



SEMINARHOTEL  
FOHLENWEIDE  
Hotel · Seminare · Events

# BANKETT-MAPPE

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. Diese Auswahl an Gestaltungsmöglichkeiten soll Sie zu Ihrer individuellen und ganz persönlichen Feier in der Fohlenweide inspirieren. Gerne unterstützen wir Sie dabei, das Passende zusammen zu stellen.

*WIR FREUEN UNS AUF SIE UND IHRE GÄSTE!*

Ihr Fohlenweide - Team

BANKETT - MAPPE



# BANKETT-MAPPE

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



## SNACKS & FINGERFOOD (Preis je Stück/Portion)

Halbe Butterbrezeln	1,50 €
Pflaume im Speckmantel	2,00 €
Rhöner Zwibbelplatzt	2,50 €
Zweierlei kleine Flammkuchen <b>V</b>	2,50 €
Gefüllter Blätterteigsnack herhaft oder süß <b>V</b>	2,50 €
Käse-Obstspieße	2,00 €
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum-Pesto	2,50 €
Gemüesticks mit Dip	2,00 €

## CANAPÉS (Preis je Stück)

• Rhöner Art mit feiner Hausmacher Wurst	2,90 €
• Schwarzwälder Schinken	2,90 €
• Gouda und Ei	2,60 €
• Camembert und Trauben	2,60 €
• Kräuterfrischkäse mit Paprika	2,90 €
• geräucherte Rhönforelle	2,90 €
• Räucherlachs und Meerrettich	3,50 €

## HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

Sacher-Torte	16 St. 36,00 €
Käsekuchen	16 St. 32,00 €
Gedeckter Apfelkuchen	16 St. 32,00 €
Tiramisu-Torte	16 St. 42,00 €
Joghurt-Heidelbeer-Kuchen	16 St. 36,00 €
Donauwelle	20 St. 36,00 €

## HOCHZEITSTORTE

Gerne empfehlen wir Ihnen zuverlässige Bäcker/innen und Konditor/innen mit denen wir sehr gute Erfahrungen gemacht haben. Eine Anlieferung ist ab 1 Tag vor der Veranstaltung möglich. Für das Lagern und Präsentieren Ihrer Hochzeitstorte berechnen wir eine kleine Aufwandspauschale.

Kosten: 40,00 €

Änderungen vorbehalten!

**V** = auch vegetarisch (möglich)

# BANKETT-MAPPE

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



## INDIVIDUELLE SPEISENVORSCHLÄGE

Wir haben für Sie einige verführerische Speisenvorschläge vorbereitet, die Sie nach Ihrem individuellen Wunsch erweitern und ergänzen können.

Buffets bereiten wir Ihnen gerne ab 20 Personen zu, hierfür unterbreiten wir Ihnen, nach erfolgter Auswahl der einzelnen Speisen, ein individuelles Preisangebot.

Die aufgeführten Preise verstehen sich pro Person (ab 13 Jahren) und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preise für Kinder nach individueller Absprache.

### SUPPEN

Weißweincremesuppe mit gebratenen Black-Tiger-Gambas	•	6,50 €
Süßkartoffelsuppe mit gebratener Chorizo	•	6,00 €
Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen	•	5,50 €
Steinpilzcremesuppe mit Pinienkern-Pesto	•	6,50 €
Karotten-Ingwercremesuppe mit geräuchter Entenbrust	•	6,50 €
Rhöner Festtagssüppchen mit Markklößchen, Eierstich und feinen Gemüsestreifen	•	5,50 €

### VORSPEISEN

Gebackener Feta	9,00 €	
im Blätterteig mit gerösteten Nüssen und Honig auf Rucola und einer Balsamicoreduktion	•	9,00 €
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum	7,00 €	
Bunter Marktsalat mit gebratenem Ziegenkäse, Serranoschinken und Antipasti	•	9,00 €
Salat von der Rhönforelle auf Kartoffelpuffer, dazu Frankfurter Grüne Soße	•	8,00 €
Auswahl von Antipasti	7,00 €	
Rindercarpaccio mit Limonenöl, Feigensenf und gehobeltem Parmesan	11,00 €	
Kasselerölle gefüllt mit Sauerkraut	7,00 €	
Vitello tonnato (gekochter Kalbsbraten mit Thunfisch-Parmesancreme und Kapern garniert)	9,00 €	
Ceviche vom Kabeljau auf Mango-Chili Ragout	•	11,00 €

Änderungen vorbehalten!

• = auch vegetarisch (möglich)

