1907

BAHNLOUNGE

CAFE · BAR · RESTAURANT

Events 2024

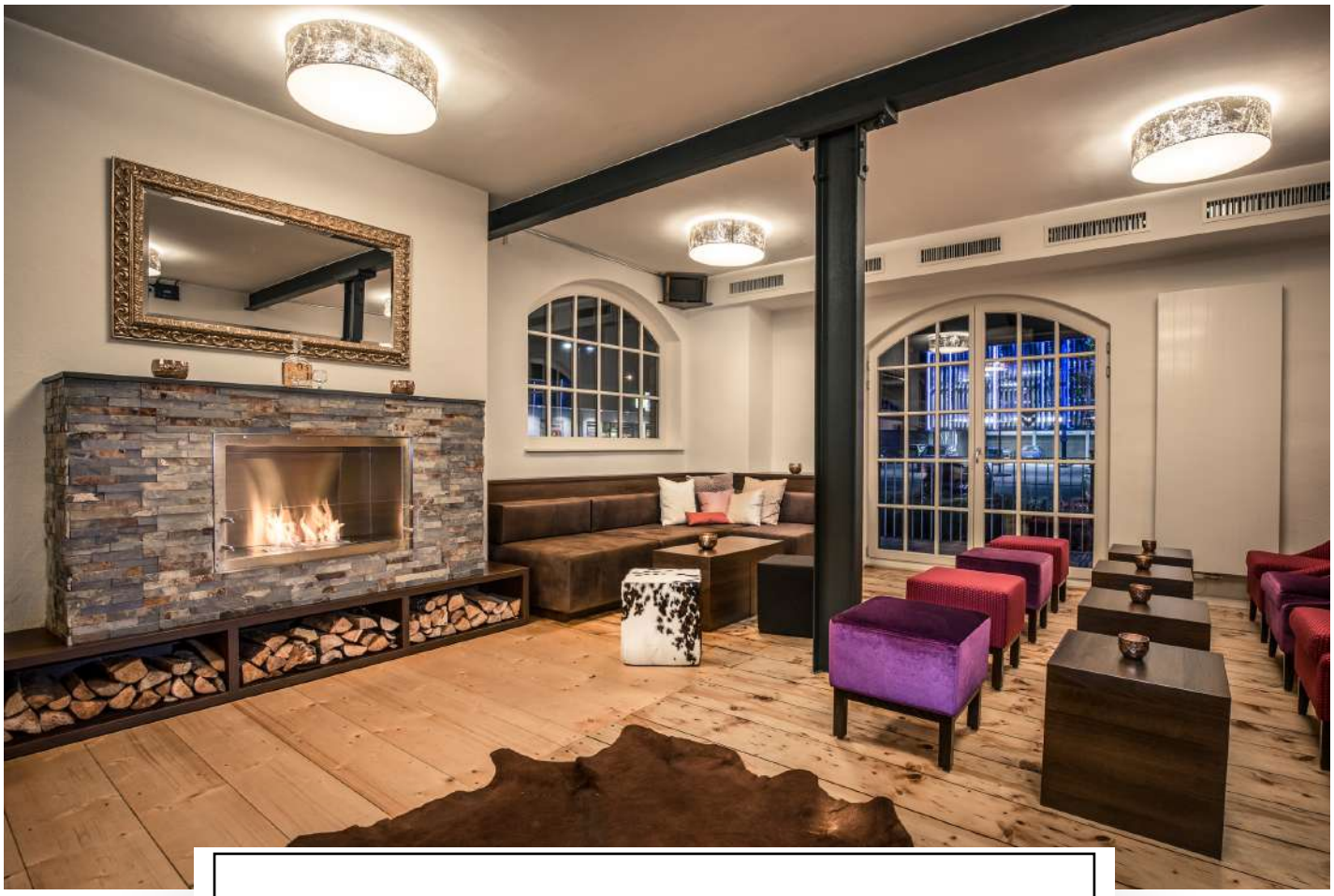
BANKETTMAPPE

Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.
Johann Wolfgang von Goethe

Die Möglichkeiten sind schier unerschöpflich. Ob Pellkartoffel oder Kaviar, regional oder international, ob farbenprächtige Gourmet Gerichte für Feinschmecker, über lustvolle Buffets bis hin zu verrückten Inszenierungen oder bodenständiger schwäbischer Küche, drinnen oder draußen, leger oder elegant, ob sitzend oder stehend - gerne erfüllen wir all Ihre Wünsche.
Schauen Sie doch mal in unsere Buffetvorschläge, wir haben schon einige spannende Ideen für Sie.
Gerne erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot und sind Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung bis ins kleinste Detail behilflich. Auf Allergiker, Vegetarier und Veganer wird selbstverständlich besonders liebevoll geachtet und wir beraten Sie gern bei der Auswahl von Alternativen.

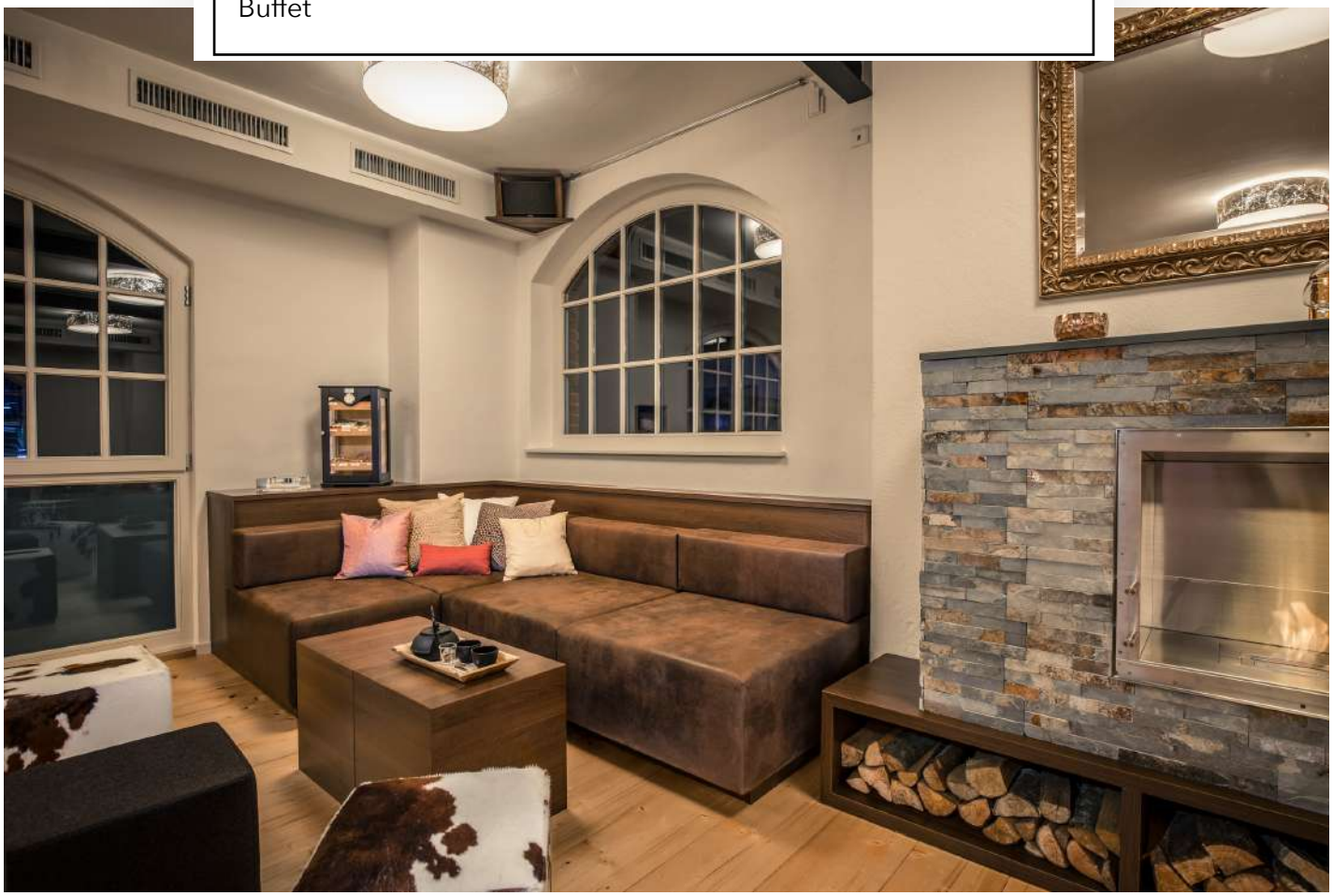
Für Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

