

FORSTHOF CATERING PRÄSENTIERT

PORTFOLIO 2021



FORSTHOF

**KEIN GENUSS IST
VORÜBERGEHEND,
DENN DER EINDRUCK,
DEN ER ZURÜCKLÄSST,
IST BLEIBEND.**

INHALTSVERZEICHNIS

Inhaltsverzeichnis	3
Für meine Gäste, nur das Beste.	5
Speisen	6
Fingerfood	7
Aufs Brot	7
Gespiestes	8
Gebackenes	8
Happy Spoon	8
Im Gläschen	8
Cold Burritos	9
Vegetarisch	10
Vorspeisen & Suppen	10
Hauptgänge	10
Vegan	11
Vorspeisen & suppen	11
Hauptgänge	11
Dessert	11
Buffet stars	12
Felder, Wiesen & Seen	12
Alles aus der Heimat	13
Buffet *Trau Dich*	14
Buffet *Mediterran*	15
Buffet *American*	16
Buffet *Royal*	17
Grillbuffets	18
Buffet *Texas Mexico*	18
Buffet *The only One*	19
Buffet *Grill & Summer*	20
Grillbuffet *Vegetariana*	21
Alternativen zum Grillbuffet	22

Buffet selbst Zusammenstellen	23
Knackige Salate	23
Vorspeisen	24
Suppen	24
Geflügel	25
Schwein	25
Rind	25
Kalb	26
Fisch	26
Lamm	26
Wild	27
Beilagen	27
Dessertbuffet selbst Zusammenstellen	28
Dessert im Gläschen	29
Reichhaltiges Frühstücksbuffet	30
Morgens	30
Zum Mittag	30
Mitternachtsimbiss	31
Getränke	32
Exklusivleistungen	34
Auf den Tisch	35
Event Eye-catcher	35
Technik	35
Künstlervermittlung	36
Auch draussen schick	36
Equipment Catering	36
Möbel und so	37
Wichtige Informationen für Ihre Planung	38
Dein Forsthof	39

FÜR MEINE GÄSTE, NUR DAS BESTE.

Vom kleinen Catering bis zur Großveranstaltung. Für ein wichtiges Geschäftsessen, die Einweihung neuer Geschäftsräume, die Würdigung eines Mitarbeiters, private Events, Jubiläen, eine Party oder ein Brunch mit guten Bekannten. Die Möglichkeiten sind sicher unerschöpflich.

Ob Pellkartoffel oder Kaviar, regional oder international, über lustvolle Buffets bis hin zu verrückten Inszenierungen oder bodenständiger schwäbischer Küche, drinnen oder draußen, leger oder elegant, ob sitzend oder stehend. Gerne übernehmen wir für jede Veranstaltung die gastronomische Gesamtplanung.

Schauen Sie doch mal in unsere 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.



SPEISEN

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.

FINGERFOOD

Backpflaume mit Speck umwickelt heiß serviert am Holzspieß	1,20 €
Blätterteigcroissant mit Käse, Schinken und Frischkäse gefüllt	1,50 €
Garnelenspießchen mit Wokgemüse und Chilisirup	3,90 €
Strauchtomaten mit Olivenmarinade und Mozzarellakirschen	2,50 €
Quiche mit Speck und Käse, Gemüse oder Pilzen	2,80 €
Zweierlei Bruschetta pro Person	3,50 €
Pizzatrilogie pro Person: Schinken, Salami, Blattspinat	5,50 €

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)	7,50 € pro Person
Fingerfood II: (Vier verschiedene Leckereien)	9,50 € pro Person
Fingerfood III: (Fünf verschiedene Leckereien)	11,50 € pro Person

A U F S B R O T

Gerauchtes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Meerrettichschmand und Forellenkaviar
Gebeizter Wildlachs auf geröstetem Tramezzino
Crostini mit Oliventapenade und Tomatenkompott
Grissini mit Rosmarin gebacken und Parmaschinken
Bruschetta mit Tomaten und Kapern
Vitello Tonnato: Kalbsbrücken mit Thunfischcreme auf Ciabatta

