



Bankett
Mappe

Buffet 1

Vorspeisen

saisonale Vorspeisenvariation des Hauses
Brotvariation mit Butter und Kräuterschmand

Hauptgänge

Geschmorte Schweinebäckchen mit
Speckbohnen und Kroketten
Saisonaler Fisch mit Zitronen-Kräuter Sauce,
Rahmspinat und Reis

Dessert

Dessertvariation nach Art des Hauses

Ab 29,00 Euro pro Person

**Gern können Sie Ihr Buffet um weitere Komponenten ergänzen.
Eine Auswahl finden Sie im ab Seite 6 der Bunkettmappe.
Bitte sprechen Sie hierzu mit unserem Serviceleiter**

Buffet 2

Vorspeisen

Salatstation mit Blattsalat und seperaten Gemüse
saisonale Vorspeisenvariation des Hauses
Brotvariation mit Butter und Kräuterschmand

Hauptgänge

Geschmorte Schweinebäckchen mit
Speckbohnen und Kroketten
Saisonaler Fisch auf Gnocchi mit getrockneten Tomaten,
Oliven und Frühlingslauch

Dessert

Dessertvariation nach Art des Hauses

35,00 Euro pro Person

**Gern können Sie Ihr Buffet um weitere Komponenten ergänzen.
Eine Auswahl finden Sie im ab Seite 6 der Bunkettmappe.
Bitte sprechen Sie hierzu mit unserem Serviceleiter**

Buffet 3

Vorspeisen

Salatstation mit Blattsalat und separaten Gemüse
und zweierlei Dressing
saisonale Vorspeisenvariation des Hauses
Brotvariation mit Butter und Kräuterschmand

Hauptgänge

Wildragout mit Preiselbeeren-Rahmsauce,
Rotkohl und Nuss-Spätzle
Hähnchen Roulade „Saltimbocca Art“ mit
Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Saisonalen Fisch auf Gnocchi mit getrockneten Tomaten,
Oliven und Frühlingslauch

Käse

Regionale Käse Platte von Käserei Lehmann

Dessert

Dessertvariation nach Art des Hauses

45,00 Euro pro Person

**Gern können Sie Ihr Buffet um weitere Komponenten ergänzen.
Eine Auswahl finden Sie im ab Seite 6 der Bunkettmappe.
Bitte sprechen Sie hierzu mit unserem Serviceleiter**

Buffet 4

Vorspeisen

Forsthof Jausen Brett
Von Fleischerei Kühnapfel in Bennwitz
Salatstation mit Blattsalat und seperaten Gemüse
und zweierlei Dressing
saisonale Vorspeisenvariation des Hauses
Brotvariation mit Butter und Kräuterschmand

Hauptgänge

zarte Hirschkeule mit Wachholder-Rahmsauce
Rotkohl und Kartoffelklöße
geschmorte Ochsenbäckchen in Portwein-Sauce,
Kartoffelgratin und Ofengemüse
Lachsfilet auf Gnocchi mit getrockneten Tomaten,
Oliven und Frühlingslauch

Käse

Regionale Käse Platte von Käserei Lehmann

Dessert

Dessertvariation nach Art des Hauses

52,00 Euro pro Person

**Gern können Sie Ihr Buffet um weitere Komponenten ergänzen.
Eine Auswahl finden Sie im ab Seite 6 der Bunkettmappe.
Bitte sprechen Sie hierzu mit unserem Serviceleiter**

Info: alle Komponenten des Buffets werden nach Ihren Angaben kalkuliert und serviert. Hierzu bitten wir im Vorfeld um eine genaue Personenangabe und ggf. Präferenzen für bestimmte Mengen von Ihnen. Wir bauen das komplette Buffet auf. Gegeben falls werden einzelne Komponenten von uns nachgelegt, hier erhalten Sie die Information bei der Buffet Übergabe durch unser Personal.

Ein Auffüllen ist jederzeit möglich allerdings berechnen wir hierfür einen Aufschlag

Fleisch, Geflügel und Fisch	9,50€ / Portion
Rind und Wild	12,50 €/ Portion.
Lachs	55,50 €/ eine ganze Saite (ca. 10 Portionen)
Sättigungsbeilagen	4,50 €/Portion (Gemüse, Kartoffelprodukte)

Fingerfood und Ergänzungen zum Buffet

Kalte Komponenten

Bennewitzer Jausenbrett (Fleischer Kühnapfel) 3,50 €/Person

Käse Lehmanns sächsische Käseplatte mit Obst & Oliven 35,00 €

Bestehend aus: Der Blaue, Sheepka Knoblauch-Dill, Sheepka Balkangewürz, Heinrichsthaler Camembert, Köhlerkäse, Auwaldcreme, Gärtner Liebe, Altenb. Ziegenkäse, Niva Premium Edelpilzkäse

