



**Verehrter Guest,  
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.**

\*\*\*

Diana Falkenstein – Pfefferkorn  
Mühlsteige 33  
72160 Horb-Isenburg  
[www.forellengasthof-waldeck.de](http://www.forellengasthof-waldeck.de)  
[info@forellengasthof-waldeck.de](mailto:info@forellengasthof-waldeck.de)



#### 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 15,00€/Flasche erhoben.
- Kuchen kann mitgebracht werden,  
Kuchengedeck pro Person 2,20€ und Kaffee pro Tasse 3,80€  
oder Kaffee/Kuchenpauschale 8,60€ 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 Mitarbeitereinsatz – 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 61-80 Personen 3 Mitarbeiter,  
der Zuschlag wird ab 22:00Uhr pro Person mit 40,00€ abgerechnet.

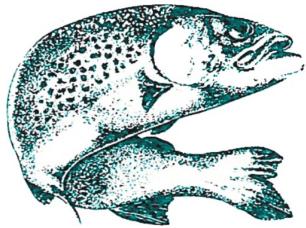


#### **Daran sollten Sie im Vorfeld denken:**

- **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 Apèritif-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?**

\*\*\*

Diana Falkenstein – Pfefferkorn  
Mühlsteige 33  
72160 Horb-Isenburg  
[www.forellengasthof-waldeck.de](http://www.forellengasthof-waldeck.de)  
[info@forellengasthof-waldeck.de](mailto:info@forellengasthof-waldeck.de)



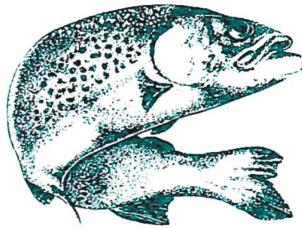
HOTEL  
FORELLENGASTHOF  
**WALDECK**

**Aperitif – Auswahl:**

	€
<b>Alkoholfreier Cocktail</b>	<b>5,70</b>
<b>Campari Soda</b>	<b>5,10</b>
<b>Campai Orange</b>	<b>5,10</b>
<b>Glas Sekt</b>	<b>5,60</b>
<b>Glas Sekt Orange</b>	<b>5,60</b>
<b>Walderdbeerlkir</b>	<b>5,80</b>
<b>Hauscocktail mit hausgemachtem Fruchtlikör</b>	<b>5,60</b>
<b>Hugo</b>	<b>5,60</b>
<b>Lillet Wild Berry</b>	<b>6,20</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>6,20</b>

\*\*\*

Diana Falkenstein – Pfefferkorn  
Mühlsteige 33  
72160 Horb-Isenburg  
[www.forellengasthof-waldeck.de](http://www.forellengasthof-waldeck.de)  
[info@forellengasthof-waldeck.de](mailto:info@forellengasthof-waldeck.de)



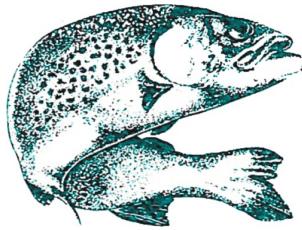
# HOTEL FORELLENGASTHOF WALDECK

	€
<b><u>Unsere Cremesuppen:</u></b>	
Schwarzwälder Forellencremesuppe	6,40
Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehäubchen	6,40
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	6,40
Spargelcremesuppe „Gourmet“ (saisonal) mit Spargelstückchen und Sahnehäubchen	7,90
Spargelcremesuppe (saisonal)	6,60
Waldpilzcremesuppe	6,40
Geflügelcremesuppe	6,40
Bärlauchcremesuppe mit Sahnehäubchen (saisonal)	6,40

<b><u>Unsere klaren Suppen:</u></b>	
Rinderkraftbrühe mit Flätle und Schnittlauch	6,60
Rinderkraftbrühe mit Forellenklößchen und Gemüsestreifen	7,90
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	6,60

