



# Forellenhof

Ihr Hotel mitten in der Natur  
— regional & familiär —

# Ihr Bankett





# Ein *besonderer Anlass* verdient auch einen besonderen Rahmen.

Ein Fest beginnt mit einer Idee.  
Und wird unvergesslich durch die Menschen, die es mit  
Leben füllen.

Wir freuen uns darauf, Ihre Vorstellungen kennenzulernen  
und gemeinsam mit Ihnen Ihre Feier zu gestalten,  
die in Erinnerung bleibt.

Mit Herz, Erfahrung und dem feinen Gespür für besondere  
Momente sind wir mit unserem starken Team sehr gerne an  
Ihrer Seite und schaffen den Rahmen für einzigartige  
Begegnungen.

Seit über 57 Jahren wird bei uns gefeiert –  
und es ist uns jedes Mal ein Fest,  
Teil einer ganz persönlichen Geschichte sein zu dürfen.



## IHRE

*Familie Fuhrhop mit Team*





**Wir freuen uns darauf mit Ihnen Ihre Veranstaltung  
planen zu dürfen.**

### **Haben Sie schon eine Idee?**

Ganz gleich, ob Sie sich

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

wünschen.

Gerne planen und organisieren wir auch Ihre Feier frei nach unserem Motto:

*- Natürlich - Professionell - Regional -*



# So gestalten wir gemeinsam Ihre Feier

## **1. Ihr individuelles Arrangement (Seite 1 )**

Die Bausteine Ihrer Veranstaltung

## **2. Der stilvolle Rahmen ihrer Feier (Seite 2 )**

Raum, Dekoration und Serviceleistungen im Detail

## **3. Getränke & Empfang (Seite 3 + 4 )**

Der perfekte Auftakt für eine unvergessliche Feier

## **4. Buffet- Vorschläge (Seite 5 - 12 )**

Kulinarische Konzepte für jeden Geschmack

## **5. Grill- & BBQ - Erlebnisse (Seite 13 - 16)**

Genuss unter freiem Himmel

## **6. Saisonale Menüs (Seite 17 - 22 )**

Fein abgestimmte Kompositionen im Jahresverlauf

## **7. Mitternachtsimbiss (Seite 23)**

Der genussvolle Ausklang eines besonderen Abends

## **8. Zusatzleistungen und freie Trauung (Seite 24 +25)**

Alles rund um Planung, Partner und besondere Details



# **Ihr individuelles Arrangement kann sich aus folgenden Bausteinen zusammensetzen:**

## **Raum- und Grunddekoriationspauschale**

\*\*\*

### **Wahl Ihrer Speisen**

Empfang  
und  
Menü oder Buffet  
und  
Mitternachtsimbiss

\*\*\*

### **Getränkeangebot**

Abrechnung nach Verzehr  
oder  
Getränkepauschale



Auf den folgenden Seiten dürfen Sie aus unserer wunderbaren Vielfalt wählen.

Gerne unterstützen wir Sie bei einem persönlichen Gespräch und stellen Ihnen Ihre Traumfeier ganz nach Ihren Wünschen individuell zusammen.

# Der stilvolle Rahmen Ihrer Feier

**Wir erheben eine Raum- und Grunddekurationspauschale. 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 Hussens 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 € |

## Die Kleinen Gäste...

Kinder berechnen wir wie folgt:

0-3 Jahre kostenfrei

4-12 Jahre 50%

ab 13 Jahren voll

Der Rabatt für die Kinderberechnung versteht sich auf den Speisen- und Getränkeverzehr ( bei Wahl einer Getränkepauschale).

Der Berechnungsgrundlage der Speisen liegt die Personenzahl zu Grunde, welche uns 8 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt wird. Bei einer Erhöhung des Mehrwertsteuersatzes seitens der Bundesregierung behalten wir uns vor, die Preise entsprechend anzupassen.

Bei einer Verschiebung des zeitlichen Ablaufplans berechnen wir ab 1 Stunde 350,00 € pro Stunde.

## Sie haben andere Vorstellungen?

Gerne beraten wir Sie hinsichtlich unserer Partner und können Ihnen Empfehlungen für eine individuellere Ausführung unterbreiten



# Getränkeauswahl

**Wählen Sie gerne zwischen:**

## **Abrechnung nach Verzehr:**

Alle Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch berechnet.

## **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 auf Empfehlung des Hauses | alle alkoholfreien Getränke  
Kaffee | Kaffeespezialitäten | Tee | unser hausgebrautes Schnuckenbräu oder eine alternative  
Biersorte | Sekt | Wein nach persönlicher Beratung oder auf Empfehlung des Hauses.

Nach Ablauf der Pauschale berechnen wir 350,00 € pro Stunde.

