

# 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 per FAX

05121 / 31089

oder unter

[www.Altes-Forsthaus-Wendhausen.de](http://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
Canapees	Seite 14
Snacks	Seite 15
Salate	Seite 16

## Vorspeisen

1. Geräuchertes Forellenfilet an Feldsalat und Meerrettich	3,90 €
2. Gebeizter Lachs an Blattsalaten und Toast	4,50 €
3. Melonenecke mit Schinken	3,10 €
4. Feldsalat mit Balsamico-Essig und Croutons	3,80 €
5. Garnelen mit Rührei	4,-- €
6. Riesengarnelen in Kräuterbutter und Baguette	7,50 €
7. Pilzragout mit Semmelknödel (warm)	5,20 €
8. Roastbeefröllchen gefüllt mit Spargel	3,50 €

## **Suppen**

1. Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Gemüse und Eierstich	3,20 €
2. Hühnerbrühe mit Reis und Karottenstreifen	2,90 €
3. Wildessenz mit Markklößchen	3,80 €
4. Gulaschsuppe	3,20 €
5. Tomatencreme	3,20 €
6. Zwiebelsuppe	2,90 €
7. Kartoffel-Lauchsuppe mit Croutons	3,70 €
8. Pfefferfleischsuppe	3,70 €
9. Currybeefsuppe	3,70 €
10. Paprikacremesuppe	2,90 €
11. Käsecreme	3,20 €
12. Sardische Selleriesuppe (mit Tomate)	3,80 €
13. Pfifferlingscreme	3,90 €
14. Minestrone	3,50 €
15. Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstangen	4,10 €
16. Champignoncremesuppe	3,10 €

## **Kalte Suppen für heiße Tage**

17. Gazpacho	2,90 €
18. Melonensuppe	3,20 €
19. Gurkensuppe	2,80 €

## **Schwein**

- |  |         |
|--|---------|
| 1. Saftiger Nackenbraten an gerösteten Zwiebeln  | 6,70 €  |
| 2. Kasselerbraten an eigener Sauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln                                    | 7,50 €  |
| 3. Gegrillte Schweinshaxen mit Weinkraut und Petersilienkartoffeln                                   | 7,50 €  |
| 4. Krustenbraten an Rotweinsauce, Auflaufkartoffeln und gemischtem Gemüse                            | 8,10 €  |
| 5. Sahneschnitzel mit Brokkoli an Mandelbutter   | 7,10 €  |
| 6. Rippchen gebraten   | 7,20 €  |
| 7. Schweinelendchen im Ganzen gebraten, Portweinsauce, Brüsseler Kohlsprossen und Herzoginkartoffeln | 14,50 € |
| 8. Burgunderschinken in eigener Sauce, Bayerisch Kraut und Semmelknödel                              | 8,10 €  |
| 9. Schweinefilet mit Wirsing ummantelt im Strudelteig, und Burgundersauce                            | 15,80 € |

## **Rind**

- |   |         |
|---|---------|
| 1. Gulaschtopf mit Mais pikant gewürzt, mit Paprika und Reis                            | 7,80 €  |
| 2. Mediteraner Tafelspitz mit Zucchini, Aubergine und Paprika                           | 7,80 €  |
| 3. Rindersaftbraten in Rotweinsauce, grüne Bohnen und Salzkartoffeln                    | 8,80 €  |
| 4. Sauerbraten mit Rotweinsauce frisches Gemüse und Bouillonkartoffeln                  | 9,20 €  |
| 5. Rinderroulade in eigener Sauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln                    | 9,80 €  |
| 6. Rinderfilet „Wellington“, Rinderfilet in Blätterteig, gefüllt mit Champignonduxelles | 21,-- € |

## **Kalb**

- |   |         |
|---|---------|
| 1. Gebratene Kalbsnuß mit Kräutern, Gemüse und Salzkartoffeln | 16,80 € |
| 2. Kalbsfrikassee mit Brokkoli und Butterreis                 | 15,90 € |