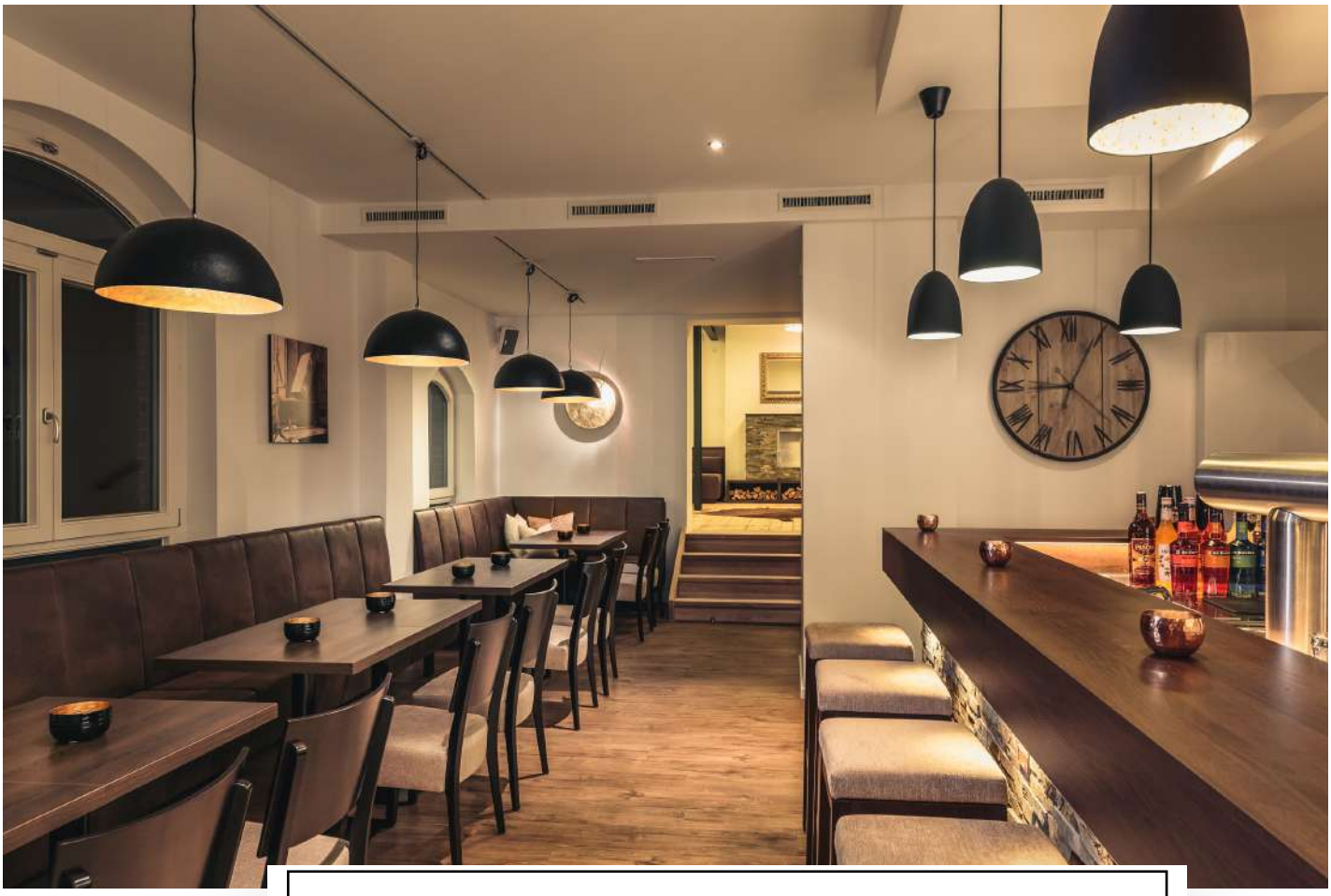
DEIN 1907 TEAM



DIE LOUNGE

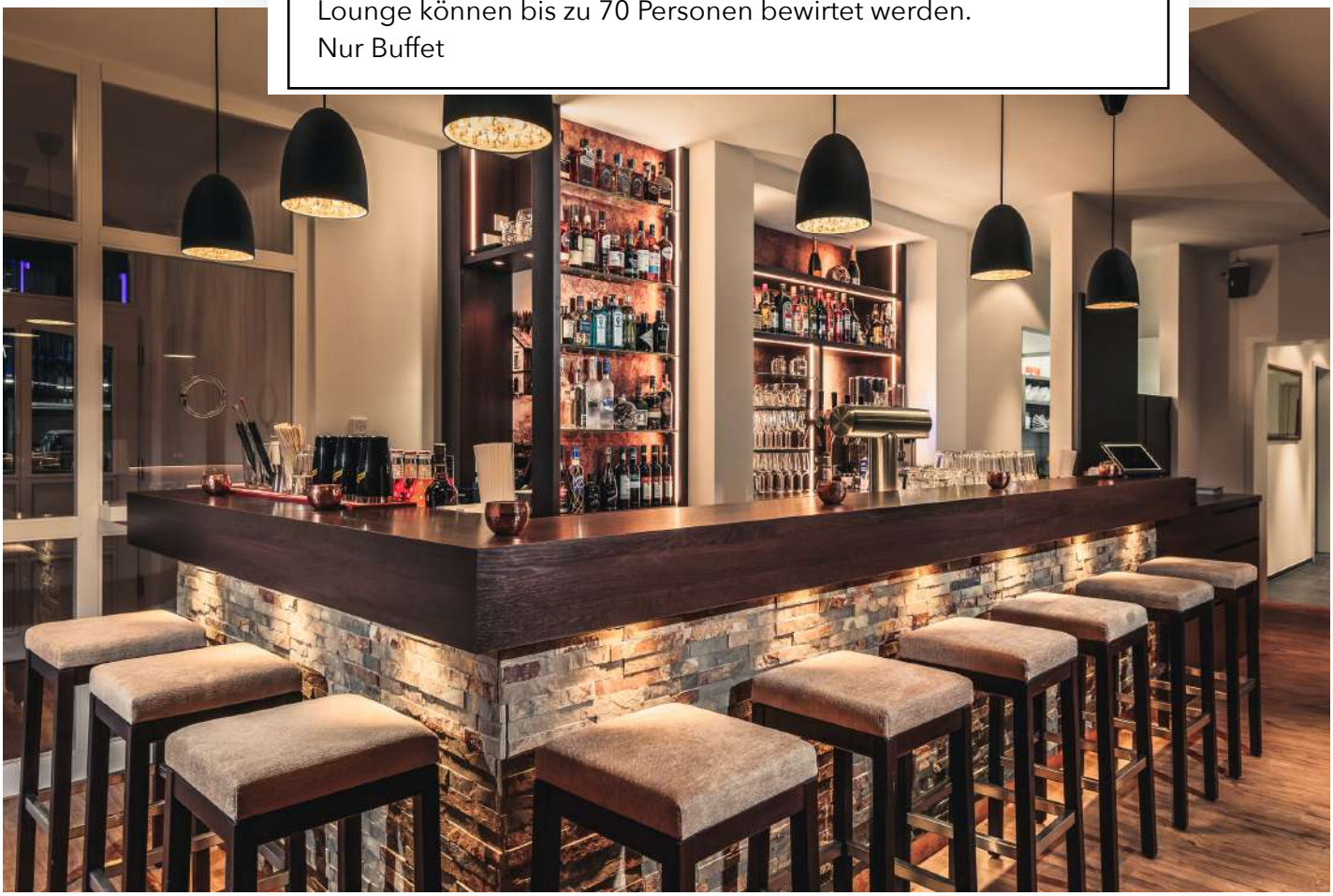
Für Gruppen bis zu 40 Personen
Buffet





DAS RESTAURANT

Für Gruppen bis zu 30 Personen. Im Kombination mit der Lounge können bis zu 70 Personen bewirtet werden.
Nur Buffet



APERITIF-IDEEN

Der Gastgeber schätzt den Aperitif zum Empfang, damit die Gäste nicht mit leeren Händen warten, bis alle eingetroffen sind. Ihren Aperitif genießen Sie bei schönem Wetter in unserer Gartenanlage. Was darf es sein? Ganz klassisch ein Glas Champagner oder Prosecco – oder lieber eine ausgefallene Kreation, an die sich Ihre Gäste noch lange erinnern werden? Wir haben tausend Ideen für Sie…
Selbstverständlich kann der Aperitif auch direkt in Ihrer Räumlichkeit gereicht werden.

EMPFANG I

Secco mit frischem Erdbeerpürree

7,50 € pro Person

EMPFANG II

Prosecco, Mineralwasser, Orangensaft Knabbergebäck und Grissini

14,90 € pro Person

EMPFANG III

Campari, Prosecco, Martini, Bier, Weißwein Canapes mit Lachs, Salami, Camembert, Schinken 2 Stück pro Person

22,00 € pro Person

EMPFANG IV

Prosecco, Erfrischende Bowle der Saison, Mineralwasser, Säfte Meerwassergarnele auf Couscoussalat, Dazu Dreierlei Fingerfood aus unser Angebot (3 Stück pro Person)

29,50 € pro Person

ZUM STEHEMPFANG ODER ALS KLEINER GAUMENSCHMEICHLER

Backpflaume mit Speck umwickelt heiß serviert am Holzspieß	**1,60 €**
Mini Blätterteigsnacks mit Tomate, Kräuter und Käse[a,1,c,g]	**2,00 €**
Garnelenspießchen mit Wokgemüse und Chilisirup[b,i,k]	**5,00 €**
Strauchtomaten mit Olivenmarinade und Mozzarellakirschen[g,h]	**3,20 €**
Quiche mit Speck & Käse, Gemüse oder Pilzen[a1,c,g]	**3,70 €**
Pizzatrilogie pro Person: Schinken, Salami, Blattspinat[a1,g]	**7,00 €**
Zweierlei Bruschetta pro Person[a1,a2]	**4,60 €**

1907 BAHNLOUNGE
CAFE · BAR · RESTAURANT

GANZ INDIVIDUELL?

