



Empfang mit Aperitif im Garten

(bis zu 1 Stunde)

Wir bieten Ihren Gästen erste Erfrischungen mit Wasser und Saft am Außentresen an. 6 €

Begrüßen Sie Ihre Gäste zum Beispiel mit

- FORSTHAUS-Minzbowle mit Ginger Ale und Prosecco 0,2
- FORSTHAUS-Erdbeer- oder Rosenbowle, Orangensaft 0,2 9 €

Alternativ

- Empfang mit Champagner, Crémant oder Cocktails auf Anfrage

Fingerfood zum Empfang

FORSTHAUS-Variation I

- Im kleinen Weckglas angerichteter Spitzkohlsalat mit geräucherter Entenbrust
- Wrap mit hausgeräuchertem Lachs, Limettenhumus und feinem Salat
- Gebratene Hähnchenbrust mit Rucola im Speckmantel auf dem Spieß und geschmorte Kartoffeln, lauwarm serviert 16 €

FORSTHAUS-Variation II

- Laugenkonfekt mit Schnittlauch-Schmand zum Dippen
- Garnelen-Cocktail im Weckglas mit Paprika, Mango an leicht pikanter Marinade
- Wrap mit Tomaten-Pesto, Rucola & Auberginen 17 €

Kuchen, Kaffeespezialitäten und Tee

Verbringen Sie Ihre Kaffee-Zeit bei schönem Wetter im Garten. Wir decken die Tische auf Wunsch in weiß ein. Frisch gebrühter Filterkaffee steht in Kannen auf den Tischen bereit. Zusätzlich bieten wir Kaffeespezialitäten oder Trinkschokolade vom Kaffeefollautomaten am Kuchenbuffet an. Hier steht auch eine Auswahl an Teesorten für Sie bereit. Gern können Sie die Kräuter dafür selbst aus unserem BIO-Kräutergarten ernten. Zusätzlich stellen wir Mineralwasser und unsere hausgemachte Holunderblüten-Minz-Limonade bereit.

Dazu servieren wir verschiedene Kuchenspezialitäten, klassisch vom Blech oder im Glas, je nach Saison wechselnd. 24 €

Krümelpauschale 4 €

Eisbar

In unserer FORSTHAUS-Eisbar finden Sie verschiedene Sorten Eis (Vanille, Schokolade und Erdbeere) inklusive Topping's zur Selbstbedienung. Die Eisbar steht Ihnen den ganzen Tag zur Verfügung.

50 Kugeln	110 €
100 Kugeln	220 €
150 Kugeln	330 €

FORSTHAUS kulinarisch



Ob Fingerfood, Grillbuffet, Paellapfanne, Heißes aus unserem freihängendem Suppenkessel, Lachs oder Wildschwein, gegart über offenem Feuer, vegane und vegetarische Speisen – gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche. Bei der Zubereitung aller Speisen legen unser Küchenchef Joachim Schöber und sein Team besonderen Wert auf eine gesunde und frische Küche mit regionalen Zutaten. Im Folgenden einige Vorschläge, diese können entsprechend Ihren Wünschen variiert werden. Gerne bieten wir auch ein rein vegetarisches oder veganes Buffet an.

FORSTHAUS-Buffets

FORSTHAUS-Vorspeisen, die für alle Buffets zubereitet werden

- Rosmarinschinken mit frischem Kern
- Schwarzwälder Schinken mit roten Zwiebeln und Radieschensprossen
- Rotwurst vom Susländer Schwein mit Apfelchutney
- Ziegenfrischkäse mit Radieschen
- Salat von geschmorten Kartoffeln, Paprika, Gurke und Zwiebeln
- Marinierter Spitzkohl mit Walnüssen und Cranberrys
- Baby Mozzarella mit confierten Tomaten und Basilikum-Pesto
- Matjesfilet mit eingekochten Äpfeln, Feldsalat und Schmand
- Salbeibutter, FORSTHAUS grüne Kräutersauce und Krustenbrot

Brandenburger Buffet

- Zarter Sauerkrautgulasch vom Susländer Schwein
- Zanderfilet auf geschmorten Gurken
- Hähnchenoberkeule ohne Knochen in Sonnenblumenöl confiert
- Spinat-Pilz-Pasta mit gehobeltem Parmesan
- Kressekartoffeln

45 €

Sommerswalder Buffet

- Geschmorte Wildschweinkeule mit Wacholder und Rosmarin
- Kabeljau auf geschmorten Zucchini mit Tomatenpesto
- Hähnchenrahmgeschnetztes mit Kräuterreis und Ofenpaprika
- Handgeschälte Petersilienkartoffeln