Der Getränkeverzehr wird dann a la Carte berechnet.

**35,50 € pro Person**

### **Unsere „Mittlere“**

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

Folgende Getränke sind enthalten:

Empfangsgetränke nach Wahl oder auf Empfehlung des Hauses | alle alkoholfreien Getränke  
Kaffee | Kaffeespezialitäten | Tee | unser hausgebrautes Schnuckenbräu oder eine alternative  
Biersorte | Sekt | Wein nach persönlicher Beratung oder auf Empfehlung des Hauses.

Nach Ablauf der Pauschale berechnen wir 350,00 € pro Stunde.

Der Getränkeverzehr wird a la Carte berechnet.

**42,50 € pro Person**

### **Unsere „Große“**

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

Folgende Getränke sind unlimitiert enthalten:

Empfangsgetränke nach Wahl oder auf Empfehlung des Hauses | alle alkoholfreien Getränke  
Kaffee | Kaffeespezialitäten | Tee | unser hausgebrautes Schnuckenbräu oder eine alternative  
Biersorte | Sekt und Wein nach persönlicher Beratung oder auf

Empfehlung des Hauses

Spirituosen:

Absolut Wodka | Jack Daniel | Johnnie Walker | Ballantines  
Havana Club | Bacardi | Bacardi Spiced | Captain Morgan  
Bombay Sapphire | | Strothmann Korn | Mackenstedter  
Grüner und Maracuja | Forellenwasser | Edelbrände von Prinz:  
Alte Marille | Alte Haselnuss | Alte Williams-Christ Birne  
Jubiläums Aquavit | Malteser | Ramazotti | Baileys

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

**60,00 € pro Person**



# Empfang Flying Buffet

Gleich den richtigen Eindruck hinterlassen und die Gäste auf eine grandiose Party einstimmen? Mit unserem Flying Buffet kein Problem. So könnte es aussehen:

## Unser Klassiker:

- Parmaschinken | Crissini Stick
- Hausgemachte Antipasti
- Tomate-Mozzarella am Spieß | Pesto
- Flammkuchenröllchen
- Mozzarella-Stick | Tomatensalsa
- Vegane Tajine Bits | Joghurt-Minz Dip
- Kichererbsen | Linsen | Trockenfrüchte

Oder

Vegane Rote Beete-Falafel  
Cous Cous

- 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 | Lauchzwiebeln

„Lachs“

Crème fraîche | geräucherter Fjordlachs | Käse

„Schafskäse“

Paprika | Rote Zwiebel | Fetakäse

12,00 € pro Person



## Vorspeisen

Hausgemachte Antipasti  
Zucchini | Paprika | Balsamico-Zwiebel  
Champignon | Staudensellerie

Tomate-Mozzarella  
Olivenöl | Basilikum  
Serranoschinken Honig- & Cantaloupe Melone

Carpaccio von der Roten Bete  
Ziegenfrischkäse | karamellisierte Walnüsse

Caipirinha-Lachs  
Limetten | Rohrzucker | Cacacha

Black Tiger Garnelen  
Zitronengras | Chili | Kafir-Lime | Aioli

Rosa gebratenes Roastbeef  
Kapernäpfel | Sauce Tartar

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust  
Granatapfel-Dip

Saisonale Salatauswahl  
Rucola-Joghurt-Dressing | Kräutervinaigrette  
Toppings

Mediterrane Ciabatta-Auswahl  
Butter | hausgemachtes Pesto

## Suppe

Hünzinger Festtagssuppe  
Graupennudeln | Eierstich | Spargel  
Fleischklößchen  
-auf Wunsch in Terrinen am Tisch serviert-

Vegane Alternative:  
Karotten-Kokos-Creme

# Buffet Vorschläge

Favorit der Küche

## Hauptgerichte

Rosa gebratene Rinderhüfte  
-am Buffet tranchiert-  
Rotwein-Schalotten-Sauce  
junge Kartoffeln  
Olivenöl | gestoßener Pfeffer | Meersalz

Auf der Haut gebratene Maispoularde  
Estragon-Senf-Sauce | Penne Nudeln  
Kerbel-Butter

Falafel-Bällchen  
Mediterraner Gemüse-Cous Cous  
Joghurt-Minz-Dip | Rucola  
(auch als vegane Variante möglich)

Vegan  
Grillgemüse  
Karotte | Zucchini | rote Zwiebel  
Staudensellerie | Pimientos | grüner Spargel

Geräucherter Tofu  
Olivenöl | getrocknete Tomate | Frühlingszwiebel

## Dessert

Dessertvariation  
Mövenpick Eis und Sorbet aus unserem Eiswagen |  
Toppings

Crème brûlée | zweierlei Mousse au Chocolat  
Limetten-Frischkäse-Creme  
geschnittene Obstauswahl

