



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

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

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



SNACKS & FINGERFOOD (Preis je Stück/Portion)

Halbe Butterbrezeln	1,50 €
Pflaume im Speckmantel	2,00 €
Rhöner Zwibbelsploutz	2,50 €
Zweierlei kleine Flammkuchen v	2,50 €
Gefüllter Blätterteignack herzhaft oder süß v	2,50 €
Käse-Obstspieße	2,00 €
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum-Pesto	2,50 €
Gemügesticks 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 SPEISEVORSCHLÄGE

Wir haben für Sie einige verführerische Speisevorschläge 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 V	6,50 €
Süßkartoffelsuppe mit gebratener Chorizo V	6,00 €
Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen V	5,50 €
Steinpilzcremesuppe mit Pinienkern-Pesto V	6,50 €
Karotten-Ingwercremesuppe mit geräucherter Entenbrust V	6,50 €
Rhöner Festtagssüppchen mit Markklößchen, Eierstich und feinen Gemüsestreifen V	5,50 €

VORSPEISEN

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

SPEISEVORSCHLÄGE

Änderungen vorbehalten!

V = auch vegetarisch (möglich)

BANKETT-MAPPE

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

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

SPEISENVORSCHLÄGE

Änderungen vorbehalten!

BANKETT-MAPPE

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



HAUPTGERICHTE MIT FISCH

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

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

Fenchel-Spinat-Frikadelle mit Zitronengras-Currysauce dazu Erdnuss-Blumenkohl und Orangen-Kurkumareis	22,50 €
Ravioli mit Ziegenkäse-Feigenfüllung in Sabel-Buttersauce und mit gebratenen Pilzen	24,50 €

UNSER GRILLBUFFET MIT LIVE-COOKING (Preis je Person)

Mini-Bratwurst vom Röhner Metzger	
Rinder-Hüftsteak	
Kammsteaks vom Schwein	
Hähnchenspieße	
Lachsfilet im ganzen Filet gegart mit Kräutermarinade	
Feta-Päckchen 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!

SPEISENVORSCHLÄGE

BANKETT-MAPPE

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



SPEISEVORSCHLÄGE

DESSERT

Mousse au chocolat	5,50 €
Rhöner Schmandmousse	6,00 €
Nougatparfait	6,50 €
Panna Cotta auf Mangospiegel	5,50 €
Tiramisu	6,00 €
Raffaellomousse 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 Edelpilze mit Trauben, dazu Baguette & kleine Brötchen 7,90 €
- Gulaschsuppe 6,50 €
- Currywurst mit Süßkartoffel-Pommes 6,50 €

Änderungen vorbehalten!

BANKETT-MAPPE

Inspirationen für Ihre Feier auf der Fohlenweide



AMBIENTE

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

AMBIENTE

Änderungen vorbehalten!