52 €

Garten Buffet

- Mariniertes Steak vom Susländer Schwein vom Grill
- Grobe angebrühte Fenchel-Bratwurst vom Grill
- Zarte Rippchen mit BBQ im Ofen geschmort
- Gedünstete Kabeljaufilets auf Porreegemüse
- Hausgemachter grober Senf, FORSTHAUS grüne Kräutersauce und Knoblauch-Mayonnaise
- Frisches Ofengemüse der Saison und Kräuterkartoffeln mit Schmand

58 €

Scheunen Buffet

- Gegrillte Maishähnchenbrust mit Artischocken und getrockneten Tomaten
 - Geschmorte Ochsenbäckchen mit Rotweinjus
 - Geräuchertes Lachsfilet auf Schmorpaprika mit Zwiebelknoblauch und Ravioli
 - Gemüsecurry mit gebratenen Salzwassergarnelen und Süßkartoffeln
 - Getruffelter Kartoffelstampf mit Gartenkresse
- 65 €

Forsthaus „Style“

- Roastbeef vom Mecklenburger Wiesenrind mit rauchiger BBQ-Sauce vom Grill
 - Lachsfilet vom Brett mit frisch gehobeltem Meerrettich und Knoblauchdip
 - Marinierte Schaschlikspieße mit Paprika-Tomatendip
 - Confierte Hähnchenoberkeule ohne Knochen mit frischen Kräutern
 - Mediterranes Gemüse in der Pfanne am Buffet zubereitet
- 67 €

FORSTHAUS Desserts zu dem Buffet Ihrer Wahl

- Panna Cotta mit eingekochten Himbeeren
- Dunkles Schokoladenmousse mit Minze aus dem FORSTHAUS Garten

FORSTHAUS-Tischbuffets

FORSTHAUS-Vorspeisen, die wir für alle Tischbuffets auf dem Brett vorab servieren

- Rosmarinschinken mit frischem Kern
- Geräucherte Entenbrust mit roter Zwiebel und Radieschensprossen
- Gebeizte Lachsfilets mit Preiselbeer-Meerrettich
- Bio Kobe Bergblumenkäse mit fruchtigem Senf
- Salbeibutter, FORSTHAUS grüne Kräutersauce
- Krustenbrot und Laugenbrötchen

Berliner Tischbuffet

- Gebratenes Zanderfilet auf geschmorten Gurken
 - Gegrillte Maishähnchenbrust mit Artischocken und getrockneten Tomaten
 - Kressekartoffeln und Gnocchi
- 48 €

Remisen Tischbuffet

- Wildschweinkeule mit Wacholder und Rosmarin, sowie geschmorten Spitzkohl
 - Lachsfilet auf Gemüserahm mit rosa Beeren
 - Butterspätzle und handgeschälte Kartoffeln
- 52 €

Forsthaus Tischbuffet

- Geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse
 - Gedünsteter Kabeljau auf Porreegemüse
 - Getruffeltes Kartoffelpüree und Gemüseravioli mit Basilikumpesto
- 54 €

FORSTHAUS Desserts zu dem Tischbuffet Ihrer Wahl

- Crème Brûlée mit frischen Beeren und einem Hauch Karamell
- FORSTHAUS Rote Grütze mit Vanillesauce

Extras zu unseren Buffets und Tischbuffets

- Käsebrett vom Bio Kobe Hof mit Trauben, Senfsauce und Salbeibutter 8 €
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster 5 €
- Vanille- oder Schokoladeneis 2 €

FORSTHAUS-Menüs

Garten Menü

- Kartoffelsüppchen mit Majoran, roten Zwiebeln
- Zarter Sauerkrautgulasch auf Kartoffelstampf mit Gartenkresse garniert
- Schokoladensorbet mit eingekochten Beeren, Buttercrumble und frischer Minze 35 €

Remisen Menü

- Wildkräutersalat mit Rote Bete Rohkost, confierten Tomaten und Krustenbrust
- Kabeljau auf Schnittlauch-Pilzrisotto und Basilikumpesto
- Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Vanilleeis und Himbeeren 39 €

Sommerswalder Menü

- Blumenkohl-Kokosmilch-Süppchen mit rotem Curry und Lauchzwiebeln
- Zart geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinjus mit Pfannengemüse und Kräuter-Schmorkartoffeln
- Dunkle Schokoladenmousse mit Heidelbeeren und Florentiner Gebäck 42 €

