Erdbeerpürree

7,50 € pro Person

EMPFANG II

Prosecco, Mineralwasser, Orangensaft Knabbergebäck und Grissini

14,90 € pro Person

EMPFANG III

Campari, Prosecco, Martini, Bier, Weißwein Canapes mit Lachs, Salami, Camembert, Schinken 2 Stück pro Person

22,00 € pro Person

EMPFANG IV

Prosecco, Erfrischende Bowle der Saison, Mineralwasser, Säfte Meerwassergarnele auf Couscoussalat, Dazu Dreierlei Fingerfood aus unser Angebot (3 Stück pro Person)

29,50 € pro Person

ZUM STEHEMPFANG ODER ALS KLEINER GAUMENSCHMEICHLER

Backpflaume mit Speck umwickelt heiß serviert am Holzspieß	**1,60 €**
Mini Blätterteigsnacks mit Tomate, Kräuter und Käse[a,1,c,g]	**2,00 €**
Garnelenspießchen mit Wokgemüse und Chilisirup[b,i,k]	**5,00 €**
Strauchtomaten mit Olivenmarinade und Mozzarellakirschen[g,h]	**3,20 €**
Quiche mit Speck & Käse, Gemüse oder Pilzen[a1,c,g]	**3,70 €**
Pizzatrilogie pro Person: Schinken, Salami, Blattspinat[a1,g]	**7,00 €**
Zweierlei Bruschetta pro Person[a1,a2]	**4,60 €**

GANZ INDIVIDUELL?

Fingerfood versteht sich als kleine Leckerei und Appetithäppchen, das zum Stehempfang gereicht wird. Sie und wir möchten Ihre Gäste willkommen heißen, zum Plausch animieren und Gastfreundschaft leben.

Sie haben die Qual der Wahl.

AUFS BROT

Gerauchtes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Meerrettichschmand und Forellenkaviar[a2,d,g]

Gebeizter Wildlachs auf geröstetem Tramezzino[a,d,i]

Crostini mit Oliventapenade und Tomatenkompott[a,3]

Grissini mit Rosmarin gebacken und Parmaschinken[a]

Bruschetta mit Tomaten und Kapern[a]

Vitello Tonato: Kalbsbrücken mit Thunfischcreme auf Ciabatta[a,c,j,d]

GESPIEßTES

Melone und Bressaola

Bergkäse mit Trauben und Feigensenf[g,1,3,j,l]

Surf und Turf: Rinderroulade mit Garnele gefüllt[b,g]

Hühnchen-Saté mit Soja und Erdnussdip[f,h,i,j]

GEBACKENES

Minifrikadellen mit scharfem Senf[a,c,g,i]

Garnele im Knusperteig mit Avocadocreme[a,c,g,3]

Vegetarische Frühlingsrollen mit Chilidip[a,i,3]

Minipizza mit Schinken, Salami und Blattspinat[a,g]

HAPPY SPOON

Ratatouillesalat mit kleiner Garnele[b]

Roastbeefroulade mit Kräutercreme[g]

Minimaultasche mit Zwiebelschmelze und schwäbischem Kartoffelsalat[a,c,g,i,l,j,8]

Gebeizter Lachswürfel auf Gurkenrelish[d,i,j]

Tatar von der Räucherforelle[d,g]

IM GLÄSCHEN

Geeistes Melonensüppchen mit Schinkengrissini[a]

Tomatenmousse mit Rosmaringarnele[b,g]

Gazpacho mit geröstetem Olivenbaguette[a]

Tomate Mozzarella: Kirschtomaten und Babymozzarella mit Basilikumpesto[g,h]

Couscous Salat mit Kalbfleischröllchen[a,g,i]

COLD BURRITOS

Mini Burrito mit Räuchenlachs[a,g,i,j,d]

Mini Burrito mit rosa gebratenem Rostbeef[a,g]

Mini Burrito mit Mozzarella und Tomatensalsa[a,g]

Mini Burrito mit Geflügel[a,g]

Um sich auf das Fest einzustimmen wird jeder Ihrer Gäste erfahrungsgemäß circa vier Mal zugreifen. Dementsprechend empfehlen wir, Ihre Auswahl vorzunehmen.

Die einzelnen Fingerfood-Arrangements unterscheiden sich in der größeren Auswahl für Ihre Gäste und nicht in der Gesamtmenge.

Fingerfood I: (Drei verschiedene Leckereien)
10,90 € pro Person

Fingerfood II: (Vier verschiedene Leckereien)
13,90 € pro Person

Fingerfood III: (Fünf verschiedene Leckereien)
16,10 € pro Person

FRÜHLINGSGEFÜHLE - MENÜEMPFEHLUNGEN

Die folgenden Menüs sind als Anregung gedacht, gerne erarbeiten wir auch mit Ihnen Ihr ganz persönliches Festmenü.

FRÜHLING I

Frühlingssalate in Apfelvinaigrette mit Radieschensprossen, Röstbrotwürfel und Parmaschinken[a,i]	**16,10 €**
Geschäumtes Kräutersüppchen mit Lachsstreifen[a,g,d,i,j]	**6,90 €**
Frühlingslendchen vom Schwein im Bärlauchmantel mit Trollingersoße, Steinchampignons, geröstetem Gemüse, Spätzle und Schupfnudeln[a,c,g,i,8]	**24,20 €**
Lauwarmer Rhabarberschlupfer mit Vanillesoße und Erdbeereis[a,c,g]	**9,90 €**

FRÜHLING II

Hausgebeizter Wildlachs an Forellenkaviarschmand mit marinierten Erbsenschoten und kleinem Salatbouquet[d,j]	**16,90 €**
Klare Gemüsebrühe mit Frischkäsenocken und Cherrytomate[a,c,g,i]	**6,80 €**
Rosa gebratene Kalbshüfte mit Schwarzrieslingsoße, buntem Schwenkgemüse und Kartoffelnocken[c,g,i]	**28,60 €**
Tiramisu mit frischen Erdbeeren, Erdbeersoße und Mandeleis[a,c,g,h]	**10,30 €**

FRÜHLING III

Rielingshäuser Spargelsalat mit einer Essig- Öl- Marinade, Cherrytomaten, und Ruccola	**16,10 €**
Aufgeschlagenes Curry-Cocossüppchen mit Garnelen[b,g]	**7,60 €**
Rücken vom Weiderind mit Schalottensoße, grüne Bohnen, Grilltomate und Kartoffelgratin[g,i]	**30,90 €**
Lauwarmer Rhabarberschlupfer mit Vanilleschmand, marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet[a,c,g]	**9,90 €**

FRÜHLING IV

Carpaccio vom Weiderind in Olivenöl Basilikummarinade mit gehobeltem Parmesan und Rucolasalat[g]	**17,20 €**
Aufgeschlagenes Spargelsüppchen mit eigener Einlage[a,g]	**6,80 €**
Kalbsrückensteak vom Grill mit Morchelrahmsoße auf gebratenem Gemüse mit Butternudeln und Mandelkroketten[a,c,g,i]	**33,30 €**
Savarin von weißer Edelschokolade mit Bitterschokoladeneis und Erdbeeren[a,c,g]	**10,30 €**

SOMMERLICHE MENÜEMPFEHLUNGEN

SOMMER I

Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel mit Rosmarin gebraten und sommerlichen Salatarrangement[g,i]	**16,90 €**
Aufgeschlagene Ratatouillesuppe mit Olivenöl[g]	**6,80 €**
Maispoulardenbrust in Rosmarin gebraten, Portweinsoße auf Pfifferlingsgemüse und Kartoffelnocken[c,i]	**23,10 €**
Buntes Früchtearrangement mit Passionsfruchtsorbet und Fruchtmark	**9,20 €**

SOMMER II

Zanderfilet auf kleinem Ratatouillesalat in Olivenöl und Pesto[d,g,h]	**16,90 €**
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit eigener Einlage[g]	**7,90 €**
Medaillons vom Schweinefilet mit Schwarzrieslingsoße an buntem Gemüsekörbchen, dazu Butterspätzle und Kartoffelgratin[a,c,g,i]	**24,20 €**
Beerenteller mit frischer Minze, Fruchtmark und Vanillerahmeis[c,g]	**10,20 €**