G E S P I E S T E S

Melone und Bressaola

Bergkäse mit Trauben und Feigensenf

Surf n´ Turf: Rinderroulade mit Garnele gefüllt

Hähnchen-Saté mit Soja und Erdnusssdip

G E B A C K E N E S

Minifrikadellen mit scharfem Senf

Garnele im Knusperteig mit Avocado creme

Vegetarische Frühlingsrollen mit Chilidip

Minipizza mit Schinken, Salami und Blattspinat

H A P P Y S P O O N

Ratatouillesalat mit kleiner Garnele

Roastbeefroulade mit Kräutercreme

Minimaultasche mit Zwiebelschmelze und schwäbischem Kartoffelsalat

Gebeizter Lachswürfel auf Gurkenrelish

Tatar von der Räucherforelle

I M G L Ä S C H E N

Geeistes Melonensüppchen mit Schinkengrissini

Tomatenmousse mit Rosmaringarnele

Gazpacho mit geröstetem Olivenbaguette

Tomate Mozzarella: Kirschtomaten und Babymozzarella mit Basilikumpesto

Couscous Salat mit Kalbfleischröllchen

C O L D B U R R I T O S

Mini Burrito mit Räucherlachs

Mini Burrito mit rosa gebratenem Rostbeef

Mini Burrito mit Mozzarella und Tomatensalsa

Mini Burrito mit Geflügel



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.

VEGETARISCH

V O R S P E I S E N & S U P P E N

Aufgeschlagenes Kräutersüppchen & Croutons	5,50 €
Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl	5,50 €
Blattsalate in Hausdressing mit Kirschtomaten und mariniertem Schafskäse	10,50 €
Carpaccio von der Roten Beete, Schalottenvinaigrette und Kräuterfrischkäse	11,50 €
Mediterranes Grillgemüse in Olivenöl mit Büffelmozzarella	13,80 €
Waldpilze in Kräutersahne mit Semmelknödel	13,50 €

H A U P T G Ä N G E

Spinat- Ricottatortelloni in Tomaten- Gemüsesugo mit Parmesan	12,50 €
Gefüllte Kräuterflädle mit Alblinsengemüse und Balsamicoreduktion	14,00 €
Gebackener Ziegenkäse mit Grillgemüse und Gnocchi	14,50 €
Pikante Gemüse- Reispfanne mit gebratenem Tofu und Chiliaromen	13,80 €
Paniertes Sellerieschnitzel mit Kräuterdip und Kartoffelecken	14,50 €
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	12,50 €
Gemüsemaultaschen aus dem Wurzelsud mit frischen Kräutern und Grilltomate	14,50 €

VEGAN

V O R S P E I S E N & S U P P E N

Tomatensuppe mit Rosmarincroutons	5,50 €
Suppe von Roten Linsen mit Curryaromen und Gemüsechips	6,50 €
Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Waldpilzen	9,50 €
Salat von Alblinsen in Mostvinaigrette mit gebratenem Wurzelgemüse	9,50 €
Marinierte Avocado mit Limettenvinaigrette und gebackenen Maiskölbchen	11,50 €

H A U P T G Ä N G E

Gemüsecurry mit Cocosmilch und Reis	13,50 €
Gemüse Couscous mit gebackenen Kichererbsenbällchen	13,50 €
Gefüllte Strauchtomate mit Ratatouille und Gnocchi	13,50 €
Penne mit Bolognese von Sojaschrot und Basilikumpesto	13,50 €
Wrap gefüllt mit asiatischem Gemüse an Sweet-Chilisoße	14,00 €
Paniertes Sellerieschnitzel mit Kräuterdip und Kartoffelecken	14,50 €
Chili sin carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen	13,50 €
Tagliatelle mit veganem Basilikumpesto und geschmolzenen Kirschtomate	14,50 €

D E S S E R T

Mousse von Bitterschokolade mit Fruchtmark (Avocadobasis)	7,50 €
Mango Smoothie mit Limette und Himbeeren	7,50 €

BUFFET STARS

F E L D E R , W I E S E N & S E E N

K A L T E S B U F F E T

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

Gebeizte Süßwasserfische mit Kräutern und Senf-Dill-Honigsoße.

