



SEMINARHOTEL
F O H L E N W E I D E

Hotel · Seminare · Events

BANKETT MAPPE 2020

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



LIEBE GÄSTE UND FREUNDE DER FOHLENWEIDE,

wir wünschen uns, dass Sie sich bei uns wohl fühlen, sich entspannen und nach Herzenslust feiern. Mit dieser kleinen Auswahl an Gestaltungsmöglichkeiten möchten wir Sie inspirieren, Ihre individuelle und ganz persönliche Feier in der Fohlenweide nach Ihrem Geschmack zu entwickeln. Dabei spielt die Speisen- und Getränkeauswahl eine zentrale Rolle und wir unterstützen Sie gerne dabei, das Richtige für Sie und Ihre Gäste zusammenzustellen. Auch für alle anderen Fragen, z.B. rund um das Ambiente oder zur Organisation, stehen wir Ihnen sehr gerne mit Rat, Tat und unserer reichhaltigen Erfahrung zur Seite.

WIR FREUEN UNS AUF SIE UND IHRE GÄSTE!

Ihr Fohlenweide Team



BANKETT MAPPE 2020

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



SNACKS & FINGERFOOD

BEISPIELE FÜR SNACKS & FINGERFOOD

(ab 10 Stück pro Sorte bestellbar)

Halbe Butterbrezeln	St. 1,00 €
Bruschetta von der Strauchtomate	St. 1,20 €
Frische Pflaume im Speckmantel	St. 0,90 €
Rhöner Zwiebelsplätzchen v	St. 2,00 €
Zweierlei kleine Flammkuchen v	St. 1,00 €
Gefüllter Blätterteigsplätzchen v oder süß	St. 0,90 €
Gefüllte Enchiladas v	St. 2,50 €
Erdbeerspießchen (saisonal)	St. 2,00 €
Gemüsesticks mit Dip	St. 3,50 €

CANAPÉS

z.B. Rhöner Art mit feiner Hausmacher Wurst, mit Schwarzwälder oder

St. 2,10 - 2,50 €

- gekochtem Schinken
- Gouda und Ei **v**
- Camembert und Trauben **v**
- Kräuterfrischkäse **v**
- geräucherter Rhönforelle oder Räucherlachs und Meerrettich

KUCHEN & HOCHZEITSTORTE

Gerne erstellen wir nach persönlicher Absprache eine individuelle Kuchenauswahl für Sie oder empfehlen Ihnen Konditoreien. Selbstverständlich können Sie auch Ihren eigenen Kuchen mitbringen oder anliefern lassen, hierbei berechnen wir einen

Gedeckpreis von 3,00 €/ Person.

MITTERNACHTSSNACKS

Auswahl von Hausmacher Wurst, Edelkäse und Räucherfisch mit Trauben, Baguette & kleinen Brötchen

7,90 €/ Person

Mini-Hamburger & Mini-Cheeseburger **v**

4,50 €/ Person

Currywurst mit Süßkartoffel-Pommes

6,50 €/ Person

v = auch vegetarisch (möglich)

Änderungen vorbehalten!



MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

Wir haben für Sie einige verführerische Menü- und Buffetvorschläge vorbereitet. Natürlich können diese nach Ihrem individuellen Geschmack erweitert, ergänzt und verändert werden. Buffets bereiten wir Ihnen ab 20 Personen zu. Gerne bieten wir Ihnen auch leckere saisonale Highlights wie Erdbeeren, Spargel oder eine schöne Weihnachtsgans an.

Die aufgeführten Preise verstehen sich pro Person und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer (ab 13 Jahre). Für Kinder ab 7 Jahre berechnen wir den halben Preis oder vereinbaren nach individueller Absprache extra Kinderessen, ebenso für kleinere Kinder.

*ZU ALLEN SUPPEN & VORSPEISEN WIRD
EIN BROTKÖRBCHEIN AM TISCH GEREICHT*

MENÜVORSCHLAG 1

34,50 €/ Person

Suppe:

Weißweincremesuppe mit gebratenen Black-Tiger-Gambas **v**

Hauptgang:

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf fruchtiger Mandarinen-Schalottencreme, dazu Schnittlauch-Kartoffelpüree und Balsamico-Kirschtomatenrispe

Dessert:

Dessertteller „Surprise“ mit zweierlei Mousse au Chocolat, Orangenparfait und Rhöner Schmandmousse

MENÜVORSCHLAG 2

27,50 €/ Person

Suppe:

Süßkartoffelsuppe mit gebratener Chorizo **v**

Hauptgang:

Mit Feta und Schinken gefülltes Schweinelendchen auf Schnittlauchsoße, Kartoffelplätzchen und Mandelbrokkoli

Dessert:

Panna Cotta mit Früchten auf Mangospiegel

v = auch vegetarisch (möglich)

Änderungen vorbehalten!

