



FORSTHAUS-Menü 2023

Im Restaurant als Tellergericht oder Tischbuffet serviert,
in der Event-Scheune und der Remise auf das Buffet gestellt oder als Tischbuffet

Vorspeise **Burratini à la "Paolella" mit Kräuterpesto**
dazu bunte Paprika, grüne Bohnen und rote Zwiebeln

Hauptgang **Hähnchenbrust im Speckmantel** mit Salbei und Rucola
dazu Brokkoliröschen, Pilze und Kartoffelnocken

Alternative **vegetarisch: original italienische Teigtaschen** gefüllt mit Gemüse und Ricotta
in einem Kräuter-Buttersud mit gebratenem Gemüse und frischer Gartenkresse

Dessert **Schokoladencrème**
mit Kakao 60%, Datteln und einer Prise Steinsalz

Preis pro Menü **40 €**
Kinderpreis (3-12 Jahre) **25 €**
(vegetarisches Menü abzgl. 4,- Euro)

Speziell für Kinder - zwei Gerichte auf separatem Buffet

- frische Nudeln mit Parmesankäse und hausgemachter Tomatensauce
- Fleischklößchen mit Bratensauce und Gemüse
- zum Dessert eine Kugel Eis mit Streuseln

Preis pro Kind (3-12 Jahre) **16 €**



FORSTHAUS – Sommerbuffet

Auf das Buffet gestellt oder als Tischbuffet serviert

Vorspeise **Süppchen von der Süßkartoffel** mit Ziegenfrischkäse, Lauchzwiebeln und Hanfsamen (Vegan gekocht)

Krustenbrot mit **Sonnenblumen-Petersiliencreme**, vorab eingestellt

Hauptgang **Filet vom Zander**, auf der Haut gebraten, mit knackigen Kaiserschoten, Hanfsamen und confierten, kleinen Tomaten und gebackene Kräuterkartoffeln

zarte **Ochsenbacken**, langsam mit viel Geschick geschmort, auf gebratenem Gemüse, mit kleinen, runden Nudeln und feiner Bratensauce

auf Wunsch zusätzlich für Vegetarier: **original italienische Teigtaschen**, gefüllt mit Gemüse und Ricotta, in einem Kräuter-Buttersud mit gebratenem Gemüse und frischer Gartenkresse

Dessert **Schokoladencreme** mit Kakao 60%, Datteln und einer Prise Steinsalz

Crème Brulée mit einem Hauch von Karamell,
jeweils im Weckgläschen ans Buffet gestellt

Preis pro Person

42 €

Kinderpreis (3-12 Jahre)

26 €