FORSTHOF CATERING PRÄSENTIERT

PORTFOLIO 2023

FORSTHOF

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

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

DEIN FORSTHOF CATERING TEAM

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
Forsthof Catering 39

FÜR MEINE GÄSTE, NUR DAS BESTE.

Vom kleinen Catering bis zur Großveranstaltung. Für ein wichtiges Geschäftsessen, die Einweihung neue 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	**1,30 €**
Mini Blätterteigsnacks mit Tomate, Kräuter und Käse	**1,70 €**
Garnelenspießchen mit Wokgemüse und Chilisirup	**4,30 €**
Strauchtomaten mit Olivenmarinade und Mozzarellakirschen	**2,80 €**
Quiche mit Speck und Käse, Gemüse oder Pilzen	**3,10 €**
Zweierlei Bruschetta pro Person	**3,90 €**
Pizzatrilogie pro Person: Schinken, Salami, Blattspinat	**6,00 €**

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)	**9,30 € pro Person**
Fingerfood II: (Vier verschiedene Leckereien)	**11,90 € pro Person**
Fingerfood III: (Fünf verschiedene Leckereien)	**13,80 € pro Person**

AUFS BROT

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

GESPIESTES

Melone und Bressaola
Bergkäse mit Trauben und Feigensenf
Surf n´Turf: Rinderroulade mit Garnele gefüllt
Hühnchen-Saté mit Soja und Erdnussdip

GEBACKENES

Minifrikadellen mit scharfem Senf
Garnele im Knusperteig mit Avocadocreme
Vegetarische Frühlingsrollen mit Chilidip
Minipizza mit Schinken, Salami und Blattspinat

HAPPY SPOON

Ratatouillesalat mit kleiner Garnele
Roastbeefroulade mit Kräutercreme
Minimaultasche mit Zwiebelschmelze und schwäbischem Kartoffelsalat
Gebeizter Lachswürfel auf Gurkenrelish
Tatar von der Räucherforelle

IM GLÄSCHEN

Geeistes Melonensüppchen mit Schinkengrissini
Tomatenmousse mit Rosmaringarnele
Gazpacho mit geröstetem Olivenbaguette
Tomate Mozzarella: Kirschtomaten und Babymozzarella mit Basilikumpesto
Couscous Salat mit Kalbfleischröllchen

COLD BURRITOS

Mini Burrito mit Räuchenlachs
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

VORSPEISEN & SUPPEN

Aufgeschlagenes Kräutersüppchen & Croutons	**5,90 €**
Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl	**5,90 €**
Blattsalate in Hausdressing mit Kirschtomaten und mariniertem Schafskäse	**12,50 €**
Carpaccio von der Roten Beete, Schalottenvinaigrette und Kräuterfrischkäse	**12,00 €**
Mediterranes Grillgemüse in Olivenöl mit Büffelmozzarella	**14,50 €**
Waldpilze in Kräutersahne mit Semmelknödel	**14,50 €**

HAUPTGÄNGE

Spinat- Ricottatortelloni in Tomaten- Gemüsesugo mit Parmesan	**15,50 €**
Gefüllte Kräuterflädle mit Alblinsengemüse und Balsamicoreduktion	**16,00 €**
Gebackener Ziegenkäse mit Grillgemüse und Gnocchi	**17,50 €**
Pikante Gemüse- Reispfanne mit gebratenem Tofu und Chiliaromen	**14,50 €**
Paniertes Sellerieschnitzel mit Kräuterdip und Kartoffelecken	**14,50 €**
Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	**13,50 €**
Gemüsemaultaschen aus dem Wurzelsud mit frischen Kräutern und Grilltomate	**14,50 €**

VEGAN

VORSPEISEN & SUPPEN

Tomatensuppe mit Rosmarincroutons	**5,90 €**
Suppe von Roten Linsen mit Curryaromen und Gemüsechips	**6,50 €**
Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Waldpilzen	**10,50 €**
Salat von Alblinsen in Mostvinaigrette mit gebratenem Wurzelgemüse	**10,50 €**
Marinierte Avocado mit Limettenvinaigrette und gebackenen Maiskölbchen	**12,50 €**

HAUPTGÄNGE

Gemüsecurry mit Cocosmilch und Reis	**16,00 €**
Gemüsecouscous mit gebackenen Kichererbsenbällchen	**16,00 €**
Gefüllte Strauchtomate mit Ratatouille und Gnocchi	**16,50 €**
Penne mit Bolognese von Sojaschrot und Basilikumpesto	**14,50 €**
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	**16,50 €**

DESSERT

Mousse von Bitterschokolade mit Fruchtmark (Avocadobasis)	**7,90€**
Mango Smoothie mit Limette und Himbeeren	**7,50 €**

BUFFET STARS

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.

