

**Wir freuen uns darauf mit Ihnen Ihre Veranstaltung planen zu dürfen.
Schon eine Idee?**

- ob
- ✧ eine Feier in unserer Gartenanlage
 - ✧ Rustikaler „come together“ Abend in unserem Brauhaus
 - ✧ ein erlesenes Gala-Dinner
 - ✧ ein Buffet mit Front Cooking Aktionen
 - ✧ Barbecue Abend mit Schwenkgrill und Smoker
 - ✧ individuelle Menüs und Buffets auch in vegetarischer oder veganer Zubereitung

Gerne planen und organisieren wir auch Ihre Feier bei Ihnen zu Hause
oder einer Location Ihrer Wahl.

Sprechen Sie mit unseren kompetenten Mitarbeitern des Forellenhof-Teams
Ihre Familie Nils Fuhrhop mit Team
freut sich auf Sie und Ihr Interesse an unserer Angebotsvielfalt.

**In ländlicher Idylle
Lebensfreude und Gastlichkeit genießen**

Stand: 18.01.2024

Die angegebenen Preise garantieren wir bis zum 31.12.2024

Änderungen vorbehalten!

Ihr individuelles Arrangement kann sich aus folgenden Bausteinen zusammensetzen:

Raum- und Grunddekorationspauschale

Wahl Ihrer Speisen

- „Flying“ Buffet zum Empfang
- Menü oder Buffet
- Mitternachtsimbiss

Getränkeangebot

- Abrechnung nach Verzehr
- Getränkepauschale

Raum- und Grunddekorationspauschale



Wir erheben eine Raum- und Dekorationspauschale. Diese Umfasst folgende Leistungen.

- Ausleuchtung der Räumlichkeiten mit Led-Spottern nach einer Farbe Ihrer Wahl
- Tischwäsche in Weiß oder Champagner
- Stoffservietten - gerne farbig eingezogen -
- Gala Stabkerzen in einer Farbe Ihrer Wahl oder Q-Lights
- Menü- und Getränkekarten
- Stehtische in angemessener Anzahl mit Hussen in Anthrazit
- Windlichter
- Servicemitarbeiter (Anzahl entspricht dem Veranstaltungsrahmen)

Pro Person berechnen wir 10,00 €

Zubuchbare Leistungen

- | | |
|--|--------|
| • Weiße Stuhlhussen mit Schleife | 8,50 € |
| • Weiße Stretchhussen | 6,50 € |
| • Farbige Satinschleife (Farbe Ihrer Wahl) | 4,00 € |
| • Platzteller | 2,50 € |

Andere Vorstellungen?

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch, welche Möglichkeiten es noch gibt und wie wir diese gemeinsam oder gegebenenfalls mit einem unserer Partner verwirklichen können.

Gerne reichen wir Ihnen und Ihren Gästen zum Empfang ein Flying Buffet.
So könnte es aussehen:

Unser Klassiker:

- Parmaschinken, Crissini Stick
- Hausgemachte Antipasti Variation
- Tomate-Mozzarella am Spieß, Pesto
 - Flammkuchenröllchen
- Mozzarella-Stick mit Tomatensalsa
- Hähnchen-Ananas Spieß, Sweet Chili Sauce
 - Zweierlei Pesto, Baguette

12,00 € pro Person

(Wir rechnen mit 5 Teilen pro Person)

Oder

Zweierlei Pesto

hausgemachtes Pesto von getrockneter Tomate und Petersilie
Baguette

4,90 € pro Person

Oder

Dreierlei Flammkuchen vom Holzbrett:

„Elsässer Art“

Sour Cream, Speck, Käse und Lauchzwiebeln

„Lachs“

Crème fraîche geräucherter Fjordlachs und Käse

„Tomate-Mozzarella“

Tomatenscheiben, Mozzarella, Pesto und Rucola

12,00 € pro Person

**Ein Menü am Tisch serviert
Der Klassiker:**

**Hünzinger Hochzeitssuppe
-in Terrinen serviert-**

Kleine Salatauswahl

Sous Vide gegarte Rinderhüfte
Rotwein-Schalotten Jus, Heidekartoffeln

Schweinfilet im Bacon-Mantel
Sauce Béarnaise, Kroketten

Saisonale Gemüseauswahl

Hünzinger Dessertbuffet
Spezialitäten vom Eiswagen mit begleitenden Saucen und Toppings, zweierlei
Mousse au Chocolat, Limettenfrischkäsemousse
geschnittene Obstauswahl von Melone und Ananas

53,50 € pro Person

oder

**lieber ein Buffet - vielleicht mit Front Cooking Aktionen oder unserem
Schwenkgrill mit Smoker.**

**Viele Anregungen und Ideen finden Sie in unseren Einlegern
„Menü-“ und „Buffetvorschläge“**

Wie es der Name schon sagt, sind es nur Vorschläge...