Fingerfood versteht sich als kleine Leckerei und Appetithäppchen, das zum Stehempfang gereicht wird. Sie und wir möchten Ihre Gäste willkommen heißen, zum Plausch animieren und Gastfreundschaft leben.

Sie haben die Qual der Wahl.

AUFS BROT

Gerauchtes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Meerrettichschmand und Forellenkaviar[a2,d,g]

Gebeizter Wildlachs auf geröstetem Tramezzino[a,d,i]

Crostini mit Oliventapenade und Tomatenkompott[a,3]

Grissini mit Rosmarin gebacken und Parmaschinken[a]

Bruschetta mit Tomaten und Kapern[a]

Vitello Tonato: Kalbsbrücken mit Thunfischcreme auf Ciabatta[a,c,j,d]

GESPIEßTES

Melone und Bressaola

Bergkäse mit Trauben und Feigensenf[g,1,3,j,l]

Surf und Turf: Rinderroulade mit Garnele gefüllt[b,g]

Hühnchen-Saté mit Soja und Erdnussdip[f,h,i,j]

GEBACKENES

Minifrikadellen mit scharfem Senf[a,c,g,i]

Garnele im Knusperteig mit Avocadocreme[a,c,g,3]

Vegetarische Frühlingsrollen mit Chilidip[a,i,3]

Minipizza mit Schinken, Salami und Blattspinat[a,g]

HAPPY SPOON

Ratatouillesalat mit kleiner Garnele[b]

Roastbeefroulade mit Kräutercreme[g]

Minimaultasche mit Zwiebelschmelze und schwäbischem Kartoffelsalat[a,c,g,i,l,j,8]

Gebeizter Lachswürfel auf Gurkenrelish[d,i,j]

Tatar von der Räucherforelle[d,g]

IM GLÄSCHEN

Geeistes Melonensüppchen mit Schinkengrissini[a]

Tomatenmousse mit Rosmaringarnele[b,g]

Gazpacho mit geröstetem Olivenbaguette[a]

Tomate Mozzarella: Kirschtomaten und Babymozzarella mit Basilikumpesto[g,h]

Couscous Salat mit Kalbfleischröllchen[a,g,i]

COLD BURRITOS

Mini Burrito mit Räuchenlachs[a,g,i,j,d]

Mini Burrito mit rosa gebratenem Rostbeef[a,g]

Mini Burrito mit Mozzarella und Tomatensalsa[a,g]

Mini Burrito mit Geflügel[a,g]

Um sich auf das Fest einzustimmen wird jeder Ihrer Gäste erfahrungsgemäß circa vier Mal zugreifen. Dementsprechend empfehlen wir, Ihre Auswahl vorzunehmen.