SOMMER III

Mediterraner Vorspeisenteller mit Grillgemüse, Parmaschinken, Melone, Coppa und Büffelmozzarella[g,h]	**18,60 €**
Klare Essenz von der Pelati-Tomate mit Ricottatortelloni und kleinen Garnelen[a,c,g,b]	**9,10 €**
Am Stück gebratener Kalbsrücken in der Estragon-Kruste mit Marktgemüse, Polentaplätzchen und Herzoginkartoffeln[a,c,g,i]	**33,30 €**
Warmer Schokokuchen mit eingemachten Kirschen, Amarettocreme und Mandeleis[a,c,g]	**10,80 €**

SOMMER IV

Sommersalate in Himbeervinaigrette mit gebratenen Pfifferlingen und Weißbrotwürfeln[a]	**16,20 €**
Essenz von Strauchtomaten mit Olivenöl und Quarknocken[a,c,g]	**6,90 €**
Lammkeule aus dem Ofen mit Thymianjus, sommerliches Grillgemüse und Kartoffel-Käsegratin[g,i]	**27,80 €**
Geeistes Süppchen von der Cavaillonmelone mit Melonenkugeln und Zitronensorbet	**9,10 €**

DER HERBST - MENÜEMPFEHLUNGEN

HERBST I

Herbstsalate in Hausdressing mit gerauchter Landentenbrust und Quittensoße[i]	**15,80 €**
Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit Kernöl[g,i]	**6,90 €**
Hirschkalbsragout in Preiselbeersoße mit gebratenen Waldpilzen, hausgemachte Spätzle und Semmelknödel[a,c,g,i]	**25,50 €**
Geeiste Schokoladenterrine mit Birnenfilets, Holundersoße und Sorbet[a,c,g,h]	**9,90 €**

HERBST II

Gebratenes Zanderfilet auf süß-sauer eingelegtem Muskatkürbis an Apfel-Balsamemulsion[d]	**16,90 €**
Klare Ochsenschwanzsuppe mit eigener Praline und Sherry[a,c,g,i]	**6,90 €**
Kalbshüfte aus dem Ofen an Schwarzrieslingsoße mit glasiertem Gemüse und Kräuterrösti[g]	**27,80 €**
Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis[a,c,g]	**10,80 €**

HERBST III

Salat von Alblinsen in Apfelmostvinaigrette mit confierter Lachsforelle an Apfelessigemulsion[d,i]	**16,90 €**
Rinderkraftbrühe mit gefülltem Flädle[a,c,g,i]	**6,90 €**
Gebratene Landentenbrust mit Waldhonig glasiert, dazu Wurzelgemüsen, Kräuterseitlinge und Kartoffelnocken[c,g,i]	**28,60 €**
Parfait von karamellisierten Walnüssen im Baumkuchenmantel mit Quittenragout[a,c,g]	**9,90 €**

HERBST IV

Herbstsalate in Hausdressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Scheiben von der gerauchten Landentenbrust[i]	**15,80 €**
Rahmsuppe von Esskastanien mit Trüffelaromen[g]	**6,90 €**
Jungschweinefilet am Stück gebraten mit Apfel-Calvadossoße, Speckrosenkohl, Brezelknödelchen und Butterspätzle[a,c,g,i]	**24,20 €**
Walnusseis mit Rumzwetschgen und Zimtsabayon[a,c,g,h]	**9,10 €**

WINTERZAUBER - MENÜEMPFEHLUNGEN

WINTER I

Feldsalatröschen in Apfelmostvinaigrette mit gerauchter Gänsebrust und Granatapfelkernen	**15,80 €**
Rahmsuppe von Steinchampignon mit Croutons[a,g]	**6,90 €**
Geschmortes Ochsenbäckle in Spätburgundersoße mit winterlichem Gemüse, Spätzle und Semmelknödel[a,c,g,i]	**26,10 €**
Parfait von Bitterschokolade mit eingelegten Gewürzorangen und Mokkasoße[a,c,g]	**9,90 €**

WINTER II

Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry[i]	**6,90 €**
Gebratenes Zanderfilet an Kräutersoße auf feinem Speck-Wirsing[d,g]	**16,90 €**
Lackierte Entenbrust mit Orangensenf, geschmortem Apfelrotkohl und geschmolzene Kartoffelknödel[c,g,i]	**28,90 €**
Halbgefrorenes von Mandelmarzipan mit warmen Glühweinkirschen[c,g,h]	**9,10 €**

WINTER III

Triologie vom Lachs mit Dill Creme fraiche, Rösti und Salatbouquet[g,d]	**18,10 €**
Rahmsuppe von Esskastanien mit Entenspeck[g,i]	**6,90 €**
Rinderrückensteak unter der Pflaumen-Pfefferkruste mit Rotweinsoße, Marktgemüse und Kartoffelgratin[a,c,g,i]	**30,90 €**
Lebkuchenparfait mit Bratapfelkompott und Vanillesoße[a,c,g]	**9,10 €**

WINTER IV

Wintersalate in Hausdressing mit gerauchtem Wildschweinschinken an Apfelsenfsoße mit gerösteten Kürbiskernen	**15,80 €**
Rahmsuppe von Schwarzwurzeln mit Trüffelnocken[a,c,g,i]	**6,90 €**
Kalbsrückensteak an Portweinsoße mit Brokkoli und Risotto von Steinpilzen[g,i]	**33,30 €**
Creme Brulee mit Mandarinen Sorbet, Lebkuchen Crumble und Zimtschaum[a,c,g]	**10,30 €**

MENÜ - DIE FEINSCHMECKER

FEIN FRÜHLING

Carpaccio vom gebratenen Kalbsrücken in Pilsvinaigrette mit kleinem Wildkräutersalat	**16,10 €**
Essenz vom Schwarzfederhuhn mit Pistaziennocken[a,c,g,i]	**6,90 €**
Lammrücken aus der Kräuterpfanne mit Thymianjus, junges Wurzelgemüse und Sandkartöffele[i]	**32,10 €**
Rhabarber Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Erdbeersorbet[a,c,g]	**9,90 €**

FEIN SOMMER

Salat von frischen Pfifferlingen mit Aprikosen in weißem Balsamico mit gebratener Maispoulardenbrust[i]	**16,90 €**
Klare Ratatouillesuppe mit Garnelen und Basilikum[i]	**6,90 €**
Medaillon vom Rinderfilet an Burgundersoße mit Artischocken- Tomatengemüse und Kräuterrösti[i]	**37,40 €**
Sommerlicher Beerenteller mit 2erlei Sorbet und Fruchtmark	**9,90 €**

MENÜ - DIE FEINSCHMECKER

FEIN HERBST

Mousse vom Muskatkürbis mit Curryaromen, gebratenem Flusszander und Meerwassergarnele[b,d]	**16,90 €**
Klare Kalbschwanzsuppe mit Sherry und Trüffeltortelloni[a,c,g,i]	**6,90 €**
Rosa gebratener Hirschrücken an Hagebuttensoße mit Karotten- Pilzgemüse & Haselnußbutterkrapfen[a,c,g,ih]	**30,90 €**
Parfait von Bitterschokolade im Baumkuchenmantel mit Quittenragout und Birnensorbet[a,c,g]	**9,90 €**

FEIN WINTER

Terrine von der Wachtel mit Salat von Kräuterseitlingen an Preiselbeervinaigrette[g]	**15,80 €**
Lachstranche mit gebratener Jacobsmuschel an Rotweinbutter mit Blattspinat[d,n]	**20,50 €**
Kalbsrücken aus dem Ofen mit gerösteten Pinienkernen auf glasierten Wintergemüse und Parmaschinkennocken[a,c,g,i]	**33,30 €**
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Orangenragout und Tonkabohneneis[a,c,g]	**9,90 €**

GANZ VEGETARISCH

Lieber leckeres Gemüse! Vegetarier bevorzugen farbenfrohes Essen, regionale Produkte und internationale Zutaten - vom Kräuterflädle bis zu mediterranem Ziegenkäse. Ob du von Grund auf Vegetarier bist, überlegst es zu werden oder einfach mal einen oder mehrere Veggie-Tage einlegen möchtest, diese Gerichte sorgen für herzhaften Genuss ganz ohne Fleisch und Fisch.

