

Catering

Stellen Sie sich Ihr Catering ganz individuell nach Ihren Wünschen zusammen. Wählen Sie sich Ihr Wunschpaket und dann die Komponenten ganz nach Ihrem Geschmack aus. Salbeibutter, FORSTHAUS grüne Kräutersauce und Krustenbrot wird bei jeder Bestellung mitgeliefert

Paket 1	Paket 2	Paket 3
1 Salat	2 Salate	2 Salate
1 Vorspeise	1 Vorspeise	2 Vorspeisen
1 Hauptgang	2 Hauptgänge	3 Hauptgänge
1 Beilage	2 Beilagen	3 Beilagen
1 Dessert	1 Dessert	2 Dessert
29 €	39 €	55 €

Salate

- Salat von geschmorten Kartoffeln, Paprika, Gurke und Zwiebeln
- Kartoffel-Gurkensalat mit frischen Kräutern aus dem FORSTHAUS Garten
- Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und getrockneten Tomaten
- Marinierter Spitzkohlsalat mit Walnüssen und Cranberrys
- Zucchini-Salat mit Minze, Knoblauch, Chili, Zitrone und Olivenöl
- Spinatsalat mit Kirschtomaten, Datteln und Mandeln
- Rote Bete Salat mit Schafskäse, roten Zwiebeln und Honig-Senf Vinaigrette
- Süßkartoffelsalat mit Seranoschinken, Feigen und Ziegenkäse
- Bohnen-Paprikasalat mit Knoblauch und frischen FORSTHAUS Kräutern

Vorspeisen

- Rosmarinschinken mit frischem Kern
- Schwarzwälder Schinken mit roten Zwiebeln und Radieschensprossen
- Rotwurst vom Susländer Schwein mit Apfelchutney
- Ziegenfrischkäse mit Radieschen
- Grillgemüse mit frischen Kräutern
- Baby Mozzarella mit confierten Tomaten und Basilikum-Pesto
- Matjesfilet mit eingekochten Äpfeln, Feldsalat und Schmand

Hauptgänge

Vegan/vegetarisch

- Gemüsecurry mit Süßkartoffeln
- Pilzravioli mit gebratenen Zucchini und Kürbiskernen in Parmesansauce
- Kürbisteigtaschen mit frischen Kräutern
- Hausgemachte Spinatknödel mit mariniertem Spitzkohl, Champignons und gehobeltem Bergkäse
- Kartoffel-Lauchgratin

Fisch

- Geräuchertes Lachsfilet auf Schmorpaprika mit Zwiebelknoblauch
- Lachsfilet auf Gemüserahm mit rosa Beeren
- Zanderfilet auf geschmorten Gurken mit Dill
- Kabeljau auf gebratenen Zucchini mit Tomatenpesto
- Gedünsteter Kabeljau auf Rahmporree

Catering

Fleisch

- Zarter Sauerkrautgulasch vom Susländer Schwein
- Schweinebraten mit Thymianjus
- Krustenbraten mit Senfsauce und Meerrettich
- Filetmedaillons vom Havelländer Kräuterschwein mit Champignonrahmsauce
- Confierte Hähnchenoberkeule ohne Knochen mit frischen Kräutern
- Hähnchenrahmgeschnetzeltes mit Ofenpaprika
- Gegrillte Maishähnchenbrust mit Artischocken und getrockneten Tomaten
- Wildgoulasch mit Wacholder und Rosmarin
- Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus und Wurzelgemüse
- Rinderbraten in kräftiger Burgundersauce
- Rindergoulasch mit Paprika

Beilagen

- Spinat-Pilz-Pasta mit gehobeltem Parmesan
- Birnenrotkohl
- Rahmsauerkraut
- Speckrosenkohl
- Kressekartoffeln
- Getrüffelter Kartoffelstampf mit Gartenkresse
- Kartoffel-Lauchragout mit Bergkäse überbacken
- Schupfnudeln
- Semmel- oder Kartoffelklöße
- Mediterranes Gemüse
- Geschmorter Spitzkohl
- Gnocchi mit Basilikumpesto
- Butterspätzle
- Kräuterreis

Desserts

- Panna Cotta mit eingekochten Himbeeren
- Dunkles Schokoladenmousse mit Minze aus dem FORSTHAUS Garten
- Crème Brûlée mit frischen Beeren und einem Hauch Karamell
- Frischer Obstsalat der Saison
- FORSTHAUS Rote Grütze mit Vanillesauce

Kinder unter 4 Jahre sind bei allen Speisen ohne Berechnung, von 5-12 Jahre berechnen wir 50%.

Weiterer Salat oder Dessert	4 € pro Gast
Weitere Vorspeise oder Beilage	5 € pro Gast
Weiterer Hauptgang	6 € pro Gast

Mindestanzahl der Bestellung	20 Gäste
Geschirrpauschale mit Teller, Besteck und Serviette (nach Absprache)	4 € pro Gast
Kosten Anlieferung	3 € / km
Abholung (auch selber möglich)	3 € / km
Buffetausstattung mit Warmhaltebehälter, Brennpaste und Vorlegebesteck	inklusive