Die einzelnen Fingerfood-Arrangements unterscheiden sich in der größeren Auswahl für Ihre Gäste und nicht in der Gesamtmenge.

Fingerfood I: (Drei verschiedene Leckereien)
10,90 € pro Person

Fingerfood II: (Vier verschiedene Leckereien)
13,90 € pro Person

Fingerfood III: (Fünf verschiedene Leckereien)
16,10 € pro Person

GANZ VEGETARISCH

Lieber leckeres Gemüse! Vegetarier bevorzugen farbenfrohes Essen, regionale Produkte und internationale Zutaten - vom Kräuterflädle bis zu mediterranem Ziegenkäse. Ob du von Grund auf Vegetarier bist, überlegst es zu werden oder einfach mal einen oder mehrere Veggie-Tage einlegen möchtest, diese Gerichte sorgen für herzhaften Genuss ganz ohne Fleisch und Fisch.

VORSPEISEN & SUPPEN

Aufgeschlagenes Kräutersüppchen & Croutons[a,i,8] **6,90 €**

Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl[a,c,g,i] **6,90 €**

Blattsalate in Hausdressing mit Kirschtomaten und mariniertem Schafskäse[i,g] **14,60 €**

Carpaccio von der Roten Beete, Schalottenvinaigrette und Kräuterfrischkäse[g] **14,00 €**

Mediterranes Grillgemüse in Olivenöl mit Büffelmozzarella[g] **16,90 €**

Waldpilze in Kräutersahne & Semmelknödel[a,c,g] **16,90 €**

HAUPTGÄNGE

Spinat- Ricottatortelloni in Tomaten- Gemüsesugo mit Parmesan[a,c,g] **18,10 €**

Gefüllte Kräuterflädle mit Alblinsengemüse und Balsamicoreduktion[a,c,g,i] **18,70 €**

Gebackener Ziegenkäse mit Grillgemüse & Gnocchi[a,c,g] **20,50 €**

Pikante Gemüse- Reispfanne mit gebratenem Tofu und Chiliaromen[f,i] **16,90 €**

Paniertes Sellerieschnitzel mit Kräuterdip und Kartoffelecken[a,c,g,i] **16,90 €**

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat[a,c,g] **15,80 €**

Gemüsemaultaschen aus dem Wurzelsud mit frischen Kräutern und Grilltomate[a,c,g,i] **16,90 €**

1907 BAHNLOUNGE
CAFE · BAR · RESTAURANT

ODER GLEICH VEGAN

VORSPEISEN & SUPPEN

Tomatensuppe mit Rosmarincroutons[a] **6,90 €**

Suppe von Roten Linsen mit Curryaromen und Gemüsechips[i] **7,60 €**

Blattsalate in Balsamicodressing mit gebratenen Waldpilzen **12,20 €**

Salat von Alblinsen in Mostvinaigrette mit gebratenem Wurzelgemüse[i] **12,20 €**

Marinierte Avocado mit Limettenvinaigrette und Salatbouquet **14,60 €**

DESSERT

Zweierlei Sorbet an Früchte **9,20 €**

Mousse von Bitterschokolade mit Fruchtmark (Avocadobasis) **9,20 €**

Marinierte Ananas mit Zitronensorbet und Fruchtmark **9,90 €**

Mango Smoothie mit Limette und Himbeeren **8,80 €**

HAUPTGÄNGE

Gemüsecurry mit Cocosmilch und Reis[i] **18,70 €**

Gemüsecouscous mit gebackenen Kichererbsenbällchen[i] **18,70 €**

Gefüllte Strauchtomate mit Ratatouille und Gnocchi **19,20 €**

Penne mit Bolognese von Sojaschrot und Basilikumpesto[i,f] **16,90 €**

Wrap gefüllt mit asiatischem Gemüse an Sweet-Chilisoße[i,k,f] **16,30 €**

Chili sin carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen[f,i] **15,80 €**

Tagliatelle mit Veganer Basilikumpesto und geschmolzenen Kirschtomate[a,h] **19,20 €**

EAT LOVE & EAT AGAIN

BUFFET STARS

MEDITERRANES BUFFET

KALTES BUFFET

Hausgemachte Antipasti-Variationen von Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Aubergine

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten in Olivenöl und altem Balsamico[g,h]

Mediterrane Schinkenplatte mit Seranoschinken, Coppa, Bressaola und Melone

Gebeizter Basilikumlachs mit Pesto und getrocknete Tomaten[g,h,d]

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Italienische Brotauswahl mit Butter, Aioli und Kräuterquark[a,g]

WARMES BUFFET

Wolfbarsch kross gebraten in Olivenöl mit Rosmarin[d]

Piccata vom Schweinefilet mit Ragout von Strauchtomaten[a,c,g]

Calzone von der Maispoulardenbrust gefüllt mit Serranoschinken, Mozzarella und Basilikum an leichter Salbeijus[g,i]

Als Beilagen reichen wir: mediterranes Gemüse, Spinat-Tagliatelle[a,c,g], Würzkartoffeln, Gnocchi[c]

DESSERT BUFFET

Ofenschlupfer von Panetone mit Mandelsoße[a,c,g]

Nougat-Panna Cotta[g,h]

Amarettoparfait mit Espressosoße und Amarettini[a,c,g]

Mascarpone Mousse mit frischen Früchten[g]

INFORMATION

PREIS 63,90 € pro Person

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

FELDER, WIESEN & SEEN

KALTES BUFFET

Auswahl von gebratenem schwäbischem Gemüse mit Karotten, Fenchel, Rote Beete und Champignons, dazu reichen wir Quittensoße,

Gebeizte Süßwasserfische mit Kräutern und Senf-Dill-Honigsoße[d,i,j]

Eingelegte Rinderhüfte in Honigmarinade und Balsamico-Vinaigrette

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings und herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat[i]

Cocktailtomaten, geriebener Parmesan[g], geröstete Sonnenblumenkerne, Sprossen und geröstete Brotwürfel[a]

WARMES BUFFET

Pilzragout in Kräutersahnesoße[a,g]

Kalbschlegelbraten frisch aus dem Ofenrohr mit Lembergersößle[i]

Gratiniertes Zanderfilet in Rieslingsoße mit buntem Gemüse[d,g]

Knusprige Maishähnchenbrust in Preiselbeerrahmsoße[g,l]

Als Beilagen reichen wir: Saisonales Gemüse, Brezelknödelchen[a,c,g], Spätzle[a,c,g] und Petersilienkartoffeln[g]