VORSPEISEN & SUPPEN

Aufgeschlagenes Kräutersüppchen & Croutons[a,i,8] **6,90 €**

Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl[a,c,g,i] **6,90 €**

Blattsalate in Hausdressing mit Kirschtomaten und mariniertem Schafskäse[i,g] **14,60 €**

Carpaccio von der Roten Beete, Schalottenvinaigrette und Kräuterfrischkäse[g] **14,00 €**

Mediterranes Grillgemüse in Olivenöl mit Büffelmozzarella[g] **16,90 €**

Waldpilze in Kräutersahne & Semmelknödel[a,c,g] **16,90 €**

HAUPTGÄNGE

Spinat- Ricottatortelloni in Tomaten- Gemüsesugo mit Parmesan[a,c,g] **18,10 €**

Gefüllte Kräuterflädle mit Alblinsengemüse und Balsamicoreduktion[a,c,g,i] **18,70 €**

Gebackener Ziegenkäse mit Grillgemüse & Gnocchi[a,c,g] **20,50 €**

Pikante Gemüse- Reispfanne mit gebratenem Tofu und Chiliaromen[f,i] **16,90 €**

Paniertes Sellerieschnitzel mit Kräuterdip und Kartoffelecken[a,c,g,i] **16,90 €**

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat[a,c,g] **15,80 €**

Gemüsemaultaschen aus dem Wurzelsud mit frischen Kräutern und Grilltomate[a,c,g,i] **16,90 €**

ODER GLEICH VEGAN

VORSPEISEN & SUPPEN

Tomatensuppe mit Rosmarincroutons[a] **6,90 €**

Suppe von Roten Linsen mit Curryaromen und Gemüsechips[i] **7,60 €**

Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Waldpilzen **12,20 €**

Salat von Alblinsen in Mostvinaigrette mit gebratenem Wurzelgemüse[i] **12,20 €**

Marinierte Avocado mit Limettenvinaigrette und Salatbouquet **14,60 €**

DESSERT

Zweierlei Sorbet an Früchte **9,20 €**

Mousse von Bitterschokolade mit Fruchtmark (Avocadobasis) **9,20 €**

Marinierte Ananas mit Zitronensorbet und Fruchtmark **9,90 €**

Mango Smoothie mit Limette und Himbeeren **8,80 €**

HAUPTGÄNGE

Gemüsecurry mit Cocosmilch und Reis[i] **18,70 €**

Gemüsecouscous mit gebackenen Kichererbsenbällchen[i] **18,70 €**

Gefüllte Strauchtomate mit Ratatouille und Gnocchi **19,20 €**

Penne mit Bolognese von Sojaschrot und Basilikumpesto[i,f] **16,90 €**

Wrap gefüllt mit asiatischem Gemüse an Sweet-Chilisoße[i,k,f] **16,30 €**

Chili sin carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen[f,i] **15,80 €**

Tagliatelle mit Veganer Basilikumpesto und geschmolzenen Kirschtomate[a,h] **19,20 €**

STELLEN SIE IHR MENÜ SELBST ZUSAMMEN

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Minimaultaschen oder Kräuterflädle[a,c,g,i,8] **6,90 €**

Schwäbische Festtagssuppe mit Klößchen, Maultasche und Flädle[a,c,g,i,8] **6,90 €**

Tomatencremesuppe mit Basilikum-Weissbrotwürfeln und Olivenöl[a] **6,90 €**

Aufgeschlagenes Kräutersüppchen[g] **6,90 €**

Aufgeschlagenes Currysüppchen, Garnelen[b,g,i] **7,90 €**

VORSPEISEN

Bunter Salatteller in Hausdressing mit Kirschtomaten und Croutons[a,i] **6,90 €**

[a,i,d,g,h]Lauwarmer Couscous Salat mit Gemüsewürfel und gebratenen Riesengarneln an Korianderpesto **18,10 €**

Carpaccio vom Weiderind in Olivenöl-Basilikummarinade mit Rucola und frisch gehobeltem Parmesan[g,i] **17,20 €**

Hausgebeizter Wildlachs mit Kräuterschmand und Salat von Gartengurken in Dillvinaigrette[d,g] **18,10 €**

Sie können sich zu den Gerichten eine zweite Sättigungsbeilage nach Ihren Wünschen aussuchen:

Kartoffelrösti, Kroketten, Schupfnudeln, Reis, Nudeln, Spätzle, Kartoffelklöße oder Semmelknödel

FISCHGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmlauch mit kleinen Kartoffeln[d,g] **27,80 €**

Gebratene Kaiserbrasse auf Ratatouille mit Safrangnocchi[d] **28,60 €**

Lachstranche an Pommerysenfsoße mit Schwenkgemüse und Spinatnudeln[a,d,j,i] **28,60 €**

Lachsforelle auf Gemüsestreifen an Rieslingsoße und Petersilienkartoffeln[d,i] **26,10 €**

FLEISCH- UND GEFLÜGEL

[a,c,g,i]Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsoße, Gemüsekörble und hausgemachte Spätzle **24,20 €**

[a,c,g,i]Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet mit Trollingersoße, gebratene Kräuterseitlinge, Marktgemüse und hausgemachte Spätzle **29,80 €**

[a,c,g,i]Zart rosa gebratene Kalbshüfte aus dem Ofen mit Rieslingsoße, Brokkoli und hausgemachte Spätzle **28,90 €**

Brust von der Freilandpoularde an Portweinsoße auf einem bunten Gemüseallerlei mit Kartoffelnocken[g,i] **23,90 €**

Rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit Rotweinsoße, Bohnen-Tomatengemüse und überbackene Kartoffeln[g,i] **32,00 €**

DESSERT

Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren, **oder** gemischte Beeren, Sauerkirsche oder Zwetschgen und Sahne$_{g}$	**8,80 €**
Salat von frischen Früchten mit Zitronensorbet und Minze	**8,80 €**
Mousse von Bitter- und weißer Edelschokolade mit Früchtearrangement$_{c,g}$	**9,90 €**
Hausgemachtes Haselnusskrokantparfait im Baumkuchenmantel mit Beerenkompott$_{a,c,g}$	**9,60 €**
Dreierlei Sorbets mit Ananassalat und Fruchtmark	**9,90 €**
Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanilleeis und Vanillesoße$_{a,c,g}$	**9,90 €**
Grütze von Beerenfrüchten mit Vanilleeis$_{g}$	**8,80 €**
Joghurtmousse mit Mangokompott und Sorbet$_{g}$	**9,90 €**

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Menü zusammen. Gerne stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung beratend zur Seite.

Die angegebenen Preise sind Portionsangaben.

EAT LOVE & EAT AGAIN

BUFFET STARS

MEDITERRANES BUFFET

KALTES BUFFET

Hausgemachte Antipasti-Variationen von Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Aubergine

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten in Olivenöl und altem Balsamico[g,h]

Mediterrane Schinkenplatte mit Seranoschinken, Coppa, Bressaola und Melone

Gebeizter Basilikumlachs mit Pesto und getrocknete Tomaten[g,h,d]

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Italienische Brotauswahl mit Butter, Aioli und Kräuterquark[a,g]

WARMES BUFFET

Wolfbarsch kross gebraten in Olivenöl mit Rosmarin[d]

Piccata vom Schweinefilet mit Ragout von Strauchtomaten[a,c,g]

Calzone von der Maispoulardenbrust gefüllt mit Serranoschinken, Mozzarella und Basilikum an leichter Salbeijus[g,i]

Als Beilagen reichen wir: mediterranes Gemüse, Spinat-Tagliatelle[a,c,g], Würzkartoffeln, Gnocchi[c]

DESSERT BUFFET

Ofenschlupfer von Panetone mit Mandelsoße[a,c,g]

Nougat-Panna Cotta[g,h]

Amarettoparfait mit Espressosoße und Amarettini[a,c,g]

Mascarpone Mousse mit frischen Früchten[g]

INFORMATION

PREIS 63,90 € pro Person

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

FELDER, WIESEN & SEEN

KALTES BUFFET

Auswahl von gebratenem schwäbischem Gemüse mit Karotten, Fenchel, Rote Beete und Champignons, dazu reichen wir Quittensoße,