Tomate-Mozzarella Spiess mit Pesto	4,00 €
Thunfisch-Kräuter-Frischkäse Wrap	4,00 €
Räucherlachs-Kräuter-Frischkäse Wrap	4,00 €
Buntes Gemüse mit Dip	4,00 €
Kartoffel Salat mit knusprigen Wursträdern	4,00 €
Saisonale Salate im Glas	4,00 €
Käse Brocken mit Oliven	4,00 €
Melone mit Rohschinken	4,00 €
Fruchtspieße mit Früchten der Saison	4,00 €
Bruschetta mit Oliventapenade oder Tomaten-Basilikum	4,00 €
Grillgemüse mit Honig Ziegenkäse Topping	4,00 €

Canapés

Schinken	3,50 €
Salami	3,50 €
Käse	3,50 €
Rauchlachs	4,50 €
Wildschinken	4,50 €
Tomate/Mozzarella	4,00 €

Warme Komponenten

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen	6,50 €
Suppe der Saison	6,50 €
Hähnchen Satay Spiesse mit Asiagemüse	6,50 €
Knuspige Garnele auf Mango-Gurkenragout	6,50 €
Mini-Quiche Käse	6,50 €
Mini-Quiche Lorraine	6,50 €
Röstibrocken Kräuterquark	6,50 €
Fischknusperli mit Remoulade	6,50 €
Limetten-Kräuterrisotto im Glas	6,50 €
Mediterrane Gnocchi im Glas	6,50 €
Schweine Schnitzelchen	6,50 €
California Meatballs mit fruchtigen Tomatensuggo	6,50 €
Mini Cheeseburger	6,50 €

Dessert

Tiramisu	3,00 €				
Panna Cotta	3,00 €				
Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesoße	3,00 €				
Kaiserschmarrn mit Vanillesoße	3,50 €				
Cheesecake Creme mit Erdbeere	4,00 €				
Schokomouse (Weiß oder Vollmilch)	4,00 €				
Obstplatte	<table style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td style="padding: 0 10px;">Mai-September</td> <td style="padding: 0 10px;">4,00 €/ Person</td> </tr> <tr> <td style="padding: 0 10px;">Oktober-April</td> <td style="padding: 0 10px;">6,00 €/ Person</td> </tr> </table>	Mai-September	4,00 €/ Person	Oktober-April	6,00 €/ Person
Mai-September	4,00 €/ Person				
Oktober-April	6,00 €/ Person				
Exclusive Südfrüchte 2,00 €/ Person Aufschlag					

Torten

Creme Mango Joghurt Torte 49,50 €

Zwei leckere Biskuitböden auf krossem Mürbeteigboden
Dazwischen Crème-Fraîche-Sahnecreme-Füllung mit fein
verstrudelter Mango-Zubereitung. Gekrönt von einer attraktiv dekorierten
Oberfläche Schokoladige Randbestreuung. Vorgeschnitten in 12 Stücke

Erdbeer Buttermilch Torte 49,50 €

Zwei helle Rührteigböden auf einem krossem Mürbeteigboden
Dazwischen Erdbeer-Buttermilch-Sahne, verstrudelt mit fruchtiger
Erdbeereubereitung. Darüber zarte Buttermilch-Sahne
Attraktiv belegt mit halben Erdbeeren. Vorgeschnitten in 12 Stücke

Himbeer-Skyr-Torte 49,50 €

Drei saftige Nuss-Rührteigböden mit zweierlei Füllung
Obere Füllung: Skyr-Sahne mit Vanille-Note, verstrudelt mit Himbeer-Zubereitung
Untere Füllung: aromatische Himbeer-Skyr-Sahne
Im angesagten „Naked Cake“-Stil ohne Randgarnierung, mit gehackten Mandeln
bestreut. Vorgeschnitten in 12 Stücke

Käse-Sahne Torte 49,50 €

Feine Käse-Sahne-Füllung zwischen leckeren Rührteigböden und einem
Biskuitboden Grundlage ist ein krosser Mürbeteigboden
Torte leicht mit Dekorzucker bestäubt Cremig-sahnig durch 28% Frischkäse und 25%
Schlagsahne. Vorgeschnitten in 12 Stücke

Schwarzwälder-Kirsch Torte 49,50 €

Lockere Schoko-Rührteigböden auf einem Mürbeteig
Füllung aus Schwarzwälder-Kirsch-Sahne und ganzen Kirschen, eingebettet in
Sauerkirschezubereitung. Von Hand mit Belegkirschen dekoriert und mit
Schokoladen-Rondies bestreut
Enthält Alkohol – für Kinder nicht geeignet. Vorgeschnitten in 12 Stücke

