



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 & Restaurant 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 zu lernen und zu beraten.

Ihre Familie Althaus



Tischwäsche

Wir bieten Tischdecken in Weiß,
Servietten stehen in Weiß, Champagner, Rotbraun, Pastellgrün
und Bordeauxrot zur Verfügung, sowie in Gelb, Apricot, Rosa und Blau
für Veranstaltungen mit bis zu 30 Personen.

Blumendekoration

Die Blumendekoration richtet sich nach Ihren Wünschen.
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 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.

Sonstige Informationen

Sollte Ihre Veranstaltung abends stattfinden, so berechnen wir ab
Mitternacht EUR 150,00 pro Stunde. Dieses Geld kommt dem
Servicepersonal zugute, welches an dem Abend arbeitet.

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.



Vorspeisenvorschlag

Vorspeisenvariation aus
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Dip
Hausgemachte vegetarische Antipasti
Melone mit Spanischem Serranoschinken
Tomatenscheiben mit Mozzarella

€ 16,50 pro Person
Auswählbar sind bis zu 4

3-Gänge-Menü

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

€ 42,70 / Person



4-Gänge-Menü

Hausgeräucherte Lachsroulade gefüllt mit Kräuterfrischkäse
an Salatbukett

* * * *

Möhren – Orangen 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

€ 52,00 / Person

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

* * * *

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Mandelscheiben

* * * *

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

* * * *

Hausgemachtes Schwarzwälder Tiramisu mit heißen Kirschen

€ 54,00 / Person



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

* * * *

Heidelbeersorbet

* * * *

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

* * * *

Kokos + Nougat Parfait auf Orangen – Rosmarin Salat

€ 86,00 / Person



Buffet 1

ab 30 Personen

Vorspeisen

Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Dip
Gebratene Garnelenspieße mit Knoblauch
Pochierter Lachs mit Zitronengras – Sauce (warm)
Hausgemachte vegetarische Antipastivariation
Rosa gebratener Rehrücken auf Waldorfsalat
Streifen von der Maispouardenbrust mariniert mit Honig und Basilikum
Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern

Hauptgerichte

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

Vegetarisch

Zucchini Piccata – Zucchini-scheiben im Parmesan-Ei-Mantel gebacken
mit bunten Bandnudeln und pikanter Tomatensauce

Salat

Große bunte Frischsalatplatte mit verschiedenen Dressings
Tomatenscheiben mit Mozzarella und frischem Basilikum

Dessert

Käsebrett garniert mit Weintrauben
Schokoladenbrunnen mit verschiedenen Obstspießen
Warmer Topfenstrudel mit Rosinen
Bayerisch Creme mit Himbeersauce

Zu dem Buffet reichen wir französisches Weißbrot und Butter

Preis pro Person € 54,00



Buffet 2

ab 30 Personen

Vorspeisen

Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Dip
Rindercarpaccio mit Kräuter-Balsamico-Marinade,
gehobeltem Parmesan und Ruccola,
Hausgemachte vegetarische Antipastivariation
Streifen vom gegrillten Lachs mit Zitronengrassauce (warm)
Hausgeräucherte Lachsroulade gefüllt mit Kräuter-Senf-Frischkäse (warm)

Hauptgerichte

Hirschkalbskeule in Wacholderrahm und Preiselbeeren,
Schweinefilet am Stück gebraten mit Waldpilzrahm
Rosa gebratenes Roastbeef in Kräuterkruste,
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce
- als Beilagen reichen wir -
Hausgemachte Eierspätzle, Gratinierte Kartoffeln,
Butterreis und bunte Gemüseplatte

Vegetarisch

Gemüselasagne mit Schafskäse überbacken

Salat

Große bunte Frischsalatplatte mit verschiedenen Dressings
Salat von Kirschtomaten mit Babymozzarella
an Balsamicodressing mit frischem Basilikum

Dessert

Käsebrett garniert mit Weintrauben
Schokoladenbrunnen mit verschiedenen Obstspießen
hausgemachte Rote Grütze mit flüssiger Sahne
Himbeercreme mit Sahnetupfer

Zu dem Buffet reichen wir französisches Weißbrot und Butter

Preis pro Person € 58,00



Buffet 3

ab 50 Personen

Amuse-Gueule (Zum Empfang)

Savouries mit Frischkäse und Lachs

Suppe (wird serviert)

Leichte Kartoffel – Zitronengras Suppe mit gebratenem Lammspieß

Vorspeisen

Gebratene Garnelenspieße mit Knoblauch
Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Dip
Rosa gebratener Rehrücken auf Waldorfsalat
Spanischer Serranoschinken mit Kugeln von der Galia Melone
Hausgemachte vegetarische Antipastivariation

Hauptgerichte

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

- als Beilagen reichen wir -

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

Dessert

Käsebrett garniert mit Weintrauben
Bayrisch Creme mit Himbeersauce
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
Schokoladenbrunnen mit verschiedenen Obstspießen

€ 65,00 pro Person