



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 haben weiße Tischdecken.
Folgende Serviettenfarben stehen zur Verfügung:
für alle Veranstaltungen:
Weiß, Rotbraun, Pastellgrün und Bordeauxrot
zusätzlich für Veranstaltungen mit bis zu 30 Personen
Gelb, 2 verschiedene Rosatöne und Blau.

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.



Vorspeisenvorschläge

- Vorspeisenvariation € 18,50 pro Person
 - Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
 - Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Dip
 - Hausgemachte vegetarische Antipasti
 - Melone mit Spanischem Serranoschinken
 - Tomatenscheiben mit MozzarellaAuswählbar sind bis zu 4
- Hausgemachte Lachsroulade gefüllt mit Kräuter-Frischkäse
an einem Salatbouquet € 18,50 pro Person

Hauptgangvorschlag (nur bis 30 Personen)

- Schlemmerplatte Brandhof mit € 34,50 pro Person
Steaks vom Schwein, Rind, Kalb und Hirsch
mit frischen gebratenen Kräutersaitlinge
Kartoffelkroketten, hausgemachten Eierspätzle
und buntem Gemüse

Dessertvorschläge

- Hausgemachtes Tiramisu € 6,50 pro Person
- Hausgemachtes Schwarzwälder Tiramisu € 6,50 pro Person



Buffetvorschläge

~ für Veranstaltungen ab 30 Personen, ausgenommen Kinder (bis 11 Jahre) ~

Berechnung Kinder: 1 bis 6 Jahre EUR 10,00 pro Kind

7 bis 11 Jahre halber Preis des ausgesuchten Buffets

Buffet 1

Vorspeisen

Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dill-Dip

Gebratene Garnelenspieße mit Knoblauch

Hausgemachte vegetarische Antipasti-Variation

Rosa gebratener Rehrücken auf Waldorfsalat

Streifen von der Maispoulardenbrust mariniert mit Honig und Basilikum

Vitello Tonnato – Kalbsfleisch mit Thunfischcreme und Kapern

Salat

Große bunte Frischsalatplatte mit verschiedenen Dressings

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

Hauptgerichte

Pochierter Lachs mit Zitronengras – Sauce

Hähnchenbrust gebraten im Cornflakesmantel mit leichter Currysauce

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 – Zucchinscheiben im Parmesan-Ei-Mantel gebacken

mit bunten Bandnudeln und pikanter Tomatensauce

Dessert

Käsebrett garniert mit Weintrauben

Warmer Topfenstrudel mit Rosinen

Hausgemachte Bayrisch Creme mit Himbeersauce

Hausgemachte Mousse au chocolat

Frischer Obstsalat

€ 61,00 pro Person



Buffet 2

Vorspeisen

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

Salat

Große bunte Frischsalatplatte mit verschiedenen Dressings
Salat von Kirschtomaten mit Babymozzarella
an Basilikumpesto-Dressing mit frischem Basilikum

Hauptgerichte

Streifen vom gegrillten Lachs mit Zitronengrassauce
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

Dessert

Käsebrett garniert mit Weintrauben
Hausgemachtes Schwarzwälder Tiramisu mit warmen Kirschen
Hausgemachte Rote Grütze mit flüssiger Sahne
Himbeercreme mit Sahnetupfer

€ 65,00 pro Person



Buffet 3

Amuse-Gueule (Zum Empfang)

Savouries mit Frischkäse und geräuchertem 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

Streifen vom gegrillten Lachs mit Zitronengrassauce

Rinderfilet „Wellington“

Rosa gebratener Hirschrücken

Kalbsrücken im Kräutermantel mit Madeirasauce

- als Beilagen reichen wir -

Herzogin Kartoffeln

Hausgemachte Eierspätzle

Wurzelgemüserisotto

Rosenkohl, überbackener Fenchel, Bohnenbündel im Speckmantel

Dessert

Käsebrett garniert mit Weintrauben

Hausgemachte Bayrisch Creme mit Himbeersauce

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Hausgemachtes Tiramisu

€ 70,00 pro Person