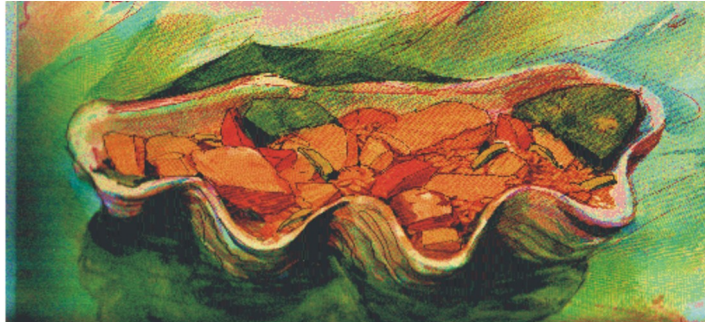


Partyservice „L e G o u r m e t“



Partyservice der besonderen Art

Michael Gropp
Hotel Altes Forsthaus
31174 Wendhausen

Wir wollen sie nicht einfach nur zufrieden stellen, sondern auch ihren Gaumen verwöhnen.

Für jede Party, Feier, Empfang, Konfirmation, Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Einweihung oder nur mal um zu genießen....;

Haben wir die passenden Vorspeisen, Suppen, Hauptgänge, Dessert sowie ganze Buffet´s oder Snacks.

In unserem kleinen Hotel, können ihre Gäste auch übernachten und bis zu 45 Personen auch bei uns feiern.

Die nachfolgenden Preise sind „Außerhaus-Preise“, sollten Sie in unseren Räumlichkeiten feiern, müssen die Preise je nach Absprache neu berechnet werden.

Für besondere Wünsche beraten wir sie auch gerne individuell.

Für Allergiker halten wir auch eine Karte der möglichen Allergene in unseren Speisen für Sie bereit.

Sie können uns telefonisch erreichen unter: 05121 / 31088

oder unter www.Altes-Forsthaus-Wendhausen.de

Ihr „Le Gourmet“-Team wünscht Ihnen beim durchblättern viel Spaß !

Inhalt

Vorspeisen	Seite 3
Suppen	Seite 4
Hauptgerichte	Seite 5 - 7
➤ Schwein	
➤ Rind	
➤ Kalb	
➤ Geflügel	
➤ Wild	
➤ Meeresfrüchte	
➤ Vegetarisch	
➤ Andere Leckereien	
Süßes nach dem Essen	Seite 8
Menüvorschläge	Seite 9
Buffet	Seite 10 - 13
Canapes	Seite 14
Snacks	Seite 15
Salate	Seite 16

Vorspeisen

1. Geräuchertes Forellenfilet an Feldsalat und Meerrettich	4,10 €
2. Gebeizter Lachs an Blattsalaten und Toast	4,65 €
3. Melonenecke mit Schinken	3,60 €
4. Feldsalat mit Balsamico-Essig und Croutons	4,40 €
5. Garnelen mit Rührei	4,80 €
6. Riesengarnelen in Kräuterbutter und Baguette	8,50 €
7. Pilzragout mit Semmelknödel (warm)	6,20 €
8. Roastbeefröllchen gefüllt mit Spargel	4,60 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Gemüse und Eierstich	3,80 €
1. Hühnerbrühe mit Reis und Karottenstreifen	3,40 €
2. Wildessenz mit Markklößchen	4,60 €
3. Gulaschsuppe	3,95 €
4. Tomatencreme	3,80 €
5. Zwiebelsuppe	3,50 €
6. Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons	4,10 €
7. Pfefferfleischsuppe	4,10 €
8. Currybeefsuppe	4,10 €
9. Paprikacremesuppe	3,60 €
10. Käsecreme	3,80 €
11. Sardische Selleriesuppe (mit Tomate)	4,70 €
12. Pfifferlingscreme	4,70 €
13. Minestrone	4,20 €
14. Champignoncremesuppe	4,10 €

