



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

* * * *

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Mandelscheiben

* * * *

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