\*\*\*

Diana Falkenstein – Pfefferkorn  
Mühlsteige 33  
72160 Horb-Isenburg  
[www.forellengasthof-waldeck.de](http://www.forellengasthof-waldeck.de)  
[info@forellengasthof-waldeck.de](mailto:info@forellengasthof-waldeck.de)



HOTEL  
FORELLENGASTHOF  
**WALDECK**

€

**Kalte Vorspeisen:**

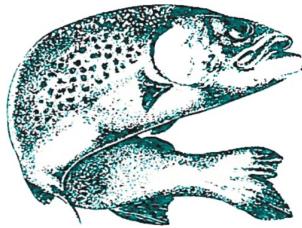
Wacholder geräuchertes Forellenfilet garniert mit Butter und Toast	8,60
Bunte Blattsalate mit geräuchertem Forellenfilet – Räucherlachs – Salatkernen – Croutons – Baguette	9,20
Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken	7,60
Feldsalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei – Speckzwiebelchen	7,10
Gemischter Salatteller der Saison	5,90

**Warme Vorspeisen:**

Panierte Champignons an bunten Blattsalaten	7,80
Frische Champignons a la Creme mit Röstinchchen	8,20

\*\*\*

Diana Falkenstein – Pfefferkorn  
Mühlsteige 33  
72160 Horb-Isenburg  
[www.forellengasthof-waldeck.de](http://www.forellengasthof-waldeck.de)  
[info@forellengasthof-waldeck.de](mailto:info@forellengasthof-waldeck.de)



HOTEL  
FORELLENGASTHOF  
WALDECK

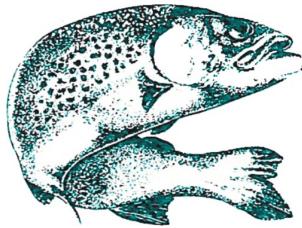
€

**Hauptgerichte:**

Gemischter Braten (Schweine und Rinderbraten) hausgemachte Spätzle – Pommes frites – Salate der Saison	18,40
Gemischter Braten (Kalb und Schweinebraten) feine Waldpilze Braten und Sahnesauce – hausgemachte Spätzle – Pommes frites – Salate der Saison	19,90
Kalbsbraten mit Pfifferlingrahmsauce – hausgemachte Spätzle – Semmelknödel – Salate der Saison	21,80
Schweinerückensteak vom Grill – Sahnesauce - Currysauce – Kroketten – Pommes frites – Salate der Saison	18,90
Schweinerückensteak „Großmütterchen“ - (Champignons – Perlzwiebeln – Schinkenstreifen) Trollingersauce - hausgemachte Spätzle – Kroketten – Salate der Saison	19,90
Putensteak mit frischem Stangenspargel (saisonal) Sauce Hollandaise – Kroketten – Kartoffelgratin	20,90
Schweinefilet vom Grill mit frischem Stangenspargel (saisonal) Sauce Hollandaise – Kroketten – Röstinchchen	27,40
Putensteak „Jäger Art“ Feine Waldpilze - Sahnesauce – hausgemachte Spätzle – Pommes frites - Salate der Saison	21,40
Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind – Kräuterbutter – Calvadosrahmsauce – hausgemachte Spätzle – Kartoffelgratin	28,40
Pfefferrostbraten vom Argentinischen Angusrind Feine Pfefferrahmsauce – Pommes frites – hausgemachte Spätzle – Salate der Saison	26,80

\*\*\*

Diana Falkenstein – Pfefferkorn  
Mühlsteige 33  
72160 Horb-Isenburg  
[www.forellengasthof-waldeck.de](http://www.forellengasthof-waldeck.de)  
[info@forellengasthof-waldeck.de](mailto:info@forellengasthof-waldeck.de)