## Suppe | Hauptgerichte | Dessert

47,50 €

Unser Hochzeitsbuffet inklusive der kalten

Speisen

66,50 €



# Buffet Vorschläge

Braumeister Bernds Highlights

## Vorspeisen

Rustikale Wurstspezialitäten von der Fleischerei Dageförde  
sauer eingelegtes Gemüse

Frikadellen vom hauseigenen Weiderind  
Tomatensalsa | Senf

Matjesfilets und Rollmöpfe  
Sauce Hausfrauen Art | Bohnensalat

Salatbowle  
gezupfte Blattsalate | Karotte | Gurke | Tomate | Radieschen | Croûtons  
zweierlei Dressing

Brotauswahl | Schmalz | Butter

## Suppe

Kartoffelcremesuppe  
Speck-Croûtons -a Part gereicht-

Hauptgerichte  
Leberkäse - am Buffet tranchiert -  
süßer Senf | Honigkraut | Kartoffelgratin

Seelachsschnitte im Schnuckenbierteig gebacken  
lauwarmer Kartoffel-Speck-Salat | Remoulade

Bunte Gnocchipfanne  
Pesto | Kirschtomate | junger Lauch | Erdnüsse  
Rucola | Parmesan -a Part gereicht-

## Dessert

Rote Grütze  
Vanillesauce

Holländischer Gouda | Frischkäseauswahl  
Salzgebäck

**39,50 €**



# Buffet Vorschläge

## Vorspeisen

## Hünzinger Schlemmerbuffet

Hausgemachtes Sauerfleisch  
Gewürzgurke | Zwiebel | Remoulade

Geräucherte Forellenfilets  
frischer Meerrettich | Honig-Senf-Dill-Sauce

Pochierte Rinderbrust  
Kräutervinaigrette | rote Zwiebel | Kapernäpfel

Gefüllte Zucchinirollchen  
Frischkäse | getrocknete Tomate | Pinienkerne | Rucola

## Suppe

Gulaschsuppe vom hauseigenen Weiderind

Hauptgänge  
Geschmorte Lammkeule  
Rosmarin-Knoblauch-Jus  
Speckbohnen | Kartoffel-Lauch-Gratin

Gebratene Forellenfilets  
Safransauce | Balsamico-Tomate | Risotto

Falafel-Bällchen  
Mediterraner Gemüse-Cous Cous | Joghurt-Minz-Dip | Rucola  
(auch als vegane Variante möglich)

## Dessert

Welfenspeise  
Weinschaum | Mandeln

Sorbetvariation aus unserem Eiswagen  
Himbeere | Mango | Cassis | Zitrone  
Minzpesto

**49,50 €**



# Buffet Vorschläge

Jessi's Green Yoga Selections

## Vorspeisen

Griechischer Fetasalat

Tomate | Paprika | Gurke | Olive |  
rote Zwiebel

Carpaccio von roter Bete und Zucchini  
Feldsalat | Sesam-Vinaigrette  
Ziegen-Frischkäse-Nocken

Roma Tomaten und Büffel-Mozzarella  
Basilikumpesto | Pinienkerne

Melonen-Minz-Salat  
Wasser- Cantaloupe- & Honigmelone |  
Limette

Möhren-Mango-Salat  
Chili | Olivenöl

Mediterraner Pastasalat  
getrocknete Tomate | Rucola | Olive  
geröstete Pinienkerne | Parmesanobel

Ofenfrische mediterrane Ciabatta-Variation  
Buttervariation | Tomaten-Frischkäse-Dip  
Hummus

## Suppe

Klare Tomatenessenz  
Kerbel | Ricotta-Frischkäse-Ravioli  
-in Terrinen am Tisch serviert-

## Hauptgang -Frontcooking-

Pasta aus dem Parmesanlaib  
Basilikumöl | Cherrytomaten | Pinienkerne

Zucchini im Käse-Eimantel  
Tomatensauce | Rosmarinkartoffeln

Gegrillter Halloumi-Käse  
Paprika-Zucchini-Gemüse | Oliventapenade  
Ölrauke

Gnocchi  
Trüffel-Sahne-Sauce | Nüsse  
getrocknete Tomate | Rucola

Veganes rotes Kichererbsencurry  
Koriander | Ingwer | Kirschtomate  
junger Lauch | Basmatireis

Mediterrane Gemüsepfanne  
Karotte | Zucchini | rote Zwiebel  
Staudensellerie | Pimientos

## Dessert

Sorbetvariation aus unserem Eiswagen  
Himbeere | Mango | Cassis | Zitrone  
-aufgefüllt mit Prosecco-  
Minzpesto