Eingelegte Rinderhüfte in Honigmarinade und Balsamico-Vinaigrette.

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings und herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat.

Cocktailtomaten, geriebener Parmesan, geröstete Sonnenblumenkerne, Sprossen und geröstete Brotwürfel.

W A R M E S B U F F E T

Pilzragout in Kräutersahnesoße.

Kalbschlegelbraten frisch aus dem Ofenrohr mit Lembergersöble.

Gratiniertes Zanderfilet in Rieslingsoße mit buntem Gemüse.

Knusprige Maishähnchenbrust in Preiselbeerrahmsöße.

Als Beilagen reichen wir: Saisonales Gemüse, Brezelknödelchen, Spätzle und Petersilienkartoffeln.

D E S S E R T B U F F E T

Quarkmousse mit Beerengrütze

Schokoladentörtchen mit Vanille

Frischer Fruchtsalat im Weckgläschen

PREIS 43,50 € pro Person. Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

A L L E S A U S D E R H E I M A T

K A L T E S B U F F E T

Gerauchter und luftgetrockneter Hällischer Schinken mit Birnenchutney.

Marinierter Albschafskäse mit Linsensalat und frische Kräuter.

Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Apfelmeerrettich.

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, herzhafter hausgemachter Kartoffelsalat, Cocktailtomaten, geriebener Parmesan, geröstete Sonnenblumenkerne, Sprossen und geröstete Brotwürfel.

W A R M E S B U F F E T

Sauerbraten „ Hausfrauen Art „ mit Trollingersoße.

Hohenloher Maispouardenbrüstchen mit Kräutern gefüllt und Domfelder-Schalottensoße.

Gegrilltes Lachsforellenfilet in Kräuterbutter-Schaumsöble.

Als Beilagen reichen wir: eine Gemüseauswahl, Spätzle, Semmelknödel und Würzkartoffeln

D E S S E R T B U F F E T

Rote Grütze im Einmachglas mit Bauernrahm.

Topfen mit Früchte.

Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel mit eingelegten Sauerkirschen.

Geröstl von gezuckerten Pfannkuchen mit allerlei Beilagen.

PREIS 42,00 € pro Person.

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert.

Das Dessert kommt im Nachgang.

B U F F E T * T R A U D I C H *

K A L T E S B U F F E T

Hausgebeizte und geräucherte Seefische.

Gegrillte Hähnchenbrustscheiben mariniert mit Honig-Pinienkerne und frischen Kräutern.

Rosa gebratener Rostbraten in Scheiben mit Kräutern belegt. Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln.

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat, Cocktailtomaten, geriebener Parmesan, geröstete Sonnenblumenkerne, Sprossen und geröstete Brotwürfel.

Brotspezialitäten: Holzofenbrot, Speck-Kümmel-Seelen, Ciabatta, Butter und Kräuterquark.

W A R M E S B U F F E T

Suppe am Buffet: Aufgeschlagene Kressesuppe mit Croutons.

Saltinbocca vom Zanderfilet auf Tomatenragout.

Medaillons vom Landschwein mit Rahmpilzen.

Rosa gebratener Rinderrücken in Spätburgundersoße am Stück gebraten.

Als Beilagen reichen wir:

eine saisonale Gemüseauswahl, Spätzle, Kartoffelgratin und Basilikumnocken.

D E S S E R T B U F F E T

Red Love: Zweierlei Dessert im Miniglas

Süßes Duett von der Mousse –Terrine mit Himbeeren und Minze

PREIS 48,00 € pro Person.

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert.

Das Dessert kommt im Nachgang.

B U F F E T * M E D I T E R R A N *

K A L T E S B U F F E T

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

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten in Olivenöl und altem Balsamico.

Mediterrane Schinkenplatte mit Seranoschinken, Coppa, Bressaola und Melone.

Gebeizter Basilikumlachs mit Pesto und getrocknete Tomaten.

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings.

Italienische Brotauswahl mit Butter, Aioli und Kräuterquark.

W A R M E S B U F F E T

Wolfbarsch kross gebraten in Olivenöl mit Rosmarin.

Piccata vom Schweinefilet mit Ragout von Strauchtomaten.