HOTEL  
FORELLENGASTHOF  
WALDECK

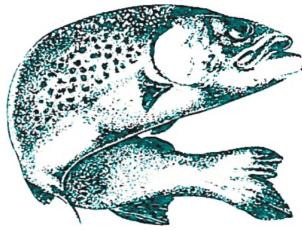
€

**Hauptgerichte:**

Duett von Pute und Rumpsteak Kräuterbutter – Pfifferlingrahmsauce – hausgemachte Spätzle – Kartoffelgratin – Salate der Saison	29,90
Schweinefilet „Gourmet“ (am Stück gebraten) feine Gemüsesahnesauce – hausgemachte Spätzle – Kroketten – Salate der Saison	23,50
Schweinelendchen mit Rosapfefferrahmsauce – Röstinchchen – Pommes frites – Salate der Saison	23,50
Rind & Schweinelendchen – Pfifferlingrahmsauce – Trollingersauce – hausgemachte Spätzle – Kroketten – Salate der Saison	24,90
Rehbraten mit Wacholderrahmsauce – (saisonal) bunte Waldpilze – Preiselbeeren – Semmelknödel – hausgemachte Spätzle – Salate der Saison	22,80
Rehragout „Art des Hauses“ – (saisonal) Preiselbeeren – hausgemachte Spätzle – Kroketten	22,90

\*\*\*

Diana Falkenstein – Pfefferkorn  
Mühlsteige 33  
72160 Horb-Isenburg  
[www.forellengasthof-waldeck.de](http://www.forellengasthof-waldeck.de)  
[info@forellengasthof-waldeck.de](mailto:info@forellengasthof-waldeck.de)



# HOTEL FORELLENGASTHOF WALDECK

## **Menü 1:**

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Rehbraten (saisonal) mit feinen Champignons – Preiselbeeren –  
hausgemachte Spätzle – Semmelknödel –  
Salate der Saison

\*\*\*

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
36,80Euro

## **Menü 2:**

Kraftbrühe mit Eierflädle

\*\*\*

Schweinerückensteak „Fürsterin“ mit Champignons und Pfifferlingen –  
Sahnesauce – hausgemachte Spätzle – Pommes frites

\*\*\*

Schokotraum – 1 Kugel Creme Schokolade  
34,30Euro

## **Menü 3:**

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

\*\*\*

Putensteak mit Kräuterbutter – Trollingersauce –  
hausgemachte Spätzle – Krokettchen

\*\*\*

Schwarzwaldeisbecher mit Schoko und Vanilleeis –  
Kirschwasser – Sahnehäubchen  
37,20Euro

## **Menü 4:**

Schwäbische Festtagssuppe mit Klößchen und Schnittlauch

\*\*\*

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

\*\*\*

Bunter Dessertteller mit frischen Früchten –  
Mousse au Chokolat – Eis – Sahne  
36,40Euro

\*\*\*

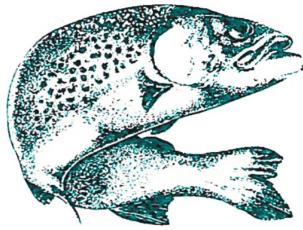
Diana Falkenstein – Pfefferkorn

Mühlsteige 33

72160 Horb-Isenburg

[www.forellengasthof-waldeck.de](http://www.forellengasthof-waldeck.de)

[info@forellengasthof-waldeck.de](mailto:info@forellengasthof-waldeck.de)



