



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  
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.

### 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 Austernpilzragout 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  
Pochierte Lachsforelle mit Zitronengras – Sauce (warm)  
Hausgemachte vegetarische Antipastivariation  
Rosa gebratener Rehrücken auf Waldorfsalat  
Streifen von der Maispoulardenbrust 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 – Zucchinischeiben 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 € 45,00



## **Buffet 2**

**ab 30 Personen**

### **Vorspeisen**

Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Dip  
Gebratene Garnelenspieße mit Knoblauch  
Rindercarpaccio mit Kräuter-Balsamico-Marinade,  
gehobeltem Parmesan und Ruccola,  
Hausgemachte vegetarische Antipastivariation  
Streifen von der gebratenen Lachsforelle 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 € 50,00



## **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  
Langustenschwänze mit verschiedenen Saucen  
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

€ 59,00 pro Person