

Willkommen im Forsthaus Kasten

Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihr Interesse bei uns zu feiern.
Wir bieten Räumlichkeiten von 30 bis 70 Personen,
alternativ bei schönem Wetter auf unserer Terrasse.

Nachfolgend ein möglicher Ablauf für Ihr Fest.



Zu Beginn der Feier



2erlei Sirup aus der jbManufaktur
wie z.B. Pfirsich-Lindenblüte, Erdbeer-Rhabarber, Löwenzahn
–ohne künstliche Zusatz- und Konservierungsstoffe-
mit Prosecco oder Mineralwasser aufgegossen € 5,80
–sehr fruchtig und erfrischend-



Alternativ zur Weihnachtszeit

Ein romantischer Empfang bei Schneelandschaft
und offenem, knisterndem Feuer,
dampfender Rotwein- und Apfel-Holunderpunsch
vom alten Holzofen und dazu frisch gebratene Maroni
€ 6,90



**Aus den nachfolgenden Speisenvorschlägen
können Sie sich Ihr Wunschmenü zusammenstellen**

Bei einem persönlichen Beratungsgespräch gehen wir gerne auf Ihre Wünsche ein. Sollte Ihnen unser Vorschlag nicht zusagen, so finden wir bestimmt das für Sie passende Essen und berücksichtigen dabei das gerade aktuelle Marktangebot.

Winterliche Blattsalate mit
glasierten Trauben und Nüssen
oder
Hausg'machte Terrinen
mit Preiselbeersosse und eing'legtem Orangenkürbis

☺☺☺

Festtagssuppe mit verschiedenen Einlagen
oder
Kürbis-Apfel-Gewürzsuppe
mit g'röstete Kürbiskerndl

☺☺☺

Rosa gebratene Rinderlende mit Steinpilzen
Gemüse und überbackene Kartoffeln
oder
Forst Kasten Rehbraten in Wacholder-Ginsoße
mit Blaukraut und Serviettenknödel

☺☺☺

Hausgemachtes Eisparfait mit erfrischendem Obstsalat
oder
Weihnachtliches Strudelpotpurri
mit Mandelsoße

Menüpreis p.P. € 46,60

**Als vegetarischer Hauptgang
hausgemachte Gemüselasagne mit Tomatensoße**

Unser Entenmenü

Vogersalat in Bier-Hefedressing
mit Entenkrusteln



Geflügelkraftbrühe
mit Maultaschen und Gemüsewürfel



Knuspriger Entenbraten
in Orangensoße
mit Blaukraut und Erdäpfelknödel



Mascarpone-Lebkuchencreme
mit
Rumtopf Früchten

p.P € 44,70

Weinempfehlung:

(ein kleiner Auszug unserer Weinauswahl)

2018 er St. Veit – Weingut Wirsching aus Iphofen, Franken
Ein fruchtiges Cuvée aus Scheurebe, Silvaner und Riesling
0,75 l € 25,50

2015er Syreeh – Hannes Reeh Burgenland/Österreich - Rotwein
Schwarzer Rubin im Glas - würzige Noten in der Nase.
fruchtig, füllig mit lang anhaltendem Abgang
0,75 l € 32,50

Damit Ihre Feier noch schöner wird....

Tischwäsche champagnerfarben mit Blumen Bei besonderem Blumenwunsch eventuell Aufpreis nach Absprache	€ 4,00
Tischwäsche und Stoffservietten ohne Dekoration p.P.	€ 2,20
Tellergeld (für Service und Geschirr) bei selbstmitgebrachtem Kuchen p.P.	€ 2,70
Persönliche Menükarten (auch mit Firmenlogo) p.Stck.	€ 2,40
Feuerschalen/Feuerkorb pro Stück	€ 50,--
Stehtische mit Hussen pro Stück	€ 15,--
Spätabendzuschlag ab 24:00 Uhr Ab 24:00 Uhr pro angefangene Stunde (zzgl. Getränke)	€ 120,--

Wir bieten Getränkepauschalen:

Bei Mittagsveranstaltungen	€ 20,--
mit Stehempfang aus der jb-manufaktur	€ 25,--
Bei Abendveranstaltungen	€ 25,--
mit Stehempfang	€ 30,--

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

Die verbindliche Personenzahl teilen Sie uns bitte 1 Woche vor Veranstaltungsbeginn mit, mindestens 30 Vollzahler werden berechnet, Mindestumsatz € 2.000,-.

Trinkgeld ist in unseren Preisen nicht inkludiert. Natürlich freuen sich unsere Mitarbeiter, wenn ihre Leistung mit einem Trinkgeld honoriert wird. Die Rechnung für Ihre Feier erhalten Sie im Anschluss per mail oder Post, Bezahlung ausschließlich per Überweisung, keine Bar- oder EC Zahlung möglich

Wir versichern Ihnen, dass Ihre Feier bei uns für Sie und Ihre Gäste in nachhaltiger Erinnerung bleiben wird.

Für Rückfragen, Änderungen bzw. Ergänzungen steht Ihnen Frau Groth gerne zur Verfügung.

Ihre Wirtsleute

Johanna und Johann Barsy
mit dem Forst Kasten Team

Tel. 089/ 850 03 60 - Fax 089/ 850 03 50
e-mail: info@forst-kasten.de - www.forst-kasten.de
Forstkasten 1 - 82131 Gauting