Forsthaus „Style“ Menü

- Gratiniertes Ziegenfrischkäse an Wildkräutersalat und Schmorpaprika
- Lachfilet auf dem Brett serviert mit cremiger Polenta, geschmorter Zucchini und Dillrahm
- Hausgemachter Marillenknödel mit Vanillebrösel und eingekochten Kirschen 45 €

Mitternachtssnack

- Berliner Currywurst mit hausgemachter Sauce und Brötchen 6 €
- Partybouletten mit Spreewälder Gurken und unserem hausgemachten groben Senf, sowie Brotkorb 7 €
- Hot Dog Station mit Beilagen zur Selbstbedienung 6 €
- Laugenkonfekt mit salziger Fassbutter und cremigem Obazda 5 €
 - zusätzlich mit Wacholderschinken +3 €
- Soljanka vom heimischen Wild 7 €
- Chili con Carne oder Chili con Soja 7 €
- Käsebrett vom Bio Kobehof mit Trauben, Senfsauce und Salbeibutter 8 €
- Süßigkeiten-Bar 5 €

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

Getränkeangebot



Getränke

Das FORSTHAUS bietet Ihnen eine breite Auswahl an Getränken. Wir beraten Sie gerne bei der Wahl der passenden Weine. Falls Sie einen speziellen Getränkewunsch haben, der nicht auf unserer Getränkekarte steht, sprechen Sie uns an.

Getränkepauschale

- Grauburgunder, Weingut Pfaffmann, Pfalz
- La Gazelle Rosé, Domaine, Languedoc
- Primitivo Il Mio, Apulien
- König Ludwig Hell vom Fass
- König Ludwig Weißbier und Alkoholfrei
- Warsteiner alkoholfrei
- St. Leonhardt Wasser still/medium
- Hausgemachte Holunderblüten-Minz Limonade
- Rauch Fruchtsäfte (Apfel, Orange, Rhabarber & Johannisbeere)
- Cola, Fanta, Sprite
- Tonic, Bitter Lemon & Ginger Ale
- Kaffeespezialitäten zur Selbstbedienung

für 3 Stunden	30 €
jede weitere Stunde	10 €

Kinder unter 4 Jahre sind bei allen Getränken ohne Berechnung, von 5-12 Jahre berechnen wir nach Verbrauch. Jugendliche von 13-17 Jahre berechnen wir mit 50% der Pauschale.

Open Bar

Gerne erweitern wir die Pauschale bei Feiern in der Scheune um gängige Longdrinks wie z.B. Rum Cola, Gin Tonic, Wodka Lemon, Aperol Spritz und Hugo

Zusätzlich pro Stunde	5 €
Digestifs	nach Verbrauch

Miete, Service, Entertainment



Allgemeine Serviceleistungen rund um die Veranstaltung

Unsere Basisleistungen umfassen

- detaillierte Planung Ihrer Veranstaltung
- Miete der FORSTHAUS Location bzw. des Außenbereiches
- Logistik, Durchführung und Begleitung am Tag Ihrer Feier
- Servicepersonal bis 22:00 Uhr
- Bereitstellung unseres Soundsystems
- Präsentationstechnik inkl. Beamer, Projektionsfläche, Mikrofon
- Bestuhlung nach Ihren Wünschen inkl. Geschenketisch und Stehtischen
- Menükarte im FORSTHAUS Design
- Endreinigung (ausgenommen Verunreinigungen im Innen- und Außenbereich*)

Für unsere Basisleistungen sowie die Nutzung unserer Veranstaltungsräume berechnen wir wie folgt:

Scheune

Freitag und Samstag von Juni - August	1.500 €
Freitag und Samstag im April, Mai, September & Oktober	1.200 €
Freitag und Samstag von November - März	500 €
Alle anderen Termine	nach Vereinbarung

Remise

Freitag und Samstag von Mai – September (inkl. Hochterrasse)	200 €
Alle anderen Termine	120 €

Für unser Team berechnen wir eine Servicepauschale in Höhe von 5% der Gesamtrechnung.

Die angegebenen Preise gelten pro Person inkl. MwSt. und gelten für eine 8 Stunden Veranstaltung.

Ab der 9ten Stunden berechnen wir zusätzlich pro Mitarbeiter 30€/Stunde.

Nachtzuschlag: Ab 22:00 Uhr berechnen wir einen Zuschlag pro Mitarbeiter von 16€/Stunde.