Exotischer Obstsalat  
geröstete Mandelsplitter | Honig | Minze

Zweierlei Mousse au Chocolat

**55,00 € pro Person**



## Vorspeisen

Bunte Salatauswahl  
Dressings | Coûtons | Toppings

Terrine von Lachs und Zander im Mangoldmantel  
Kräuter-Crème fraîche

Geräucherte Fischspezialitäten  
Aal | Schillerlocken | Makrelenvariation  
Heilbutt | geräucherter Lachs | Forelle

Büsumer Krabben  
Radieschen | Dill | Confit-Tomate

Matjesfilet  
Sauce nach Hausfrauen Art | Frankfurter Sauce

Matjesterrine  
Gurke | Kartoffel | Apfel

Matjestatar  
Pumpernickel Taler | rote Zwiebel | Dill  
Brotauswahl und Butter

## Suppe

Hamburger Aalsuppe

# Buffet Vorschläge

Einmal Fischzucht immer  
Fischzucht

## Hauptgerichte

Hamburger Pannfisch  
Kabeljaufilet | Senfsauce | Röstkartoffeln

Geschmortes Stubenküken  
Estragonsauce | mediterranes Gemüse | Risotto

Schupfnudel-Pilz-Pfanne  
Tomate | Fetakäse | Rucola

Veganes Chili sin Carne  
Basmatireis

## Dessert

Rote Grütze | Vanillesauce

Gefüllte Datteln | Marzipan  
Krokantsahne

Cheesecake  
Beerenvariation | Minze

**77,50 €**



# Buffet Vorschläge

Wir können auch spanisches  
Temperament

## Vorspeisen

Serranoschinken  
Feigen | Cantaloupe-Melone

Kartoffel-Chorizo-Salat  
Drillinge | Oliven | Chorizo | Rosmarin | Pesto

Albondigas  
„Spanische Hackbällchen“  
Tomaten-Oliven-Sauce | konfierter Knoblauch

Pochierter Lachs  
Knoblauch-Olivenöl-Sauce  
Peperoni | Oliven | Kapernäpfel | Pimientos de Patron

Mallorquinischer Nudelsalat  
Olive | Knoblauch | getrocknete Tomate | Rucola

Gegrilltes und mariniertes Doradenfilet  
geröstete Pinienkernen

Meeresfrüchtesalat  
Staudensellerie | Rucola | Limette | rote Zwiebel | Tomate | Dill

Trampo Mallorquin  
„frischer spanischer Sommersalat“  
Tomate | Paprika | Zwiebeln | Oliven | Petersilie

## Warme Gerichte

Geschmortes Kaninchen in Kräuter-Chorizio-Sauce  
Rosmarin | Thymian | Karotte | Knoblauch | Zwiebel | Rotwein | Kartoffeln

Hähnchenbrustfilet  
Zitronen-Knoblauch-Sauce | Tomatenreis

Paella Valencia  
Hühnchen | Muschel | Garnele | Kalamari | Safran

Kartoffel-Gemüse-Tortilla mit Aioli  
Zucchini | getrocknete Tomate | Ei | junger Lauch  
(auch als vegane Variante möglich)

## Dessert

Crema Catalana  
Wassermelone | Ananas | Mangos  
Spanischer Schokoladenpudding



# Buffet Vorschläge

La Dolce Vita

## Vorspeisen

Hausgemachte Antipasti  
Zucchini | Paprika | Balsamico-Zwiebel  
Champignon | Staudensellerie

Tomate-Mozzarella  
Basilikum | Olivenöl

Honigmelone | Parmaschinken

Rucolasalat  
Speckcroûtons | Kirschtomate | gehobelter Parmesan | Pinienkerne

Gebeizter Lachs  
Gin | Limette | Kräuter | Chili | Joghurt-Limonen-Dip

Vitello Tonnato  
Zitrone | Rucola | Kapernäpfel | Granatapfel

## Suppe

Minestrone  
Knoblauchcroûtons

## Hauptgänge

Piccata Milanese  
Tomatensugo | Basilikum | Bandnudeln

Rotbarbenfilets  
- in Thymian gebraten -  
Blattspinat | Risotto | Olive | Knoblauch

Spaghetti Aglio e Olio  
Chili | Knoblauch | Petersilie | Gemüsewürfel | Olivenöl

## Dessert

Tiramisu

geschnittene Obstauswahl

Panna cotta  
Himbeermark

**54,50 €**



# Buffet Vorschläge

## Chef's Selection

### Vorspeisen

„Sylter Royal“ Austern  
Chesterbrot | Zitrone

Geräucherte Fischauswahl  
Stremellachs | Heilbutt | Aal  
Schnittlauch-Crème Fraîche