DESSERT BUFFET

Quarkmousse mit Beerengrütze[g]

Schokoladentörtchen mit Vanille[a,c,g]

Frischer Fruchtsalat im Weckgläschen

Forsthof Eisgugelhupf mit lauwarmer Schokoladensoße[c,g,h]

INFORMATION

PREIS 53,50 € pro Person

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

ALLES AUS DER HEIMAT

KALTES BUFFET

Gerauchter und luftgetrockneter Hällischer Schinken mit Birnenchutney

Marinierter Albschafskäse mit Linsensalat und frische Kräuter[i,g]

Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Apfelmeerrettich[d,g,j]

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, herzhafter hausgemachter Kartoffelsalat, Cocktailtomaten, geriebener Parmesan[g], geröstete Sonnenblumenkerne, Sprossen und geröstete Brotwürfel[a]

WARMES BUFFET

Sauerbraten „ Hausfrauen Art „ mit Trollingersoße[i]

Hohenloher Maispoulardenbrüstchen mit Kräutern gefüllt und Domfelder-Schalottensoße[g,i]

Gegrilltes Lachsforellenfilet in Kräuterbutter-Schaumsößle[d,g]

Als Beilagen reichen wir: eine Gemüseauswahl, Spätzle[a,c,g], Semmelknödel[a,c,g] und Würzkartoffeln[g]

DESSERT BUFFET

Rote Grütze im Einmachglas mit Bauernrahm und Vanilleeis[c,g]

Topfen mit Früchte[g]

Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel mit eingelegten Sauerkirschen[a,c,g,h]

Geröstl von gezuckerten Pfannkuchen mit allerlei Beilagen[a,c,g]

INFORMATION

PREIS 51,50 € pro Person

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

TRAU DICH

KALTES BUFFET

Hausgebeizte und geräucherte Seefische[d,i,j]

Gegrillte Hähnchenbrustscheiben mariniert mit Honig-Pinienkerne und frischen Kräutern[h]

Rosa gebratener Rostbraten in Scheiben mit Kräutern belegt. Kirschtomaten mit Mozzarellakugeln[g]

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat, Cocktailtomaten, geriebener Parmesan[g], geröstete Sonnenblumenkerne, Sprossen und geröstete Brotwürfel[a]

Brotspezialitäten: Holzofenbrot, Speck-Kümmel-Seelen, Ciabatta, Butter und Kräuterquark[d,g]

WARMES BUFFET

Suppe am Buffet: Aufgeschlagene Kressesuppe mit Croutons[a,g]

Saltinbocca vom Zanderfilet auf Tomatenragout[d]

Medaillons vom Landschwein mit Rahmpilzen[g]

Rosa gebratener Rinderrücken in Spätburgundersoße am Stück gebraten[i]

Als Beilagen reichen wir:
eine saisonale Gemüseauswahl, Spätzle[a,c,8], Kartoffelgratin[g] und Basilikumnocken[c]

DESSERT BUFFET

Eisspektakel mit Feuerzauber[a,c,g]

Red Love: Zweierlei Dessert im Miniglas[c,g]

Süßes Duett von der Mousse –Terrine mit Himbeeren und Minze[a,c,g]

INFORMATION

PREIS 58,50 € pro Person

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

BUFFET *AMERICAN*

KALTES BUFFET

Saisonale Blattsalate mit verschiedenen Dressings[i]

Brotauswahl mit Butter, Aioli und Kräuterquark[a,g]

Nachos mit frischer Guacamole

Rosa gebratenes Roastbeef mit Salatsoße

WARMES BUFFET

Hamburger zum selbst belegen mit verschiedenen Buns[a] von Rind, Chicken, Hirsch, Pulled Pork[i,j] und vegetarisch[a,c,8]

American Burgersoße, Guacamole, Sweet chilisoße[2,3], Sauerrahm[g], Senf[j] und Ketchup

Rote Zwiebeln, Tomate, Salatgurke, Eisbergsalat, Bacon und Chesterkäse[g]

Wedges und Früchte-Reis

DESSERT BUFFET

Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel[a,c,g]

Salat von frischen Früchten im Glase

Gemischte Eisplatte mit Fruchtsoße[a,c,g]

Vanillepanacotta[g]

INFORMATION

PREIS 49,00 € pro Person (Almhütte ausgeschlossen)

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

BUFFET *ROYAL*

KALTES BUFFET

Ganzer pochierter Wildlachs reich garniert. Lachs aus der Basilikumbeize[d,g]

Austern[h] auf Eis pro Person 1 Stück. Riesengarnele[b] auf Mangochutney im Schälchen

Carpaccio vom Weiderind in feiner Senfmarinade[i,j]

Rosa gebratene Landentenbrust auf Kräuterseitlingen

Salat-Mix im Weckglas mit Dressing[i]

Essenz vom Schwarzfederhuhn mit Trüffelklößchen[c,g]

WARMES BUFFET

Gebratener Rinderrücken am Büffet tranchiert mit Bohnenbündel, Grilltomate[g] und Kartoffelgrating[g]

Wachtelkoteletts in Walnußjus[h] auf geschmorten Spitzkohl[g] und Butternocken[a,c,g]

Medaillons vom Atlantikseeteufel[d] in Krustentiersoße[b], Pakchoi und Kanadischem Wildreis

Riesentortellini[a,c,g] mit Steinpilzfüllung und frischem Grana Pardano[g]

DESSERT BUFFET

Tete de Moineblüten[g] mit Feigensenf[2,3,i]

Sorbetauswahl im Porzellanschälchen

Creme brulee von der Tonkabohne[c,g]

Geeiste Terrine von der Valrhonaschokolade im Baumkuchenmantel[a,c,g]

Exotische Früchteplatte

INFORMATION

PREIS 85,00 € pro Person

Upgrade: Preis auf Anfrage

Gekochter Hummer auf der Spiegelplatte mit verschiedenen Soßen.

BUFFET *RUSTIKAL*

KALTES BUFFET

Schwarzgeräuchertes und Kaminwurz mit Meerrettich und eingelegten Gemüse[g]

Obatzter[g], Hausmacher Leberwurst und Griebenschmalz

Rindfleischsalat pikant angemacht

Salatbar klein und fein
Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat, Krautsalat und Rettichsalat[g]

Rustikale Brotspezialitäten, Butter und Kräuterquark[a,g]

WARMES BUFFET

Aus dem Ofen: Braten, frisch aufgeschnitten[i]

Knusprige Minischweinshäxle im Biersud[i]

Kleine panierte Putenschnitzel[a,c,g]

Maultaschen mit Speck, Zwiebeln und Rahmsoße[a,c,g,i,8]

Als Beilagen reichen wir: saisonales Gemüse, Kartoffelknödel, hausgemachte Spätzle[a,c,g] und geröstete Semmelknödeln[a,c,g]

DESSERT BUFFET

Rielingshäuser Apfelküchle mit Vanillesoße[a,c,g]

Halbgefrorenes von karamellisierten Walnüssen[c,g,h]

Bayrischcreme mit Sauerkirschen[c,g]

INFORMATION

PREIS 41,50 € pro Person

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang.

