



Gasthof Schierenberg

Försterei Schierenberg 1

15890 Fünfeichen

Telefon 033654/207

forsthaus-schierenberg@web.de

Sehr geehrte Gäste,

gern möchten wir Ihnen einen kleinen Überblick der Übernachtungsmöglichkeiten und der Raumkapazitäten im Gasthof Schierenberg geben.

Übernachtungsmöglichkeiten

| | |
|--|--------------------------|
| 1 Einzelzimmer | a 45,- € incl. Frühstück |
| 8 Doppelzimmer | a 60,- € incl. Frühstück |
| 1 Ferienwohnung für 4 Pers. (2 DZ) | a 80,- € ohne Frühstück |
| 1 Apartmenthaus für 6 Pers. (2 DZ, 2 EZ) | a 110,- € ohne Frühstück |
| 1 Finnhütte für 4 Pers. | a 70,- € ohne Frühstück |
| 2 Finnhütten für je 5 Pers. | a 80,- € ohne Frühstück |
| Aufbettung (überall möglich) | a 5,- € ohne Frühstück |

Der Frühstückspreis beträgt 8,- € pro Person, für Kinder 4,- €.

Die Preise gelten je Nacht, bei Buchung von einer Nacht kommt eine „Eintagespauschale“ von 3 € pro Person auf den Übernachtungspreis hinzu, der Frühstückspreis beträgt 8,- € pro Person, für Kinder 4,- €.

Im Gasthof Schierenberg bieten wir Ihnen verschiedene Räumlichkeiten für Ihre Feiern an.

Restaurant Platzkapazität bis 85 Personen

Scheune Platzkapazität bis 60 Personen

Forsthaus

- Kaminzimmer
- Wappenzimmer
- Tellerzimmer Platzkapazität bis 20 Personen

Pferdestall Platzkapazität bis 40 Personen
(individuell gestaltbar)

Da die gegebenen Räumlichkeiten miteinander kombinierbar sind, können wir jegliche Art Ihrer Veranstaltung ausrichten. Ob die große Familienfeier, die traumhafte Hochzeit oder auch das Seminar Ihrer Firma in einem ruhigen Raum ist möglich.

In einem Gespräch werden wir für Sie einen passenden Raum sowie die Tafelform und die dazu gehörigen Dekorationen aussuchen.

Anbei finden Sie verschiedene Buffet- und Menüvorschläge, die Sie gern miteinander kombinieren und sich Ihr eigenes Buffet oder Menü zusammen stellen können.

Wir freuen uns auf Sie

Forsthaus Schierenberg



Rustikales Buffet

ab 18 Personen

Suppe

feurige Gulaschsuppe nach Art des Hauses

Salate

frischer Tomatensalat mit Schnittlauch
hausgemachter Kartoffelsalat

Kaltanteil

halbierte Eier mit raffinierter Füllung
saftiges Roastbeef „rosa“ dazu Sahne-Meerrettich
gemischte Aufschnittplatte
Räucherfischplatte mit Aal, Lachs und Forelle dazu Honig-Senf-Dill Soße
großes Käsebrett, verschiedene Weich- und Schnittkäse Sorten
mit Früchten garniert

Warmanteil

Kaßlerbraten im Brotteig gegart auf Sauerkraut
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons in Rahmsoße und
Salzkartoffeln

Dessert

hausgemachte Bayrisch Creme
Waldbeeren Grütze mit Vanille Soße

Brotauswahl, Buttertraube und Schmalz

Preis pro Person 20,50 €



Mediterranes Buffet

ab 20 Personen

Suppe

„Minestrone“ Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln, Kartoffeln und Reis

Salate

Ruccolasalat mit Kirschtomaten und frisch geriebenen Parmesan
verschiedene „Antipasti“, mariniertes Gemüse mit frischen Kräutern

Kaltanteil

Tomate-Mozzarella
Honigmelonenschiffchen mit original luftgetrocknetem Parmaschinken
marinierte Scampi
mit Senf-Dill-Honig Soße
französische Weichkäse Auswahl
Auswahl von feinsten italienischen Salami

Warmanteil

„Saltimbocca“, Hähnchenbrust mit Parmaschinken und Salbei umwickelt
dazu Römische Schmorkartoffeln
„Osso bucco“ von der Kalbshaxe
Lachslasagne mit Blattspinat und Feta- Käse überbacken

Dessert

Tiramisu
Salat von frischen Früchten

Brotauswahl, Butter, Aiolisöße

Preis pro Person 22,50€



Gourmet Buffet

ab 22 Personen

Suppe

Rahmsüppchen von geräucherter Paprika

Salate

Hirtensalat mit Schafskäse und Oliven
Nudelsalat mit Steinpilzen und getrockneten Tomaten

Kaltanteil

„Vitello Tonato“
gebeizter „Fjordlachs“ mit Dill-Honig-Senf Soße
Shrimpscocktail in Gläsern angerichtet
Auswahl von Edel-Weichkäse
Schinkenplatte

Warmanteil

rotes Lammcurry mit Joghurt und Kokosreis
saftiges Rinderfilet am Stück gebraten
an Gorgonzola-Soße
gefüllte Seezungenröllchen mit Safransoße

Dessert

Eistorte (nach Absprache)
Obstpyramide

Brotauswahl und Buttertraube

Preis pro Person 29,50€



Wildbuffet

Ab 15 Personen

Suppe

Wildrahmsuppe „Diana“

Salate

hausgemachter Walldorfsalat mit Wallnüssen
frischer Feldsalat mit Kirschtomaten an „Bergisch Dressing“
bunter Rohkostsalat mit Äpfeln und Möhren