Calzone von der Maispouardenbrust gefüllt mit Serranoschinken, Mozzarella und Basilikum an leichter Salbeijus.

Als Beilagen reichen wir: mediterranes Gemüse, Spinat-Tagliatelle, Würzkartoffeln und Gnocchi.

D E S S E R T B U F F E T

Ofenschlupfer von Panetone mit Mandelsoße.

Nougat-Panna Cotta.

Mascarpone Mousse mit frischen Früchten.

PREIS 52,00 € pro Person.

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert.

Das Dessert kommt im Nachgang.

B U F F E T * A M E R I C A N *

K A L T E S B U F F E T

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings.

Brotauswahl mit Butter, Aioli und Kräuterquark.

Nachos mit frischer Guacamole.

Rosa gebratenes Roastbeef mit Salatsoße.

W A R M E S B U F F E T

Hamburger zum selbst belegen mit verschiedenen Buns von Rind, Schicken, Hirsch, Pulled York und vegetarisch.

American Burgersoße, Guacamole, Sweet chilisoße, Sauerrahm, Senf und Ketchup.

Rote Zwiebeln, Tomate, Salatgurke, Eisbergsalat, Bacon und Chesterkäse.

Wedges und Früchte-Reis.

D E S S E R T B U F F E T

Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel.

Salat von frischen Früchten im Glase.

Vanillepanacotta.

PREIS 38,00 € pro Person.

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert.

Das Dessert kommt im Nachgang.

B U F F E T * R O Y A L *

K A L T E S B U F F E T

Ganzer pochiertes Wildlachs reich garniert. Lachs aus der Basilikumbeize.

Austern auf Eis pro Person 1 Stück. Riesengarnele auf Mangochutney im Schälchen.

Carpaccio vom Weiderind in feiner Senfmarinade.

Rosa gebratene Landentenbrust auf Kräuterseitlingen.

Salat-Mix im Weckglas mit Dressing.

Essenz vom Schwarzfederhuhn mit Trüffelklößchen.

W A R M E S B U F F E T

Gebratener Rinderrücken am Büffet tranchiert mit Bohnenbündel, Grilltomate und Kartoffelgratin.

Wachtelkoteletts in Walnußjus auf geschmorten Spitzkohl und Butternocken.

Medaillons vom Atlantikseeteufel in Krustentiersoße, Pakchoi und Kanadischem Wildreis.

Riesentortellini mit Steinpilzfüllung und frischem Grana Pardano.

D E S S E R T B U F F E T

Tete de Moineblüten mit Feigensenf.

Crème brûlée von der Tonkabohne.

Geeiste Terrine von der Valrhonasschokolade im Baumkuchenmantel.

Exotische Früchteplatte.

PREIS 75,00 € pro Person

Upgrade: Preis auf Anfrage

Gekochter Hummer auf der Spiegelplatte mit verschiedenen Soßen.

GRILLBUFFETS

Von Mai bis September

B U F F E T * T E X A S M E X I C O * S A L A T B A R

Eisberg und Romanasalat mit Ranchdressing, Bohnen-Maissalat, Paprikasalat, Coleslaw, Geflügelsalat, Pastrami und Smoked Turkey mit Kürbissalsa.

Mini Wraps mit Gemüsefüllung und Hähnchen.

Nachos mit Guacamole und Dips.

F L E I S C H A U S W A H L

Am Grill vor Ihren Augen zubereitet

Pikante Chickendrums. US Rinderhüftesteaks BBQ.

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

Hamburger zum selber Bauen. Fajita con Pollo.

Dip & Butter: BBQ-Soße, Salsasoße, Sweetchilisoße, Ajoli.

Grillbeilagen: Grillgemüse, Maiskolben, Tortillas, Wedges, Fried Rice.

D E S S E R T B U F F E T

Pancakes mit Ahornsirup und Brownie.

Melone und Ananas.

PREIS 46,00 € pro Person.

Zusätzlich 96,00 € für den Grillmeister (Dauer 2-3 Stunden)

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

B U F F E T * T H E O N L Y O N E *

S A L A T B A R

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, Karottensalat, Rettichsalat, Gurkensalat, Krautsalat, Mozzarella Tomaten, Bauernsalat mit Fetawürfeln, Thunfischsalat, herzhafter Kartoffelsalat und geröstete Brotwürfel.