Black Tiger Garnelen  
Zitronengras | Chili | Kafir-Lime | Aioli

Kalbstafelspitz  
Kräutervinaigrette | rote Zwiebel | Paprika  
Peperoni

Serrano-Schinken-Röllchen  
grüner Spargel | Parmesan

Barbarie-Entenbrust  
„hausgeräuchert“  
Walnuss-Honig-Sauce

Roastbeefsalat  
Cornichon | Champignon | Apfel  
Meeresfrüchtesalat  
Staudensellerie | Rucola | Limette  
rote Zwiebel | Tomate | Dill

Salatvariation  
Feldsalat | Rucola | roter Radicchio  
Romasalat | Sesam-Vinaigrette

Farfallesalat  
Olive | Knoblauch | getrocknete Tomate  
Rucola

### Suppe

Hummersüppchen  
Cognac

### Hauptgerichte

Seeteufelmedaillons  
Safransauce | Zucchini | Karotte  
Kräuterrisotto

Rosa gebratener Kalbsrücken  
Trüffeljus | Parmesan | grüner Spargel  
Gnocchi

Steinpilzravioli aus dem Parmesanlaib  
Petersiliensauce | Pinienkerne | getrocknete  
Tomate | Rucola | Olivenöl

### Vegan

Bunte Gnocchi-Pfanne  
Pesto | Kirschtomate | junger Lauch  
Erdnüsse | Rucola

### Dessert

Crêpes Suzette  
frisch am Buffet gebacken | Eis aus der  
hiesigen Eismanufaktur Michele

**94,50 €**



# Grillbuffet

Grillfestival

## Sides

Hausgemachte Antipasti  
Zucchini | Champignon | Staudensellerie  
rote Zwiebel

Penne Nudelsalat  
Pesto | Rucola | getrocknete Tomate  
Pinienkerne

Hausgemachter Kartoffelsalat  
-nach Großmutter's Art-

Tomate-Mozzarella  
Pesto

Saisonales Salatbuffet  
zweierlei Dressing | Toppings | Croûtons

Dipauswahl

Mediterrane Baguetteauswahl  
Buttervariation

## Von unserem Schwenkgrill

Sous Vide gegarte Rinderhüfte  
Rosmarin | Thymian  
-am Grill tranchiert-

Auf der Haut gebratene Maispoulardenbrust  
Kokos | Limette | Chili

Lammkoteletts  
Rosmarin | Knoblauch

Gegrillter Halloumi-Käse

Vegane Bratwurst

## Aus unserem Smoker

Fjordlachs vom Zedernbrett  
(nach Wunsch)

## Aus der Riesenpfanne

Mediterrane Gemüsepfanne

Kanarische Runzelkartoffeln  
Mojo Verde

**42,50 € pro Person**

**49,50 € pro Person mit Smoker**



# Grillbuffet

## Heidjer Grillspektakel

•

### Sides

Kartoffelsalat  
- nach Großmutter's Art -

Penne-Nudelsalat

Saisonales Salatbuffet  
zweierlei Dressing | Toppings | Croûtons

Bunte Dipauswahl

Baguetteauswahl | Buttervariation

### Von unserem Schwenkgrill

Hünzinger Rostbratwurst

•

Schweinenackensteak  
- in feuriger Marinade -

Rind (wechselnd )

Truthahnspeiß  
Curry | Zwiebeln

Buttermakrele  
Sesam | Limette | Zitronengras | Chili

Gegrillter Fetakäse  
Olivenöl | getrocknete Tomate

### Aus dem Wok

Mediterranes Gemüse

### Aus der Riesenpfanne

Rosmarinkartoffeln  
Sour Cream

### Dessert

Rote Grütze  
Vanillesauce

**34,50 € pro Person**



# Grillbuffet

## XXL Grillbuffet

### Sides

Saisonales Salatbuffet  
zweierlei Dressing | Toppings | Croûtons

Kartoffelsalat | Nudeltomatensalat  
Paprika-Krautsalat

Bunte Dipauswahl  
Barbecue Sauce | Currydip | Aioli  
Tomatensalsa

Mediterrane Chiabattaauswahl  
Buttervariation

### Aus der Riesenpfanne

Champignon - Zwiebel-Gemüse

### Aus dem Smoker

Rinder Short Loin Ribs  
niedertemperaturgegarnte Rinderrippe  
Barbecuelack  
-am Buffet tranchiert-

Caipirinha-Lachs vom Zedernbrett

### Von unserem Schwenkgrill

Rosa gebratener Rinderrücken  
Rosmarin | Thymian  
-am Grill tranchiert-

Auf der Haut gebratene Maispouardenbrust  
Estragon-Senf-Marinade

Schweinfilet im Baconmantel

Rosa gebratene Lammkeule  
Knoblauch | provenzalische Kräuter

Gefüllte Riesenchampignons  
Tomate | Frischkäse (auch vegan möglich)  
Maiskolben