## **Geflügel**

- |   |         |
|---|---------|
| 1. Gegrillte Hähnchenkeulen an Joghurdip und Curryreis  | 6,10 €  |
| 2. Barberie-Entenbrust gebraten, Zucchini Gemüse und Nudeln                                   | 16,-- € |
| 3. Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm mit Kartoffelrösti                             | 9,10 €  |
| 4. Cordon bleu von der Truthahnbrust mit Sauce hollandaise, Gemüse der Saison und Kräuterreis | 9,50 €  |
| 5. Perlhuhnbrüstchen an Kirsch-Honigsauce, Romaneskoröschen und Kartoffelplätzchen            | 15,90 € |
| 6. Gefüllte Poulardenbrüstchen auf Sherryrahm, Karottenstifte und Wildreis                    | 11,90 € |

## **Wild**

- |   |         |
|---|---------|
| 1. Wildragout in Hagebuttenrahmsauce, Rosenkohl und Semmelknödel              | 14,90 € |
| 2. Wildbraten auf Madeirasauce, Apfelrotkohl und Butterspätzle                | 17,90 € |
| 3. Fasanenbrust gebraten in Kräuterrahm Brokkoliröschen und Maispfannkuchlein | 18,80 € |

## **Meeresfrüchte**

- |  |         |
|--|---------|
| 1. Bandnudeln in Rahm mit Streifen vom Lachs   | 9,50 €  |
| 2. Lachsschaumklößchen auf Weißweinsauce   | 11,80 € |
| 3. Speckforelle mit Kräuter und Frischkäse gefüllt, Wirsinggemüse und Bouillonkartoffeln | 14,-- € |
| 4. Schollenfilets mit Speck, Prinzeßbohnen und Salzkartoffeln                            | 10,80 € |
| 5. Paella, Curryreis mit Meeresfrüchten  | 12,20 € |
| 6. Lachsfilet im Blätterteig mit Brokkoli und Sauce hollandaise                          | 17,80 € |

## **Vegetarisches**

1. Frittierter Blumenkohl mit Tomatensauce	4,10 €
2. Selbstgemachte Gemüsebratlinge an Käsesauce und Butterreis	6,30 €
3. Nudelauflauf mit Gemüse und Käse überbacken	5,10 €
4. Gefüllte Curry-Schmorgurke mit Rosinen	6,40 €
5. Tomaten mit Schafskäse gefüllt und grüner Salat	6,10 €
6. Champignon-Gemüse Pfanne mit frischen Kräutern	8,20 €
7. Fenchelschiffchen mit Kartoffelpüree	3,90 €

## **Andere Leckereien**

1. Lamm-Tomaten-Spieße mit Ruccolasalat und Baguette	11,70 €
2. Lammkeule mit Rosmarin, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin	13,90 €
3. Käse- Makkaroni- Auflauf	6,10 €
4. Königsberger Klopse, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	7,10 €
5. Geschmortes Kaninchen mit Rotweinsauce und Röstkartoffeln	12,80 €
6. Gemischter Braten an feiner Sauce, Gemüseplatte und Salzkartoffeln	11,20 €
7. Paprika gefüllt mit Hackfleisch und Reis, Tomatensauce dazu Salzkartoffeln	7,80 €

## **Süßes nach dem Essen**

1. Mousse au chocolate hell oder dunkel	3,10 €
2. Beerengrütze	3,20 €
3. Pancakes mit Ahornsirup	2,40 €
4. Himbeercreme, Zitronencreme, Orangencreme	3,40 €
5. Schupfnudeln mit Zimt und Zucker	3,20 €
6. Bayerisch Creme	3,50 €
7. Grießflammerie mit Himbeersauce	2,70 €
8. Rotweinalpfel oder Birne mit Vanillesauce	2,90 €
9. Gelbe Grütze	3,20 €
10. Hausgemachter Obstsalat	3,90 €
11. Tiramisu hausgemacht	4,40 €
12. Südseesalat mit Papaya, Bananen, Trauben und Mandarinen	4,10 €



