

Menüvorschläge

Kulinarisches zum Empfang

Lachshäppchen | Bruschetta | Muggerl mit Obazdn | Bauerngeräuchertes mit Krustenbrot

Pauschale pro Person 6,-

Bayerisch Aioli am Tisch eingestellt

Pauschale pro Person 2,-

Feier bis zu 15 Personen

Du kannst auswählen ob Du a la carte essen oder ein Menü auswählen möchtest. Beides is schee...

< das eine unkompliziert und für alle alles frei wählbar,

< das andere festlich und in Deinem Rahmen bestimmt

Feier ab 16 Personen

Damit alles gschmeidig abläuft empfehlen wir Dir für Deine Gäste

< eine einheitliche Vorspeise - ist dann bereits vorbereitet wenn Ihr kommt

< drei verschiedene Hauptgänge zur Wahl vor Ort

< ein einheitliches Dessert

bei einem Dessert, das wir speziell für Dich zubereiten (kein Eis und nicht auf der aktuellen Speisekarte), möchte die Küche gerne die bestellte Menge verkaufen.

Kostenfrei decken wir Deinen Tisch mit Tischdecke, schönen Servietten, Menükarte, kleinem Blumenvaserl & Kerzen ein.

Gerne kannst Du die passende Deko zu Deinem Fest auch selber mitbringen. Wir stellen Sie dann für Dich ein, sobald der Tisch fertig eingedeckt ist.

Menü „Especially for you“

Appetizer

Bayerisch` Aioli pro Person am Tisch eingestellt 2 €	
Häppchen Pauschale pro Person 6 €	

Suppe – Einheitlich

Landshuter Hochzeitssuppe I Bratrouladen I Kräftige Rinderbrühe 6,50 €	
Kresseschaumsuppe I Sahnehauberl I Gerösteter Buchweizen 6,50 €	
Tom-Yum-Suppe I Strudelhippe I Gemüsestreiferl 6,50 €	

Salat als Vorspeise – Einheitlich

Kleiner Marktsalat als Vorspeise oder Beilage 5 €	
Knackige Blattsalate I Croutons I Kirschtomaten I Kresse Forstnerwirt-Dressing I Weißbrot 7 €	
Knackige Blattsalate I Überbackener Ziegenkäse Feigensenf I Walnüsse 8,50 €	
Vogersalat & Blattsalate I Speckwürfel I Kirschtomaten I Weißbrot 7,50 €	

Hauptgang – Drei verschiedene zur Wahl

Vom Schwein	
Schweinefilet im Kräutermantel I Schwammerlsoß´ I Spätzle I Gemüse 16,50 €	
Schweinebraten in Dunkelbiersoß´ Serviettenknödel I Krautsalat I Kartoffelsalat – nur mit genauer Vorbestellung 15 €	
Filetpfandl I Medaillons vom Schweinefilet I Schwammerlsoße I Eierspätzle Mit Käse überbacken 17 €	
Pulled Pork I Steakhouse-Pommes I BBQ-Soß´ I Boarischer Cole-Slaw 16,50 €	
Vom Rind	
Feiner Burgunderbraten „a la Theres“ I Spätzle I Kroketten I Preiselbeeren 16,50 €	
„Kiah Royal“ I Schmorbraten vom Bayerischen Weideochs Getrüffelter Kartoffelstampf I Marktgemüse I Preiselbeeren 19 €	
Grill & Chill I Rosa gebratenes Ochsenroastbeef I Kräuterkruste Rucola-Tomaten-Bett I Kartoffelstroh 24 €	

Geflügel	
Ein Viertel von der Bauernente auf Natursoß´ Kartoffelknödel I Apfel-Zimt-Blaukraut - nur mit genauer Vorbestellung	20 €
Kross gebratene Maishähnchenbrust I Kartoffelstampf I Rahmsoß´ I Gemüse Kartoffelstroh	20 €
Vom Wild I Lamm	
Rosa gebratener Lammrücken I Oliventapinade I Selleriepüree I Gemüse	24 €
Edelgulasch vom Reh I Scheiberl vom Serviettenknödel I Preiselbeerbirne	19 €
Vom Fisch	
Gebratenes Filet vom Zander I Safranrisotto I Weißweinschaum Gemüwestreiferl	19 €
Bachsaiiblingsfilet in Zitronenbutter gebraten I Butterkartoffeln I Gemüse	20 €
Veggie	
Bärlauchgnocchi I Gemüwestreiferl I Braune Butter I Grana Padano	18 €
Scheiberl vom Spinatknödel in Nußbutter I Marktgemüse I Parmesan	15 €
Schwäbische Käsespätzle I Röstzwiebel	13 €
Austernpilz-Schnitzel Goldbraun paniert I Kartoffelsalat I Preiselbeeren – vegan	16 €
Schnitzel Love	
Gisseltshausener Brezenschnitzel Knusprige Panade aus Brezenbrösel I Kartoffelsalat I Preiselbeeren	17 €
Wiener Schnitzel I Knusprig paniert I Goldgelb gebacken Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren oder Pommes frites DAS ECHTE vom Kalb	19 €
FAST GENAUSO GUAT vom Schwein	16 €