BANKETT MAPPE 2020

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

MENÜVORSCHLAG 3

29,90 €/ Person

Vorspeise:

Gebackener Feta im Blätterteig mit gerösteten Nüssen, Honig, frittiertem Rucola auf Balsamicoreduktion

Hauptgang:

Filet vom norwegischen Fjordlachs unter der Kräuterkruste auf Muskatspinat und Sepianudeln, dazu leichte Weißwein-Dill-Soße

Dessert:

Tiramisu mit eingelegten Pflaumen

MENÜVORSCHLAG 4

37,50 €/ Person

Vorspeise:

Bunter Marktsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse, Serranoschinken und Antipasti **v**

Suppe:

Kürbis-Apfel-Ingwer-Suppe

Hauptgang:

Rinderstreifen „Stroganoff“ mit Roter Bete und Gewürzgurke, dazu Crème fraîche und hausgemachte Kartoffelrösti

Dessert:

Raffaellomousse mit Waldbeeren

MENÜVORSCHLAG VEGETARISCH

24,90 €/ Person

Suppe:

Steinpilzcremesuppe mit Pinienkern-Pesto

Hauptgang:

Fenchel-Spinat-Frikadelle auf glacierten Fingermöhren und zweierlei Reis (Wild- und Duftreis), dazu Curcumasoße

Dessert:

Cassata mit eingelegten Früchten auf Himbeerspiegel

v = auch vegetarisch (möglich)

Änderungen vorbehalten!

BANKETT MAPPE 2020

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



BUFFETVORSCHLAG 1

29,90 €/ Person

Suppen

- Zweierlei Cremesüppchen von Karotte-Ingwer und Pastinake

Hauptgänge Buffet:

- Rollbraten von der Pute, gefüllt z.B. mit Frischkäse, Preiselbeeren und Walnüssen
- Schweinelendchen im Speckmantel mit Champignoncreme
- Filet vom norwegischen Fjordlachs unter der Kräuterkruste
- Muskatspätzle
- Kartoffelplätzchen
- Zweierlei Reis
- Fingermöhren
- Saisonales Gemüse
- Saisonales Salatbuffet mit 2 Dressings

Dessert Buffet:

- Mousse au Chocolat hell & dunkel
- Exotischer Obstsalat
- Eisauswahl (Apfel-Rosmarin, Melone, Schoko-Chili)

BUFFETVORSCHLAG 2

41.50 €/ Person

Vorspeise serviert:

- Salat von der Rhönforelle auf Kartoffelpuffer, dazu Frankfurter Grüne Soße

Hauptgang:

- „Live Cooking“ Tranchen vom argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter und Pfefferjus
- Crunchy Hähnchen (mit Cornflakes paniert) mit Curry-Fruchtsoße
- Filet vom Zander in Flusskrebs-Dillsoße
- Schupfnudeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kräuterduftreis
- Ratatouille-Gemüse
- Saisonales Gemüse
- Saisonales Salatbuffet mit 2 Dressings

Dessert:

- „Äppels Krömpel“
- Parfait
- Rhöner Schmandmousse mit Frucht-Topping

BANKETT MAPPE 2020

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

Änderungen vorbehalten!

BUFFETVORSCHLAG 3

34,90 €/ Person

Suppe serviert:

- Rhöner Festtagssüppchen mit Markklößchen, Eierstich und feinen Gemüsestreifen

Vorspeisen:

- Tomate-Mozzarella (Caprese)
- Auswahl von Antipasti
- Rindercarpaccio mit Limonenöl, Feigensenf und gehobeltem Parmesan

Hauptgang:

- Rinderrouladen nach Hausfrauenart mit Bratenjus
- Saltimbocca von der Hähnchenbrust in Tomatensugo
- Filet vom Papageifisch in Weißweincrème
- Semmelknödel
- Spinatagliatelle
- Zweierlei Reis (Wild- und Langkornreis)
- Blattspinat
- Saisonales Gemüse
- Saisonales Salatbuffet mit 2 Dressings

Dessert:

- Crème brûlée mit Früchten
- zweierlei Topfenknödel mit Nougatfüllung oder Aprikosenfüllung
- Joghurtcrème mit Fruchttopping

GRILLBUFFET

39,50 €/ Person

Vorspeise (in Schälchen am Tisch eingesetzt): *Grillbuffet ohne Vorspeise & Dessert: 26,90€/ Person*

