



HOTEL
FORELLENGASTHOF
WALDECK



Verehrter Gast,

**besten Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.
Wir freuen uns, Ihnen mit diesen Unterlagen bei der Planung
und Durchführung Ihrer Veranstaltung in
unseren Räumlichkeiten behilflich zu sein.**

**Unserem Grundsatz entsprechend,
möchten wir Ihnen und Ihren Gästen den Ablauf
so harmonisch und angenehm wie möglich gestalten und die kulinarischen
Köstlichkeiten genußreich und frisch für Sie zubereiten.**

**Mit diesen Bankett Unterlagen haben wir Ihnen
einige unserer Vorschläge aufgezeichnet,
sind aber auch gerne bereit,
für Ihren speziellen Anlaß eine ganz
individuelle Variante auszuarbeiten.**

***SUPERIOR

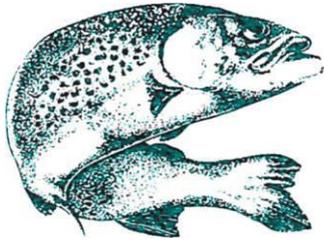
Diana Falkenstein – Pfefferkorn

Mühlsteige 33

72160 Horb-Isenburg

www.forellengasthof-waldeck.de

info@forellengasthof-waldeck.de

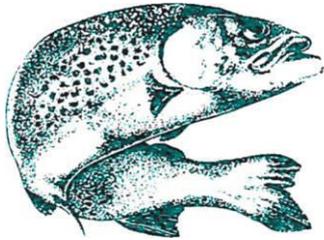


HOTEL FORELLENGASTHOF WALDECK

Grundinformationen:

Sie und wir haben ein gemeinsames Ziel; ein gelungenes Fest auszurichten. Um eine optimale Leistung von Küche und Service sicherzustellen zu können, möchten wir Sie noch auf folgende Punkte hinweisen:

- Die vorliegende Bankettkarte mit Ihren Sonderpreisen bezieht sich auf Gesellschaften von mindestens 20 Festgästen.
Bei kleineren Gruppen muss ein Aufschlag gerechnet werden.
- Kinder im Alter von 5 – 10 Jahren bekommen ein Kindermenü oder wählen aus der Kinderkarte aus.
- Raummieten fallen bei Familienfeiern nicht an.
- Die Getränkeauswahl wird bei der Bankettbesprechung festgelegt, für mitgebrachte Hochprozentige Spezialitäten wird ein Korkgeld von 12,00€/Flasche erhoben.
- Kuchen kann mitgebracht werden,
Kuchengedeck pro Person 1,60€ und Kaffee pro Tasse 2,60€
oder Kaffee/Kuchenpauschale 7,00€ pro Person
Anlieferung der Kuchen und Torten 1Stunde vor Veranstaltungsbeginn,
bitte bewahren Sie die Kühlkette. Danke
- Der Blumenschmuck und die damit verbundenen Kosten werden bei der Bankett Besprechung festgelegt.
Sonderdekorationen im Saal müssen mit uns abgesprochen werden.
- Die Rechnung wird Ihnen zugeschickt und per Überweisung beglichen, oder bereits nach der Veranstaltung BAR oder per EC-Card beglichen.
- Bitte geben Sie uns die voraussichtliche Gästezahl 10 Tage im voraus bekannt.
48 Stunden vor dem Bankett benötigen wir die genaue Personenzahl, diese ist bindend für die Rechnungsstellung.
- Wir verfügen über eine Leinwand die wir nach Absprache gerne kostenlos zur Verfügung stellen.
- Ausgemachte Feierzeiten müssen eingehalten werden,
danach planen wir den Mitarbeiterereinsatz – wir sind gesetzlich gebunden.
- Bei Nichteinhaltung droht uns/Ihnen vom Zoll ein Bußgeld von 50 000€ bis 500 000€ (Arbeitsschutzgesetz).
- Die Sperrzeit kann bis um 3:00Uhr verlängert werden.
- Die Musik darf bis maximal 2:30Uhr spielen und darf 80DB nicht überschreiten.
Für den Nachtdienst sind bei 30-60Personen 2 Mitarbeiter nötig und ab 61-120 Personen 3 Mitarbeiter,
der Zuschlag wird ab 22:00Uhr pro Person mit 35,00€ abgerechnet.



