

# Waldhotel

## Forsthaus Remstecken

Hotel - Restaurant - Café - Ponyhof - Hofladen

### **Büffetvarianten**

**Fingerfood für den Empfang inkl. 2-3 Dipp:**

**Preis pro Person je nach ausgewählten Komponenten: 8,00 € - 18,00 €**

- Tomaten-Mozzarella-Spießchen
  - Roastbeef-Gemüse-Sticks
- Gebackene Mozzarella-Stäbchen
  - Mini-Frühlingsrollen
- Blätterteigpastetchen mit Fischmoussé-Füllung
  - gebackene Garnelen im Bierteigmantel
- Mini-Bruchetta (marinierte Tomaten mit Basilikum und Kräutern auf gerösteten Weißbrot)
  - Chicken-Wings
- gebratene feine Fleisch-Spießchen

**Kalte Komponenten (Vorspeisen):**

**Preis pro Person je nach ausgewählten Komponenten: 7,- € - 22,- €**

- verschieden Blattsalate mit 2-3 Dressings zur Auswahl (Essig/Öl-, Joghurt-, Thousand-Island-, Senf-, Cocktail- oder Balsamico-Dressing)
- Italienische Vorspeisenplatte mit gebratenen Zuccinis, Auberginen und Paprika eingelegt in Olivenöl mit feinen Kräutern mariniert
  - Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)
- Räucherfischplatte mit Fischfilets, Lachstartar und Räucherfischmoussé dazu Apfelsahnemeerettich
- Wildvorspeisenplatte mit Wildcarpaccio mariniert mit Walnussöl und frischen Parmesankäse, Wildterrinen mit Sauce Cumberland, luftgetrockneter Hirschschinken und marinierte Wildsülze
  - Hackfleischbällchen mit Dipp und Schinkenröllchen mit Spargel
  - Honig-Melone mit Parmaschinken
- Hähnchenschenkel, Wiener Schnitzel und Roastbeefaufschnitt (kalt)

**Warme Komponenten (Hauptspeisen) zur Auswahl:**

**Preis pro Person je nach ausgewählten Komponenten inklusive Beilagen:**

**17,50 € - 28,- €**

- Schweinelendchen an einer Honig-Ingwer-Sauce mit Mangostücken
  - Schweinelende in Calvadosrahm
  - Schweinelende in Riesling-Rahm mit glacierten Champignons
- Putengeschnetzeltes „Bombay“ in Curryrahm mit Ananasstücken
- Gespätzelttes" versch. Fleischsorten (Rind, Schweinefilet, Pute) in Würfel geschnitten mit Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Spätzle in Rahmsauce mit Schweizerkäse überbacken
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ in Champignon-Rahm mit Lauchzwiebeln
  - Kalbsnübchen gefüllt mit feiner Farce an einer Schalotten-Cognac-Soße
- Wildpfeffer "Forsthaus Remstecken", mit gemischten Waldpilzen und frischen Champignons
- Wildschweintrücker mit Backpfpflaume gefüllt an Preiselbeerwaldpilzsauce
  - Gespickte Rinderhüfte in Bordeauxsauce
  - Gespickte Rehkeule in Rahmsauce mit Schattenmorellen
- Paella mit Meeresfrüchten, verschiedenem Gemüse und Reis
- Pochierter Lachs mit feiner Safranrahmsauce

**Warme Komponenten vom Grill (Hauptspeisen) zur Auswahl:**

**Preis pro Person je nach ausgewählten Komponenten inklusive Beilagen:**

**17,50 € - 28,- €**

- Verschiedene Bratwürstchen
  - marinierte Schweinenackensteaks und Schweinebauch
- Eingelegte Rinderhüftsteaks oder in Kräuter marinierte Holzfällersteaks
  - Garnelen in Knoblauch-Kräuter-Marinade mit Aioli-Dipp
- Zanderfilet in der Folie gegart mit Tomaten, Oliven und feinen Kräutern
  - Lachsfilets vom Grill an Safran-Rahm-Sauce
  - Rinderfilet am Stück gegrillt mit Pfeffercognac-Sauce
  - Rehmedaillons mit Steinpilzrahm-Sauce
- Hirschrücken an einer Morchelrahmsauce oder an einer Waldbeerensauce mit Trauben
- Putensteaks mit fruchtiger Curryrahm-Sauce mit Ananasstücken
  - Gegrillter Maiskolben
  - gegrillte Gemüsespieße

**Saucen und Dipp (zur Auswahl) für das Grillbüffet:**

- Kräuterbutter, Geschmorte Zwiebeln, Barbeque-Sauce
- Zwiebelsenf, Perlzwiebeln, Gebratene Champignonköpfe

**Beilagen zu den Hauptspeisen:**

**max. 3 Sättigungsbeilagen+ Gemüsebeilage**

- Petersilienkartoffeln, Gratin-Kartoffeln, Gebackene Kartoffelecken mit Dipp
- Folienkartoffeln mit Kräuterquark, Kroketten und Röstis, Hausgemachte Spätzle
- Wildreis mit Gemüsestreifen, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gefüllte Kartoffeltaschen
  - Bunte Bandnudeln, Gemischte Gemüseplatte der Saison
  - Rotkohl oder Wirsing für die Wildgerichte

### **Desserts (Nachspeisen):**

**Preis pro Person je nach ausgewählten Komponenten: 6,80 € - 10,50 €**

- Rote Grütze mit flüssiger Sahne
  - Weinschaumcrème
- Cassissée-Waldbeeren-Crème
  - Frischer Obstsalat
  - Caramel-Flan
- Vanille- und Schokomoussé
  - Tiramisu-Schnitten
  - Latte- Macchiato-Törtchen
- Eisbüffet mit verschiedenen Eissorten, verschiedenen Saucen und Streuseln
  - Arrangement von verschiedenen Käsesorten
- Frische Erdbeeren oder Kaiserkirschen (je nach Saison)
- Schokobrunnen mit frischem Obst

Mit der Angabe Ihrer Wünsche können wir Ihnen ein konkretes Angebot unterbreiten, welches abhängig ist von den ausgewählten Komponenten und deren Zusammenstellung.

Die aufgeführten Vorschläge sind nur ein Auszug aus den, in den letzten Jahren, bevorzugten Komponenten; generell sind Sonderwünsche und unzählige andere Büffetvorschläge oder Themenbüffets möglich.

Wir stehen Ihnen gerne für eine persönliche Beratung zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Nowag  
und  
das Remstecken-Team