



Liebe Gäste,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Haus und freuen uns schon heute, Ihnen bei der Ausrichtung Ihres einzigartigen Festes behilflich sein zu dürfen.

Das Hotel Brandhof bietet Ihnen ein unvergleichliches Ambiente für Ihre Festlichkeit. Die idyllische Lage mitten im Wald und das weitläufige Aussengelände, gepaart mit großzügigen Räumlichkeiten sind ein optimaler Rahmen für Ihr Fest.

Mit der Erfahrung in Organisation, Gestaltung und Durchführung von vielen Veranstaltungen möchten wir Ihnen einige Informationen an die Hand geben. Auf den folgenden Seiten finden Sie Anregungen und Ideen, die ganz nach Ihren Wünschen abgestimmt werden können – gemeinsam planen wir Ihre Feier damit alles rundum nach Ihren Wünschen funktioniert.

Unser Ziel ist es, Ihnen ein einzigartiges Fest zu bereiten und Sie und Ihre Gäste mal wieder im Brandhof begrüßen zu dürfen.

Wir freuen uns, Sie bei einer Menüabsprache persönlich kennen zulernen und zu beraten.

Ihre Familie Althaus



### Tischwäsche

Wir halten Tischwäsche in der Farbe Weiß und Champagner, Servietten und Kerzen in den Farben Weiß, Champagner, Gelb, Apricot, Blau, Altrosa und Bordeaux zur Auswahl für Sie bereit.

### Blumendekoration

Die Blumendekoration richtet sich selbstverständlich nach der Farbe der Tischwäsche.

Gerne übernehmen wir für Sie die Bestellung der Blumendekoration, sollten Sie jedoch spezielle Wünsche haben, so dürfen Sie sich gerne mit unserer Floristin, Frau Gerhardt vom Blumeneck in Bickenbach, Telefonnummer 06257 – 5062209 in Verbindung setzen, sie wird Sie gerne beraten.

Die Abholung der von Ihnen bestellten Dekoration übernehmen wir natürlich gerne. Sollten Sie für Ihre Blumen einen Floristen Ihres Vertrauens bevorzugen, kein Problem, die Abholung müsste dann allerdings von Ihnen organisiert werden.

### Musik

Ob Sie einen DJ bevorzugen oder eine Live Band, hier sprechen wir gerne Empfehlungen aus. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die Musiker nicht direkt über uns gebucht werden können.

### Sonstiges

Sie benötigen Kinderbetreuung, einen Fotografen für Ihre Hochzeitsfotos, einen Zauberer oder einen Künstler der Ihre Gäste unterhält, sprechen Sie uns an.

### Menü + Buffet

Auf den folgenden Seiten finden Sie von uns zusammengestellte Menüs und Buffets, diese sind nur Vorschläge, gerne gehen wir bei unserer Menüabsprache auf Ihre individuellen Wünsche ein.



## Menüs 3 Gang

Odenwälder Kartoffelrahmsuppe mit Kräutercroutons

\* \* \* \*

Kalbsbraten und gespickte Rinderhüfte  
mit Burgunderrahmsauce, Serviettenknödel und buntem Gemüse

\* \* \* \*

Weinschaumcreme von der Auslese

€ 27,50 / Person

---

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

\* \* \* \*

Schlemmerplatte Brandhof  
Steaks von Schwein, Rind, Kalb und Hirsch mit frischen Kräuterseitlingen,  
Kroketten, hausgemachten Eierspätzle und bunten Gemüsen

\* \* \* \*

Hausgemachtes Pralinenparfait an Krokantsahne  
umlegt mit Orangenspalten

€ 32,50 / Person



## Menüs 4 Gang

Hausgeräucherte Lachsroulade gefüllt mit Kräuterfrischkäse  
an Salatbukett

\* \* \* \*

Möhren – Ingwer Suppe mit Sahnehaube und karamellisierten Walnusskernen

\* \* \* \*

Medaillons vom Schwein  
gebraten im Speckmantel auf Wurzelgemüse  
mit Rosmarinkartoffeln

\* \* \* \*

Hausgemachtes Grand Manier Parfait auf Himbeermark umlegt mit Früchten

€ 39,50

---

Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräuter – Balsamico Marinade,  
gehobeltem Parmesan und Ruccola

\* \* \* \*

Klare Tomatenessenz mit Basilikum – Polenta Klößchen

\* \* \* \*

Zart rosa gebratener Kalbsrücken  
an Madeira Jus mit gebratenen Kräuterseitlingen  
und Kartoffelkroketten, dazu gartenfrischer Salat

\* \* \* \*

Hausgemachtes Schwarzwälder Tiramisu mit heißen Kirschen

€ 47,00



## Gala Menü

Amouse Geul (Zum Empfang)  
Artischocken – Parmesan Röllchen mit leichter Zitronenmayonnaise

Tranchen vom hausgebeizten Lachs mit Honig – Dill Senf  
und Französischem Weißbrot

\* \* \* \*

Klare Steinpilzessenz mit Haselnussklößchen und gebratenem Lammspieß

\* \* \* \*

Rosa gebratenes Rinderfilet mit dreierlei Butter  
und italienischer Rahmpolenta

\* \* \* \*

Blutorangensorbet

\* \* \* \*

Zart gebratener Rehrücken mit einer Pistazienkruste  
auf Austernpilzragout an Kartoffel – Lauch Gratin