Blech Kuchen

Oma's Apfel-Blech Kuchen 49,50 €

Leckerer Butter-Hefeteig, belegt mit saftigen Apfelspalten
Mit Zucker und Mandelblättchen abgedeckt
Vorgeschnitten in 16 Portionen

Oma's Landkuchen Johannisbeere Baiser 49,50 €

Lockerer Rührteig mit einem leckeren Baiser – Johannisbeere –Topping
Vorgeschnitten in 16 Portionen

Oma's Landkuchen Kirsch-Butterstreusel-Blech Kuchen 49,50 €

Besonders saftiger Rührteigboden mit Schokostreuseln und versunkenen
Sauerkirschen. Mit leckeren Butterstreuseln bedeckt
Vorgeschnitten in 16 Portionen

Oma's Landkuchen Pflaume- Blech Kuchen 49,50 €

Lockere Rührteigmasse mit aufgestreuten Pflaumenhälften
Ab ge glänzt mit rotem Guss
Vorgeschnitten in 16 Portionen

Glutenfreie Beeren-Skyr-Schnitte 49,50 €

Auf einem Mandelrührteigboden befindet sich eine Frischkäse-Sahne-Füllung mit
Himbeeren, Heidelbeeren, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen sowie gehackten
und gerösteten Haselnüssen belegt und Tortenguss ab ge glänzt.
Vorgeschnitten in 12 Portionen

Schlagsahne 1,00 €/Portion

Getränkepauschale 1

	bis 6 Std	ab 6 Std	ab 10 Std
Preis pro Person	35,00 €	45,00 €	55,00 €

inkl. Sekt, Weißwein, Rotwein, Bier vom Fass, alkoholfreie Getränke und Säfte, Kaffee

Getränkepauschale 2

	bis 6 Std	ab 6 Std	ab 10 Std
Preis pro Person	45,00 €	55,00 €	65,00 €

inkl. Sekt, Weißwein, Rotwein, Bier vom Fass, alkoholfreie Getränke und Säfte, Kaffee
Spirituosenauswahl nach Absprache (z.B. Gin Tonic, Aperol Sprizz, Schnäpse etc.)

Bei den Getränkepauschalen wird die komplette Zeit Ihrer Feier berechnet
(z.B. 16.30–01.30 Uhr = 9 Std) oder nach Ihren Wünschen ein Start-/ oder Endzeitpunkt festgelegt.

Kinderpreise bei Getränke Pauschalen

Kinder bis vollendetem 9 Lebensjahr zahlen 50 % der Getränkepauschale
Kinder bis vollendetem 3 Lebensjahr zahlen pauschal 10,-€ für Säfte und
Alkoholfreie Getränke

Buffet 1-5

Kinder bis vollendetem 9 Lebensjahr zahlen 50 % des Buffetpreises
Kinder bis vollendetem 3 Lebensjahr zahlen pauschal 9,50 €

Information

Bei Fingerfood, Kuchen werden keine Rabatte für Kinder gegeben. Hier geben Sie die Anzahl der gewünschten Mengen an.

Kinderbuffet für Feierlichkeiten werden von uns auf Wunsch separat erstellt. Siehe nächste Seite

Pavillon Karte für Kinder-Abschlussfeiern

Original Thüringer Bratwurst im Brötchen	4,00 €
Hauseigen mariniertes Schweinenackensteak im Brötchen	4,50 €
Nudelsalat Portion	4,50 €
Pasta mit Tomatensoße	6,00 €
+Würstchen	0,50 €
+ Käse	0,50 €

+ Saisonale Zusatz-Angebote vom Forsthof Waidmannsheil

Für vegetarische oder vegane Speisen bitten wir Sie, uns vorab zu informieren.

Kinder Buffet ab 10 Kinder

Nudeln mit Tomatensoße, Käse und Würstchen separat	8,50 €
Fischstäbchen in Knusperpanade mit Mischgemüse und Kartoffelstampf	8,50 €
Eierpfannkuchen mit Apfelmuss	7,50 €
Wackelpudding mit Vanillesoße	3,50 €
Pommes mit Ketchup und Majo	4,50 €
Majo/ Ketchup extra	0,50 € / Portion