### Von der Burgerstation

Patties vom Hünzinger Welsh Black Rind  
-rosa gebraten-  
Brioche Brötchen | Zwiebelchutney | Römersalat  
Tomate | Burgermayonnaise | Bockshornklee-Käse  
Süßkartoffelpommes

**66,50 € pro Person**



# Grillbuffet

## American BBQ

Rib-Eye Steak  
gestoßener Pfeffer

Hähnchenkeule  
"Teriyaki Style"

Baby Back Ribs  
Whiskey-Barbecue-Marinade

Hähnchensteaks  
Kokos-Limetten-Sud

Butterfischsteak  
Limonen-Zitronengras-Marinade

Pulled Pork  
BBQ-Sauce

Garnelenspieße

Gegrillte Maiskolben

Gefüllte Riesenchampignons  
Tomate | Frischkäse (auch vegan möglich)

Potato Wedges  
Sour Cream  
Süßkartoffelpommes | Onion Rings

Cole Slaw | Orange-Chicken-Salat | Ceasar Salad  
Süßkartoffel-Mais-Salat  
Tomaten-Chili-Salat | frischer Koriander

Farmer Dip | Blue Cheese Dip | Currydip

**53,50 € pro Person**



## Menü I

Pastinakencreme

Baconchip

\*\*\*

Jungschweinefilet im Wirsingmantel

rosa Pfeffersauce | Waldpilze

Rosmarin-Gnocchi

\*\*\*

Grißflammerie

Portweinkirschen

**42,00 Euro**

## Menü II

Duett vom Fjordlachs

- gebeizt und geräuchert -

Honig-Senf-Dill-Sauce | Feldsalat | Kartoffeldressing

\*\*\*

Getrüffelsteckerübencreme

gebackene Kartoffelwürfel

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken

Portweinreduktion

Rosenkohlblätter | Haselnuss-Spätzle

\*\*\*

Mohnmousse

karamellierte Apfelspalten | Walnusschip

**66,50 Euro**

# Menü

Januar + Februar

## Menü III

Gebratene Milchkalbsleber

Trüffeljus | Schalotten-Apfel-Konfit

\*\*\*

Rinder Consommé

Celestine | Gemüseperlen

\*\*\*

Soufflierte Wolfsbarschschnitte

rote Beete | Thymian | Risotto

\*\*\*

Gefüllte Maispoulardenbrust

Rosmarinjus | Schmorwirsing

Schupfnudeln

\*\*\*

Nougatparfait

Zwergorange | Haselnuss-Granola

**89,50 Euro**



# Menü

März + April

## Menü I

Käse-Lauch-Creme  
Croûtons

\*\*\*

Geschmorte Lammkeule  
Knoblauch-Rosmarin-Jus | Speckbohnen | Kartoffelgratin

\*\*\*

Gebackene Apfelbeignets  
Vanilleeis

**44,50 Euro**

## Menü II

Carpaccio von der roten Bete  
karamellisierter Ziegenkäse | Honig | Rosmarin | Chili  
Feldsalat | Walnuss

\*\*\*

Bärlauchcreme  
Rose von der hausgebeizten Lachsforelle

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderroastbeef  
- unter der Senf-Kräuterkruste -  
provenzalische Sauce | Spinat-Tomaten-Gemüse  
junge Kartoffeln

\*\*\*

Pralinenparfait  
Rhabarber | Hohlhippen

**66,50 Euro**

## Menü III

Sülze vom Welsh Black  
Herz | Zunge | Karotte | Gurke | Zwiebel  
Kerbel | Wasabi-Mayonnaise | Blattsalate

\*\*\*

Tomatenessenz  
Ravioli | Spinat-Ricotta Füllung

\*\*\*

Gebratene Riesengarnele  
Knoblauch | Kräuter | Staudensellerie  
Kirschtomate | junger Lauch

\*\*\*

Lammfilet im Kräutermantel  
Ratatouille | cremige Polenta

\*\*\*

Geeistes Birnensüppchen  
Cassissorbet

**77,50 Euro**



## Menü I

Spargelcreme  
gegrillter Spargel

\*\*\*

Schmorbraten vom Hünzinger Weiderind  
(nach Verfügbarkeit; andernfalls aus deutscher Zucht)  
Rotweinsauce | Kohlrabi in Rahm  
Kartoffelkroketten