Brotauswahl: Gegrilltes Fladenbrot, Kräuterbaguette und Olivenbrot.

F L E I S C H A U S W A H L

Am Grill vor Ihren Augen zubereitet

Würzig mariniertes Schweinenackensteak. Hüftsteak vom Weiderind.

Poulardenbrust in Currymarinade. Spieß von Minibratwürstchen.

Gegrillter Minibeeburger.

Dip & Butter: rauchige Barbecue Soße, Salsasoße, Cocktailsoße und zweierlei Buttersorten.

Grillbeilagen: mediterranes Grillgemüse, Grilltomate, Rosmarinkartoffelspalten, Ofenkartoffel mit Kräuterquark.

D E S S E R T B U F F E T

Duett von Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat

PREIS 46,00 € pro Person.

Zusätzlich 96,00 € für den Grillmeister (Dauer 2-3 Stunden)

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

B U F F E T * G R I L L & S U M M E R *

S A L A T B A R

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings:

Paprikasalat, hausgemachter Kartoffelsalat, Champignonsalat, Bauernsalat mit Fetawürfeln, Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Thunfischsalat, Cocktailsalat mit Shrimps, Oliven, Peperoni, gehobelter Parmesan, und geröstete Brotwürfel.

Brotauswahl: Gebrilltes Fladenbrot, Kräuterbaguette und Olivenbrot.

F L E I S C H A U S W A H L

Am Grill vor Ihren Augen zubereitet

Entrecote würzig mariniert, Lammhüfte mit Kräutern.

Schweinenackensteak vom Landschwein, Puten-Gemüse-Spieß.

Lachsfilet in der Folie.

Dip & Butter: rauchige Barbecue Soße, Salsasoße, Cocktailsöße und zweierlei Buttersorten.

Grillbeilagen: mediterranes Grillgemüse, Grilltomate, Rosmarinkartoffelspalten, Ofenkartoffel mit Kräuterquark.

D E S S E R T B U F F E T

Vanille- Panna- Cotta mit Himbeersoße

Auswahl von frischen Beeren mit Limonenjoghurt

PREIS 49,00 € pro Person.

Zusätzlich 96,00 € für den Grillmeister (Dauer 2-3 Stunden)

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

G R I L L B U F F E T * V E G E T A R I A N A *

K A L T E S B U F F E T

Salatvariation der Saison mit 2erlei Dressings. Büffelmozzarella mit Strauchtomaten.

Antipastigemüse in weißem Balsamico mit Oliven und Peperoni.

Pikanter Bulgursalat mit Linsen. Manchego mit Feigensenf.

Salat von der Wassermelone mit Schafskäse, Amalfizitrone und frischer Minze.

Kalte Gemüsesuppe mit Chiliaromen (Gazpacho).

V O M G R I L L

Direkt vor Ihren Augen zubereitet

Maiskolben und Gemüsespieß. Ziegenkäse in der Folie mit Kräutern.

Fajita Contradictorias. Gegrillter Mandeltofu.

Veggie Hamburger.

Banane in der Schale vom Grill mit Ahornsirup.

Grillbeilagen: Grilltomate, Wedges, Tortillas, Mandelreis.

D E S S E R T B U F F E T

2erlei Dessert im Gläsle, Joghurtterrine im Baumkuchenmantel

Salat von frischen Früchten

PREIS 36,00 € pro Person.

Zusätzlich 96,00 € für den Grillmeister (Dauer 2-3 Stunden)

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

ALTERNATIVEN ZUM GRILLBUFFET

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.

Riesengarnelen (Stück)	3,90 €
Garnelenspieß (100 g)	6,50 €
Rinderfilet (100 g)	12,00 €
Rinderhüftsteak (100 g)	6,00 €
Schweinehalssteak (100 g)	3,00 €
Entrecote (100 g)	8,50 €
Roastbeef (100 g)	8,80 €
Lachs in der Folie (100 g)	8,50 €



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.

