



Menü - und Büffetvorschläge

Wir richten für Sie Festlichkeiten aller Art aus wie z.B. Hochzeiten, Geburtstage, Taufen oder Firmenfeiern.

Wir haben für Sie Menü- und Büffetvorschläge zusammen gestellt. Diese können Sie natürlich auch individuell gestalten bzw. sind natürlich je nach Saison zusammen zu stellen.

Gerne unterstützen und begleiten wir Sie bei Ihrer Entscheidung. Zur Gestaltung und Ausstattung Ihrer Veranstaltung beraten wir Sie gerne persönlich, ob für Ihre Feier bei uns oder bei Ihnen daheim.

Unser Restaurant kann auf Wunsch für private Festlichkeiten, auch in kleinere Räume abgetrennt werden.

Unser Restaurant bietet Platz für ca. 70-100 Personen und unseren Biergarten ca. 160 Personen, diesen können Sie natürlich auch mit nutzen z.B. für Ihren Sektempfang.

Restaurant Forschners im Schützenhaus
Melanie und Karl Forschner
Neuweg 8 ; 68526 Ladenburg
Tel: 06203/402850; e-mail: forschners-schuetzenhaus@gmx.de

Aperitifempfehlung

- Winzersekt (Rieslingsekt)
- Dornfeldersekt (rot, halbtrocken)
- Seccolino Weiß (milder, fruchtiger, weniger Kohlensäure)

oder mit Likören verfeinert:

- Cassis
- Holunder
- Granatapfel
- Himbeer

Natürlich bieten wir Ihnen außer den klassischen Aperitifs auch noch folgende an:

- Charlston Sprizz (Weißwein Cuvee, Secco, Minze, Limette)
schmeckt wie Hugo
- Campari Orange oder Soda
- Hugo oder Hugo Black
- Aperol Sprizz

Für Kinder oder Autofahrer bieten wir Ihnen natürlich auch alkoholfreie Cocktails , Sanbitter (schmeckt wie Campari) Orange / Soda oder alkoholfreier Sekt an .

Für den kleinen Hunger vorab können auch gerne Fingerfood,
Canapees zu Ihrem Aperitif gereicht werden.

Menüvorschlag 1:

*Parmesan Mousse mit Rucula
Pinienkerne und Seranoschinken, Baguette*

XXX

*Tranche vom Roastbeef mit Rosmarinjus
Zwiebelgemüse und Kartoffelkuchen*

XXX

*Hausgemachte Schokoladen-Creme-Brulee
mit Cumquatsragout*

Menüvorschlag 2:

*Frisch gebeiztes Lachsfilet mit
Apfel-Meerrettich-Panna Cotta
und Blattsalate der Saison*

XXX

*Hausgemachte Blutwurstpraline
auf Röstzwiebelpüree*

XXX

*Gegrilltes Kalbsrückensteak mit Rotweinjus
glasierten Zuckerschoten, Kartoffel-Trüffel-Krapfen*

XXX

*Schokoladen-Chili-Mousse
mit Apfel-Thymian-Ragout*

Menüvorschlag 3:

Dreierlei von der Strauchtomate

*Mousse und Carpaccio mit Frischkäse-
praline und Balsamico*

XXX

*Gebackenes Kalbsbries mit Selleriepüree
und frittierter Petersilie*

XXX

Surf & Turf

*Gegrilltes Rib-Ey-Steak mit Gambas
in frischem Thymian gebraten, Rotweinschalotten
Kartoffelgratin*

XXX

Birne Helen mal anders

*Pochierte Birne mit Schokoladen-Panna-Cotta
und Vanillemousse*

Büffetvorschlag 1:

Vorspeise:

*Kaltes Gurkenschaumsüppchen
mit gebratener Garnele*

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Rucola-Balsamico

*Rosa gebratene Roastbeefscheiben mit
Remouladensoße*

Hauptgang:

*Gegrillter Spanferkelrücken mit Altbierjus,
glasiertem Spitzkohl und Kartoffelragout*

Gebratenes Doradenfilet unter der Tomatenkruste

Champangersoße und Kräuterrisotto

*Gebratene Gnocchi mit Gorgonzolasoße und
konfierten Tomaten*

Dessert:

*Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Vanilleeis
Weißes Schokoladenparfait mit Waldbeerenragout
Limetten-Himbeer-Mousse*

Büffetvorschlag 2:

Vorspeise:

*Gebratene Jakobsmuscheln mit Chili-Mango-Chutney
und Friseesalat*

Ziegenkäse-Creme-Brulee

*Lachstatar auf Gurkencarpaccio mit Limetten Creme
fraiche*

Suppe:

*Cappuccino von der Tomate mit mediterranem
Kräuterschaum*

Hauptgang:

*Im ganzen gebratenes Roastbeef mit sautierten
Waldpilzen, Kartoffel-Steinpilz-Gratin*

*Coq au vin mit Erbsengemüse und Polentapüree
Saltimbocca vom Saibling mit Serrano und Salbei
Grillgemüse und mediterranen Drillingen*

Dessert:

*Apfel-Thymian-Creme
Hausgemachte Tiramisu
Frische Früchte mit Sabayone gratiniert*

Büffetvorschlag 3:

Vorspeise:

*gebackener Fetakäse mit Blattsalat und
Preiselbeervinaigrette
Hausgemachte Tafelspitzsülze
Geräucherte Entenbrust mit Calvados-Apfel-Thymian-
Ragout*

Suppe:

Essenz von der Tomate mit Basilikum-Gnocchi

Hauptgang:

*Wildragout mit Wacholderjus, gebratenen Pilzen und
Haselnussspätzle
Gegrillte Kalbshaxe mit Morchelsoße, Speckknödel und
Frühlingsgemüse
Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuterkruste ,
Rahmspinat und Wildreis*

Dessert:

*Joghurt-Schnitte mit Himbeersoße
Schokoladentarte mit Vanilleeis
Creme Brulee von der Tonkabohne*

*Natürlich können Sie Ihre Menü- oder Büffetvorschläge
individuell zusammenstellen, bzw. auch eigene Ideen
oder Wünsche mit einbringen.*

*Zudem bieten wir Ihnen auch saisonale Produkte an die
man gut kombinieren kann:*

- frischer Spargel*
- frische Erdbeeren und Waldmeister*
- frischer Bärlauch*
- frische Kräuter*
- heimisches Wild von unseren Jägern*
- frische Pfifferlinge und Steinpilze*
- frische Gänse oder Enten aus Dirmstein
(Ende Oktober- Ende Dezember)*