\* \* \* \*

Kokos + Nougat Parfait auf Orangen – Rosmarin Salat

€ 69,00 / Person



## **Buffet 1**

**ab 30 Personen**

### **Fischplatten kalt:**

Geräuchertes Forellenfilet, geräucherter Lachs,  
geräucherter Seefisch, Krabben in Cocktailsauce,  
Sahnemeerrettich

### **Fleischplatten kalt:**

Schweinemedallions auf Calvados Apfelscheiben  
Antipastivariation, Melonenspalten mit Spanischem Serranoschinken  
Poulardenbrüstchen mit Sauce Cumberland

### **Fleischplatten warm:**

Odenwälder Krustenbraten mit Zwiebelsauce  
Hähnchenbrustfilets im Cornflakesmantel  
dazu reichen wir Speckkartoffel, Butterreis und bunte Gemüseplatte

### **Salate:**

Tomaten mit Mozzarella  
große bunte Frischsalatplatte mit verschiedenen Dressings

### **Dessert:**

Käsebrett garniert mit Weintrauben, frischer Obstsalat,  
rote Grütze mit flüssiger Sahne

Zu dem Buffet reichen wir französisches Weißbrot  
und verschiedene Brötchensorten

Preis pro Person € 31,50



## **Buffet 2**

**ab 30 Personen**

### **Fischplatten kalt**

Geräuchertes Forellenfilet, geräucherter Lachs,  
geräucherter Seefisch (nach Angebot)  
Gebratene Garnelenspieße  
pochierter Nordmeerlachs / Lachsforelle mit Limonen – Portwein - Sauce

### **Fleischplatten kalt**

Schweinemedallions auf Calvados - Apfelscheiben,  
Hausgemachte Antipastivariation  
Rosa gebratener Rehrücken auf Waldorfsalat  
Poulardenbrüstchen mit Sauce Cumberland

### **Fleischplatten warm**

Hähnchenbrust gebraten im Cornflakesmantel mit leichter Curryrahmsauce  
Schweinefilet am Stück gebraten mit Waldpilzrahm  
rosa gebratenes Roastbeef in der Kräuterkruste  
- als Beilage reichen wir -  
Gratinierte Kartoffeln, Butterreis und bunte Gemüseplatte

### **Salat**

große bunte Frischsalatplatte mit versch. Dressings

### **Dessert**

Käsebrett garniert mit Weintrauben, frischer Obstsalat,  
Mousse au Chocolate  
Bayerisch Creme mit Himbeersauce

Zu dem Buffet reichen wir Baguette und  
verschiedene Brötchensorten

Preis pro Person 35,00



### **Buffet 3**

**ab 50 Personen**

#### **Vorspeisen**

Geräuchertes Forellenfilet, geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich,  
gebratene Garnelenspieße, gefüllte Roastbeefröllchen,  
hausgemachte Antipastivariation  
pochierter Nordmeerlachs mit Limonen – Portwein - Sauce,  
hausgeräucherte Lachsroulade mit Kräuter – Senf – Frischkäse,  
französisches Weißbrot und Butter

#### **Hauptgerichte**

Hirschkalbskeule in Burgunderrahm,  
Schweinelende im Blätterteigmantel,  
rosa gebratenes Roastbeef in Kräuterkruste,  
Kalbstafelspitz mit Waldpilzrahm  
rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce

- als Beilagen reichen wir -

hausgemachte Eierspätzle, Pommes Maccaire,  
gratinierte Kartoffeln, Butterreis  
und bunte Gemüseplatte

#### **Salat**

Frischsalatplatte mit verschiedenen Dressings

#### **Dessert**

Käsebrett garniert mit Weintrauben, frischer Obstsalat,  
hausgemachte Rote Grütze mit flüssiger Sahne  
Armagnac Creme mit Sahnetupfer

Preis pro Person € 38,50





## **Buffet 4**

**ab 50 Personen**

Amouse Geul (Zum Empfang)

Artischocken – Parmesan Röllchen mit leichter Zitronenmayonaise

### **Suppe (wird serviert)**

Leichte Kartoffel – Zitronengras Suppe mit gebratenem Lammspieß

### **Vorspeisen**

Gebratene Garnelenspieße mit Knoblauch,  
hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
hausgebeizter Lachs mit Honig – Dill Senf  
Langustenschwänze mit verschiedenen Saucen,  
Rosa gebratener Rehrücken auf Waldorfsalat  
Wildpastete mit Preiselbeergelee,  
hausgemachte Antipastivariation

### **Hauptspeisen**

Rinderfilet „Wellington“  
Rosa gebratener Hirschrücken  
Kalbsrücken im Kräutermantel mit Madeirasauce  
Seeteufelragout in Limonen-Portwein-Sauce

### **- als Beilagen reichen wir -**

Herzogin Kartoffeln  
Hausgemachte Eierspätzle  
Wurzelgemüserisotto  
Rosenkohl, überbackener Fenchel, Bohnenbündel im Speckmantel

### **Dessert:**

Dessert Büffet mit verschiedenen Cremes und Eissorten

€ 48,50 pro Person