HOTEL FORELLENGASTHOF WALDECK

Daran sollten Sie im Vorfeld denken:

- **Wieviele Gäste haben zugesagt?**
- **Sind Kinder unter den Gästen- werden Kinderstühle benötigt?**
- **Möchten Sie für die Kinder ½ Menü-Portion oder lieber Gerichte aus der Kinderkarte?**
- **Sind Vegetarier, Veganer oder Allergiker unter den Gästen?**
- **Welche Tafelform wird bevorzugt?**
- **Wie soll die Tischdekoration aussehen?
Farbe der Blumen – sonstige Dekoration**
- **Werden spezielle Namens-/Tisch-/Menükärtchen,
Einladungskarten oder sonstige Drucksachen benötigt –
bitte in der Druckerei bestellen!**
- **Wird eine Sitzordnung festgelegt?
Sind Kinder eingerechnet?
Sollen Plätze für Gehbehinderte freigehalten werden?**
- **Wird eine Tanzfläche benötigt?**
- **Ist vor der Veranstaltung ein Apéritif-Empfang vorgesehen?**
- **Sind während des Essens Tischreden oder sonstige Einlagen/Darbietungen geplant –
wenn ja mit uns abgesprochen?**
- **Haben Sie für ein musikalisches Rahmenprogramm gesorgt?**
- **Wieviele Übernachtungsmöglichkeiten werde für auswärtige Gäste benötigt?
Sind entsprechende Zimmer reserviert?**

***SUPERIOR

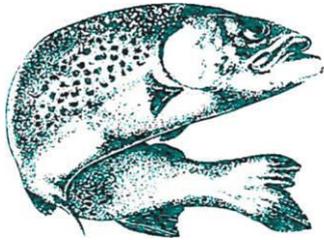
Diana Falkenstein – Pfefferkorn

Mühlsteige 33

72160 Horb-Isenburg

www.forellengasthof-waldeck.de

info@forellengasthof-waldeck.de



HOTEL
FORELLENGASTHOF
WALDECK

Aperitif – Auswahl:

	€
Alkoholfreier Cocktail	4,70
Sherry medium Dry	3,50
Cincano weiß	3,10
Campari Soda	3,90
Campai Orange	3,90
Glas Sekt	3,60
Glas Sekt Orange	3,70
Walderdbeerkir	4,10
Hauscocktail mit hausgemachtem Fruchtlikör	4,10
Hugo	4,10
Kir Royal mit Creme de Cassis	4,10

***SUPERIOR

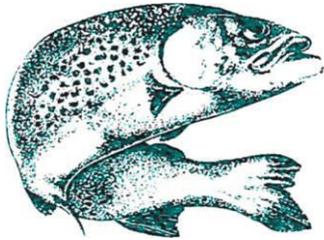
Diana Falkenstein – Pfefferkorn

Mühlsteige 33

72160 Horb-Isenburg

www.forellengasthof-waldeck.de

info@forellengasthof-waldeck.de



HOTEL FORELLENGASTHOF WALDECK

	€
<u>Unsere Cremesuppen:</u>	
Schwarzwälder Forellencremesuppe	3,90
Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehäubchen	3,90
Spargelcremesuppe „Gourmet“ (saisonal) mit Spargelstückchen und Lachsstreifen	5,10
Spargelcremesuppe (saisonal)	4,00
Lauchcremesuppe mit Sahnehäubchen	4,00
Broccolicremesuppe	4,00
Geflügelcremesuppe	3,90
Bärlauchcremesuppe mit Sahnehäubchen (saisonal)	3,90
<u>Unsere klaren Suppen:</u>	
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	3,80
Schwäbische Hochzeitssuppe mit verschiedenen Klößchen und Backerbsen	4,10
Rinderkraftbrühe mit Forellenkloßchen und Gemüsestreifen	4,10
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	3,80
Rinderkraftbrühe „Royal“ mit Eierstich und Gemüsestreifen	3,90
Rinderkraftbrühe mit 1 hausgemachten Maultasche und Speckzwiebeln	4,10