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.

WARMES BUFFET

Pilzragout in Kräutersahnesoße.

Kalbschlegelbraten frisch aus dem Ofenrohr mit Lembergersößle.

Gratiniertes Zanderfilet in Rieslingsoße mit buntem Gemüse.

Knusprige Maishähnchenbrust in Preiselbeerrahmsoße.

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

DESSERT BUFFET

Quarkmousse mit Beerengrütze

Schokoladentörtchen mit Vanille

Frischer Fruchtsalat im Weckgläschen

PREIS 48,00 € 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

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.

WARMES BUFFET

Sauerbraten „ Hausfrauen Art „ mit Trollingersoße.

Hohenloher Maispoulardenbrüstchen mit Kräutern gefüllt und Domfelder-Schalottensoße.

Gegrilltes Lachsforellenfilet in Kräuterbutter-Schaumsößle.

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

DESSERT BUFFET

Rote Grütze im Einmachglas mit Bauernrahm.

Topfen mit Früchte.

Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel mit eingelegten Sauerkirschen.

Geröstl von gezuckerten Pfannkuchen mit allerlei Beilagen.

PREIS 46,20 € pro Person.

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

BUFFET *TRAU DICH*

KALTES BUFFET

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.

WARMES BUFFET

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.

DESSERT BUFFET

Red Love: Zweierlei Dessert im Miniglas

Süßes Duett von der Mousse –Terrine mit Himbeeren und Minze

PREIS 52,50 € 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 Maispoulardenbrust 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 57,30 € 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.

Brotauswahl mit Butter, Aioli und Kräuterquark.

Nachos mit frischer Guacamole.

Rosa gebratenes Roastbeef mit Salatsoße.

WARMES BUFFET

Hamburger zum selbst belegen mit verschiedenen Buns von Rind, Chicken, Hirsch, Pulled Pork und vegetarisch.

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

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

Wedges und Früchte-Reis.

DESSERT BUFFET

Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel.

Salat von frischen Früchten im Glase.

Vanillepanacotta.

PREIS 44,00 € 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 pochierter 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.

Creme brulee von der Tonkabohne.

Geeiste Terrine von der Valrhonaschokolade 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

BUFFET *TEXAS MEXICO*

SALATBAR

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.

FLEISCHAUSWAHL

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.

DESSERT BUFFET

Pancakes mit Ahornsirup und Brownie.

Melone und Ananas.

PREIS 55,00 € 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.

BUFFET *THE ONLY ONE*

SALATBAR

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.

FLEISCHAUSWAHL

Am Grill vor Ihren Augen zubereitet

Würzig mariniertes Schweinenackensteak. Hüftsteak vom Weiderind.

Poulardenbrust in Currymarinade. Spieß von Minibratwürstchen.

Gegrillter Minibeefburger.

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

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

DESSERT BUFFET

Duett von Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat

PREIS 46,80 € 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.

BUFFET *GRILL & SUMMER*

SALATBAR

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: Gegrilltes Fladenbrot, Kräuterbaguette und Olivenbrot.

FLEISCHAUSWAHL

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, Cocktailsoße und zweierlei Buttersorten.

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

DESSERT BUFFET

Vanille- Panna- Cotta mit Himbeersoße

Auswahl von frischen Beeren mit Limonenjoghurt

PREIS 55,40 € 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.

GRILLBUFFET *VEGETARIANA*

KALTES BUFFET

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).

VOM GRILL

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.

DESSERT BUFFET

2erlei Dessert im Gläsle, Joghurtterrine im Baumkuchenmantel

Salat von frischen Früchten

PREIS 39,70 € 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.