BUFFET SELBST ZUSAMMENSTELLEN

K N A C K I G E S A L A T E

Salatbar *klein und fein*

5,80 €

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Rote Beete, Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto, geriebener Parmesan, geröstete Sonnenblumenkerne, und geröstete Brotwürfel.

Salatbar *reichhaltig*

7,50 €

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, Paprikasalat, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Rote Beete, hausgemachter Kartoffelsalat, Champignonsalat, Bunter Bohnensalat mit Shrimps, Bauernsalat mit Fetawürfeln, Tomate-Mozzarella mit Basilikum, rote Zwiebeln, Oliven, gehobelter Parmesan und geröstete Brotwürfel.

Grillgemüse

5,50 €

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

V O R S P E I S E N

Gegrillte Garnelenschwänze in Oliven-Kräuteröl (2 Stück).	7,80 €
Räucherfischplatte aus dem Rauch (hausgemacht) Wildlachs, Forellenfilets, Saibling und Heilbutt mit Dill-Senfsoße, Sahnemeerrettich und Preiselbeermeerrettichsahne.	9,80 €
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße.	8,90 €
Parmaschinken mit Melone und Feigen.	7,80 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterremoulade.	6,50 €
Vitello Tonnato in Thunfischsoße.	7,70 €
Ländliche Schinkenplatte mit Schwarzwälder Schinken, Tiroler Bauernspeck und Lachsschinken.	7,50 €
Der Eyecatcher für jedes Buffet: Ganzer pochiertes Lachs, reich garniert, ca. 3,5kg Rohgewicht auf Spiegelplatte angerichtet. Mit verschiedenen Soßen.	198,00 €

S U P P E N

Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultaschen oder Kräuterflädle.	4,80 €
Tomatencremesuppe mit Basilikumbrotwürfel und Olivenöl.	5,50 €
Aufgeschlagenes Kräutersüppchen.	5,50 €
Rahmsuppe von Waldpilzen.	5,50 €
Aufgeschlagenes Currysüppchen mit Hähnchenbrust.	5,80 €
Kartoffelsuppe mit Majoran, Speckwürfel und Croutons.	5,20 €

G E F L Ü G E L

Putenbrustmedaillons in Sherrysoße mit Steinchampignons (Portion 180 g).	12,50 €
Landentenbrust mit Honig glasiert und Portweinsoße (Portion 180 g).	17,50 €
Panierte Hähnchenbrustschnitzelchen mit Zitronenspalten (Portion 160 g).	9,50 €
Maispoulardenbrust in Rosmarin gebraten (Portion 180 g).	14,80 €

S C H W E I N

Schweinemedillons in Waldpilzsoße (180 g).	13,00 €
Krustenbraten mit Schwarzbiersoße (200 g).	9,50 €
Kleine panierte Schweineschnitzelchen (180 g).	9,50 €

R I N D

Kleine Zwiebelrostbrätle mit Trollingersöble (180 g).	17,50 €
Rinderhüftsteaks in Kräuterbutter gebraten mit Pfefferrahmsoße (180 g).	14,90 €
Medaillons vom Rinderfilet mit Rotwein-Schalottensoße (Portion 180 g).	24,50 €

K A L B

Glasierte Kalbsbäckle in Trollingersoße mit Gemüsewürfel (Portion 200 g).	19,50 €
Zart rosa gebratene Kalbhüfte mit Rahmsoße (Portion 200 g).	18,50 €
Saltinbocca vom Kalb mit Salbeisoße und Tomatenwürfel (Portion 160 g).	18,50 €
Kalbsrückensteak mit Schwarzrieslingsoße und gebratenen Austernpilzen (Portion 180 g).	23,50 €

F I S C H

Zanderfilet auf Rahmlauch (160 g).	16,90 €
Wildlachsschnitte in Kräutersoße (140 g).	17,50 €
Kaiserbrasse in Tomaten-Olivenölsößle (150 g).	15,40 €
Lachsforellenschnitte in Grauburgundersoße (160 g).	13,80 €
Gebratene Riesengarnele in Kräuteröl (Stück).	3,90 €
Thunfischmedaillons in Paprika-Knoblauchbutter (150 g).	18,50 €