***SUPERIOR

Diana Falkenstein – Pfefferkorn

Mühlsteige 33

72160 Horb-Isenburg

www.forellengasthof-waldeck.de

info@forellengasthof-waldeck.de



HOTEL
FORELLENGASTHOF
WALDECK

	€
<u>Kalte Vorspeisen:</u>	
Wacholder geräuchertes Forellenfilet garniert mit Butter und Toast	6,00
Räucherlachs auf Toast garniert	6,90
Bunte Blattsalate mit geräuchertem Forellenfilet – Räucherlachs – Salatkernen – Croutons – Baguette	8,50
Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken	5,10
Feldsalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei – Speckzwiebelchen	5,20
Forellenterrine mit Kräutersauerrahmsauce – Baguette	6,90
Gemischter Salatteller der Saison	3,60
<u>Warme Vorspeisen:</u>	
Hausgemachte Forellenmaultasche an feinem Samtsößchen	5,10
Forellenkloßchen an feiner Traminersauce mit Gemüseudeln	6,80
Panierte Champignons an bunten Blattsalaten	5,50
Königin Pastete gefüllt mit Ragout Fin	5,80
Frische Champignons a la Creme mit Röstinchen	5,50

***SUPERIOR

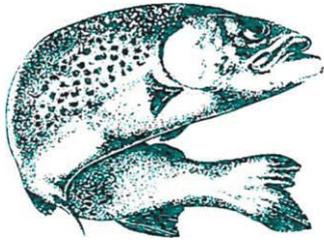
Diana Falkenstein – Pfefferkorn

Mühlsteige 33

72160 Horb-Isenburg

www.forellengasthof-waldeck.de

info@forellengasthof-waldeck.de



HOTEL FORELLENGASTHOF WALDECK

	€
<u>Hauptgerichte:</u>	
Gemischter Braten (Schweine und Rinderbraten) hausgemachte Spätzle – Pommes frites – Salate der Saison	12,40
Gemischter Braten (Kalb und Schweinebraten) feine Waldpilze Braten und Sahnesauce – hausgemachte Spätzle – Pommes frites – feine Gemüse oder Salate der Saison	14,90
Kalbsbraten mit Pfifferlingrahmsauce – hausgemachte Spätzle – Semmelknödel – feine Gemüse oder Salate der Saison	14,90
Schweinerückensteak vom Grill – Sahnesauce - Currysauce – Butterreis – Pommes frites – feine Gemüse oder Salate der Saison	13,40
Schweinerückensteak „Großmütterchen“ - (Champignons – Perlzwiebeln – Schinkenstreifen) Trollingersauce - hausgemachte Spätzle – Kroketten – feine Gemüse oder Salate der Saison	14,40
Putensteak mit frischem Stangenspargel (saisonal) Sauce Hollandaise – Pommes Dauphin – Kartoffelgratin	15,80
Poulardenbrüstchen „Florentin“ Sauce Hollandaise – Currysauce - Butterreis – Kroketten – feine Gemüse oder Salate der Saison	16,50
Putensteak „Jäger Art“ Sahnesauce – hausgemachte Spätzle – Pommes frites feine Gemüse oder Salate der Saison	16,40
Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind – Kräuterbutter – Calvadosrahmsauce – hausgemachte Spätzle – Kartoffelgratin	17,40