\*\*\*

Erdbeer- Rhabarber-Grütze  
Vanilleeis

**47,50 Euro**

## Menü II

Duett von der Lachsforelle  
Tatar und Kaviar  
Rösti | Guacamole | Dill

\*\*\*

Spargelkraftbrühe  
Bärlauch-Ravioli

\*\*\*

Rosa gebratenes Lammkarree  
Rotwein-Schalotten-Sauce | Frühlingsgemüse  
Gnocchi

\*\*\*

Variation von der Erdbeere  
Grand Marnier Zabaione

**66,50 Euro**



# Menü

Mai + Juni

## Menü III

Salat von grünem und weißem Spargel  
Estragonvinaigrette | Blattsalate  
Streifen von der Maispoularde

\*\*\*

Karotten-Ingwer-Creme  
gebackenes Gemüsestroh

\*\*\*

Gebratenes Seeteufel Medaillon  
Spinatrisotto | Safranschaum | Konfit-Tomate

\*\*\*

Passionsfruchtsorbet  
mit Prosecco aufgegossen

\*\*\*

Heidschnuckenrücken im Strudelteig  
Salbeijus | bunte Bete  
Kartoffellauchkuchen

\*\*\*

Waldmeisterparfait  
Erdbeercoulis | Mango-Minze-Confit

**94,50 Euro**

# Menü

Juli + August

## Menü I

Tomatencreme  
Pestosahne

\*\*\*

Pochierter Rindertafelspitz vom Hünzinger Welsh Black  
(nach Verfügbarkeit; andernfalls aus deutscher Zucht)  
Apfel-Meerrettich-Sauce | glacierte Gemüestifte  
Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Kokos-Panna cotta  
Mangoragout | Kokoschip

**38,50 Euro**

## Menü II

Sommerliche Salatherzen  
Joghurt-Safrandressing  
gebratene Rotbarbe | junger Knoblauch

\*\*\*

Geeiste Gurkenkaltschale  
Wasabi | Dill | Nordseekrabben

\*\*\*

Argentinisches Roastbeef  
Pfifferlingsrahm  
geschmortes Gemüse | Kartoffelgratin

\*\*\*

Marinierte Heidelbeeren  
Vanilleeis | Sahne | Eierlikör

**64,50 Euro**

## Menü III

Ceviche  
Limette | Koriander | Chili  
rote Zwiebel | Olivenöl  
Baguette

\*\*\*

Pfifferlings-Kraftbrühe  
gebratene Pfifferlinge | Gemüseperlen

\*\*\*

Gebratener Bonito  
Artischocken-Rosamarin-Gemüse  
Safrankartoffeln

\*\*\*

Melone-Mozzarella  
Limette | Minze

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken  
Trüffeljus | Romanesco  
Macaire Kartoffeln

\*\*\*

Schokoladen-Zartbitter-Körbchen  
Sauerkirschparfait | Passionsfruchtmousse

**95,50 Euro**



## Menü I

Kürbis-Kokos-Creme  
Chili

\*\*\*

Geschmorte Heidschnuckenkeule  
Preiselbeersauce | sautierte Pfifferlinge  
Preiselbeer-Birne | Rahmwirsing | Krokette

\*\*\*

Marinierte Beerenfrüchte  
Panna cotta | Schokoladeneis

**44,50 Euro**

## Menü II

Blattsalatvariation  
Kürbiskerndressing | gebratene Pfifferlinge  
rote Bete

\*\*\*

Maronen-Sellerie-Creme  
Apfelspalten

\*\*\*

Medaillons von Rind und Schwein  
Schnittlauchsaucе | geschmorter Kürbis  
Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Zwetschgenknödel  
Vanillezabaione | Walnusseis

**64,50 Euro**



# Menü

September + Oktober

## Menü III

Gebratene Jakobsmuschel  
Beluga Linsen | Mango | Chili  
Limettenschaum

\*\*\*

Rehkraftbrühe  
Flädlerouladen | Kerbel

\*\*\*

Herzragout vom Welsh Black  
Gewürzgurke | Frühlingszwiebel  
Champignon | Kartoffelwürfel

\*\*\*

Cassissorbet  
mit Champagner aufgegossen

\*\*\*

Damhirschkalbsrücken  
-unter der Walnussskruste-  
Cranberrysauce  
bunte Ringelbeete | Risolée-Kartoffeln

\*\*\*

Gebackene Feigen  
Williamsschaum | Marzipaneis

**89,50 Euro**

# Menü

November + Dezember

## Menü I

Rosenkohlcreme  
Speckcroûtons

\*\*\*

Geschmorte Damhirschschulter  
Wacholdersauce | gebratene Waldpilze  
Schwarzwurzel | Haselnuss-Knödel