EINGEFLEISCHTER VEGETARIER BUFFET

KALTES BUFFET

Verschiedene Blattsalate der Saison mit 2erlei Dressings[i]

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella[g]

Karottensalat, Gurkensalat[i], Krautsalat, Rote Bete, hausgemachter Kartoffelsalat[i]

Bauernsalat mit Feta[g]

Gefüllter Snackpaprika mit Guacamole und Frischkäse[g]

Karotten-Ingwersuppe mit Apfelwürfel[g,i]

WARMES BUFFET

Koi Bscheißerle: Gemüsemaultaschen in Waldpilzsoße[a,c,g,i]

Panierte Kohlrabischnitzel[a,c,g]

Gemüsechili mit Sojaschrott und Weizentortillas[a,f,i]

Grünkernfrikadellen mit Bergkäse und Walnüssen[a,c,g,h]

Als Beilagen reichen wir: Buntes Schwenkgemüse, Kartoffelgratin[g] und grüne Nudeln[a,c,g]

DESSERT BUFFET

Panacotta mit Beerenmark[g]

Geeiste Schokoladenterrine im Baumkuchenmantel[a,c,g]

Verschiedene Sorbets im Schälchen

Passionsfruchtmousse[g]

INFORMATION

PREIS 46,90 € pro Person

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang. Ab 20 Personen

YUMMY VEGAN BUFFET

KALTES BUFFET

Verschiedene Blattsalate der Saison mit 2erlei Dressings[i]

Marinierte Strauchtomaten mit Olivenöl und Balsamico,

Champignonsalat, Karottensalat, Weißkrautsalat, Gurkensalat, Rote Bete

Guacamole im Mörser

Ratatouillesuppe mit Olivenöl und Basilikumcrostini

WARMES BUFFET

Veganer Burger: mit Sonnenblumenpatti zum selber bauen[a,i]

Mandeltofu mit Gemüsecurry[f]

Gebackener Rote Bete Puffer[g]

Vegane Maultaschen mit gebratenen Pilzen[g]

Als Beilagen reichen wir: Grillgemüse, gebackene Rosmarinkartoffeln, Basmatireis

DESSERT BUFFET

Früchteplatte fein aufgeschnitten

Verschiedene Sorbets

Veganes Schokoladenmousse

Mangoragout im Gläschen

INFORMATION

PREIS 45,90 € pro Person

Alle angegebenen Bestandteile sind inbegriffen. Kaltes und warmes Buffet werden gemeinsam serviert. Das Dessert kommt im Nachgang. Ab 20 Personen

BUFFET SELBST ZUSAMMENSTELLEN

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Büffet zusammen.
Gerne stehen wir Ihnen bei der Zusammenstellung beratend zur Seite.
Die angegebenen Preise sind Portionsangaben.

Knackige Salate aus dem Garten und frisch vom Feld

Salatbar „klein und fein“ **7,30 €**

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Rote Beete, Tomate-Mozzarella$_{g}$ mit Basilikumpesto$_{h}$, geriebener Parmesan$_{g}$, geröstete Sonnenblumenkerne, und geröstete Brotwürfel$_{a}$.

Salatbar „reichhaltig“ **9,80 €**

Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings, Paprikasalat, Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Rote Beete, hausgemachter Kartoffelsalat$_{i}$, Champignonsalat, Bunter Bohnensalat mit Shrimps$_{b}$, Bauernsalat mit Fetawürfeln$_{g}$, Tomate-Mozzarella$_{g}$ mit Basilikum, rote Zwiebeln, Oliven, gehobelter Parmesan$_{g}$ und geröstete Brotwürfel$_{a}$

Grillgemüse **7,20 €**

5 Sorten Gemüse vom Grill mit frischen Kräutern in feinem Olivenöl eingelegt

BUFFET SELBST ZUSAMMENSTELLEN

VORSPEISEN

Gegrillte Garnelenschwänze in Oliven-Kräuteröl (2 Stück)[b] **9,50 €**

Räucherfischplatte aus dem Rauch (hausgemacht) Wildlachs, Forellenfilets, Saibling und Heilbutt mit Dill-Senfsoße, Sahnemeerrettich und Preiselbeermeerrettichsahne[d,j,g] **17,50 €**

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße[d,j] **17,50 €**

Parmaschinken mit Melone und Feigen **12,50 €**

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterremoulade[c,g] **12,90 €**

Vitello Tonato in Thunfischsoße[d] **10,90 €**

Ländliche Schinkenplatte mit Schwarzwälder Schinken, Tiroler Bauernspeck und Lachsschinken **9,50 €**

Der Eyecatcher für jedes Buffet:
Ganzer pochierter Lachs, reich garniert ca 3,5kg Rohgewicht auf Spiegelplatte angerichtet.
Mit verschiedenen Soßen[d,g] **220,00 €**

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Mini-Maultaschen oder Kräuterflädle[a,c,g,i,8] **6,90 €**

Tomatencremesuppe mit Basilikumbrotwürfel und Olivenöl[a] **7,00 €**

Aufgeschlagenes Kräutersüppchen[g,i] **7,00 €**

Rahmsuppe von Waldpilzen[g] **7,00 €**

Aufgeschlagenes Currysüppchen mit Hähnchenbrust[g,i] **7,00 €**

Kartoffelsuppe mit Majoran, Speckwürfel und Croutons[a,g,i] **6,90 €**

GEFLÜGEL

Putenbrustmedaillons in Sherrysoße mit Steinchampignons (Portion 180 g)[g] **14,50 €**

Landentenbrust mit Honig glasiert und Portweinsoße (Portion 180 g)[i] **22,50 €**

Panierte Hähnchenbrustschnitzelchen mit Zitronenspalten (Portion 160 g)[a,c,g] **14,50 €**

Maispoulardenbrust in Rosmarin gebraten (Portion 180 g) **17,90 €**

SCHWEIN

Schweinemedaillons in Waldpilzsoße[g] (180 g) **15,90 €**

Krustenbraten mit Schwarzbiersoße (200 g) **11,90 €**

Kleine panierte Schweineschnitzelchen (180 g)[a,c,g] **13,90 €**

RIND

Kleine Zwiebelrostbrätle mit Trollingersößle[i] (180 g) **22,90 €**

Rinderhüftsteaks in Kräuterbutter[i,g] gebraten mit Pfefferrahmsoße (180 g) **18,90 €**

Medaillons vom Rinderfilet mit Rotwein-Schalottensoße (Portion 180 g)[i] **29,90 €**

BUFFET SELBST ZUSAMMENSTELLEN

KALB

Glasierte Kalbsbäckle in Trollingersoße[i] mit Gemüsewürfel (Portion 200 g) **28,40 €**

Zart rosa gebratene Kalbshüfte mit Rahmsoße[g] (Portion 200 g) **23,20 €**

Saltinbocca vom Kalb mit Salbeisoße und Tomatenwürfel (Portion 160 g)[i] **23,20 €**