**Feuerwerk, Konfetti, gefüllte Luftballons u.ä. führen erfahrungsgemäß zu einer nachhaltigen Verschmutzung der Scheune und des FORSTHAUS-Geländes. Wir bitten Sie daher, hierauf generell zu verzichten. Anderenfalls erlauben wir uns, hierfür eine gesonderte Reinigungspauschale nach Aufwand zu berechnen (mind. 250 €)*

Tische und Stuhlhussen

Für ein festliches Ambiente decken wir die Tische in weiß ein. Die Tische in der Scheune können flexibel gestellt werden, von einer langen Tafel, über eine U-Form bis hin zu einzelnen 6-8er Tischen. Wir beraten Sie gerne. Die Tische werden in der Grundausstattung in weiß eingedeckt mit Besteck, Gläser, Tellern und Servietten. Auf Wunsch beziehen wir die Stühle mit weißen Hussen.

· Stühle mit weißen Hussen	6 €
· Stehtische mit weißen Hussen	10 €
· Stoffservietten	2 €
· Eindeckpauschale Scheune / Remise pro Person	5 €
· Eindeckpauschale Kaffeetafel zusätzlich im Garten pro Person	3 €

Deko, Blumen

Die individuelle Dekoration und der Blumenschmuck stimmen die meisten Gäste in der Regel direkt mit der Floristin oder anderen Partnern ab – ein Vorgehen, das sich sehr bewährt hat.

Wir empfehlen die **Zusammenarbeit** mit einer unserer **lokalen Floristen**, die die Gegebenheiten vor Ort gut kennen und Anlieferung, sowie Dekoration der Location für Sie übernehmen. Eine Liste mit Partnern, die regelmäßig mit uns zusammenarbeiten, stellen wir gerne zur Verfügung. Selbstverständlich können Dekoration und Blumen auch von Ihnen oder Ihren Gästen mitgebracht werden.

Musik & DJ

Unsere DJ's die nicht nur für gute Stimmung sorgen, sondern auch mit dem Soundsystem, der Lichtanlage und den technischen Gegebenheiten vor Ort vertraut sind.

Pauschal für die Dauer von 6 Stunden	800 €
jede weitere Stunde	150 €
Externer DJ-Aufwandspauschale	300 €

Im Sinne einer langfristig guten Beziehung zu unseren Nachbarn sind für Feiern im FORSTHAUS entsprechende Lärmschutz-Regelungen einzuhalten. Unser DJ ist darauf eingestellt. Sollten Sie einen anderen DJ beauftragen, so ist dieser verpflichtet, auf die Einhaltung der Regelungen zu achten. Hierfür erhalten Sie eine entsprechende Erklärung, die vom DJ zu unterzeichnen ist.

Live Musik und weitere Aufführungen sind grundsätzlich möglich, bedürfen aber immer vorherige Ab- und Zustimmung.

Veranstaltungsdauer

An Freitagen und Samstagen kann in der FORSTHAUS-Scheune bis 02:00 Uhr und in der Remise bis 24:00 Uhr gefeiert werden. Für alle anderen Tage gelten gesonderte Bestimmungen.

Entertainment



Gern organisieren wir für Ihre Feier zusätzliche Programmbausteine zum Hören, Staunen oder Mitmachen. Im und um das Forsthaus herum bieten sich zahlreiche Unterhaltungsmöglichkeiten. Wir beraten Sie gerne.
Ein paar Ideen vorab:

Baumstammsägen

Hin oder her, Ziehen oder Schieben, Führen oder Folgen - Erste Indikationen einer perfekten Partnerschaft werden beim Sägen deutlich.

Pauschal

40 €

Spiel auf der Stockschießbahn

Bewegung mit Wettkampfcharakter oder einfach nur zum Spaß, inkl. Aushändigung einer Spielanleitung.

Pauschal für 2 Stunden

100 €

Sportliches Bogenschießen

Sie haben ein gemeinsames Ziel. Dieses auch mit Pfeil und Bogen zu treffen, ist eine spannende Herausforderung. Wir begleiten Sie und helfen Ihnen bei der Umsetzung. Für Kinder halten wir Kinderbögen bereit.

Pauschal für 2 Stunden

350 €

Messer werfen

Wer den richtigen Dreh raus hat, trifft ins Schwarze. Unser Spielmacher zeigt Ihnen wie das geht! In Verbindung mit Bogenschießen.

Pauschal für 1 Stunde

70 €

Wettnageln

Treffen Sie den Nagel auf den Kopf?

Ja, nein, vielleicht oder jeder auf seine Art und Weise; aktive Abwechslung mit Spaßgarantie.

