

Forst Kasten Menüvorschläge

Herbst & Winter 2023

Zum Empfang

Unser fruchtig, frisches Prosecco Buffet
mit hausgemachte Fruchtsirupe und Liköre
dazu
würzige Rahmleck mit verschiedenen Toppings



zu trinken gibt's

gut, besser, ... Paulaner Biere

Weißwein & Rotwein

Getränkepauschale, mit Empfang	p.P. € 38,50
Getränkepauschale, ohne Empfang	p.P. € 33,--

am Platz eingesetzt mit frischem Brot

gibt's Geflügelrilette und Frischkäsecreme	p.P. € 6,50
--	-------------

∞ Menü Herbst/Winterglück ∞

Babyromana „Cäsar style“
mit Speck, Ei, Parmesan und Crôutons
(extra mit gebratenen Garnelen)

&&&

2-erlei kleine Essenzen mit Käsegebäck

&&&

Herzhafte Schwammerl in Basilikumrahm
mit kleine Brez'knöderl

&&&

Filetsteak vom Weiderind
mit Café de Paris Butter und Pfeffersoße
herzhaftes Schmorgemüse
und knusprige Quetschkartoffeln

&&&

Vanilleeis mit frischen Früchten und Rotweinsirup

p.P. € 69,60

∞ Menü Herbst/Winterfreuden ∞

Vogelssalat in Birnendressing
mit gerösteten Walnüssen

&&&

Rahmsuppe von der gelben Bête mit Meerrettichnockerl

&&&

Lachs im Safran - Tomatenfond
auf Blattspinat

&&&

Hirschragout mit Preiselbeeren
Wintergemüse und Serviettenknödel

&&&

Gewürzmousse auf Himbeerspiegel

p.P. € 59,80

∞ Menü Weihnachts/Herbstduft ∞

Frischer Salat vom Markt
mit gebratene Schwammerl und Crôutons

&&&

Geflügelkraftbrühe mit Brätstrudel

&&&

Gebratenes Zanderfilet auf einem Kartoffelgulasch

&&&

Butterzart geschmorte Rinderschulter
mit Speckstreifen, Zwiebeln und Champignons
Burgundersoße, Gemüsewürfel
und Kartoffel - Selleriepürree

&&&

Süße, gebackene Grießknödel mit Zimtbrösel
und Zwetschgenröster

€ 59,20

∞ Bayernbuffet ∞
als Buffet oder auf Platten am Tisch
eingesetzt

Hausg'räucherte Lachsstücke mit einer Honig - Senfsoße
Schinken- und Salamispezialitäten
hausg'machte Terrinen
süß-sauer marinierte Gemüse
verschiedene bunte Salate

&&&

∞ die Weihnachtsbraten ∞

rösche Ente, herzhaftes Kalbshax'n
knuspriger Spanferkelbauch mit Datteln gefüllt
dazu fruchtiges Blaukraut, buntes Gemüse
Erdäpfelknödel und geröstete Nudeln

∞ ∞ ∞ **oder** ∞ ∞ ∞

∞ die Wildschmankerl ∞

Gebratenes und Geschmortes
von Reh, Hirsch, Wildschwein und Wildgeflügel
mit zweierlei Soßen
gebratenes Gemüse, Rahmwirsing, Haselnußspätzle und
überbackene Morchelkartoffeln

∞ ∞ ∞ **oder** ∞ ∞ ∞

☞ bayrisch – französische Freundschaft ☞

Entrecôte double (doppeltes Zwischenrippenstück)
mit Sc. Bernaise

Filet de veau (Kalbsfilet) mit Sc. Diable

Coq au vin rouge (Rotweinhuhn)
mit eing'legtem Vanilleknoblauch, Röstgemüse,
Pommes gratin und römische Nockerl

ॐ ॐ ॐ **und alternativ** ॐ ॐ ॐ
vegetarische Schwammerllasagne

&&&

☞ Pavlova Mountain ☞

Eisberg mit Baiser
und flambierten Früchten

Buffet mit Weihnachtsbraten (28,50)	€ 53,50
Buffet mit Wildschmankerl (40,--)	€ 65,--
Buffet mit franz. Freundschaft (38,--)	€ 63,--

Vorspeise & Dessert 25,--



Tischwäsche mit Stoffservietten ohne Dekoration p.P.	€ 3,50
Blumen/Deko eventuell Aufpreis nach Absprache p.P.	€ 3,50
Weihnachtliche Tischdekoration p.P.	€ 6,50

Tellergeld (für Service und Geschirr)
bei selbstmitgebrachtem Kuchen p.P. € 2,90

Persönliche Menükarten (auch mit Firmenlogo) p.Stk. € 2,60

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,--

Getränkepauschalen:

Bei Mittagsveranstaltungen p.P.	€ 23,00
mit Stehempfang aus der jb-manufaktur p.P.	€ 28,50
Bei Abendveranstaltungen p.P.	€ 33,00
mit Stehempfang aus der jb-manufaktur p.P.	€ 38,50

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 honoriert wird.

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

www.forst-kasten.de

Forstkasten 1 - 82131 Gauting

Veranstaltungsgrundlagen

Weiter Kosten fallen auf:

Raummiete

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