\*\*\*

Heiße Zimtpflaumen mit Hafer-Crumble  
Walnusseis

**44,50 Euro**

## Menü II

Duett von der Entenbrust  
gebraten und geräuchert  
Chicorée-Radicchio-Salat | Gorgonzoladressing  
geröstete Walnüsse

\*\*\*

Wildkraftbrühe  
Steinpilzmaultaschen

\*\*\*

Gebratene Fasanenbrust  
Thymiansauce | getrüffelter Rahmwirsing  
Kartoffelstampf

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
Himbeersorbet | Minze

**66,50 Euro**



# Mitternachtsimbiss

## **Klassiker der langen Nacht:**

Deftige Gulaschsuppe vom Hünzinger Welsh Black

Räucherfischauswahl

Lachs | Forelle

Honig-Senf-Dillsauce | Sahnemeerrettich

Rosa gebratenes Roastbeef

hausgemachte Remoulade

Kleine Frikadellen

Essiggurke | Senf

Regionale Käseauswahl

Weintrauben | Salzgebäck | Feigensenf

Brotauswahl | Baguette | Butter

**21,50 € pro Person**

## **Mitternachts- Hit:**

„Strammer Max“

frisches Graubrot | geräucherter Schinken | Essiggurke | Spiegelei  
-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.**

# Zusatzleistungen

## **Suchen Sie noch einen Fotografen oder musikalische Begleitung für Ihre Hochzeit?**

Wir haben die passenden Kontakte und stellen diese gerne zur Verfügung. Pro Künstler berechnen wir eine Verzehrpauschale in Höhe von 50% des Arrangementpreises.

## **Orte für Ihre Trauung**

Es gibt viele schöne Orte in unserer direkten Umgebung von der kleinen Dorfkirche in Meinerdingen bis zur Stadtkirche in Walsrode, passend zu Ihrer Gästeanzahl. Die standesamtliche Hochzeit muss nicht in einem Trauzimmer stattfinden... die kleine Gemeinde Bomlitz betreibt die Cordinger Mühle als Außenstelle. Ein wunderschöner Ort für Ihre Trauung.

Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl der passenden Location.

## **Oder möchten Sie sich in unserer Gartenanlage trauen lassen?**

Gerne können Sie sich in unserer Gartenanlage am Schafstall das JA Wort geben. Wir zeigen Ihnen gerne vor Ort welche Möglichkeiten sich bieten.

Preise:

Weißer Holzstühle	3,00 € pro Stuhl
Sitzkissen	1,50 € pro Stuhlkissen
Teppich in einer Farbe Ihrer Wahl	
2 Meter breit, inkl. verlegen	20,00 € je Meter
Beschallungsanlage	120,00 € pauschal
(bestehend aus Mischpult, 2 Aktivboxen und Bluetooth-Streaming auf Wunsch)	
Funkmikrofone	30,00 € je Mikrofon
Sonnenschirme ( 3m Durchmesser )	25,00 € pro Schirm
Pagodenzelte weiß oder anthrazit	300,00 € pro Pagode

Für die Bereitstellung von Speisen am Schafstall berechnen wir eine Cateringpauschale von 200,00 €

Wir erheben eine Trauungspauschale in Höhe von 750,00 €.

Folgende Leistungen sind für Sie enthalten:

- Nutzung unserer gepflegten Außenanlage
- weiße Massivholzbank zur Trauung
- Wenn gewünscht: Stehtische oder Trautisch mit
- Hussen oder Skirtings verkleidet
- Strom
- Auf- und Abbau des gesamten Equipments



# Gut zu wissen

**Jede Feier ist so individuell wie die Menschen, die sie ausrichten.  
Daher passen wir unsere Arrangements gerne flexibel an Ihre Wünsche an.**

## **Persönliche Beratung**

Gerne nehmen wir uns Zeit für ein individuelles Gespräch vor Ort.

## **Individuelle Anpassungen**

Menüs und Buffets können selbstverständlich angepasst oder kombiniert werden. Vegetarische, vegane oder allergenangepasste Varianten sind jederzeit möglich.

## **Probeessen + Wein – Tasting**

Nach Absprache bieten wir Ihnen die Möglichkeit eines Probeessens an.

## **Übernachtungsmöglichkeiten**

Für Sie und Ihre Gäste stehen komfortable Zimmer direkt im Haus zur Verfügung.

## **Parkmöglichkeiten**

Kostenfreie Parkplätze befinden sich direkt am Hotel.

**Und wenn Sie noch eine Idee haben – sprechen Sie uns an.  
Fast alles ist möglich.**



Stand: Februar 2026 - Die angegeben | Preise garantieren wir bis 31.12.2026 | Änderungen Vorbehalten



# Forellenhof

Ihr Hotel mitten in der Natur

— regional & familiär —

*- Natürlich - Professionell - Regional -*