

# Forsthaus **Forsthaus Kasten** Kasten

## Buffetvorschlag

Frühjahr 2020

für Feiern von 30 – 70 Pers.  
für 80 – 150 Personen gerne mit Zeltanbau

Zum Empfang Ihrer Gäste empfehlen wir

Aus der „jb manufaktur“

**Fruchtsprizz aus unserer Kollektion**

€ 5,80 p.P.



# Das Forst Kasten Buffet

## Tafelfreuden

als Vorspeise auf dem Tisch oder als Buffet



feine **Schinken** und herzhaftes **Salamis**

**Terrine** - hausg'macht & exquisit

**Räucherfische** - den Gaumen schmeichelnd aromareich

**Gemüse** - gebraten und fein gewürzt

**Tomaten** - reif & bunt mit Büffelmozzarella

alles zusammen mit den passenden Soßen und Beigaben

& frisch gebackenem **Brot**



# Gaumenschmaus, schaut's aus das Frühlingsbuffet

Roastbeef vom Allgäuer Weiderind

-rosa gebraten-

mit **Morchelsoße** und überbackene **Kartoffeln**

**Stangenspargel** - aromatisch & knackig

**Bärlauchhollandaise**, kleine **Safran - Kartoffeln**

**Lachsfilet** - elegant & würzig gebraten

**Zitrone-Kräuternsoße**, **Gemüsewürfel**

**alles Pasta, basta....**

nach Jahreszeit und Aktualität

gefüllte **Nudeltascherl**

**Gemüse-Nudelauflauf** mit Käse überbacken

Salat von **Bratkartoffeln**

**Rübchen** - süß-sauer-würzig

**Weißes Kraut** - bunt gemischt, aromatisch scharf

und weitere delikate **Gartenspielereien**



## danach ...alles fruchtig & frisch?

von zartschmelzend bis knusprig

von heiß bis kalt

von süß bis herb

**frische Früchte - at it's best**



**p.P. € 47,50**

## ein paar Alternativen

Bauerngockl in Kräutersoße  
auf würzigem Blattspinat (0/6,50)

Knuspriger **Spanferkelrücken**  
in Kirschessigsoße (0/6,50)

**Frühlings-CousCous** - mit jungen Gemüsen  
Tomatensoße und würzigem Feta (0/5,--)

**Rinderfilet** - vom Allgäuer Weiderind  
Cognac-Pfeffersoße (5,--/10,--)

**Heidschnuckenrücken** - aus der eigenen Zucht  
Rosmarinsoße (6,--/11,--)



## **Damit Ihre Feier noch schöner wird....**

Tischdekoration mit Streublumen, Tischband, Kerzen, champagnerfarbener Tischwäsche und Stoffservietten	p.P. € 4,00
Tischwäsche und Stoffservietten ohne Dekoration	p.P. € 2,20
Tellergeld (für Service und Geschirr) bei selbstmitgebrachtem Kuchen	p.P. € 2,70
Feuerschalen/Feuerkorb	pro Stück € 50,--
Stehtische mit Husse	pro Stück € 15,--
Spätabendzuschlag ab 24:00 Uhr Ab 24:00 Uhr pro angefangene Stunde (zzgl. Getränke)	€ 120,--

### **Getränkepauschalen:**

Bei Mittagsveranstaltungen p.P. € 20,--

mit Stehempfang aus der jb-manufaktur p.P. € 25,--

Bei Abendveranstaltungen p.P. € 25,-- mit Stehempfang € 30,--

Die Getränkepauschale ist auf 6 Stunden ausgelegt, anschließend Getränke nach Verbrauch

Trinkgeld ist in unseren Preisen nicht inkludiert. Natürlich freuen sich unsere Mitarbeiter, wenn ihre Leistung mit einem Trinkgeld—egal ob bar, mit Karte oder auf Rechnung—honoriert wird.

Da wir oft gefragt werden, was da üblich ist, erlauben Sie uns bitte die Richtwertangabe von 5-10% vom Umsatzvolumen.

Das Trinkgeld wird von unserem Veranstaltungsleiter entgegengenommen und alle an der Veranstaltung beteiligten Personen (Küche, Spülküche, Service) anteilig verteilt.

Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste betreuen und verwöhnen zu dürfen.

Ihre Wirtsleute

Johanna und Johann Barsy mit Team

Tel. 089/ 850 03 60

Fax 089/ 850 03 50

e-mail: [info@forst-kasten.de](mailto:info@forst-kasten.de)

[www.forst-kasten.de](http://www.forst-kasten.de)

Forstkasten 1 - 82131 Gauting