Gebeizte Süßwasserfische mit Kräutern und Senf-Dill-Honigsoße[d,i,j]

Eingelegte Rinderhüfte in Honigmarinade und Balsamico-Vinaigrette

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings und herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat[i]

Cocktailtomaten, geriebener Parmesan[g], geröstete Sonnenblumenkerne, Sprossen und geröstete Brotwürfel[a]

WARMES BUFFET

Pilzragout in Kräutersahnesoße[a,g]

Kalbschlegelbraten frisch aus dem Ofenrohr mit Lembergersößle[i]

Gratiniertes Zanderfilet in Rieslingsoße mit buntem Gemüse[d,g]

Knusprige Maishähnchenbrust in Preiselbeerrahmsoße[g,l]

Als Beilagen reichen wir: Saisonales Gemüse, Brezelknödelchen[a,c,g], Spätzle[a,c,g] und Petersilienkartoffeln[g]

DESSERT BUFFET

Quarkmousse mit Beerengrütze[g]

Schokoladentörtchen mit Vanille[a,c,g]

Frischer Fruchtsalat im Weckgläschen

Forsthof Eisgugelhupf mit lauwarmer Schokoladensoße[c,g,h]

INFORMATION

PREIS 53,50 € pro Person

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

ALLES AUS DER HEIMAT

KALTES BUFFET

Geräuchter und luftgetrockneter Hällischer Schinken mit Birnenchutney

Marinierter Albschafskäse mit Linsensalat und frische Kräuter[i,g]

Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Apfelmeerrettich[d,g,j]

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, herzhafter hausgemachter Kartoffelsalat, Cocktailtomaten, geriebener Parmesan[g], geröstete Sonnenblumenkerne, Sprossen und geröstete Brotwürfel[a]

WARMES BUFFET

Sauerbraten „ Hausfrauen Art „ mit Trollingersoße[i]

Hohenloher Maispoulardenbrüstchen mit Kräutern gefüllt und Domfelder-Schalottensoße[g,i]

Gegrilltes Lachsforellenfilet in Kräuterbutter-Schaumsößle[d,g]

Als Beilagen reichen wir: eine Gemüseauswahl, Spätzle[a,c,g], Semmelknödel[a,c,g] und Würzkartoffeln[g]

DESSERT BUFFET

Rote Grütze im Einmachglas mit Bauernrahm und Vanilleeis[c,g]

Topfen mit Früchte[g]

Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel mit eingelegten Sauerkirschen[a,c,g,h]

Geröstl von gezuckerten Pfannkuchen mit allerlei Beilagen[a,c,g]

INFORMATION

PREIS 51,50 € pro Person

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

TRAU DICH

KALTES BUFFET

Hausgebeizte und geräucherte Seefische[d,i,j]

Gegrillte Hähnchenbrustscheiben mariniert mit Honig-Pinienkerne und frischen Kräutern[h]

Rosa gebratener Rostbraten in Scheiben mit Kräutern belegt. Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln[g]

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat, Cocktailtomaten, geriebener Parmesan[g], geröstete Sonnenblumenkerne, Sprossen und geröstete Brotwürfel[a]

Brotspezialitäten: Holzofenbrot, Speck-Kümmel-Seelen, Ciabatta, Butter und Kräuterquark[d,g]

WARMES BUFFET

Suppe am Buffet: Aufgeschlagene Kressesuppe mit Croutons[a,g]

Saltinbocca vom Zanderfilet auf Tomatenragout[d]

Medaillons vom Landschwein mit Rahmpilzen[g]

Rosa gebratener Rinderrücken in Spätburgundersoße am Stück gebraten[i]

Als Beilagen reichen wir:
eine saisonale Gemüseauswahl, Spätzle[a,c,8], Kartoffelgratin[g] und Basilikumnocken[c]

DESSERT BUFFET

Eisspektakel mit Feuerzauber[a,c,g]

Red Love: Zweierlei Dessert im Miniglas[c,g]

Süßes Duett von der Mousse –Terrine mit Himbeeren und Minze[a,c,g]

INFORMATION

PREIS 58,50 € pro Person

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

BUFFET *AMERICAN*

KALTES BUFFET

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings[i]

Brotauswahl mit Butter, Aioli und Kräuterquark[a,g]

Nachos mit frischer Guacamole

Rosa gebratenes Roastbeef mit Salatsoße

WARMES BUFFET

Hamburger zum selbst belegen mit verschiedenen Buns[a] von Rind, Chicken, Hirsch, Pulled Pork[i,j] und vegetarisch[a,c,8]

American Burgersoße, Guacamole, Sweet chilisoße[2,3], Sauerrahm[g], Senf[j] und Ketchup

Rote Zwiebeln, Tomate, Salatgurke, Eisbergsalat, Bacon und Chesterkäse[g]

Wedges und Früchte-Reis

DESSERT BUFFET

Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel[a,c,g]

Salat von frischen Früchten im Glase

Gemischte Eisplatte mit Fruchtsoße[a,c,g]

Vanillepanacotta[g]

INFORMATION

PREIS 49,00 € pro Person (Almhütte ausgeschlossen)

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

BUFFET *ROYAL*

KALTES BUFFET

Ganzer pochierter Wildlachs reich garniert. Lachs aus der Basilikumbeize[d,g]

Austern[n] auf Eis pro Person 1 Stück. Riesengarnele[b] auf Mangochutney im Schälchen

Carpaccio vom Weiderind in feiner Senfmarinade[i,j]

Rosa gebratene Landentenbrust auf Kräuterseitlingen

Salat-Mix im Weckglas mit Dressing[i]

Essenz vom Schwarzfederhuhn mit Trüffelklößchen[c,g]

WARMES BUFFET

Gebratener Rinderrücken am Büffet tranchiert mit Bohnenbündel, Grilltomate[g] und Kartoffelgratin[g]

Wachtelkoteletts in Walnußjus[h] auf geschmorten Spitzkohl[g] und Butternocken[a,c,g]

Medaillons vom Atlantikseeteufel[d] in Krustentiersoße[b], Pakchoi und Kanadischem Wildreis

Riesentortellini[a,c,g] mit Steinpilzfüllung und frischem Grana Pardano[g]

DESSERT BUFFET

Tete de Moineblüten[g] mit Feigensenf[2,3,i]

Sorbetauswahl im Porzellanschälchen

Creme brulee von der Tonkabohne[c,g]

Geeiste Terrine von der Valrhonaschokolade im Baumkuchenmantel[a,c,g]

Exotische Früchteplatte

INFORMATION

PREIS 85,00 € pro Person

Upgrade: Preis auf Anfrage

Gekochter Hummer auf der Spiegelplatte mit verschiedenen Soßen.

BUFFET *RUSTIKAL*

KALTES BUFFET

Schwarzgeräuchertes und Kaminwurz mit Meerrettich und eingelegten Gemüse[g]

Obatzter[g], Hausmacher Leberwurst und Griebenschmalz

Rindfleischsalat pikant angemacht

Salatbar klein und fein
Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat, Krautsalat und Rettichsalat[g]

Rustikale Brotspezialitäten, Butter und Kräuterquark[a,g]

WARMES BUFFET

Aus dem Ofen: Braten, frisch aufgeschnitten[i]

Knusprige Minischweinshäxle im Biersud[i]

Kleine panierte Putenschnitzel[a,c,g]

Maultaschen mit Speck, Zwiebeln und Rahmsoße[a,c,g,i,8]

Als Beilagen reichen wir: saisonales Gemüse, Kartoffelknödel, hausgemachte Spätzle[a,c,g] und geröstete Semmelknödeln[a,c,g]

DESSERT BUFFET

Rielingshäuser Apfelküchle mit Vanillesoße[a,c,g]

Halbgefrorenes von karamellisierten Walnüssen[c,g,h]

Bayrischcreme mit Sauerkirschen[c,g]

INFORMATION

PREIS 41,50 € pro Person

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

EINGEFLEISCHTER VEGETARIER BUFFET

KALTES BUFFET

Verschiedene Blattsalate der Saison mit 2erlei Dressings[i]

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella[g]

Karottensalat, Gurkensalat[i], Krautsalat, Rote Bete, hausgemachter Kartoffelsalat[i]

