



**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.**

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 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.



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 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.



HOTEL FORELLENGASTHOF WALDECK

Aperitif – Auswahl:

	€
Alkoholfreier Cocktail	5,10
Sherry medium Dry	5,10
Campari Soda	5,10
Campai Orange	5,10
Glas Sekt	5,60
Glas Sekt Orange	5,60
Walderdbeerkir	5,80
Hauscocktail mit hausgemachtem Fruchtlikör	5,60
Hugo	5,60
Lillet Wild Berry	6,20
Aperol Spritz	6,20

Diana Falkenstein – Pfefferkorn
Mühlsteige 33
72160 Horb-Isenburg
www.forellengasthof-waldeck.de



info@forellengasthof-waldeck.de

	€
<u>Unsere Cremesuppen:</u>	
Schwarzwälder Forellencremesuppe	6,10
Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehäubchen	6,10
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	6,10
Spargelcremesuppe „Gourmet“ (saisonal) mit Spargelstückchen und Sahnehäubchen	7,90
Spargelcremesuppe (saisonal)	6,30
Waldpilzcremesuppe	6,10
Geflügelcremesuppe	6,30
Bärlauchcremesuppe mit Sahnehäubchen (saisonal)	6,30

<u>Unsere klaren Suppen:</u>	
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch	6,20
Rinderkraftbrühe mit Forellenkloßchen und Gemüsestreifen	7,90
Rinderkraftbrühe mit Grießkloßchen	6,20

Diana Falkenstein – Pfefferkorn

Mühlsteige 33

72160 Horb-Isenburg

www.forellengasthof-waldeck.de

info@forellengasthof-waldeck.de

	€
<u>Kalte Vorspeisen:</u>	
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
 <u>Warme Vorspeisen:</u>	
Panierte Champignons an bunten Blattsalaten	7,80
Frische Champignons a la Creme mit Röstinchen	8,20

Diana Falkenstein – Pfefferkorn
Mühlsteige 33
72160 Horb-Isenburg
www.forellengasthof-waldeck.de
info@forellengasthof-waldeck.de



HOTEL FORELLENGASTHOF WALDECK

€

Hauptgerichte:

Gemischter Braten (Schweine und Rinderbraten) hausgemachte Spätzle – Pommes frites – Salate der Saison	17,40
Gemischter Braten (Kalb und Schweinebraten) feine Waldpilze Braten und Sahnesauce – hausgemachte Spätzle – Pommes frites – Salate der Saison	18,90
Kalbsbraten mit Pfifferlingrahmsauce – hausgemachte Spätzle – Semmelknödel – Salate der Saison	19,80
Schweinerückensteak vom Grill – Sahnesauce - Currysauce – Kroketten – Pommes frites – Salate der Saison	17,90
Schweinerückensteak „Großmütterchen“ - (Champignons – Perlzwiebeln – Schinkenstreifen) Trollingersauce - hausgemachte Spätzle – Kroketten – Salate der Saison	18,90
Putensteak mit frischem Stangenspargel (saisonal) Sauce Hollandaise – Kroketten – Kartoffelgratin	19,90
Schweinefilet vom Grill mit frischem Stangenspargel (saisonal) Sauce Hollandaise – Kroketten – Röstinchen	27,40
Putensteak „Jäger Art“ Feine Waldpilze - Sahnesauce – hausgemachte Spätzle – Pommes frites - Salate der Saison	20,40
Rumpsteak vom Argentinischen Angusrind – Kräuterbutter – Calvadosrahmsauce – hausgemachte Spätzle – Kartoffelgratin	27,90
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

info@forellengasthof-waldeck.de

€

Hauptgerichte:

Duett von Pute und Rumpsteak Kräuterbutter – Pfifferlingrahmsauce – hausgemachte Spätzle – Kartoffelgratin – Salate der Saison	27,90
Schweinefilet „Gourmet“ (am Stück gebraten) feine Gemüsesahnesauce – hausgemachte Spätzle – Kroketten – Salate der Saison	22,50
Schweinelenochen mit Rosapfefferrahmsauce – Röstinchen – Pommes frites – Salate der Saison	21,50
Rind & Schweinelenochen – Pfifferlingrahmsauce – Trollingersauce – hausgemachte Spätzle – Kroketten – Salate der Saison	23,80
Rehbraten mit Wacholderrahmsauce – (saisonal) bunte Waldpilze – Preiselbeeren – Semmelknödel – hausgemachte Spätzle – Salate der Saison	22,80
Rehragout „Art des Hauses“ – (saisonal) Prelbeeren – hausgemachte Spätzle – Kroketten	21,90

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 – Preiselbeeren –
hausgemachte Spätzle – Semmelknödel –
Salate der Saison

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren

35,80Euro

Menü 2:

Kraftbrühe mit Eierflädle

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

Schokotraum – 1 Kugel Creme Schokolade

29,30Euro

Menü 3:

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

Putensteak mit Kräuterbutter – Trollingersauce –
hausgemachte Spätzle – Kroketten

Schwarzwaldeisbecher mit Schoko und Vanilleeis –
Kirschwasser – Sahnehäubchen

36,20Euro

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

34,40Euro

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

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen
36,40Euro

Menü 6:

Feldsalat „Mimosa“
mit gehacktem Ei – Speckzwiebeln – Croutons

Zitronensektsorbet

Rind & Schweinelendchen – Kräuterpfifferlinge – Cognacrahmsauce –
Kartoffelgratin – Kroketten

Frischer Fruchtsalat mit 1 Kugel Vanilleeis
44,00Euro

Menü 7:

Waldpilzcremesuppe mit Sahnehäubchen

Paniertes Schweinerückensteak
Pommes frites – Salate der Saison

Coup Danmark
Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce
32,80

Diana Falkenstein – Pfefferkorn
Mühlsteige 33
72160 Horb-Isenburg

www.forellengasthof-waldeck.de
info@forellengasthof-waldeck.de

	€
<u>Dessertvariationen:</u>	
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 (Saisonal)	
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	6,90
Hausgemachtes Zimteishalbgefrorenes mit warmen Pflaumen	7,60
Frischer Fruchtsalat mit Grand Marnier	6,70
Mousse au Chokolat garniert mit frischen Früchten	7,60
Dessertteller „Art des Hauses“	
1 Kugel Meistercremeeis und Mousse au Chokolat mit frischen Früchten und Sahne	8,30

Diana Falkenstein – Pfefferkorn
Mühlsteige 33
72160 Horb-Isenburg
www.forellengasthof-waldeck.de
info@forellengasthof-waldeck.de

HOTEL
FORELLENGASTHOF
WALDECK





HOTEL FORELLENGASTHOF WALDECK



Diana Falkenstein – Pfefferkorn

Mühlsteige 33

72160 Horb-Isenburg

www.forellengasthof-waldeck.de

info@forellengasthof-waldeck.de