Haben Sie andere Ideen?

Oder Speisen, die Sie und Ihren Partner verbinden?

Gerne erstellen wir für Sie mit Ihnen ihr ganz persönliches Menü.

Unser Klassiker:

Deftige Gulaschsuppe vom Hünzinger Welsh Black

Räucherfischauswahl

von Lachs und Forelle mit Honig-Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Roastbeef

rosa gebratener Rinderrücken an hausgemachte Remoulade

Kleine Frikadellen

mit Essiggurken und Senf

Regionale Käseauswahl

*mit Käse aus Eilte, Weintrauben, Salzgebäck
und Feigensenf*

Brotauswahl, Baguette und Butter

21,50 €

„Strammer Max“

*frisches Graubrot, geräucherter Schinken, Essiggurke und Spiegeleiern
-am Buffet zubereitet-*

12,00 € pro Person

Hausgebackene Pizza

nach Ihren Wünschen belegt, am Buffet frisch zubereitet

16,50 € pro Person

... wir haben noch mehr Ideen. Sprechen Sie mit uns.

Abrechnung nach Verzehr

Alle Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch berechnet.
oder

Abrechnung nach Pauschalpreis

Unsere „Kleine“

Unsere kleine Pauschale versteht sich für 6 Stunden mit dem Empfang beginnend.

Folgende Getränke sind enthalten:

Empfangsgetränke nach Wahl oder Empfehlung vom Haus, alle alkoholfreien Getränke sowie Kaffee und Kaffeespezialitäten, unser hausgebrautes Schnuckenbräu oder ein anderes Bier Ihrer Wahl, Sekt und Wein nach persönlicher Beratung.

35,50 € pro Person

**Nach Ablauf der Pauschale berechnen wir 350,00 € pro Stunde.
Der Getränkeverzehr wird a la Carte berechnet.**

Unsere „Mittlere“

Unsere mittlere Pauschale versteht sich für 8 Stunden mit dem Empfang beginnend.

Folgende Getränke sind enthalten:

Empfangsgetränke nach Wahl oder Empfehlung, alle alkoholfreien Getränke sowie Kaffee und Kaffeespezialitäten, unser hausgebrautes Schnuckenbräu oder ein anderes Bier Ihrer Wahl, Sekt und Wein nach persönlicher Beratung.

42,50 € pro Person

**Nach Ablauf der Pauschale berechnen wir 350,00 € pro Stunde.
Der Getränkeverzehr wird a la Carte berechnet.**



Unsere „Große“

Unsere große Pauschale versteht sich über 10 Stunden
mit dem Empfang beginnend.

Folgende Getränke sind unlimitiert enthalten:

Empfangsgetränke nach Wahl oder Empfehlung, alle alkoholfreien Getränke sowie Kaffee und Kaffeespezialitäten, unser hausgebrautes Schnuckenbräu oder ein anderes Bier Ihrer Wahl, Sekt und Wein nach persönlicher Beratung.

Sowie 10 der unten aufgeführten Spirituosen.

Wodka, Absolut Wodka
American Whisky, Jack Daniels
Scotch, Jonny Walker, Ballantines
Rum, Havana Club, Bacardi, Bacardi Oakheart, Captain Morgan
Gin, Bombay Sapphire
Weinbrand, Martell
Korn, Strothmann
Shots, Mackenstedter Grün und Maracuja
Forellenwasser
Edelbrände von Prinz, Alte Marille, Alte Haselnuss
Alte Williams-Christ Birne
Aquavit: Jubi, Malteser
Kräuter, Ramazotti
Likör, Baileys

60,00 € pro Person

**Nach Ablauf der Pauschale berechnen wir 350,00 € pro Stunde.
Der Getränkeverzehr wird a la Carte berechnet.**