Kalte Suppen für heiße Tage

15. Gazpacho	3,60 €
16. Melonensuppe	3,80 €
17. Gurkensuppe	3,30 €

Schwein

1. Saftiger Nackenbraten an gerösteten Zwiebeln	9,90 €
2. Kasselerbraten an eigener Sauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln	10,80 €
3. Gegrillte Schweinshaxen mit Weinkraut und Petersilienkartoffeln	12,20 €
4. Krustenbraten an Rotweinsauce, Auflaufkartoffeln und gemischtem Gemüse	9,80 €
5. Sahneschnitzel mit Brokkoli an Mandelbutter	11,50 €
6. Rippchen gebraten	10,80 €
7. Schweinelendchen im Ganzen gebraten, Portweinsauce, Rosenkohl und Herzoginkartoffeln	18,50 €
8. Burgunderschinken in eigener Sauce, Bayerisch Kraut und Semmelknödel	13,10 €
9. Schweinefilet mit Wirsing ummantelt im Strudelteig, und Burgundersauce	19,20 €

Rind

1. Gulaschtopf mit Mais pikant gewürzt, mit Paprika und Reis	10,50 €
2. Mediteraner Tafelspitz mit Zucchini, Aubergine und Paprika	13,20 €
3. Rindersaftbraten in Rotweinsauce, grüne Bohnen und Salzkartoffeln	12,60 €
4. Sauerbraten mit Rotweinsauce frisches Gemüse und Bouillonkartoffeln	12,30 €
5. Rinderroulade in eigener Sauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln	17,80 €
6. Rinderfilet „Wellington“, Rinderfilet in Blätterteig, gefüllt mit Champignonduxelles	38,-- €

Kalb

1. Gebratene Kalbsnuß mit Kräutern, Gemüse und Salzkartoffeln	19,80 €
2. Kalbsfrikassee mit Brokkoli und Butterreis	18,90 €

Geflügel

- | | |
|--|---------|
| 1. Gegrillte Hähnchenkeulen an Joghurdip und Curryreis | 8,90 € |
| 2. Barberie-Entenbrust gebraten, ZucchiniGemüse und Nudelnest | 21,-- € |
| 3. Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm mit Kartoffelrösti | 12,10 € |
| 4. Cordon bleu von der Truthahnbrust mit Sauce hollandaise, Gemüse der Saison und Kräutereis | 14,20 € |
| 5. Perlhuhnbrüstchen an Kirsch-Honigsauce, Romaneskoröschen und Kartoffelplätzchen | 18,90 € |
| 6. Gefüllte Poulardenbrüstchen auf Sherryrahm, Karottenstifte und Wildreis | 15,30 € |

Wild

- | | |
|---|---------|
| 1. Wildragout mit Pilzsauce, Rosenkohl und Semmelknödel | 17,90 € |
| 2. Wildbraten auf Madeirasauce, Apfelrotkohl und Butterspätzle | 21,20 € |
| 3. Fasanenbrust gebraten in Kräuterrahm Brokkoliröschen und Maispfannkuchlein | 20,10 € |

Meeresfrüchte

- | | |
|---|---------|
| 1. Bandnudeln in Rahm mit Streifen vom Lachs | 11,50 € |
| 2. Lachsfilet auf Weißweinsauce, Brokkoli und Bandnudeln | 16,10 € |
| 3. Schollenfilets mit Speck, Prinzeßbohnen und Salzkartoffeln | 15,80 € |
| 4. Paella, Curryreis mit Meeresfrüchten | 13,80 € |

Vegetarisches

1. Frittierter Blumenkohl mit Tomatensauce	5,70 €
2. Selbstgemachte Gemüsebratlinge an Käsesauce und Butterreis	7,90 €
3. Nudelauflauf mit Gemüse und Käse überbacken	6,50 €
4. Gefüllte Curry-Schmorgurke mit Rosinen	7,80 €
5. Tomaten mit Schafskäse gefüllt und grüner Salat	7,10 €
6. Champignon-Gemüse Pfanne mit frischen Kräutern	9,80 €

Andere Leckereien

1. Lamm-Tomaten-Spieße mit Ruccolasalat und Baguette	14,70 €
2. Lammkeule mit Rosmarin, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin	15,90 €
3. Käse- Makkaroni- Auflauf	7,80 €
4. Königsberger Klopse, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	9,10 €
5. Geschmortes Kaninchen mit Rotweinsauce und Röstkartoffeln	15,80 €
6. Gemischter Braten an feiner Sauce, Gemüseplatte und Salzkartoffeln	14,-- €
7. Paprika gefüllt mit Hackfleisch und Reis, Tomatensauce dazu Salzkartoffeln	9,80 €