Sonstige Kosten / Angebote

Gedeck Pauschale (wenn Kuchen selbst mitgebracht wird)	2,50 €/Person
Gedeck Pauschale (Mitternacht Snack/Hochzeitstorte nach 22 Uhr)	2,50 €/Person
Korkengeld Hochprozentig (wenn Getränke selbst mitgebracht werden)	17,00 €/ Flasche
Stuhlhusse / Stehtischhusse	3,50 €/ Stuhl / Tisch
Tischwäsche Damast (Halle Tisch 1x2 Meter)	6,00 €/ Tisch
Tischwäsche weiß (Scheune)	5,00 €/Tisch
Deckendekoration (weiße oder farbige Kugeln) –Aufbau	50,00 €
Stoffservietten weiß (40x40)	3,00 €/Stück
Premium Papier Serviette mit Farbwunsch	25,00 €/50 Stück
Getränkkarte (auf hochwertigen Karton)	2,50 €/Stück
Getränkkarte einfach	0,50 €/ Stück
Beamer Halle (Leihgabe von Fremddienstleister)	100,00 €/Tag
Aufbau und Endreinigung (Halle)	100,00 €
Aufbau und Endreinigung (Scheune)	50,00 €
Aufbau und Endreinigung bei Alleinnutzung (Grillhütte)	80,00 €
Aufbau und Abbau Bestuhlung (freie Trauung)	50,00 €
Miete Halle	20,00 €/ Stunde
Miete Scheune	10,00 €/ Stunde
Miete Grillhütte Mai–September	15,00 € / Stunde
Miete Grillhütte Oktober–April (Alleinnutzung)	25,00 €/ Stunde
Hüpfburg	120,00 €
Feuerschale (inkl. Holz zum Nachlegen)	50,00 €
Waldführung 1-2 Stunden (maximal 25 Teilnehmer)	50,00 €
Waldführung 1-2 Stunden (26–50 Teilnehmer)	100,00 €
Fackelwanderung (November–Februar)	10,00 €/Person
Ponyreiten	60,00 €/Pferd und Stunde

Servicepauschale alle Räumlichkeiten für Veranstaltungen

Servicepauschale ab 21 Uhr*	28,00 €/angefangene Stunde und Mitarbeiter
Servicepauschale ab 24 Uhr*	35,00€/angefangene Stunde und Mitarbeiter
Servicepauschale vor 11 Uhr	20,00€/angefangene Stunde und Mitarbeiter

Servicepersonal während unserer Öffnungszeiten für Veranstaltungen

Servicemitarbeiter 11–21 Uhr	28,00€/angefangene Stunde und Mitarbeiter
------------------------------	---

*Lt. Arbeitsschutz sind mindestens 2 Mitarbeiter je Veranstaltung über 25 Personen und ab 22 Uhr einzusetzen.

Wir arbeiten bei Veranstaltungen mit Servicepersonal einer Event–Personal Agentur.

Die Kosten übertragen wir 1 zu 1 an die Veranstalter und zahlen dies 1 zu 1 an die Servicekräfte der Agentur aus. Trinkgelder sind hiermit nicht mit eingerechnet.

Auf Wunsch können Sie diese Rechnung jederzeit einsehen.

Sollten Sie mehr Personal wünschen bitte wir Sie uns dies mitzuteilen.

Serviceschluss 02.00 Uhr /Schließung 03.00 Uhr.

Sollten Sie länger als 03.00 Uhr feiern wollen, berechnen wir Ihnen die doppelte Servicepauschale je Stunde.

Stornierungsbedingungen:

- bei Stornierung des Vertrages werden unabhängig vom Zeitraum der Stornierung 100,-€ Aufwandsentschädigung in Rechnung gestellt.
- bei Stornierung im Zeitraum von 42. bis 31. Kalendertag vor dem vereinbarten Leistungszeitraum werden 10 % der bestellten Leistungen,
- bei Stornierung im Zeitraum von 30. und 9. Kalendertag vor dem vereinbarten Leistungszeitraum werden 50% der bestellten Leistungen,
- bei Stornierung im Zeitraum von 8. Kalendertag bis zum vereinbarten Leistungspunkt werden 80% der bestellten Leistungen,
- bei Stornierung am Veranstaltungstag oder nicht Erscheinen (NoShow) werden 100% der bestellten Leistungen in Rechnung gestellt.
- Leistungen umfassen:
 - entgangener Umsatz an Buffet und Getränkepauschalen.
 - bei Getränken nach Verbrauch, berechnen wir hier als Grundlage unsere Getränkepauschale 1 von 29,00 €.
 - Servicemitarbeiter: bis 14 Tage vor Veranstaltung werden zu 100 % in Rechnung gestellt, da diese uns von der Eventagentur unter gleichen Bedingungen voll berechnet werden.

Gern sprechen wir auch Empfehlungen für Privatvorstellungen aus.

DJ	ab	450,00€
Live Band	ab	800,00€
Wohnzimmerkonzert (Grillhütte)	ab	500,00€
Künstler	ab	600,00€
Kabarett Privatvorstellungen (2 Stunden)	ab	1000,00€
Lasershow	ab	1500,00€

Bitte informieren Sie Ihre Künstler / DJ`s, dass wir um 03.00 Uhr schließen. Das bedeutet auch der Künstler oder DJ sollte um diese Zeit mit seinem Abbau fertig sein!!!!