# BANKETT-MAPPE

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



## HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

Rosa gebratene <b>Barbarie-Entenbrust</b> auf fruchtiger Orangen-Ingwer-Jus mit Honig-Rosenkohl an feiner Gratinkartoffel	21,00 €
<b>Rinderrouladen</b> nach Hausfrauenart in Bratenjus mit Rotkohl und Kartoffelgratin	18,00 €
Mit <b>Estragon-Frischkäse gefülltes Schweinelendchen im Speckmantel</b> auf Schnittlauchsoße, dazu Spinat, getrocknete Tomaten und Pommes-Dauphine	16,00 €
<b>Saltimbocca von der Hähnchenbrust</b> in Tomatensugo mit mediterranem Schmorgemüse und Kräuter-Gnoccis	18,00 €
"Vor dem Gast tranchiertes" <b>Hüftsteak vom Weiderind</b> mit Kräuterbutter und Pfefferjus, dazu Grillgemüse und gebratene Drillinge	20,00 €
<b>Rinderstreifen „Stroganoff“</b> dazu Mandelbrokkoli und Bouillonkartoffeln	17,00 €
<b>Rollbraten von der Pute</b> gefüllt mit Frischkäse, Spinat und Pinienkernen, dazu gemischtes Saison-Gemüse sowie Kräuterreis	14,00 €
<b>Schweinelendchen mit Pfefferkruste</b> an Champignonrahmsoße mit Speck-Bohnen und Risoleé-Kartoffeln	17,00 €
<b>Rinderbraten in Rotwein-Bratenjus</b> mit gemischtem Saison-Gemüse und Kartoffel-Selleriestampf	18,00 €
<b>Geschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Vanille-Rosmarin-Möhren, dazu Butterspätzle	14,00 €
<b>Schweinenackenbraten mit Kümmel-Knoblauchkruste</b> in Dunkelbiersoße, dazu Rahmwirsing-Pralinen und gebratene Serviettenknödel	15,50 €
<b>Kalbssteak mit Rotwein-Schalottenkruste</b> und Thymianjus dazu gegrillte Zucchinischeiben und Rosmarin-Kartoffeln	21,50 €

Änderungen vorbehalten!

# BANKETT-MAPPE

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



## HAUPTGERICHTE MIT FISCH

<b>Filet vom norwegischen Lachs</b> mit Kräuterkruste in leichter Weißweinsoße, Mangold und Petersilien-Butterkartoffeln	22,50 €
<b>Loin vom Kabeljau mit Gemüsehaube</b> in Safransoße, dazu Linsen-Shitake-Ragout und Estragon-Kartoffelstampf	24,50 €
<b>Zanderfilet und Black-Tiger-Garnelen</b> mit geschmorten Balsamico-Kirschtomaten und Tagliatelle im Salbeisud	24,50 €
<b>Filet von der Dorade mit Rosmarin-Balsamicosoße</b> dazu Tomaten-Lauch-Ragout und Pommes Carrées	19,50 €
<b>Röhner Forelle „Müllerin Art“</b> mit Gurken-Apfel-Gemüse und Dillkartoffeln	16,00 €

## HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

<b>Fenchel-Spinat-Frikadelle</b> mit Zitronengras-Currysoße dazu Erdnuss-Blumenkohl und Orangen-Kurkumareis	22,50 €
<b>Ravioli mit Ziegenkäse-Feigenfüllung</b> in Sabei-Buttersoße und mit gebratenen Pilzen	24,50 €

## UNSER GRILBUFFET MIT LIVE-COOKING (Preis je Person)

Mini-Bratwurst vom Röhner Metzger	
Rinder-Hüftsteak	
Kammsteaks vom Schwein	
Hähnchenspieße	
Lachsfilet im ganzen Filet gegart mit Kräutermarinade	
Fetapäckchen mit Oliven und getrockneten Tomaten	
Saisonales Schmorgemüse	
Gebratene Drillinge mit Kräuterquark	
Verschiedene Grillsoßen und Kräuterbutter	
Saisonales Salatbuffet mit 2 Dressings	
Kartoffelsalat	
Nudelsalat	32,90 €

Änderungen vorbehalten!

# BANKETT-MAPPE

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



## DESSERT

Mousse au chocolat	5,50 €
Rhöner Schmandmousse	6,00 €
Nougatparfait	6,50 €
Panna Cotta auf Mangospiegel	5,50 €
Tiramisu	6,00 €
Raffaelomousse mit Waldbeeren	6,50 €
„Äppels Krömpel“ mit Vanillesoße	5,50 €
Crème brûlée mit Früchten	6,50 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen auf Milchcreme	6,00 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50 €
Mandelmilchreis mit Amaretto-Kirschen	6,00 €
Zitronentarte mit Papaya-Mango-Salat	6,50 €

## MITTERNACHTSSNACKS (Preis pro Person)

- Auswahl von Hausmacher Wurst, Räucherfisch und Edelkäse mit Trauben, dazu Baguette & kleine Brötchen 7,90 €
- Gulaschsuppe 6,50 €
- Currywurst mit Süßkartoffel-Pommes 6,50 €

# BANKETT-MAPPE

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



## AMBIENTE

<b>Raummiete</b> bis 3 Uhr (inklusive Tischaufbau nach Wunsch, weißer Tischwäsche mit gewünschter Serviettenform & Personalkosten)	400,00 €
<b>StuhlhusSEN</b> inklusive Aufziehen + Reinigung	St. ab 4,50 €
<b>Menükarten</b> mit individuellem Titeltext	St. 4,50 €
<b>Feuerschale</b> inklusive Brennholz für eine gemütliche und romantische Atmosphäre	80,00 €
<b>Lampiondekoration</b> auf der Terrasse	50,00 €
<b>Deko- /Aufbauservice</b>	je Arbeitsstunde 50,00 €
<b>Beratungszeit und individuelle Absprache</b> 2 Stunden inklusive	je weitere Stunde 50,00 €

AMBIENTE

Änderungen vorbehalten!