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)	**4,50 €**
Garnelenspieß (100 g)	**7,50 €**
Rinderfilet (100 g)	**16,50 €**
Rinderhüftsteak (100 g)	**8,50 €**
Schweinehalssteak (100 g)	**4,00 €**
Entrecote (100 g)	**12,50 €**
Roastbeef (100 g)	**13,50 €**
Lachs in der Folie (100 g)	**12,50 €**

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

KNACKIGE SALATE

Salatbar *klein und fein* **6,30 €**

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* **8,40 €**

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 **6,20 €**

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). **8,40 €**

Räucherfischplatte aus dem Rauch (hausgemacht) Wildlachs, Forellenfilets, Saibling und Heilbutt mit Dill-Senfsoße, Sahnemeerrettich und Preiselbeermeerrettichsahne. **15,50 €**

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße. **15,50 €**

Parmaschinken mit Melone und Feigen. **10,80 €**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterremoulade. **11,50 €**

Vitello Tonnato in Thunfischsoße. **9,50 €**

Ländliche Schinkenplatte mit Schwarzwälder Schinken, Tiroler Bauernspeck und Lachsschinken. **8,50 €**

Der Eyecatcher für jedes Buffet: Ganzer pochierter 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. **5,90 €**

Tomatencremesuppe mit Basilikumbrotwürfel und Olivenöl. **6,30 €**

Aufgeschlagenes Kräutersüppchen. **6,30 €**

Rahmsuppe von Waldpilzen. **6,30 €**

Aufgeschlagenes Currysüppchen mit Hähnchenbrust. **6,30 €**

Kartoffelsuppe mit Majoran, Speckwürfel und Croutons. **5,90 €**

GEFLÜGEL

Putenbrustmedaillons in Sherrysoße mit Steinchampignons (Portion 180 g).	**12,90 €**
Landentenbrust mit Honig glasiert und Portweinsoße (Portion 180 g).	**20,00 €**
Panierte Hähnchenbrustschnitzelchen mit Zitronenspalten (Portion 160 g).	**12,90 €**
Maispoulardenbrust in Rosmarin gebraten (Portion 180 g).	**15,90 €**

SCHWEIN

Schweinemedaillons in Waldpilzsoße (180 g).	**14,00 €**
Krustenbraten mit Schwarzbiersoße (200 g).	**10,60 €**
Kleine panierte Schweineschnitzelchen (180 g).	**12,50 €**

RIND

Kleine Zwiebelrostbrätle mit Trollingersößle (180 g).	**20,50 €**
Rinderhüftsteaks in Kräuterbutter gebraten mit Pfefferrahmsoße (180 g).	**16,70 €**
Medaillons vom Rinderfilet mit Rotwein-Schalottensoße (Portion 180 g).	**26,50 €**

K A L B

Glasierte Kalbsbäckle in Trollingersoße mit Gemüsewürfel (Portion 200 g).	**22,50 €**
Zart rosa gebratene Kalbshüfte mit Rahmsoße (Portion 200 g).	**19,90 €**
Saltinbocca vom Kalb mit Salbeisoße und Tomatenwürfel (Portion 160 g).	**19,90 €**
Kalbsrückensteak mit Schwarzrieslingsoße und gebratenen Austernpilzen (Portion 180 g).	**25,30 €**

F I S C H

Zanderfilet auf Rahmlauch (160 g).	**18,20 €**
Wildlachsschnitte in Kräutersoße (140 g).	**18,90 €**
Kaiserbrasse in Tomaten-Olivenölsößle (150 g).	**18,20 €**
Lachsforellenschnitte in Grauburgundersoße (160 g).	**14,80 €**
Gebratene Riesengarnele in Kräuteröl (Stück).	**4,20 €**
Thunfischmedaillons in Paprika-Knoblauchbutter (150 g).	**21,00 €**

L A M M

Rosa gebratene Lammkeule an Knoblauch-Kräuterjus und Schmortomaten (Portion 200 g).	**16,70 €**
Gebratene Lammhüfte in Rotwein-Fencheljus (Portion 200 g).	**16,70 €**

W I L D

Von heimischen Wäldern (saisonal bedingt)

Hirschragout in Preiselbeersoße mit Waldpilzen (200 g).	**16,70 €**
Hirschkeule in Wacholderjus mit Apfelwürfel (180 g).	**19,40 €**
Medaillons von der Rehkeule mit Quitten-Pfeffersoße (180 g).	**22,00 €**
Hirschrückenmedaillons in Pflaumen-Pfeffersoße.	**25,30 €**

B E I L A G E N

Als Gemüsebeilage zu Ihre Hauptgerichte:

Reichhaltige Gemüseauswahl der Saison (Portion 100 g). **3,70 €**

Bitte wählen Sie, zu den Hauptgerichten Ihre Beilagen aus:

Portion - 2 Beilagen (jede weitere 1,50 €). **3,00 €**

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.	**3,00 €**

DESSERTBUFFET SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Natureller Fruchtsalat (Portion 100 g).	**6,20 €**
Gemischte Früchteplatte fein aufgeschnitten (Portion 100 g).	**6,20 €**
Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße.	**5,10 €**
Tiramisu mit Fruchtmark.	**6,90 €**
Apfelküchle mit Vanillesoße pro Stück.	**2,30 €**
Kleine Pfannkuchen mit Nougatfüllung.	**3,40 €**

DESSERT IM GLÄSCHEN

Joghurt-Limettenmousse.	**2,60 €**
Panna Cotta mit Himbeermark.	**2,60 €**
Mousse von Bitterschokolade.	**2,60 €**
Weißes Schokoladenmousse.	**2,60 €**
Grütze von Beerenfrüchten.	**2,60 €**
Joghurt-Maracujacreme.	**2,60 €**
Mangoragout.	**2,60 €**
Bayrisch-Creme mit Johannisbeermark.	**2,60 €**
Tiramisu.	**2,80 €**

REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBUFFET

MORGENS

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, 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 42,00 € pro Person

MITTERNACHTSIMBISS

Ideal zur späten Stunde. Preise pro Person.

Verschiedene Käsesorten mit Räucherwürstle, Trauben und Feigensenf, dazu reichen wir Baguette, Bauernbrot und Butter. **9,80 €**

Verschiedene Käsesorten mit Räucherwürstchen, herzhaften Schwarzwälder Schinken, luftgetrocknetem Südtiroler Bauernspeck, Mailänder Salami, Trauben, Walnüssen, Feigensenf und Birnenchutney, dazu reichen wir Baguette, Bauernbrot und Butter. **13,50 €**

Chilli con carne (auch vegetarisch möglich). **7,50 €**

Weißwürste mit Brezeln. **6,20 €**

Fleischküchle nach Großmutter Art. **6,50 €**

Kartoffelsuppe mit Saiten (auch Vegetarisch möglich). **6,50 €**

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Kartoffelwürfeln. **7,50 €**

In der Porzellanschale serviert: Unsere Currywurst in fruchtig, scharfer, Currysoße. **6,50 €**

Mini Wrap gefüllt mit Asiatischem Gemüse an Sweet- Chilisoße. **7,30 €**

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.	**39 €**

UPGRADE - Möglichleiten:

Zuzüglich buchbar **EXTRA LANG** (keine Zeitlimit 1 Sitzung) 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?

EXKLUSIVLEISTUNGEN

AUF DEN TISCH

Festliche weiße **Tischwäsche** (Preis pro Person)	**1,30 €**
Stoffservietten wieß (Preis pro Person)	**1,10 €**
Weiße Stuhlhussen	**5,90 €**
Für farbige **Schleifen** Ihrer Wahl, berechnen wir	**2,10 €**
5 armige Kerzenständer in: Weiß, Gold oder Chrom (zzgl. Spitzkerzen Ihrer Wahl).	**15,00 €**
Spitzkerzenständer Chrom (zzgl. 1 Spitzkerze 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).	**4,50 €**
Donut Wall inklusive 50 wunderschöne, leckere Donuts.	**175,00 €**
Unser **Picknick-Wagen** Für eine Freie Trauung oder Wanderung. Verleih inklusive Eis und zuzüglich Getränkeauswahl.	**55,00 €**

TECHNIK

Discoanlage ab:	**300,00 €**
Ambiente Beleuchtung im Raum. Ein besonders, stimmungsvolles Highlight ab:	**175,00 €**
Jägermeister TAP Maschine.	**49,00 €**
Boxanlage mit USB, Bluetooth und Mikrofon.	**65,00 €**

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).	**25,00 €**

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 €**
Profi WMF Kaffeemaschine-Verleih	**99,00 €**
Besteck und Gläserpauschale für Büffet.	**5,00 €**

MÖBEL UND SO

Stehtische.	**18,00 €**
Weiße Stehtischhusse.	**6,90 €**
Runde Tische Extern (zzgl Fahrt- und Personalkosten).	**37,50 €**

Zelte Meter inklusive Auf- und Abbau. Auf Anfrage

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 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!

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

FORSTHOF CATERING

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