## Menuevorschläge

Holsteiner Katenschinken an frischer Ananas

\*

Glacierter Truthahnbraten in Champignonrahm

Butterkarotten und Butterreis

\*

Creme Caramel

Pro Person 19,90 €

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

\*

Schweinebraten in Dunkelbiersauce

Bayrisch-Kraut und Salzkartoffeln

\*

Hausgemachte Rote Grütze

mit Vanillesauce

Preis pro Person 18,80 €

Wildkraftbrühe mit Champignons

\*

Putenbrustbraten in Rahmsauce

verschiedene Gemüse und Kräuterreis

\*

Reis Trauttmannsdorff

Preis pro Person 17,50 €

Champignoncreme

\*

Wildragout mit Preiselbeeren, Rotkohl und

Kartoffelgratin

\*

Vanillecreme

Preis pro Person 19,90 €

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 15,-- €**

## 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 18,- €**

# KAL T – W A R M E S B U F F E T „S C H L E M M E R T R A U M“

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 24,50 €**

## **BUFFET „LE GOURMET“**

Hirschrücken im Ganzen gebraten

\*\*\*

Gefüllter Lachs

\*\*\*

Räucherfischauswahl

\*\*\*

Garnelen im Kokos- und Knuspermantel

\*\*\*

Käseauswahl

\*\*\*

Lachsschinken

\*\*\*

Riesengarnelen in Kräuterbutter

\*\*\*

Scheiben vom Kalbsrücken

\*\*\*

Medaillons von Rind, Schwein und Wild

### **SALATE**

Apfel-Lauchsalat

\*\*\*

Auswahl von Blattsalaten

\*\*\*

Geflügelsalat

\*\*\*

Reissalat

\*\*\*

Krabbencocktail

### **DESSERT**

Reis Trautmansdorff

\*\*\*

Bayerisch Crème

**Pro Person 29,50 €**

## Canapés

1. Gebeizter Lachs	2,60 €
2. Geräucherter Lachs	2,20 €
3. Geräucherte Forelle	2,20 €
4. Blue Castello mit Traube	2,20 €
5. Katenrauchschinken mit Cornichons	1,70 €
6. Kasslerbraten	1,70 €
7. Eichsfelder Mettwurst	1,70 €
8. Medaillons von Rind oder Wild	2,40 €
9. Medaillons von Schwein oder Pute	2,20 €
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	3,90 €
2. Garnelen im Kokosmantel	3,60 €
3. Spargel in Schinken gerollt	2,90 €
4. Wildkrusteln	3,80 €
5. Currybällchen	2,90 €
6. Käsesnacks	2,40 €
7. Kräcker mit Frischkäse	2,40 €
8. Cocktailwürstchen im Speckmantel	2,10 €
9. Melone mit rohem Schinken	2,20 €
10. Lachsfarce in Blätterteig	3,35 €
11. Gebackene Lachstäschchen aus Yufkateigfladen	3,85 €
12. Datteln im Speckmantel	2,80 €

## Salate

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

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum	9,50 €
Kartoffel-Specksalat	7,20 €
Bohnensalat	7,20 €
Eiersalat	7,80 €
Rindfleischsalat	14,50 €
Chicoreesalat mit Mandarinen	7,80 €
Makkaroni-Salat mit Majonaise und Gemüse	9,20 €
Italienischer Reissalat (Kapern, Oliven, Parmesan, Schinken)	9,90 €
Apfel-Lauch-Salat	9,30 €
Walldorfsalat	14,70 €
Matjessalat	16,-- €
Teufelssalat	9,50 €
Gurkensalat	5,50 €
Eisbergsalat mit Essig-Öl-Marinade und Croutons	5,40 €
Geflügelsalat	15,20 €
Käsesalat	12,40 €
Krautsalat	5,90 €



## 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,- €**

Fehlmenge, 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 April 2017**