

Forsthaus Forsthaus Kasten

Im Herzen der Natur
-zwischen Gauting und Neuried-

Menüvorschläge – Frühjahr/Sommer 2017

für Feiern von 30 – 70 Pers.

Zum Empfang Ihrer Gäste empfehlen wir

Aus der „jb manufaktur“

die Herbst-Winter Edition

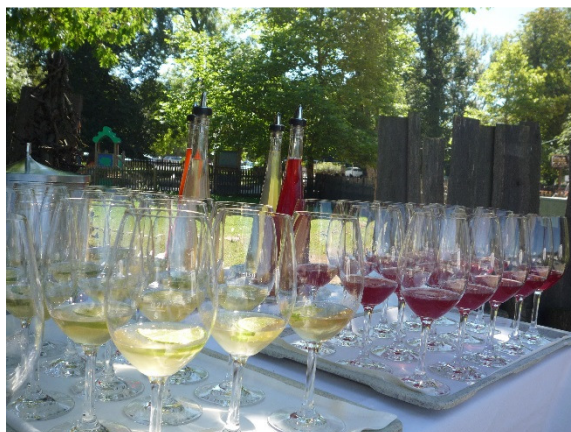
-Sirupe ohne künstliche Konservierungs- und Zusatzstoffe-
mit natürlichen Zutaten, wie Johannisbeer-Rosenblüte
Aprikose-Holunder, Pfirsich-Mandel und weitere
mit Prosecco oder Mineralwasser aufgegossen
dazu würzige, selbstgemachte Grissini

der „Appetitmacher“

Himbeer-Vogelbeerbitter mit Prosecco aufgegossen

„L'Anisette“

Forst Kasten „Anisette“ pur, mit Wasser oder Saft aufgegossen



Ein Menü für Ihre Gäste

Zur **Vorspeise** empfehlen wir Ihnen....

Frühlingsalate

mit **Spargel**stücken in Kerbelvinaigrette € 9,80



Hausgebeizter **Kräuter – Chillielachs**

mit Quetschkartoffeln, Sauerrahmcreme und Salatgarnitur € 13,50



Kraffbrühe mit **Bratnockerl** und Gemüsewürfel € 5,--



Spargel – Bärlauchsuppe mit **Lachsnockerl** € 6,20



Wählen Sie Ihren Menü-Hauptgang

Zitronenhuhn – vom Bauerngockl, knusprig und duftig frisch

in **Zitronen-Thymiansoße**, mit einem Gemüse –Kartoffelgratin € 19,80



Gebratene **Heidschnuckenkeule** in Rosmarinsoße

mit einem Gemüse –Kartoffelgratin € 19,50



Filet vom Allgäuer Weiderind – rosa gebraten –

in **Pfeffer – Kräutersoße**, mit einem Gemüse –Kartoffelgratin € 26,--



Gebratenes **Zanderfilet** im **Ingwer - Zitronengrasfond**

mit Gemüsewürfel und Basmatireis € 21,50



Stangenspargel – aromatisch & knackig

mit **Safranhollandaise**, kleine **Kartoffeln** € 16,50



Vegetarische **Teigtascherl**

aus dem Tomaten – Paprikafond mit Gemüsewürfel

als Zwischengericht € 8,50

als Hauptgang € 12,50



Und das süße Finale

Warmes **Kokos-Früchteragout**

mit einem Schoko-Passionsfruchteis € 7,50



Caipirinha panna cotta

mit einem erfrischenden Obstsalat € 7,50

Neben den oben angebotenen Speisen halten wir aktuelle Marktangebote bereit. Fragen Sie uns danach.

Zum Kaffee nach dem Essen empfehlen wir unsere
Liköre und Bitter aus der jb-manufaktur:

warmer Gewürzlikör vom Wies'n Bier



Bierkräuterbitter vom dunklen Weißbier



oder unser Limoncello

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl Ihres Menüs,
der Weine sowie Aperitif und Dekoration.

Vereinbaren Sie bitte bis spätestens zwei Wochen vor Ihrer Feier einen Termin mit uns, damit wir ohne Zeitdruck und Störungen alle Details besprechen können.

Eckdaten:

Unsere nachfolgenden **Getränkepauschalen beinhalten:**
alkoholfreie Getränke wie Fruchtschorlen aus der „jb Manufaktur“, Weiß- und Rotwein, Biere, Kaffeespezialitäten nach dem Essen und
Aperitif/Empfang nach Wahl

Bei Mittagsveranstaltungen € 20 ✿ mit Aperitif/Stehempfang € 25 p.P.

Bei Abendveranstaltungen € 25 ✿ mit Aperitif/Stehempfang € 30 p.P.

Unser Angebot beinhaltet Raummiete, Mehrwertsteuer, Servicemitarbeiter und Service basierend auf einer Zeitspanne bis 24.00 Uhr.

Damit Ihre Feier noch schöner wird....

Tischdekoration mit Streublumen, Tischband, Kerzen, champagnerfarbener Tischwäsche und Stoffservietten
Zur Weihnachtszeit mit Tannengrün, viel Glitzer und allerlei Getier € 3,70 p.P.

Tischwäsche und Stoffservietten ohne Dekoration € 1,90 p.P.

Tellergeld (für Service und Geschirr)
bei selbstmitgebrachtem Kuchen € 2,60 p.P.

Persönliche Menükarten (auch mit Firmenlogo) € 2,40 p.St.

Frühlingsdeko Vorschlag



Sommerdeko Vorschlag



Suchen Sie **ein Geschenk für Ihre Gäste?**

Wie wär's mit einem unserer naturbelassenen, fruchtigen Sirupe
–ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe– ,
oder den selbst hergestellten Likören wie z.B.
Bierlikör, Kräuterbitter vom dunklen Weißbier, Anisette
oder Himbeer-Vogelbeerbitter –alles hübsch verpackt-
aus der Johann Barsy Manufaktur?



Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste betreuen und verwöhnen zu dürfen.

Ihre Wirtsleute

Johanna und Johann Barsy mit Team

Tel. 089/ 850 03 60

Fax 089/ 850 03 50

e-mail: info@forst-kasten.de

www.forst-kasten.de

Forstkasten 1 - 82131 Gauting