Bauernsalat mit Feta[g]

Gefüllter Snackpaprika mit Guacamole und Frischkäse[g]

Karotten-Ingwersuppe mit Apfelwürfel[g,i]

WARMES BUFFET

Koi Bscheißerle: Gemüsemaultaschen in Waldpilzsoße[a,c,g,i]

Panierte Kohlrabischnitzel[a,c,g]

Gemüsechili mit Sojaschrott und Weizentortillas[a,f,i]

Grünkernfrikadellen mit Bergkäse und Walnüssen[a,c,g,h]

Als Beilagen reichen wir: Buntes Schwenkgemüse, Kartoffelgratin[g] und grüne Nudeln[a,c,g]

DESSERT BUFFET

Panacotta mit Beerenmark[g]

Geeiste Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel[a,c,g]

Verschiedene Sorbets im Schälchen

Passionsfruchtmousse[g]

INFORMATION

PREIS 46,90 € pro Person

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang. Ab 20 Personen

YUMMY VEGAN BUFFET

KALTES BUFFET

Verschiedene Blattsalate der Saison mit 2erlei Dressings[i]

Marinierte Strauchtomaten mit Olivenöl und Balsamico,

Champignonsalat, Karottensalat, Weißkrautsalat, Gurkensalat, Rote Bete

Guacamole im Mörser

Ratatouillesuppe mit Olivenöl und Basilikumcrostini

WARMES BUFFET

Veganer Burger: mit Sonnenblumenpatti zum selber bauen[a,i]

Mandeltofu mit Gemüsecurry[f]

Gebackener Rote Bete Puffer[g]

Vegane Maultaschen mit gebratenen Pilzen[g]

Als Beilagen reichen wir: Grillgemüse, gebackene Rosmarinkartoffeln, Basmatireis

DESSERT BUFFET

Früchteplatte fein aufgeschnitten

Verschiedene Sorbets

Veganes Schokoladenmousse

Mangoragout im Gläschen

INFORMATION

PREIS 45,90 € pro Person

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang. Ab 20 Personen

VON MAI BIS SEPTEMBER

GRILL BUFFETS

TEXAS MEXICO

SALATBAR

Eisberg und Romanasalat mit Ranchdressing[i,j], Bohnen-Maissalat, Paprikasalat, Coleslaw[i], Geflügelsalat, Pastrami und Smoked Turkey mit Kürbissalsa

Mini Wraps mit Gemüsefüllung und Hähnchen[a,i,k,g]

Nachos mit Guacamole und Dips

FLEISCHAUSWAHL: AM GRILL VOR IHREN AUGEN ZUBEREITET

Pikante Chickendrums. US Rinderhüftesteaks BBQ

Lammracks mit Zitrone. Spareribs in würziger Marinade (vom Kalb)

Hamburger[g] zum selber Bauen. Fajita con Pollo

Dip & Butter: BBQ-Soße, Salsasoße, Sweetchilisoße, Ajoli[i]

Grillbeilagen: Grillgemüse, Maiskolben[g], Tortillas[a], Wedges, Fried Rice[g]

DESSERT BUFFET

Pancakes mit Ahornsirup und Brownie[a,c,g,h]

Cheesecream[a,g], Erdbeersmoothie

Melone und Ananas

American Icecream[c,g,h]

INFORMATION

PREIS 64,50 € pro Person
Zusätzlich 120,00 € für den Grillmeister (Dauer 2-3 Stunden)
Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

THE ONLY ONE

SALATBAR

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, Karottensalat, Rettichsalat[g], Gurkensalat, Krautsalat

Mozzarella Tomaten, Bauernsalat mit Fetawürfeln[g], Thunfischsalat[d], herzhafter Kartoffelsalat und geröstete Brotwürfel[a]

Brotauswahl: Gegrilltes Fladenbrot[a], Kräuterbaguette[a,g] und Olivenbrot[a]

FLEISCHAUSWAHL: AM GRILL VOR IHREN AUGEN ZUBEREITET

Würzig mariniertes Schweinenackensteak. Hüftsteak vom Weiderind

Poulardenbrust in Currymarinade. Spieß von Minibratwürstchen[i,j,8]

Gegrillter Minibeefburger

Dip & Butter: Rauchige Barbecue Soße, Salsasoße, Cocktailsoße und zweierlei Buttersorten[g]

Grillbeilagen: mediterranes Grillgemüse, Grilltomate[g], Rosmarinkartoffelspalten, Ofenkartoffel mit Kräuterquark[g]

DESSERT BUFFET

Duett von Schokoladenmousse[c,g]

Frischer Fruchtsalat

Gemischte Eisplatte mit verschiedenen Fruchtsoßen[c,g]

INFORMATION

PREIS 54,50 € pro Person
Zusätzlich 120,00 € für den Grillmeister (Dauer 2-3 Stunden)
Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

GRILL & SUMMER

SALATBAR

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings[i]

Paprikasalat, hausgemachter Kartoffelsalat, Champignonsalat, Bauernsalat mit Fetawürfeln[g], Tomate-Mozzarella[g] mit Basilikum, Thunfischsalat[d], Cocktailsalat mit Shrimps[b], Oliven, Peperoni, gehobelter Parmesan[g], und geröstete Brotwürfel

Brotauswahl: Gegrilltes Fladenbrot, Kräuterbaguette und Olivenbrot[a]

FLEISCHAUSWAHL: AM GRILL VOR IHREN AUGEN ZUBEREITET

Entrecote würzig mariniert, Lammhüfte mit Kräutern

Schweinenackensteak vom Landschwein, Puten-Gemüse-Spieß

Lachsfilet in der Folie[d]

Dip & Butter: Rauchige Barbecue Soße, Salsasoße, Cocktailsoße und zweierlei Buttersorten[g]

Grillbeilagen: mediterranes Grillgemüse, Grilltomate[g], Rosmarinkartoffelspalten, Ofenkartoffel mit Kräuterquark[g]

DESSERT BUFFET

Vanille- Panna- Cotta mit Himbeersoße[g]

Geeistes Nougat Parfait an Pfirsich Ragout[c,g,h]

Auswahl von frischen Beeren mit Limonenjoghurt[g]

Sorbets-Auswahl in der Melonenkugel

INFORMATION

PREIS 64,50 € pro Person
Zusätzlich 120,00 € für den Grillmeister (Dauer 2-3 Stunden)
Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

GRILL VEGETARISCH

KALTES BUFFET

Salatvariation der Saison mit 2erlei Dressings[i]. Büffelmozzarella[g] mit Strauchtomaten

Antipastigemüse in weißem Balsamico mit Oliven und Peperoni

Pikanter Bulgursalat mit Linsen. Manchego mit Feigensenf[a,g,2,3]

Salat von der Wassermelone mit Schafskäse, Amalfizitrone und frischer Minze[g]

Kalte Gemüsesuppe mit Chiliaromen (Gazpacho)

VOM GRILL: DIREKT VOR IHREN AUGEN ZUBEREITET

Maiskolben und Gemüsespieß. Ziegenkäse[g] in der Folie mit Kräutern

Fajita Contradictorias. Gegrillter Mandeltofu[f,h]

Veggie Hamburger[a,i]

Banane in der Schale vom Grill mit Ahornsirup

Grillbeilagen: Grilltomate, Wedges, Tortillas[g], Mandelreis[h]

DESSERT BUFFET

Eisplatte mit Fruchtsoßen

2erlei Dessert im Gläsle, Joghurterrine im Baumkuchenmantel[a,c,g]

Salat von frischen Früchten

INFORMATION

PREIS 44,40 € pro Person
Zusätzlich 120,00 € für den Grillmeister (Dauer 2-3 Stunden)
Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

ALTERNATIV ZUM GRILLBUFFET

Riesengarnelen (Stück)[b]	**5,20 €**
Garnelenspieß (100 g)[b]	**9,50 €**
Rinderfilet (100 g)	**19,20 €**
Rinderhüftsteak (100 g)	**9,90 €**
Schweinehalssteak (100 g)	**4,70 €**
Entrecote (100 g)	**14,60 €**
Roastbeef (100 g)	**15,80 €**
Lachs in der Folie (100 g)[d]	**14,60 €**

Stellen Sie sich aus unseren nachfolgende Vorschlägen Ihr eigenes Buffet zusammen. Gerne stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung beratend zur Seite.