Süßes nach dem Essen

1. Mousse au chocolate hell oder dunkel	3,50 €
2. Beerengrütze	3,70 €
3. Pancakes mit Ahornsirup	2,90 €
4. Himbeercreme, Zitronencreme, Orangencreme	3,60 €
5. Schupfnudeln mit Zimt und Zucker	3,70 €
6. Bayerisch Creme	4,10 €
7. Grießflammerie mit Himbeersauce	3,60 €
8. Rotweinpfeffel oder Birne mit Vanillesauce	3,50 €
9. Gelbe Grütze	3,80 €
10. Hausgemachter Obstsalat	4,90 €
11. Tiramisu hausgemacht	5,80 €
12. Südseesalat mit Papaya, Bananen, Trauben und Mandarinen	5,19 €

Menuevorschläge

Holsteiner Katenschinken an frischer Ananas

*

Glacierter Truthahnbraten in Champignonrahm
Butterkarotten und Butterreis

*

Creme Caramel

Pro Person 23,90 €

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

*

Schweinebraten in Dunkelbiersauce
Bayrisch-Kraut und Salzkartoffeln

*

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesauce

Preis pro Person 21,80 €

Wildkraftbrühe mit Champignons

*

Putenbrustbraten in Rahmsauce
verschiedene Gemüse und Kräuterreis

*

Reis Trautmannsdorff

Preis pro Person 24,50 €

Champignoncreme

*

Wildragout mit Preiselbeeren, Rotkohl und
Kartoffelgratin

*

Vanillecreme

Preis pro Person 24,60 €

Für weitere Vorschläge stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

KALTES BUFFET „RUSTIKAL“

Thüringer Mett mit Zwiebeln

Luftgetrockneter Schinken und Mettwurst

Gemischte Bratenplatte (kalt)

Hähnchenkeulen

Heringsfilet nach Matjesart eingelegt mit
Gurke, Zwiebeln und Äpfel in
Joghurtsauce

Käseplatte mit französischen Käsesorten

Bunter Krautsalat und knackige Salate

Verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person 21,-- €

KALTES BUFFET „ALTES FORSTHAUS“

Schweinemedallions mit Gänseleberpastete

Roastbeef zart rosa gebraten
mit Remouladensauce

Luftgetrockneter, roher Schinken mit Melone

Gefüllte Eier

Gebeizter Lachs an Dillsenfauce

Matjesfilet nach Hausfrauenart

Geräucherte Forelle, Makrele und Aal mit Sahnemeerrettich

Knackiger Salat mit verschiedenem Dressing

Geräucherte Putenbrust

Käseplatten mit verschiedenen französischen Käsesorten

verschiedene Brotsorten und Butter

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 26,-- €

KALT-WARMES BUFFET „SCHLEMMERTRAUM“

Gebackene Meersfrüchte

Lachsseite in Rauch gegart

Gebeizter Lachs an Senf-Dill-Sahne

Terrine vom Wild mit
Sauce Cumberland

Geschnittenes Rohkostgemüse mit
verschiedenen Dressings

Medaillons von Rind und Kalb

Gefüllte Poulardenbrust

W A R M E R T E I L

Tranchen aus dem Kalbsrücken
Pfefferrahmsauce
Kohlrabistreifen und Pommes Macaire

D E S S E R T

Gelber Grütze

Das Beste von verschiedenen Früchten

Mousse au chocolate

Preis pro Person 32,-- €

B U F F E T „L E G O U R M E T“

Hirschrücken im Ganzen gebraten

Gefüllter Lachs

Räucherfischauswahl

Käseauswahl

Lachsschinken

Riesengarnelen in Kräuterbutter

Scheiben vom Kalbsrücken

Medaillons von Rind, Schwein und Wild

S A L A T E

Apfel-Lauchsalat

Auswahl von Blattsalaten

Geflügelsalat

Reissalat

Krabbencocktail

D E S S E R T

Reis Trautmansdorff

Bayerisch Crème

Pro Person 34,50 €

Canapés

1. Gebeizter Lachs	2,80 €
2. Geräucherter Lachs	2,40 €
3. Geräucherte Forelle	2,40 €
4. Blue Castello mit Traube	2,40 €
5. Katenrauchschinken mit Cornichons	1,90 €
6. Kasslerbraten	1,90 €
7. Eichsfelder Mettwurst	1,90 €
8. Medaillons von Rind oder Wild	2,60 €
9. Medaillons von Schwein oder Pute	2,40 €
10. Schnittkäse	2,20 €

Mindestbestellung 25 Stück, mindestens 5 Stück pro Sorte.