***SUPERIOR

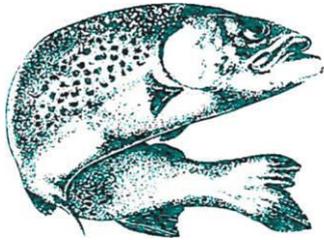
Diana Falkenstein – Pfefferkorn

Mühlsteige 33

72160 Horb-Isenburg

www.forellengasthof-waldeck.de

info@forellengasthof-waldeck.de



HOTEL
FORELLENGASTHOF
WALDECK

	€
<u>Hauptgerichte:</u>	
Duett von Pute und Kalbsteak Currysauce – Pfifferlingrahmsauce – hausgemachte Spätzle – Kartoffelgratin – feine Gemüse oder Salate der Saison	16,90
Schweinefilet „Gourmet“ (am Stück gebraten) feine Gemüsesahnesauce – hausgemachte Spätzle – Kroketten – feine Gemüse oder Salate der Saison	17,50
Schweinelendchen mit Rosapfefferrahmsauce – Broccoliröschen – Schwäbische Schupfnudeln – Pommes frites – feine Gemüse oder Salate der Saison	17,40
Rind & Schweinelendchen – Pfifferlingrahmsauce – Trollingersauce – hausgemachte Spätzle – Kartoffelgratin – feine Gemüse oder Salate der Saison	19,80
Rehbraten mit Wacholderrahmsauce – bunte Waldpilze – Preiselbeeren – Semmelknödel – hausgemachte Haselnußspätzle – Salate der Saison	16,90
Hirschkalbsbraten „Försterin“ – feine Champignons – Calvadosrahmsauce – hausgemachte Spätzle – Kroketten – junger Rosenkohl	16,70

***SUPERIOR

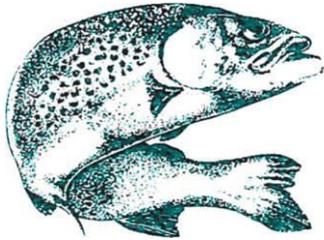
Diana Falkenstein – Pfefferkorn

Mühlsteige 33

72160 Horb-Isenburg

www.forellengasthof-waldeck.de

info@forellengasthof-waldeck.de



HOTEL FORELLENGASTHOF WALDECK

Menü 1:

Spargelcremesuppe

Rehbraten (saisonal) mit feinen Champignons – Preiselbeerbirne –
hausgemachte Haselnussspätzle – Semmelknödel –
junger Rosenkohl – Salate der Saison

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren

23,40Euro

Menü 2:

Kraftbrühe mit Eierflädle

Schweinerückensteak „Försterin“ mit Champignons und Pfifferlingen –
Sahnesauce – hausgemachte Spätzle – Pommes frites – Salate der Saison

Kiwieisbecher mit Vanille und Zitroneneis – frischen Kiwi – Sahnehäubchen

24,20Euro

Menü 3:

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

Putensteak mit Kräuterbutter – Trollingersauce –
hausgemachte Spätzle – Krokette – feine Gemüse

Schwarzwaldeisbecher mit Schoko und Vanilleeis –
Kirschwasser – Sahnehäubchen

24,60Euro

Menü 4:

Schwäbische Festtagssuppe mit Klößchen und Backerbsen

Kräuterlendchen vom Schwein – Champignons a la Creme –
Trollingersauce – hausgemachte Spätzle – Kartoffelgratin – feine Gemüse

Bunter Dessertteller mit frischen Früchten –

Mousse au Chokolat – Eis – Sahne

27,10Euro

***SUPERIOR

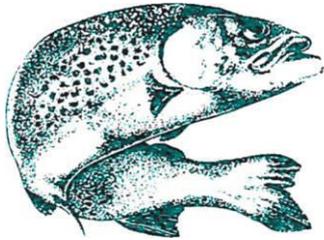
Diana Falkenstein – Pfefferkorn

Mühlsteige 33

72160 Horb-Isenburg

www.forellengasthof-waldeck.de

info@forellengasthof-waldeck.de



HOTEL
FORELLENGASTHOF
WALDECK

Menü 5:

Bunter Vorspeisenteller mit geräuchertem Forellenfilet –
Räucherlachs bunten Blattsalaten und Baguette

Kalbsbraten mit Sahnesauce – Trollingersauce –
hausgemachte Spätzle – Semmelknödel – feine Gemüse

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen
26,20Euro

Menü 6:

Feldsalat „Mimosa“
mit gehacktem Ei – Speckzwiebeln – Croutons

Zitronensektsorbet

Rind & Schweinelendchen – Kräuterpfifferlinge – Cognacrahmsauce –
Kartoffelgratin – Kroketten – feine Gemüse

Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanilleeis
30,70Euro

Menü 7:

Kraftbrühe „Royal“ (Eierstich)

Kalbsrückensteak mit Champignons a la Creme – Trollingersauce –
hausgemachte Spätzle - Pommes frites – Salate der Saison

2 Kugeln Meistercremeeis
26,50

***SUPERIOR

Diana Falkenstein – Pfefferkorn

Mühlsteige 33

72160 Horb-Isenburg

www.forellengasthof-waldeck.de

info@forellengasthof-waldeck.de



HOTEL
FORELLENGASTHOF
WALDECK

Menü 8:

Schwäbische Klößchensuppe

Bunter Salatteller der Saison

Kalbsbraten an Cognacrahmsauce –
hausgemachte Spätzle – Semmelknödel

Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Meistercremeeis
24,60Euro

Menü 9:

Bunte Blattsalate mit geräuchertem Forellenfilet – Baguette

Kraftbrühe mit Forellenkloßchen

Forellenfilet in der Folie gedämpft mit Gemüsejulienné –
Salzkartoffeln

Crème Caramel

33,20Euro

ohne Vorspeise

27,20 Euro

Menü 10:

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

Kraftbrühe „Royal“ (Eierstich) und Gemüsestreifen

Schweinefilet rosa gebraten an Pfifferlingrahmsauce –
hausgemachte Spätzle – Kartoffelgratin – feine Gemüse

Dessertteller mit frischen Früchten –

Mousse au Chocolat - Meistereis

29,90Euro

ohne Vorspeise

27,20Euro

***SUPERIOR

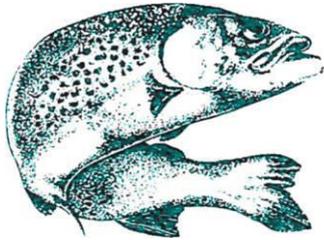
Diana Falkenstein – Pfefferkorn

Mühlsteige 33

72160 Horb-Isenburg

www.forellengasthof-waldeck.de

info@forellengasthof-waldeck.de



HOTEL
FORELLENGASTHOF
WALDECK

	€
<u>Dessertvariationen:</u>	
1 Portion Gemischtes Eis	2,60
1 Portion Gemischtes Eis mit Sahne	3,10
3 Kugeln Gourmeteis	3,70
Heiße Liebe Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,10
Erdbeerbecher (Saisonal) Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	5,10
Frische Erdbeeren an Früchtespiegel mit Vanilleeis und Sahne	5,60
Gourmeteisbecher mit frischem Fruchtsalat 1 Kugel Meistercremeeis	5,30
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Sahne	5,10
Coup Danmark Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahnehäubchen	4,10
Hausgemachtes Zimteishalbfrohrenes mit warmen Pflaumen	5,20
Frischer Fruchtsalat mit Kirschwasser oder Grand Marnier	4,80
Mousse au Chokolat garniert mit frischen Früchten	5,10
Dessertteller „Art des Hauses“ 1 Kugel Meistercremeeis und Mousse au Chokolat mit frischen Früchten und Sahne	5,10
Hausgemachte Creme: Caramel oder Cognaccrème „Remy Martin“ oder Orangencrème	5,00

***SUPERIOR

Diana Falkenstein – Pfefferkorn

Mühlsteige 33

72160 Horb-Isenburg

www.forellengasthof-waldeck.de

info@forellengasthof-waldeck.de