- Antipastiauswahl mit Falafel

Hauptgang „Live Cooking“ am Grill:

- 3 Nürnberger am Spieß
- Barbecue Spareribs
- Zweierlei Schweinesteaks (Kammsteaks & Schweinelachs)
- Hähnchenspieße
- Lachsfilet mit Kräutern oder Forellenfilet mit Apfel und Zwiebel

Dazu am Buffet:

- Ziegenkäse oder Feta mit Oliven und getrockneten Tomaten
- Grillgemüse
- Kartoffelschmörchen mit Kräuterquark
- Verschiedene Grillsoßen und Kräuterbutter
- Saisonales Salatbuffet mit 2 Dressings
- Nach Wunsch: Pommes

Dessert:

- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Minz-Joghurt-Topping
- Äpfel Trippel (Apfelcrème mit Apfelkompott und Apfelmus)
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren

BANKETT MAPPE 2020

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



APERITIFAUSWAHL

Französischer Sekt, Hausmarke Flaschengärung (trocken)	24,50€/ 0,75l
Sekt/ Secco mit Lillet, Aperol, Minze & Holunder oder Erdbeeren (saisonal)	Preis je nach Sorte
Pils in 0,2l-Gläschen, auch zum Selberzapfen	Preis je nach Sorte
Gin Bitter mit Minze	4,90 €/ 0,2l

AUSZÜGE AUS UNSERER WEINKARTE

Weißwein:

• Edition St. Valentin Silvaner (trocken), Winzerkeller Sommerach, Franken	19.90€/ 0,75l
• Pinot Grigio delle Venezie IGT (trocken), San Benedetto Venetien, Italien	19.90€/ 0,75l
• Sommeracher Katzenkopf Bacchus (halbtrocken), Winzerkeller Sommerach, Franken	19.90€/ 1,00l
• Weißburgunder (trocken), Weingut Meiser, Rheinhessen	21.00€/ 0,75l
• Silvaner Freiraum (trocken)- der passende Wein zu unserem Motto: Freiraum für Vielfalt Weingut Rainer Sauer, Escherndorf, Franken	29.80€/ 0,75l

Rotling:

• Rotling (trocken), Weingut Juliusspital, Würzburg, Franken	20.50€/ 0,75l
--	---------------

Rotwein:

• Ihringer Fohrenberg Spätburgunder (trocken), Weingut Gerhard Karle, Kaiserstuhl, Baden	19.00€/ 0,75l
• Sangiovese Musa di Rocca Antica (trocken), Terre di Chieti I.G.T, Abruzzen, Italien	19.90€/ 0,75l
• Glorieta Reserva (trocken), Almansa D.O., Bodegas Piqueras, Spanien	21.00€/ 0,75l
• Merlot (trocken), Andreas Bender Wines, Pfalz	24.00€/ 0,75l

*EINE GRÖßERE AUSWAHL VON WEINEN SOWIE ALLE WEITEREN GETRÄNKE
FINDEN SIE IN UNSERER WEIN- UND GETRÄNKEKARTE.*

B.Y.O BRING YOUR OWN

Bei uns heißt es „FREIRAUM FÜR VIELFALT“, deshalb dürfen Sie gegen ein Korkgeld von **12 Euro pro Flasche** auch gerne Ihren eigenen Wein für Ihre Veranstaltung mitbringen.

APERITIF- & WEIN-AUSWAHL

Änderungen vorbehalten!

BANKETT MAPPE 2020

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



DARF ES ETWAS MEHR SEIN ?

Zum Beispiel:

- Stuhlhussen ab 4,50 €/ Stuhl
- Runde Tische 15,00 €/ Tisch nach Absprache
- Kerzenleuchter 5-armig mit Kerzen nach Absprache 1,50 €/ Karte nach Absprache
- Menükarte mit individuellem Titeltext
- Pflanzen- und Blumenausstattung nach Absprache

Sektempfang am Weiher

- Auf- und Abbaupauschale 2,50 €/ Person
- Gartenpavillon für Trauungen, Gartenfeiern etc 50,00 € (Bestuhlung extra)

Sonderbestuhlung außerhalb der Terrasse

- je Stuhl 2,00 €
- je Tisch 3,50 €

Partyzelte mit Fußboden und Beleuchtung nach Absprache

Für die romantische Stimmung im Freien:

- Feuerschale mit Buchenholz 30,00 €
- Schwedenfeuer (1 Meter) 17,00 €
- Fackeln 2,50 €/ Fackel

Raummiete (bis 3 Uhr, danach Aufpreis)

ab 100,00 €

ALLES FÜR IHRE FEIER

Änderungen vorbehalten!