Snacks

Die Preise beziehen sich auf Portionen (á 5 Stück).

1. Gebackene Garnelen mit verschiedenen Dips	4,10 €
2. Spargel in Schinken gerollt	3,40 €
3. Wildkrusteln	4,40 €
4. Currybällchen	3,90 €
5. Käsesnacks	2,90 €
6. Kräcker mit Frischkäse	2,90 €
7. Cocktailwürstchen im Speckmantel	2,60 €
8. Melone mit rohem Schinken	2,70 €
9. Lachsfarce in Blätterteig	3,90 €
10. Gebackene Lachstäschchen aus Yufkateigfladen	4,40 €
11. Datteln im Speckmantel	3,30 €

Salate

Die Preise für die Salate sind auf Kilo je Salat bezogen.

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum	11,-- €
Kartoffel-Specksalat	8,50 €
Bohnensalat	8,50 €
Eiersalat	8,70 €
Rindfleischsalat	14,50 €
Chicoreesalat mit Mandarinen	8,80 €
Makkaroni-Salat mit Majonaise und Gemüse	9,20 €
Italienischer Reissalat (Kapern, Oliven, Parmesan, Schinken)	9,90 €
Apfel-Lauch-Salat	9,80 €
Walldorfsalat	15,70 €
Matjessalat	17,-- €
Teufelssalat	9,80 €
Gurkensalat	5,80 €
Eisbergsalat mit Essig-Öl-Marinade und Croutons	7,60 €
Geflügelsalat	15,90 €
Käsesalat	12,90 €
Krautsalat	6,90 €

Was können wir Ihnen sonst noch bieten...

Für Ihre Feier liefern wir Ihnen auf Wunsch auch Besteck, Geschirr und Zubehör für Küche und Buffet.

Bitte entnehmen sie unsere Mietpreise nachfolgender Preisliste.

Chefing Dish (Wärmerechaud) incl. Brennpaste	4.00 €
Suppenwärmer	3.00 €
Teller mit Besteck	0,80 €
Suppentasse mit Untertasse und Löffel	0.70 €

Zubehör wie Töpfe, Kellen und andere Geräte auf Anfrage.

Zum Schluss noch unsere Lieferbedingungen

Die Angebote in unserer Preisliste sind freibleibend und gelten bis zum Erscheinen einer neuen Angebotsliste.

Individuelle Angebote, die wir für sie erstellen, behalten 3 Wochen ihre Gültigkeit.

Im Umkreis von 10 km liefern wir frei Haus, darüber hinaus entsteht eine Pauschale von **10,-€**

Nur sofortige Beanstandungen bei Anlieferung können berücksichtigt werden.

Die ausgelieferte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Die ausgeliehenen Gegenstände erbitten wir gesäubert zurück, ist das Reinigen bei Ihnen nicht möglich, berechnen wir für die Reinigung des Geschirrs **1,- € pro Person**.

Wünschen sie eine Abholung des geliehenen Inventars, berechnen wir eine Kostenpauschale von **15,- €**.

Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen gehen zu Lasten des Kunden.
Es wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Eine Stornierung des Auftrages ist nur kostenfrei, wenn sie uns mind. 3 Tage vor dem festgelegten Termin mitgeteilt wird. Bei kurzfristigen Absagen werden 50 % des Auftragwertes berechnet.

Mit der Bestellung werden unsere Lieferbedingungen anerkannt.

Räumlichkeiten

Sollten Sie unsere Räume in Anspruch nehmen, haben alle in der Preisliste aufgeführten Preise keine Gültigkeit, da wir einen anderen Steuersatz, Mehraufwand für Tischwäsche, Kerzen, Servietten, Energiekosten und Reinigung sowie Service mit einrechnen müssen.

Stand Januar 2025