L A M M

Rosa gebratene Lammkeule an Knoblauch-Kräuterjus und Schmortomaten (Portion 200 g).	15,50 €
Gebratene Lammhüfte in Rotwein-Fencheljus (Portion 200 g).	15,50 €

W I L D

Von heimischen Wäldern (saisonal bedingt)

Hirschragout in Preiselbeersosse mit Waldpilzen (200 g).	14,50 €
Hirschkeule in Wacholderjus mit Apfelwürfel (180 g).	17,00 €
Medaillons von der Rehkeule mit Quitten-Pfeffersosse (180 g).	20,50 €
Hirschrückenmedaillons in Pflaumen-Pfeffersosse.	23,50 €

B E I L A G E N

Als Gemüsebeilage zu Ihre Hauptgerichte:

Reichhaltige Gemüseauswahl der Saison (Portion 100 g).	3,00 €
--	---------------

Bitte wählen Sie, zu den Hauptgerichten Ihre Beilagen aus:

Portion - 2 Beilagen (jede weitere 1,50 €).	2,50 €
Kartoffelrösti, Schupfnudeln, Spätzle, Semmelknödel, Kartoffelgratin, Penne, Reis, Gnocchi, Polentaschnitte und kleine Kartoffeln	

Alternativ:

Pommes (mit Wärmebrücke).	2,00 €
Forsthof Buttermischungen und Kräuterquark dazu Rustikales Landbrot.	2,50 €

DESSERTBUFFET SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Natureller Fruchtsalat (Portion 100 g).	5,50 €
Gemischte Früchteplatte fein aufgeschnitten (Portion 100 g).	5,50 €
Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße.	4,50 €
Tiramisu mit Fruchtmark.	6,50 €
Apfelküchle mit Vanillesoße pro Stück.	2,00 €
Kleine Pfannkuchen mit Nougatfüllung.	3,20 €



DESSERT IM GLÄSCHEN

Joghurt-Limettenmousse.	2,20 €
Panna Cotta mit Himbeermark.	2,20 €
Mousse von Bitterschokolade.	2,20 €
Weißes Schokoladenmousse.	2,20 €
Grütze von Beerenfrüchten.	2,20 €
Joghurt-Maracujacreme.	2,20 €
Mangoragout.	2,50 €
Bayrisch-Creme mit Johannisbeermark.	2,20 €
Tiramisu.	2,50 €

REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBUFFET

M O R G E N S

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.

Z U M M I T T A G

Salatbar klein und fein

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Rote Beete, Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto, geriebener Parmesan, geröstete Sonnenblumenkerne, und geröstete Brotwürfel.

Warmes Buffet

Zander auf Rahmlauch, Panierte Hähnchenbrustschnitzelchen mit Zitronenspalten, Krustenbraten mit Schwarzbiersoße

Als Beilagen reichen wir: Spätzle, Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

Dessert: Panna Cotta mit Himbeermark, Mousse von Bitterschokolade, Weißes Schokoladenmousse

PREIS 38,00 € pro Person

Abrechnung Kinder:

Kinder bis 5 Jahre nehmen kostenlos teil am Buffet.

Kinder 6-12 Jahre bezahlen **15,00 €**

MITTERNACHTSIMBISS

Ideal zur späten Stunde. Preise pro Person.

Verschiedene Käsesorten mit Räucherwürstle, Trauben und Feigensenf, dazu reichen wir Baguette, Bauernbrot und Butter.	8,50 €
Verschiedene Käsesorten mit Räucherwürstchen, herzhaften Schwarzwälder Schinken, luftgetrocknetem Südtiroler Bauernspeck, Mailänder Salami, Trauben, Walnüssen, Feigensenf und Birnenchutney, dazu reichen wir Baguette, Bauernbrot und Butter.	10,80 €
Chilli con carne (auch vegetarisch möglich).	4,50 €
Weißwürste mit Brezeln.	5,50 €
Fleischkühle nach Großmutter Art.	5,50 €
Kartoffelsuppe mit Saiten (auch Vegetarisch möglich).	5,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Kartoffelwürfeln.	6,50 €
In der Porzellanschale serviert: Unsere Currywurst in fruchtig, scharfer, Currysoße.	5,50 €
Mini Wrap gefüllt mit Asiatischem Gemüse an Sweet- Chilisoße.	6,50 €

