

# **Forst Kasten**

## **Menüvorschläge Herbst & Winter**

### **Zum Empfang**

Unser fruchtig frischer Aperitif  
aus hausg'machtem Wildheidelbeer – Marzipansirup  
oder unseren heiß, dampfenden Nikolauspunsch  
dazu das Tonkabohnen-Bananenbrot und den  
Gewürzzwieback



### **zu trinken gibt's**

gut, besser, ... Paulaner Biere

Weißwein & Rotwein

Getränkepauschale, mit Empfang p.P. € 37,50

Getränkepauschale, ohne Empfang p.P. € 32,--

Am Platz eingesetzt mit frischem Brot

gibt's 2-erlei Aufstriche p.P. € 6,50

## ∞ Christkindels Delight ∞

Herzhafte Endiviensalate mit Kohlvarietäten  
in Preiselbeer Marinade und gerösteten Walnuskernen

&&&

Blumenkohlcouscous  
mit gerösteten Schwammerln und Sauerrahmschaum

&&&

Gebratene Lachsforelle auf rahmigen Safrangraupen

&&&

Das Beste von Rind und Kalb  
geschmort und rosa gebraten  
in Burgundersoße  
mit Gemüse und überbackene Kartoffeln

&&&

Panna Cotta von Zitrusfrüchten  
mit Heidelbeersoße



p.P. € 66,--

∞ **Dem Nikolaus sein Weihnachtsschmaus** ∞

Vogersalat

mit Krusteln vom geräucherten Bauerngockl  
und geröstete Brezenscheiberln

&&&

Festtagssuppe von der Geflügelkraftbrühe  
mit verschiedenen Einlagen

&&&

Als Buffet oder auf Platten eingesetzt

**Knuspriger Entenbraten und saftige Kalbshax'n**  
mit Orangen- & Majoransoße

dazu

ein fruchtiges Blaukraut, Brez'n- und Erdäpfelknödel

&&&

Weihnachtsstrudel aus Maroni, Birnen und Marzipan  
mit Zimtsoße und Vanilleeis

€ 52,50



## ∞ das Buffet für Herbst und Winter ∞

### oder davor oder dahinter

- Knackiger Wintersalattraum
- Würzig, scharfer Krautsalat
- Süß-sauer gebeizte Linsen mit Gemüse
- Mariniertes CousCousalat mit Petersilie
- Tomaten- & Gurkensalat

dazu

Feta und Mozzarella, geröstete Nüsse und Brotwürfel

Schinken, Salami, hausg'machte Terrine

- Kartoffelsuppe mit Schwammerl
- Verschiedene Teigtascherl  
mit brauner Butter, Tomatenragout, Bröselbutter
- fein mürbes Hirschragout
- das Beste von Rind und Kalb
- gebackenes Fischfilet im Kartoffelmantel
- cremige Polenta, Serviettenknödel, Kartoffelgratin
- gebratene Gemüsespieße

und hinterher

- Unsere Eisbombe mit flambierten Früchten
- Schokobrunnen



€ 65,-



# Veranstaltungsgrundlagen

Aus gegebenem Anlass können alle Veranstaltung generell nur unter der 2 G Plus Regel durchgeführt werden.  
Auch geboosterte Gäste müssen einen aktuellen Test vorweisen.

**Weiter Kosten fallen auf:**

## Raumiete

Endreinigung

Bereitstellen von Desinfektionsmittel

Weiterführende Hygienemaßnahmen

Organisation der Bestuhlung

Umsetzung der Planung

**inbegriffen ist die Nutzung weiterer,  
zur Verfügung stehender Räumlichkeiten  
wie z.B. als Foto- oder Spielzimmer**

**entspricht á Person  
ab 14 Jahre € 10,--  
darunter € 5,--**

**zusätzliche Dekorationsmaßnahmen werden nach Aufwand berechnet**

Tischwäsche champagnerfarben mit Weihnachtsdeko p.P. € 5,50  
Bei besonderen Blumen/Deko eventuell Aufpreis nach Absprache

Tischwäsche und Stoffservietten ohne Dekoration p.P. € 2,90

Tellergeld (für Service und Geschirr)  
bei selbstmitgebrachtem Kuchen p.P. € 2,80

Persönliche Menükarten (auch mit Firmenlogo) p.Stk. € 3,--

Feuerschalen/Feuerkorb pro Stück € 60,--

Stehtische mit Hussen pro Stück € 20,--

Spätabendzuschlag ab 24:00 Uhr  
Ab 24:00 Uhr pro angefangene Stunde (zzgl. Getränke) € 140,--

Bei Mittagsveranstaltungen p.P. € 22,00  
mit Stehempfang aus der jb-manufaktur p.P. € 27,50  
Bei Abendveranstaltungen p.P. € 32,00  
mit Stehempfang p.P. € 37,50

Die Getränkepauschale ist auf 6 Stunden ausgelegt, anschließend Getränke nach Verbrauch und es fällt zusätzlich eine Stundenpauschale á € 150,-- an.

Trinkgeld ist in unseren Preisen nicht inkludiert. Natürlich freuen sich unsere Mitarbeiter, wenn ihre Leistung mit einem Trinkgeld honoriert wird.

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

Die finale Anzahl der Gäste teilen Sie uns bitte 7 Tage vor dem Veranstaltungstermin per mail mit. Diese Angabe ist bindend und wird in Rechnung gestellt, jedoch mindestens 30 Vollzahler bzw. einen Mindestumsatz von € 2.500, - -.

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