Gerichte für unsere Youngsters & Allergiker können gerne extra bestellt werden.

I ♥ Süßes – Einheitlich

Bei einem Dessert, das wir speziell für Dich zubereiten und sonst nicht auf der Karte ist, möchte die Küche gerne die bestellte Menge verkaufen.

Creme Brulee I Mangosorbet I Beeren 7 €	
Apfelkücherl in Zimt-Zucker I Cremiges Vanilleeis I Sahne 7,50 €	
Fluffiger Kaiserschmarrn I Staubzucker I Fruchtiges Apfelkompott Dessertportion 8 € Hauptgang 10,50 €	
Cremiges Panna cotta I Himbeermark I Frische Früchte 7 €	
Bayerische Creme I Eierlikör I Beeren 7 €	
Mousse au Chocolat I Crunch I Beeren 7 €	
Eis & Heiss I Cremiges Vanilleeis I Heiße Himbeeren I Sahne 7 €	
Affogato – Dinzler Espresso mit cremigem Vanilleeis 4,50 €	

Kaffee & Kuchen

Gerne bestellen wir für Euch Kuchen und Torten Eurer Wahl

Stück Torte I Käsekuchen I Obstkuchen 3,90

Stück Kuchen trocken 3,60

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein **Tellergeld** von 2,50 € pro Person.

Wir kühlen Euren Kuchen ein, schneiden ihn & richten ihn schön an's Buffet für Euch.
Und unsere Bedienung für Euch is a no da ☺.

**Info... an Sonn- und Feiertagen ist regulär bis 15 Uhr geöffnet,
in Verbindung mit einem Mittagessen sind wir aber gerne zu Kaffee & Kuchen
bis 16.30 Uhr für Euch da.**

Feier am:	Datum:	Beginn:	ca. Ende:
Personenzahl:	Erwachsene:	Kinder:	Hochstuhl:
Anlass:			
Raum:			
Vorname, Name			
Firma			
Rechnungsanschrift			
Ansprechpartner			
Telefonnummer			
Email-Adresse			
Tischplan			
Deko			
Menükarte			
Sektempfang			
Winterempfang	Terrasse	Vorm Stadl	
Häppchen I Bayerisch Aioli			
A la carte (bis 15 Pers.)			
Menü siehe vorne (ab 16 Pers.)			
Wassergläser eingedeckt			
Getränke	A la carte	Getränkepauschale	
Kaffee + Kuchen Bis 16.30 Uhr an Sonn- und Feiertagen			
Kuchen	Selber: Tellergeld 2,50 € p.P. für Bedienung I Kuchenbuffet	Von uns bestellt: Sorte: Menge:	

Bemerkung: _____

Besprochen mit: _____ Am: _____

Getränkepauschale oder Getränke a la carte

Damit Du Deine Kosten im Blick hast,
bieten wir Dir alternativ zu den Getränken a la carte
eine **Getränkepauschale** für Deine Feier an.

Diese ist gültig...

- maximal 5 Stunden ab Beginn
 - bis maximal 0:00 Uhr
- an Sonn- und Feiertagen bis maximal 16.30 Uhr

Im Package included...

Bier | Wein
Wasser | Limo | Spezi | Cola
Saftschorlen | Säfte

Kaffee | Cappuccino | Espresso | Latte Macchiato | Milchkaffee
Heiße Schokolade | Tee

25 € pro Person

Aperitifgetränke & Spirituosen sind nicht enthalten

Mia gfrein uns Euer Stamm-Wirtshaus für sämtliche Festlichkeiten
von der Taufe, Kommunion, Firmung, Konfirmation, Hochzeit, Weihnachtsfeier,
Geburtstag bis zur Kremess zu sein!

Sandra & Fritz Forstner mit Forstnerwirt-Team



Max-von-Müller Straße 76 – 84056 Rottenburg – Tel. 08781/1301 - www.forstnerwirt.de – info@forstnerwirt.de