GETRÄNKE

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

Unsere Standard - Getränkepauschale beinhaltet folgende Leistungen:

Sekt, alkoholfreie offene Getränke, Weine, Biere, Heißgetränke und eine Runde Digestifs (Longdrinks, Hugo, Sprizz und Cocktails sind nicht enthalten)

Getränkepauschale **STANDARD** (Dauer 8 Stunden) pro Person. **37 €**

UPGRADE - Möglichkeiten:

Zuzüglich buchbar **EXTRA LANG** (keine Zeitlimit) p.P. plus. **10 €**

DELUXE (Dauer 8 Stunden - inkl. Longdrinks, Cocktails, Hugo, Sprizz, Digestifs) p.P. plus. **12 €**

HIGHLINE (ohne Zeitlimit- inkl. Longdrinks, Cocktails, Hugo, Sprizz, Digestifs) p.P. plus. **22 €**

Wie weit kommen Sie mit 37 €, wenn Sie weggehen?

EXKLUSIVLEISTUNGEN



AUF DEN TISCH

5 armige Kerzenständer in: Weiß, Gold oder Chrom (zzgl. Spitzkerzen Ihrer Wahl).	12,00 €
Spitzkerzenständer-Set 3 Stück Chrom (zzgl. Spitzkerzen Ihrer Wahl).	3,00 €
Namenskärtchen oder Tischaufsteller.	1,50 €
Menükarten Preise und Design auf Anfrage	

EVENT EYE-CATCHER

Candybar: in Gläsern und Etageren zauberhaft arrangiert (pro Person).	9,00 €
Donut Wall inklusive 50 wunderschöne, leckere Donuts.	125,00 €
Unser Picknick-Wagen Für eine Freie Trauung oder Wanderung. Verleih inklusive Eis und zuzüglich Getränkeauswahl.	49,00 €

TECHNIK

Discoanlage ab:	160,00 €
Ambiente Beleuchtung im Raum. Ein besonders, stimmungsvolles Highlight ab:	120,00 €
Beamer.	25,00 €
Leinwand.	10,00 €
Boxanlage mit USB, Bluetooth und Mikrofon.	49,00 €

KÜNSTLERVERMITTLUNG

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

AUCH DRAUSSEN SCHICK

Roter Teppich ab.	50,00 €
Feuerkorb: Preis pro Korb inklusive Brennholz (Brenndauer circa 2 Stunden).	18,50 €
Schwedenfeuer (Stück).	12,50 €

EQUIPMENT CATERING

Chafingdish mit 2 Brennpasten.	19,80 €
Brennpaste.	1,80 €
Elektorgrill.	80,00 €
Salamander.	60,00 €
Induktionsfeld 3,5 Kw.	40,00 €
Besteck pro Teil.	0,45 €
Gläser pro Stück.	0,45 €
Kaffeetasse mit Untertasse.	0,45 €
Teller pro Stück.	0,45 €
Besteck und Gläserpauschale für Büffet.	5,00 €

MÖBEL UND SO

Stehtische.	15,00 €
Weißer Stehtischhülle.	6,00 €
Runde Tische Extern (zzgl Fahrt- und Personalkosten).	37,50 €
Zelt 5 X 6 Meter inklusive Auf- und Abbau.	199,00 €



WICHTIGE INFORMATIONEN FÜR IHRE PLANUNG

Sie bestimmen die Öffnungszeiten und feiern solange Sie möchten, mit Musik und unserem herzlichen Service. Um Ihre Feier persönlich durchgehend zu betreuen, gelten folgende Bedingungen:

Die Getränkepauschale und Veranstaltungsdauer beträgt generell 8 Stunden. Für jede weitere Stunde des Events berechnen wir Ihnen einen Zuschlag in Höhe von 95€ pro angefangene Stunde. Bitte haben Sie hierfür Verständnis. Diese Zuschläge gelten ebenfalls nach 2 Uhr morgens, aber nicht zusätzlich.

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!

B I T T E B E A C H T E N

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

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**