**HOTEL  
FORELLENGASTHOF  
WALDECK**

**Unsere Empfehlungen für Ihre Weihnachtsfeier:**

**Menü 8:**

Waldpilzcremesuppe mit Sahnehäubchen

\*\*\*

Gänsekeule frisch aus dem Rohr –  
hausgemachte Semmelknödel - Apfelsrotkohl

\*\*\*

Gourmeteisbecher mit frischem Fruchtsalat 1 Kugel Eis  
41,90Euro

**Menü 9:**

Bunter Salatteller mit geräuchertem Forellenfilet

\*\*\*

Hausgemachte Rinderroulade–  
Spätzle – Semmelknödel

\*\*\*

Mousse au Chokolat garniert mit frischen Früchten  
38,20Euro

**Menü 10:**

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

\*\*\*

Bunte Salate der Saison mit verschiedenen Rohkostsalaten

\*\*\*

Paniertes Putensteak  
Pommes frites – Hausgemachte Spätzle – Sahnesauce

\*\*\*

3 Kugeln Eiscreation mit Sahne  
34,50€

**Menü 11:**

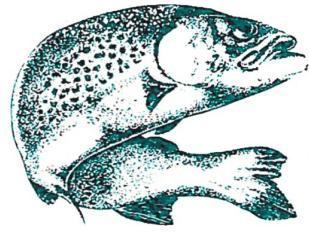
Kartoffelcremesuppe mit Kracherle

\*\*\*

Rehraghout „Art des Hauses“  
feine Preiselbeeren – hausgemachte Spätzle – Kroketten

\*\*\*

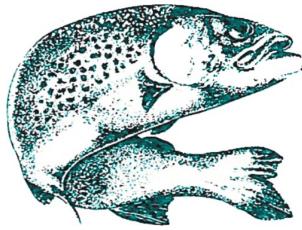
Mousse au Chokolat garniert mit frischen Früchten  
37,50 Euro



HOTEL  
FORELLENGASTHOF  
**WALDECK**

\*\*\*

Diana Falkenstein – Pfefferkorn  
Mühlsteige 33  
72160 Horb-Isenburg  
[www.forellengasthof-waldeck.de](http://www.forellengasthof-waldeck.de)  
[info@forellengasthof-waldeck.de](mailto:info@forellengasthof-waldeck.de)

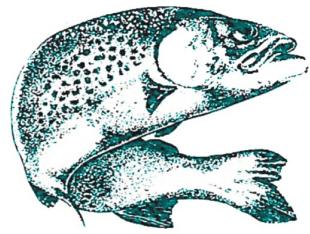


HOTEL  
FORELLENGASTHOF  
WALDECK

	€
<b><u>Dessertvariationen:</u></b>	
3 Kugeln Eiscreation	6,40
3 Kugeln Eiscreation mit Sahne	6,70
Schokotraum – 1Kugel Creme Schokolade mit Schokosauce	4,30
Heiße Liebe	
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,20
Erdbeerbecher (Saison)	
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,20
Gourmeteisbecher	
mit frischem Fruchtsalat 1 Kugel Meistercremeeis	7,90
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Sahne	7,20
Coup Danmark	
Vanilleeis mit warmer Schokosauce und Sahnehäubchen	7,20
Hausgemachtes Zimteishalbgefrorenes mit warmen Pflaumen	8,20
Frischer Fruchtsalat mit Grand Marnier	7,20
Mousse au Chokolat garniert mit frischen Früchten	8,20
Dessertteller „Art des Hauses“	
1 Kugel Meistercremeeis und Mousse au Chokolat mit frischen Früchten und Sahne	8,70

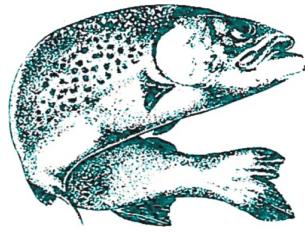
\*\*\*

Diana Falkenstein – Pfefferkorn  
Mühlsteige 33  
72160 Horb-Isenburg  
[www.forellengasthof-waldeck.de](http://www.forellengasthof-waldeck.de)  
[info@forellengasthof-waldeck.de](mailto:info@forellengasthof-waldeck.de)



HOTEL  
FORELLENGASTHOF  
**WALDECK**





# HOTEL FORELLENGASTHOF WALDECK



\*\*\*

Diana Falkenstein – Pfefferkorn  
Mühlsteige 33  
72160 Horb-Isenburg  
[www.forellengasthof-waldeck.de](http://www.forellengasthof-waldeck.de)  
[info@forellengasthof-waldeck.de](mailto:info@forellengasthof-waldeck.de)