Die angegebenen Preise sind Portionsangaben.

BUFFET SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Büffet zusammen.
Gerne stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung beratend zur Seite.
Die angegebenen Preise sind Portionsangaben.

Knackige Salate aus dem Garten und frisch vom Feld

Salatbar „klein und fein“ 7,30 €

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Rote Beete, Tomate-Mozzarella$_{g}$ mit Basilikumpesto$_{h}$, geriebener Parmesan$_{g}$, geröstete Sonnenblumenkerne, und geröstete Brotwürfel$_{a}$.

Salatbar „reichhaltig“ 9,80 €

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, Paprikasalat, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Rote Beete, hausgemachter Kartoffelsalat$_{i}$, Champignonsalat, Bunter Bohnensalat mit Shrimps$_{b}$, Bauernsalat mit Fetawürfeln$_{g}$, Tomate-Mozzarella$_{g}$ mit Basilikum, rote Zwiebeln, Oliven, gehobelter Parmesan$_{g}$ und geröstete Brotwürfel$_{a}$

Grillgemüse 7,20 €

5 Sorten Gemüse vom Grill mit frischen Kräutern in feinem Olivenöl eingelegt

BUFFET SELBST ZUSAMMENSTELLEN

VORSPEISEN

Gegrillte Garnelenschwänze in Oliven-Kräuteröl (2 Stück)[b] **9,50 €**

Räucherfischplatte aus dem Rauch (hausgemacht) Wildlachs, Forellenfilets, Saibling und Heilbutt mit Dill-Senfsoße, Sahnemeerrettich und Preiselbeermeerrettichsahne[d,j,g] **17,50 €**

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße[d,j] **17,50 €**

Parmaschinken mit Melone und Feigen **12,50 €**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterremoulade[c,g] **12,90 €**

Vitello Tonato in Thunfischsoße[d] **10,90 €**

Ländliche Schinkenplatte mit Schwarzwälder Schinken, Tiroler Bauernspeck und Lachsschinken **9,50 €**

Der Eyecatcher für jedes Buffet:
Ganzer pochierter Lachs, reich garniert ca 3,5kg Rohgewicht auf Spiegelplatte angerichtet. Mit verschiedenen Soßen[d,g] **220,00 €**

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultaschen oder Kräuterflädle[a,c,g,i,8] **6,90 €**

Tomatencremesuppe mit Basilikumbrotwürfel und Olivenöl[a] **7,00 €**

Aufgeschlagenes Kräutersüppchen[g,i] **7,00 €**

Rahmsuppe von Waldpilzen[g] **7,00 €**

Aufgeschlagenes Currysüppchen mit Hähnchenbrust[g,i] **7,00 €**

Kartoffelsuppe mit Majoran, Speckwürfel und Croutons[a,g,i] **6,90 €**

GEFLÜGEL

Putenbrustmedaillons in Sherrysoße mit Steinchampignons (Portion 180 g)[g] **14,50 €**

Landentenbrust mit Honig glasiert und Portweinsoße (Portion 180 g)[i] **22,50 €**

Panierte Hähnchenbrustschnitzelchen mit Zitronenspalten (Portion 160 g)[a,c,g] **14,50 €**

Maispoulardenbrust in Rosmarin gebraten (Portion 180 g) **17,90 €**

SCHWEIN

Schweinemedaillons in Waldpilzsoße[g] (180 g) **15,90 €**

Krustenbraten mit Schwarzbiersoße (200 g) **11,90 €**

Kleine panierte Schweineschnitzelchen (180 g)[a,c,g] **13,90 €**

RIND

Kleine Zwiebelrostbrätle mit Trollingersößle[i] (180 g) **22,90 €**

Rinderhüftsteaks in Kräuterbutter[i,g] gebraten mit Pfefferrahmsoße (180 g) **18,90 €**

Medaillons vom Rinderfilet mit Rotwein-Schalottensoße (Portion 180 g)[i] **29,90 €**

BUFFET SELBST ZUSAMMENSTELLEN

KALB

Glasierte Kalbsbäckle in Trollingersoße[i] mit Gemüsewürfel (Portion 200 g) **28,40 €**

Zart rosa gebratene Kalbshüfte mit Rahmsoße[g] (Portion 200 g) **23,20 €**

Saltinbocca vom Kalb mit Salbeisoße und Tomatenwürfel (Portion 160 g)[i] **23,20 €**

Kalbsrückensteak mit Schwarzrieslingsoße[i] und gebratenen Austernpilzen (Portion 180 g) **29,60 €**

FISCH

Zanderfilet auf Rahmlauch (160 g)[d,g.] **21,20 €**

Wildlachsschnitte in Kräutersoße (140 g)[d,g] **22,00 €**

Kaiserbrasse in Tomaten[(d)]-Olivenölsößle (150 g) **21,20 €**

Lachsforellenschnitte[d,g] in Grauburgundersoße (160 g) **17,20 €**

Gebratene Riesengarnele[b] in Kräuteröl (Stück) **4,90 €**

Thunfischmedaillons[d,g] in Paprika-Knoblauchbutter (150g) **24,60 €**

LAMM

Rosa gebratene Lammkeule an Knoblauch-Kräuterjus[i] und Schmortomaten (Portion 200 g) **18,60 €**

Gebratene Lammhüfte in Rotwein-Fencheljus[i] (Portion 200 g) **18,60 €**

WILD

Von heimischen Wäldern (saisonal bedingt)

Hirschragout in Preiselbeersoße[i] mit Waldpilzen (200 g) **19,50 €**

Hirschkeule in Wacholderjus[i] mit Apfelwürfel (180 g) **22,70 €**

Medaillons von der Rehkeule mit Quitten-Pfeffersoße (180 g)[i,g] **25,70 €**

Hirschrückenmedaillons in Pflaumen-Pfeffersoße[i,g] **29,60 €**

BEILAGEN

Als Gemüsebeilage zu Ihre Hauptgerichte:

Reichhaltige Gemüseauswahl der Saison (Portion 100 g)[g] **4,30 €**

Bitte wählen Sie, zu den Hauptgerichten Ihre Beilagen aus:

Portion - 2 Beilagen (jede weitere 2,00 €) **3,60 €**
Kartoffelrösti, Schupfnudeln[a,c,g], Spätzle[a,c,g], Semmelknödel[a,c,g], Kartoffelgratin[g], Penne[a], Reis, Gnocchi[a], Polentaschnitte[a,g] und kleine Kartoffeln[g]

Alternativ:

Pommes (mit Wärmebrücke) p. Person **0,70 €**

Forsthof Buttermischungen und Kräuterquark dazu
Rustikales Landbrot[g] **3,50 €**

DESSERT BUFFET ZUSAMMENSTELLEN

Natureller Fruchtsalat (Portion 100 g). **7,20 €**

Gemischte Früchteplatte fein aufgeschnitten (Portion 100 g) **7,20 €**

Eisplatte gemischt: z.B. Vanille(g), Schokolade(g), Erdbeere(g), Walnuss(g, h), Zitrone (Portion 1 Kugel) **2,10 €**

Sorbetplatte gemischt: z.B. Passionsfrucht, Blutorange, Cassis, Birne, Zitrone (1 Kugel) **3,10 €**

Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesoßea,c,g,h **7,20 €**

Krokantparfait mit warmen Kirschenc,g,h **7,20 €**

Tiramisu mit Fruchtmarka,c,g **8,00 €**

Apfelküchle mit Vanillesoße pro Stücka,c,g **2,80 €**

Kleine Pfannkuchen mit Nougatfüllunga,c,g,h **4,00 €**

DESSERT IM GLÄSCHEN

Joghurt-Limettenmousseg **3,00 €**

Panna Cotta mit Himbeermarkg **3,00 €**

Mousse von Bitterschokoladec,g **3,00 €**

Weißes Schokoladenmousseg **3,00 €**

Grütze von Beerenfrüchten **3,00 €**

Joghurt-Maracujacremeg **3,00 €**

Mangoragout **3,00 €**

Bayrisch-Creme mit Johannisbeermarkc,g **3,00 €**

Tiramisua,c,g,h **3,20 €**

EAT LOVE & EAT AGAIN

BRUNCH

REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBUFFET

mit Wurstplatte, Käseauswahl, Rührei, gekochte Eier, gebratenen Speck, reichhaltige Auswahl an Brötchen, Brot und Gebäck