Pauschal für 1 Stunde

40 €

Fiur Trahho

Der Feuerdrache aus dem Mühlenbecker Land fasziniert in den Abendstunden mit einem musikalischen Flammenspektakel

auf Anfrage

Heißes Eisen

Heiß und geschmeidig – schmieden Sie sich Ihr Unikat als unvergessliches Andenken

auf Anfrage

Übernachtungen & Transfer



Übernachten im FORSTHAUS

Zur Übernachtung im FORSTHAUS bieten wir Ihnen 3 Ferienwohnungen für eine maximale Belegung von 12 Personen an. Eine Ferienwohnung befindet sich in der Scheune und die beiden anderen im ersten Stock des Forsthauses. Alle Ferienwohnungen verfügen über ein separates Doppelzimmer. Im Wohn-Essbereich ist eine Aufbettung für 2 Personen möglich.

Scheunen-Wohnung

Preis pro Nacht, inkl. Aufbettung 160 €

FORSTHAUS-Wohnung

Preis pro Nacht, inkl. Aufbettung 150 €

Stellplatz

Wohnmobil auf dem Grundstück, inkl. Strom und Wasser 25 €

Frühstück nach der Feier

Auf Vorbestellung bieten wir unseren Gästen in den Ferienwohnungen am Morgen nach der Feier unsere herzhaft/süße FORSTHAUS-Platte an, dazu ofenfrische Brötchen, Kaffee, Tee, und frische Säfte. Das Frühstück wird je nach Absprache bereitgestellt.

Selbstverständlich sind auch Ihre Gäste, die in umliegenden Hotels und Pensionen wohnen, herzlich willkommen. 25 €

pro Kind 5-12 Jahre 14 €

Übernachten im Umkreis

Im näheren Umkreis gibt es einige Hotels und Pensionen, zum Beispiel in Oranienburg (8,5 km), Germendorf, (4 km), Kremmen (8 km) oder Schwante (2 km). Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne **unsere Partnerliste** zur Verfügung.

Shuttle-Service

Für alle Gäste, die in der näheren Umgebung wohnen, organisieren wir gerne den Hotel-Transfer mit Limousine oder Kleinbus (im regionalen Umkreis von 15 km). Nur auf Vorbestellung

Preis auf Anfrage

Vertragliches



Die ausgewiesenen Preise sind Brutto-Preise und beinhalten die gesetzlich geltende Mehrwertsteuer. Der gastronomische Mindestumsatz in der Scheune beträgt

Samstags und an den gesetzlichen Feiertagen von Mai bis September	8.500 €
Freitags von Mai bis September	5.000 €
In den Monaten von Oktober bis April	3.500 €

Ein möglicher Minderumsatz wird als zusätzliche Raumkosten berechnet.

Gerne erstellen wir ein **individuelles Angebot** für Sie und optionieren Ihren **Wunschtermin**. Das Angebot und die damit verbundene Vorreservierung Ihres Wunschtermins gelten in der Regel für drei Wochen. Mit Annahme dieses Angebots per Unterschrift und/oder Überweisung einer ersten **Vorauszahlung in Höhe von 650 €** ist der Vertrag für beide Seiten bindend.

Die Vorauszahlung wird bei einer Stornierung durch den Auftraggeber (ab 6 Monate vor dem Wunschtermin) nicht rückerstattet.

Selbstverständlich können auch nach Vertragsabschluss noch Anpassungen vorgenommen werden, z.B. bei der Auswahl der Speisen, beim Tagesablauf oder bei der Anzahl der Gäste.

Spätestens vier Wochen vor der Veranstaltung muss die Planung abgeschlossen sein und die Gästezahl final feststehen. Für Änderungen ab diesem Zeitpunkt behalten wir uns mögliche Leistungs- und Preisanpassungen vor. Ebenfalls ist spätestens 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin die zweite Anzahlung **in Höhe von 70%** des Gesamtbetrages fällig.

Die geleisteten Anzahlungen werden mit der Schlussrechnung verrechnet. **Der Restbetrag wird am Abend oder** mit gebuchter Übernachtung **am Folgetag** der Veranstaltung in bar und / oder per Karte beglichen (bitte Kartenlimit beachten).

Bitte beachten Sie, dass die aufgeführten Preise und Angebote ausschließlich für das Jahr 2025 ihre Gültigkeit haben. Für Folgejahre dienen die Informationen ausschließlich zur Orientierung bezüglich Möglichkeiten und Angeboten.

Die Rechte und Pflichten beider Parteien sind in unseren Allgemeinen Geschäftsbestimmungen geregelt. Diese finden Sie auf unserer Website unter

<https://www.forsthaus-sommerswalde.de/pages/scheune/agb.php>