Kalbsrückensteak mit Schwarzrieslingsoße[i] und gebratenen Austernpilzen (Portion 180 g) **29,60 €**

FISCH

Zanderfilet auf Rahmlauch (160 g)[d,g.] **21,20 €**

Wildlachsschnitte in Kräutersoße (140 g)[d,g] **22,00 €**

Kaiserbrasse in Tomaten[(d)]-Olivenölsößle (150 g) **21,20 €**

Lachsforellenschnitte[d,g] in Grauburgundersoße (160 g) **17,20 €**

Gebratene Riesengarnele[b] in Kräuteröl (Stück) **4,90 €**

Thunfischmedaillons[d,g] in Paprika-Knoblauchbutter (150g) **24,60 €**

LAMM

Rosa gebratene Lammkeule an Knoblauch-Kräuterjus[i] und Schmortomaten (Portion 200 g) **18,60 €**

Gebratene Lammhüfte in Rotwein-Fencheljus[i] (Portion 200 g) **18,60 €**

WILD

Von heimischen Wäldern (saisonal bedingt)

Hirschragout in Preiselbeersoße[i] mit Waldpilzen (200 g) **19,50 €**

Hirschkeule in Wacholderjus[i] mit Apfelwürfel (180 g) **22,70 €**

Medaillons von der Rehkeule mit Quitten-Pfeffersoße (180 g)[i,g] **25,70 €**

Hirschrückenmedaillons in Pflaumen-Pfeffersoße[i,g] **29,60 €**

BEILAGEN

Als Gemüsebeilage zu Ihre Hauptgerichte:

Reichhaltige Gemüseauswahl der Saison (Portion 100 g)[g] **4,30 €**

Bitte wählen Sie, zu den Hauptgerichten Ihre Beilagen aus:

Portion - 2 Beilagen (jede weitere 2,00 €) **3,60 €**
Kartoffelrösti, Schupfnudeln[a,c,g], Spätzle[a,c,g], Semmelknödel[a,c,g], Kartoffelgratin[g], Penne[a], Reis, Gnocchi[a], Polentaschnitte[a,g] und kleine Kartoffeln[g]

Alternativ:

Pommes (mit Wärmebrücke) p. Person **0,70 €**

Forsthof Buttermischungen und Kräuterquark dazu Rustikales Landbrot[g] **3,50 €**

DESSERT BUFFET ZUSAMMENSTELLEN

Natureller Fruchtsalat (Portion 100 g). **7,20 €**

Gemischte Früchteplatte fein aufgeschnitten (Portion 100 g) **7,20 €**

Eisplatte gemischt: z.B. Vanille(g), Schokolade(g), Erdbeere(g), Walnuss(g, h), Zitrone (Portion 1 Kugel) **2,10 €**

Sorbetplatte gemischt: z.B. Passionsfrucht, Blutorange, Cassis, Birne, Zitrone (1 Kugel) **3,10 €**

Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße[a,c,g,h] **7,20 €**

Krokantparfait mit warmen Kirschen[c,g,h] **7,20 €**

Tiramisu mit Fruchtmark[a,c,g] **8,00 €**

Apfelküchle mit Vanillesoße pro Stück[a,c,g] **2,80 €**

Kleine Pfannkuchen mit Nougatfüllung[a,c,g,h] **4,00 €**

DESSERT IM GLÄSCHEN

Joghurt-Limettenmousse[g] **3,00 €**

Panna Cotta mit Himbeermark[g] **3,00 €**

Mousse von Bitterschokolade[c,g] **3,00 €**

Weißes Schokoladenmousse[c,g] **3,00 €**

Grütze von Beerenfrüchten **3,00 €**

Joghurt-Maracujacreme[g] **3,00 €**

Mangoragout **3,00 €**

Bayrisch-Creme mit Johannisbeermark[c,g] **3,00 €**

Tiramisu[a,c,g,h] **3,20 €**

EAT LOVE & EAT AGAIN

BRUNCH

REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBUFFET

mit Wurstplatte, Käseauswahl, Rührei, gekochte Eier, gebratenen Speck, reichhaltige Auswahl an Brötchen, Brot und Gebäck

Marmeladen, Honig, Nutella, Butter Margarine und Frischkäse und Quark, verschiedene Müsli, frische Milch, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, frische Früchte und Rohkost

Verschiedene Säfte, Mineralwasser, Kaffee, Tee und heiße Schokolade zum Frühstück inklusive

Zum Mittag

Salatbar klein und fein
Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings[i], herzhaftem, hausgemachtem Kartoffelsalat[i], Karottensalat, Gurkensalat, Krautsalat, Rote Beete, Tomate-Mozzarella[g] mit Basilikumpesto[h], geriebener Parmesan[g], geröstete Sonnenblumenkerne, und geröstete Brotwürfel[a]

Warmes Buffet
Zander auf Rahmlauch[d,g], Panierte Hähnchenbrustschnitzelchen[a,c,g] mit Zitronenspalten, Krustenbraten mit Schwarzbiersoße

Als Beilagen reichen wir: Spätzle[a,c,g], Kartoffelgratin[g] und Petersilienkartoffeln[g]

Dessert: Panna Cotta[g] mit Himbeermark, Mousse von Bitterschokolade[c,g], Weißes Schokoladenmousse[c,g]

INFORMATION

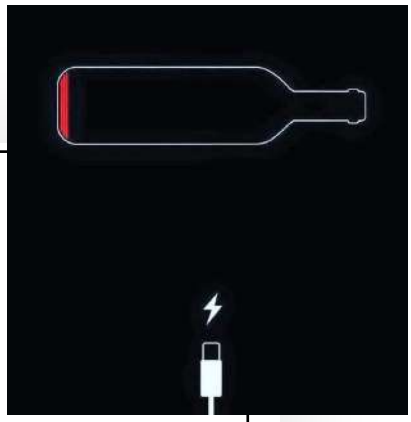
PREIS 48,00 € pro Person
Abrechnung Kinder.
Kinder bis 5 Jahre nehmen kostenlos teil am Buffet.
Kinder 6-12 Jahre bezahlen **18,90 €**

MITTERNACHTSIMBISS

Verschiedene Käsesorten mit Räucherwürstle, Trauben und Feigensenf, dazu reichen wir Baguette, Bauernbrot und Butter[g]	**11,50 €**
Verschiedene Käsesorten[g] mit Räucherwürstchen, herzhaften Schwarzwälder Schinken, luftgetrocknetem Südtiroler Bauernspeck, Mailänder Salami, Trauben, Walnüssen, Feigensenf und Birnenchutney, dazu reichen wir Baguette, Bauernbrot und Butter	**15,80 €**
Chilli con carne[2,3,f] (auch vegetarisch möglich[i])	**8,80 €**
Weißwürste mit Brezeln[a,g,i,8]	**7,20 €**
Fleischküchle nach Großmutter Art[a,c,g]	**7,60 €**
Kartoffelsuppe mit Saiten (auch Vegetarisch möglich)[i,8]	**7,60 €**
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika und Kartoffelwürfeln	**8,80 €**
In der Porzellanschale serviert: Unsere Currywurst in fruchtig, scharfer, Currysoße	**7,60 €**
Mini Wrap gefüllt mit Asiatischem Gemüse an Sweet- Chilisoße[a,i,f,k]	**8,60 €**

IDEAL ZUR SPÄTEN STUNDE

UND WIE LÄUFT DAS MIT DEN GETRÄNKE?