Marmeladen, Honig, Nutella, Butter Margarine und Frischkäse und Quark, verschiedene Müsli, frische Milch, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, frische Früchte und Rohkost

Verschiedene Säfte, Mineralwasser, Kaffee, Tee und heiße Schokolade zum Frühstück inklusive

Zum Mittag

Salatbar klein und fein

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings$_{i}$, herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat$_{i}$, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Rote Beete, Tomate-Mozzarella$_{g}$ mit Basilikumpesto$_{h}$, geriebener Parmesan$_{g}$, geröstete Sonnenblumenkerne, und geröstete Brotwürfel$_{a}$

Warmes Buffet

Zander auf Rahmlauch$_{d,g}$, Panierte Hähnchenbrustschnitzelchen$_{a,c,g}$ mit Zitronenspalten, Krustenbraten mit Schwarzbiersoße

Als Beilagen reichen wir: Spätzle$_{a,c,g}$, Kartoffelgratin$_{g}$ und Petersilienkartoffeln$_{g}$

Dessert: Panna Cotta$_{g}$ mit Himbeermark, Mousse von Bitterschokolade$_{c,g}$, Weißes Schokoladenmousse$_{c,g}$

INFORMATION

PREIS 48,00 € pro Person

Abrechnung Kinder.

Kinder bis 5 Jahre nehmen kostenlos teil am Buffet.

Kinder 6-12 Jahre bezahlen **18.90 €**

MITTERNACHTSIMBISS

Verschiedene Käsesorten mit Räucherwürstle, Trauben und Feigensenf, dazu reichen wir Baguette, Bauernbrot und Butter[g] **11,50 €**

Verschiedene Käsesorten[g] mit Räucherwürstchen, herzhaften Schwarzwälder Schinken, luftgetrocknetem Südtiroler Bauernspeck, Mailänder Salami, Trauben, Walnüssen, Feigensenf und Birnenchutney, dazu reichen wir Baguette, Bauernbrot und Butter **15,80 €**

Chilli con carne[2,3,f] (auch vegetarisch möglich[i]) **8,80 €**

Weißwürste mit Brezeln[a,g,i,8] **7,20 €**

Fleischküchle nach Großmutter Art[a,c,g] **7,60 €**

Kartoffelsuppe mit Saiten (auch Vegetarisch möglich)[i,8] **7,60 €**

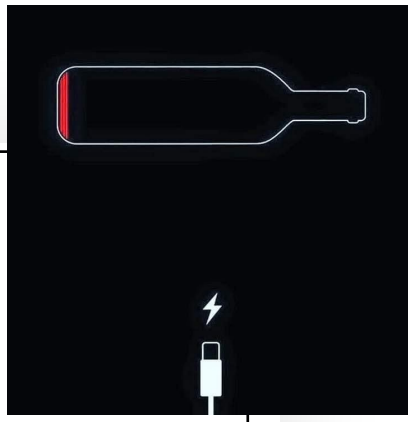
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Kartoffelwürfeln **8,80 €**

In der Porzellanschale serviert: Unsere Currywurst in fruchtig, scharfer, Currysoße **7,60 €**

Mini Wrap gefüllt mit Asiatischem Gemüse an Sweet- Chilisoße[a,i,f,k] **8,60 €**

IDEAL ZUR SPÄTEN STUNDE

UND WIE LÄUFT DAS MIT DEN GETRÄNKE?



INFORMATION

Nach Auswahl der gewünschten Speisen empfehlen wir gern die passenden Weine. Sie bestimmen das Angebot aus unsere Getränkekarte

Unsere Standard - Getränkepauschale beinhaltet folgende Leistungen:
alkoholfreie offene Getränke, Weine, Biere, Heißgetränke und eine Runde Digestifs **(Longdrinks, Hugo, Sprizz und Cocktails sind nicht enthalten)**

AUSWAHL GETRÄNKEPAUSCHALE

Getränkepauschale **STANDARD** (Dauer 8 Stunden) pro Person	**39 €**
UPGRADE - Möglichleiten:	
Zuzüglich buchbar **EXTRA LANG** (keine Zeitlimit) p.P. plus	**11 €**
DELUXE (Dauer 8 Stunden - inkl. Longdrinks, Cocktails, Hugo, Sprizz, Digestifs) p.P. plus	**15 €**
HIGHLINE (ohne Zeitlimit– inkl. Longdrinks, Cocktails, Hugo, Sprizz, Digestifs) p.P. plus	**26 €**

Wie weit kommen Sie mit 39 €, wenn Sie weggehen?

TRAUMHOCHZEIT IM FORSTHOF

Damit Ihr großer Tag zu etwas ganz Besonderem wird, geben wir unser Bestes und kümmern uns um jedes Detail. Von der Beratung zur passenden Location, über die perfekte Dekoration bis hin zu Rahmenprogramm und Musik. Selbstverständlich auch um unvergessliche kulinarische Highlights. Ihre Hochzeitsfeier mit viel Liebe und ganz besonderer Sorgfalt auszurichten, das macht uns die größte Freude! Wir erfüllen IHRE Wünsche ganz individuell für eine einzigartige Feier. Profitieren Sie von unserer Erfahrung. Wir beraten Sie gern, damit Sie einen unvergesslichen Tag erleben!

Kaffee & Kuchen

Im Traumhafter Atmosphäre

Traditionell können mitgebrachte Kuchen von den Tanten und Omas bei uns im Kühlhaus gegen eine Gebühr gelagert werden, ebenso ihre einzigartige Hochzeitstorte. Die Kuchen bauen wir dann an unseren dekorativen Buffet auf, setzen Ihre Hochzeitstorte in Szene und kümmern uns nach dem Anschneiden um das Verteilen an Ihre Gäste.

Die Tische decken wir festlich ein. Bei schönem Wetter auch gerne auf unserer Terrasse.

Gedeckpreis Kuchen mit selbstgebrachten Kuchen	**2,80 €**
Profi WMF Kaffeemaschine-Verleih für Catering außerhalb unsere Räumlichkeiten	**99,00 €**

Kaffee & Tee sowie weitere Getränke werden nach Verbrauch berechnet, oder sind in Ihrer Getränkepauschale enthalten.

INFORMATION

(Im Gedeckpreis sind die Bereitstellung des Geschirrs, die Reinigung, die Papierervietten, sowie die gesetzliche MwSt. enthalten.

DEKORATION

Ihrer Veranstaltung das eigene Gesicht zu geben, hier unterstützen wir Sie sehr gerne. Ob es um Details wie Tischdekoration, Blumenschmuck oder Menükarten geht oder ob es sich um größere Exponate wie etwa Eisskulpturen oder die Gestaltung ganzer Themeninseln handelt – unsere kompetenten Profis stehen Ihnen in allen Fragen rund ums Thema Dekoration mit ihrer ganzen Erfahrung beratend zur Seite. Wir sorgen dafür, dass Ihre Feier zu einem unverwechselbaren Erlebnis wird, das Ihren Gästen nachhaltig in Erinnerung bleibt. Spezielle Raumdekorationen nach Absprache und Wünschen ist selbstverständlich möglich.

Natürlich können Sie Ihre Blumendekoration auch gerne selbst mitbringen. Wir lagern diese für Sie ein und übernehmen das Eindecken der vorbereiteten Dekoration und berechnen dies je nach Aufwand.

Leistungen

Traumhafte Atmosphäre

Tischdekorationen (Floristik. Preis auf Anfrage)

Festlich weiße **Tischwäsche** mit Papierservietten passend zur Dekoration (pro Person) **1,40 €**

Alternativ bieten wir Ihnen **Stoffservietten** zum Preis pro Person von **1,20 €**

Auf Wunsch erhalten Sie gern weiße **Stuhlhussen** für Ihre Traumhochzeit oder Event. Für Verleih, Reinigung, das beziehen der Stühle und abziehen nach der Veranstaltung berechnen wir **6,20 €**

Stuhlhussen in Ihrer Wunschfarbe bieten wir auf Anfrage an

Für farbigen **Schleifen** Ihrer Wahl, berechnen wir **2,20 €**

EXKLUSIVLEISTUNGEN

AUF DEN TISCH

5 armige Kerzenständer in: Weiß, Gold oder Chrom (zzgl. Spitzkerzen Ihrer Wahl)	**15,00 €**
Kerzenständer einzel (zzgl. Spitzkerzen Ihrer Wahl)	**2,40 €**
Menükarten Preise und Design auf Anfrage	

EVENT EYECATCHER

Candybar: in Gläsern und Etageren zauberhaft arrangiert (pro Person)	**4,70 €**
Donut Wall inklusive 50 wunderschöne, leckere Donuts	**185,00 €**
Unser **Picknick-Wagen** für eine Freie Trauung oder Wanderung auf den Weinbergen. Verleih inklusive Eis und zuzüglich Getränkeauswahl	**55,00 €**
Gartenbank (Hintergrund Fotobox, dekoriert)	**49,00 €**
LOVE Buchstaben, Popcornaschine Preise auf Anfrage	

TECHNIK

Musikanlage ab	**300,00 €**
Ambiente Beleuchtung im Raum. Ein besonders, stimmungsvolles Highlight ab	**175,00 €**
Jägermeister TAP Maschine	**25,00 €**
Boxanlage mit USB, Bluetooth und Mikrofon	**65,00 €**

KÜNSTLERVERMITTLUNG

Ob: Dj´s, Dekoration, Fotografen, Feuershows, Lasershows, Luftballons, Fotobox, Traurednerin, Luxus-Autoverleih oder Videoreportage (mit und ohne Drohnen). Wir kennen eine Menge Künstler, die wir auch, mit besten Gewissen empfehlen können

EXKLUSIVLEISTUNGEN

AUCH DRAUSSEN SCHICK

Roter Teppich	**52,50 €**
Eisschwan	**120,00 €**
Feuerkorb: Preis pro Korb inklusive Brennholz (Brenndauer circa 2 Stunden)	**26,30 €**

ÜBERLASSEN SIE NICHTS DEN ZUFALL

Zeremonienmeister begleitet persönlich Ihre Veranstaltung (Dauer 8 Stunden) **490,00 €**

Weddingplaner Lehnen Sie sich zurück. Äußern Sie Ihre Wünsche und wir kümmern uns um alles. Intensive und persönliche Betreuung, vom Erstgespräch, bis zur Hochzeitsfeier. **Preis auf Anfrage**

MÖBEL UND SO

Stehtische	**18,90 €**
Weiße Husse dazu	**7,20 €**
Runde Tische Umbau im Forsthof (für 10 Personen)	**17,30 €**
Runde Tische Extern (zzgl Fahrt- und Personalkosten)	**39,50 €**

WICHTIGE PUNKTE FÜR IHRE PLANUNG

Sie bestimmen die Öffnungszeiten und feiern, wenn Sie das wünschen, bis tief in die Nacht mit Musik und unserem herzlichen Service. Um Ihre Feier persönlich durchgehend zu betreuen gelten folgende Bedingungen: Die Getränkepauschale „Basis“ und „Premium“, so wie die Kosten für das Personal sind auf eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden ausgelegt. Die Getränkepauschale lässt sich durch das Packet „Extralang“ verlängern.Bei den Personalkosten berechnen wir nach 8 Stunden zusätzliche Kosten je nach Lokalität, pro angefangener Stunde, sowie ab 2 Uhr morgens, unabhängig von der Veranstaltungsdauer. An der Sonn- und Feiertagen fallen zusätzliche Zuschläge für Personal an. Die Getränkepauschale und die Personalkosten sind entsprechend getrennt voneinander zu beachten.

Ende der Veranstaltung in unseren Räumen ist auf 5 Uhr vorgesehen. Musik darf generell nur bis 3 Uhr gespielt werden.

Parkplätze: Kostenlose Parkplätze für Sie und Ihre Gäste befinden sich direkt hinter unserem Hotel. (Parkplätze können nicht reserviert werden).
Ohne Preis kein Fleiß: Ihre Rechnung erhalten Sie bequem nach der Feier zugeschickt, abzüglich Ihre Anzahlung. Sie profitieren von unserer Preisgarantie, faire Preise, sorgfältig kalkuliert und für alle Gäste gleich!
Alle Preise verstehen sich als Bruttopreise bei derzeit 19% MwSt. auf Food & Beverage

BITTE BEACHTEN

- Wir freuen uns, wenn Sie uns die endgültige Anzahl Ihrer Gäste vier Wochen vor Ihrem Fest mitteilen. Diese Zahl dient uns als Berechnungsgrundlage.

- Wir hoffen natürlich, dass wir Sie zu Ihrem gebuchten Termin begrüßen dürfen. Sollten Sie dennoch gezwungen sein, Ihr Fest abzusagen, so entnehmen Sie die Stornobedingungen der Eventvereinbarung.

- Wir gehen davon aus, dass Sie uns die genaue Anzahl der benötigten Hotelzimmer 8 Wochen vorher, sowie eine Namensliste Ihrer Gäste 4 Wochen vorher bekannt geben. Somit können wir einen reibungslosen Check-In gewährleisten. Bis zu 4 Wochen vor Anreise sind Zimmerstornierungen kostenfrei. Bei kurzfristigeren Absagen fallen Stornokosten an.

- Ihre Zimmer können Sie ab 16.00 Uhr beziehen. Geben Sie uns die Chance dem nächsten Gast das Zimmer frisch und freundlich zur Verfügung zu stellen, wie Sie es vorgefunden haben, indem Sie den Schlüssel bis spätestens 11.00 Uhr unserem Team zurückgeben. Eine spätere Abreise ist nur in Ausnahmefällen und nach Rücksprache mit der Rezeption möglich.

- Wir bitten Sie um Ihr Verständnis, dass eine Stornierung oder Reduzierung schriftlich erfolgen muss.

Kennzeichnung der Zusatzstoffe in Lebensmitteln Gemäß §9 Der Zusatzstoff-Zulassung-VO

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel(n)
10. mit Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenyl-alaninquelle) 11. Kann bei übermäßigem Verzeher abführend wirken
12.Chininhaltig
13. Enthält Koffein

Angaben zu den , in unseren Rezepturen verwendeten Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte den Hinweisen oder bei unserem fachpersonal.
Alle Zutaten, die in einer Rezeptur verwendet werden, kennzeichnet Forsthof entsprechend der Informationen unserer Lieferanten und Hersteller. In unserer Küche werden mehrere Gerichte paralell zubereitet.

Trotz gründlicher Reinigung zwischen den Arbeitsschritten kann daher eine Kreuzkontamination der Allergene nicht gänzlich ausgeschlossen werden . Grundsätzlich können Spuren von Allergenen enthalten sein, die gemäß der EU-Verordnung nicht gekennzeichnet werden müssen.

Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene nach der LMIDV

Entalt:
a) Glutenhaltiges Getreide 1)
a.1 Weizen
a.2 Roggen
a.3 Hafer
a.4 Dinkel
a.5 Gerste
b) Krebstiere 1)
c) Eier 1)
d) Fisch 1)
f) Soja 1)
g) Milch (einschließlich Laktose) 1) h) Schalenfrüchte (Nüsse) 1)
h.1 Walnüsse
h.2 Haselnüsse
h.3 Mandeln
h.4 Erdnüsse
h.5 Cashewnüsse
h.6 Macadamisnüsse
h.7 Pecannüsse
i) Sellerie 1)
j) Senf 1)
k) Sesam 1)
l) Schwefeldioxid und Sulfite 1)
m) Lupinen 1)
n) Weichtiere 1)

EAT LOVE & COME BACK | HOME

DEIN FORSTHOF

1) Sowie alle Erzeugnisse daraus

DEIN FORSTHOF

VISIT OUR WEBSITE: WWW.MEIN-FORSTHOF.DE,
MAIL2: WILLKOMMEN@MEIN-FORSTHOF.DE,
FON: +49 7148 9990, WHATSAPP: +49 178 6705988,
FORSTHOF 2, 71711 STEINHEIM AN DER MURR