INFORMATION

Nach Auswahl der gewünschten Speisen empfehlen wir gern die passenden Weine. Sie bestimmen das Angebot aus unsere Getränkekarte

Unsere Standard - Getränkepauschale beinhaltet folgende Leistungen:
alkoholfreie offene Getränke, Weine, Biere, Heißgetränke und eine Runde Digestifs **(Longdrinks, Hugo, Sprizz und Cocktails sind nicht enthalten)**

AUSWAHL GETRÄNKEPAUSCHALE

Getränkepauschale **STANDARD** (Dauer 8 Stunden) pro Person	**39 €**
UPGRADE - Möglichleiten:	
Zuzüglich buchbar **EXTRA LANG** (keine Zeitlimit) p.P. plus	**11 €**
DELUXE (Dauer 8 Stunden - inkl. Longdrinks, Cocktails, Hugo, Sprizz, Digestifs) p.P. plus	**15 €**
HIGHLINE (ohne Zeitlimit– inkl. Longdrinks, Cocktails, Hugo, Sprizz, Digestifs) p.P. plus	**26 €**

Wie weit kommen Sie mit 39 €, wenn Sie weggehen?

WICHTIGE PUNKTE FÜR IHRE PLANUNG

Sie bestimmen die Öffnungszeiten und feiern, wenn Sie das wünschen, bis tief in die Nacht mit Musik und unserem herzlichen Service. Um Ihre Feier persönlich durchgehend zu betreuen gelten folgende Bedingungen: Die Getränkepauschale „Basis“ und „Premium“, so wie die Kosten für das Personal sind auf eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden ausgelegt. Die Getränkepauschale lässt sich durch das Packet „Extralang“ verlängern.Bei den Personalkosten berechnen wir nach 8 Stunden zusätzliche Kosten je nach Lokalität, pro angefangener Stunde, sowie ab 2 Uhr morgens, unabhängig von der Veranstaltungsdauer. An der Sonn- und Feiertagen fallen zusätzliche Zuschläge für Personal an. Die Getränkepauschale und die Personalkosten sind entsprechend getrennt voneinander zu beachten.

Ende der Veranstaltung in unseren Räumen ist auf 5 Uhr vorgesehen. Musik darf generell nur bis 3 Uhr gespielt werden.

Ohne Preis kein Fleiß: Ihre Rechnung erhalten Sie bequem nach der Feier zugeschickt, abzüglich Ihre Anzahlung. Sie profitieren von unserer Preisgarantie, faire Preise, sorgfältig kalkuliert und für alle Gäste gleich!

Alle Preise verstehen sich als Bruttopreise bei derzeit 19% MwSt. auf Food & Beverage

BITTE BEACHTEN

- Wir freuen uns, wenn Sie uns die endgültige Anzahl Ihrer Gäste vier Wochen vor Ihrem Fest mitteilen. Diese Zahl dient uns als Berechnungsgrundlage.

- Wir hoffen natürlich, dass wir Sie zu Ihrem gebuchten Termin begrüßen dürfen. Sollten Sie dennoch gezwungen sein, Ihr Fest abzusagen, so entnehmen Sie die Stornobedingungen der Eventvereinbarung.

- Wir gehen davon aus, dass Sie uns die genaue Anzahl der benötigten Hotelzimmer 8 Wochen vorher, sowie eine Namensliste Ihrer Gäste 4 Wochen vorher bekannt geben. Somit können wir einen reibungslosen Check-In gewährleisten. Bis zu 4 Wochen vor Anreise sind Zimmerstornierungen kostenfrei. Bei kurzfristigeren Absagen fallen Stornokosten an.

- Ihre Zimmer können Sie ab 16.00 Uhr beziehen. Geben Sie uns die Chance dem nächsten Gast das Zimmer frisch und freundlich zur Verfügung zu stellen, wie Sie es vorgefunden haben, indem Sie den Schlüssel bis spätestens 11.00 Uhr unserem Team zurückgeben. Eine spätere Abreise ist nur in Ausnahmefällen und nach Rücksprache mit der Rezeption möglich.

- Wir bitten Sie um Ihr Verständnis, dass eine Stornierung oder Reduzierung schriftlich erfolgen muss.

Kennzeichnung der Zusatzstoffe in Lebensmitteln Gemäß §9 Der Zusatzstoff-Zulassung-VO

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. mit Phosphat
9. mit Süßungsmittel(n)
10. mit Süßungsmittel Aspartam (enthält eine Phenyl-alaninquelle) 11. Kann bei übermäßigem Verzeher abführend wirken
12.Chininhaltig
13. Enthält Koffein

Angaben zu den , in unseren Rezepturen verwendeten Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte den Hinweisen oder bei unserem fachpersonal.
Alle Zutaten, die in einer Rezeptur verwendet werden, kennzeichnet Forsthof entsprechend der Informationen unserer Lieferanten und Hersteller. In unserer Küche werden mehrere Gerichte paralell zubereitet.

Trotz gründlicher Reinigung zwischen den Arbeitsschritten kann daher eine Kreuzkontamination der Allergene nicht gänzlich ausgeschlossen werden . Grundsätzlich können Spuren von Allergenen enthalten sein, die gemäß der EU-Verordnung nicht gekennzeichnet werden müssen.

Kennzeichnungspflichtige Hauptallergene nach der LMIDV

Entalt:
a) Glutenhaltiges Getreide 1)
a.1 Weizen
a.2 Roggen
a.3 Hafer
a.4 Dinkel
a.5 Gerste
b) Krebstiere 1)
c) Eier 1)
d) Fisch 1)
f) Soja 1)
g) Milch (einschließlich Laktose) 1) h) Schalenfrüchte (Nüsse) 1)
h.1 Walnüsse
h.2 Haselnüsse
h.3 Mandeln
h.4 Erdnüsse
h.5 Cashewnüsse
h.6 Macadamisnüsse
h.7 Pecannüsse
i) Sellerie 1)
j) Senf 1)
k) Sesam 1)
l) Schwefeldioxid und Sulfite 1)
m) Lupinen 1)
n) Weichtiere 1)

EAT LOVE & COME BACK HOME

DEIN 1907 TEAM

1) Sowie alle Erzeugnisse daraus

1907 BAHNLOUNGE

VISIT OUR WEBSITE: WWW.MEIN1907.DE
MAIL2: WILLKOMMEN@MEIN1907.DE
FON: +49 7139 5079537
WHATSAPP: +49 176 76570325
BAHNWEG 1, 74196 NEUENSTADT