Kaltanteil

hausgemachte Wildpastete mit Cumberlandsoße
Auswahl von erlesenen Schinkensorten
Wildschweinsülze mit Remouladensoße
großes Käsebrett mit verschiedenen Weichkäsesorten

Warmanteil

zarte Wildgans mit Apfelrotkohl
geschmorte Wildschweinkeule an Wacholderrahmsoße
dazu Eierspätzle
Waldpilzpfanne mit Kräutergnocchi

Dessert

Glühweinbirne mit Zimtmousse
Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Brotauswahl, Buttertraube und Schmalz

Preis pro Person 27,50€

Komponenten zur Erweiterung

Kaltanteile

kalte Bratenplatte (Roastbeef, Schweinebraten, Kaßlerbraten)

Bauernbrett (Hackepeter, Sülze, Berliner Ring, Bouletten, Leber-und Blutwurst)

Geflügelplatte (Hähnchenschenkel, Geflügelspieße, Hähnchenbrustmedaillons)

Salate (Krabbensalat, Käsesalat, Eiersalat, Rindfleischsalat)

Rohkost (entweder extra mit Dressing oder angemacht als Tomatensalat, Bohnensalat, Gurkensalat,

Blattsalat, Krautsalat, Tomate Mozzarella)

Warmanteile

Schweinekeule mit Sauerkraut

Filetpfanne vom Schwein mit frischen Champignons

überbackene Hähnchenbrust mit Ananas und Käse oder Tomate Mozzarella

Pasta mit verschiedenen Soßen z.B. Lachs und Garnelen, Käsesoße, Tomate und Parmesan

Suppe wie Wildsuppe, Käsesuppe, Tomatensuppe, Soljanka, Waldpilzcremesuppe

Sättigungsbeilagen (Kartoffeln, Reis, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kroketten)

warme Gemüseplatte

Aufläufe (Kartoffelgratin Nuddelauf, Gemüsegratin)

Dessert

Eistorte

Kuchenplatte

Schokoküchlein

Obstplatte, Obstsalat

Menü Vorschläge

Menü 1

Wildsuppe nach Art des Hauses
Forelle gebraten mit Dill-Kräuterpüree und Mandelbutter
gemischter Eisbecher mit Sahnehaube

Preis pro Person 18,80 €

Menü 2

gebackene Briecken mit Ruccola und Preiselbeeren
geschmorter Wildbraten mit Rotwein-Wacholderrahmsoße Apfelrotkohl und
Kartoffelklöße
Apfelstrudel mit Vanilleeis

Preis pro Person 18,50 €

Menü 3

gemischter Blattsalat mit Joghurt- oder Hausdressing
Schnitzel mit Spiegelei Bratkartoffeln
hausgemachte Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Preis pro Person 18,00 €

Menü 4

Lachstatar mit Schwarzbrot-Croustinies und Kräuter-Creme Fresh
Schweinefilet gefüllt mit Mozzarella und Waldpilzen dazu Pappadelle und
geschmorten Kirschtomaten
Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Waldbeeren

Preis pro Person 22,80 €

Menü 5

gebratener Ziegenkäse mit Parmaschinken umwickelt auf Rote Beete Carpaccio
Lachs im eigenen Saft gegart auf Chorizo-Bohnen-Ragout und Talettio-Schaum
Baileys Parfait mit marinierten Waldbeeren

Preis pro Person 24,50 €

Menü 6

gebackene Briecken mit Rucola und Preiselbeeren
Roastbeef Rosa gegart mit Kräuterkruste an Wasabi-Kartoffelschaum und
Paprika-Tomaten Confit
Creme Brulee

Preis pro Person 26,50, €

Torten Angebot

26 Durchmesser

| | |
|---|---------|
| Schwarzwälder Kirsch Torte | 25,00 € |
| Käse Sahne Torte | 22,00 € |
| Nougat Torte | 24,00 € |
| gefüllte Mohn Torte | 22,00 € |
| Zitronen Sahne Torte | 22,00 € |
| Limetten Quark Torte | 22,00 € |
| Bananencreme Torte | 20,00 € |
| Windbeutel Torte | 22,00 € |
| Französische Weinschaum Torte | 24,00 € |
| Eierlikör Kirsch Torte | 24,00 € |
| Schoko Torte mit Kirschen & Kokos Bienenstich | 24,00 € |
| Schoko Mandel Torte mit Sahne | 22,00 € |
| Schoko Mandel Torte mit Sahne und Pfirsichen | 24,00 € |
| Cappuccino Kokos Torte | 22,00 € |
| Karamell Kirsch Torte | 22,00 € |
| Apfel Cappuccino Torte | 22,00 € |
| Birne Cappuccino Torte | 22,00 € |
| Pfirsich Amarettini Torte | 22,00 € |
| Rote Grütze Torte | 22,00 € |
| Käse Torte/ Quark Torte | 20,00 € |
| wahlweise mit Obst und Streusel | |
| Schoko Käse Torte mit Streusel und Mandarinen | 22,00 € |
| | |
| <u>Schmand Torten</u> | 20,00 € |
| Mandarine, Himbeere, Brombeere | |
| Stachelbeeren, Kirsch | |
| Bratapfel | |
| | |
| <u>Mascapone Torten</u> | 22,00 € |
| Blaubeere, Himbeere, Erdbeeren, Stachelbeeren | |



| | |
|---|---------|
| <u>Baiser Torten</u> | 24,00 € |
| Zitronen Baiser Torte | |
| Pharisäer Baiser Torte | |
| Rhabarber Baiser Torte | |
| Stachelbeer Baiser Torte | |
| Pflaumenmus Baiser Torte | |
| Mohn Baiser Torte mit Preiselbeeren | |
| Schoko Baiser Torte mit Mandarinen & Frischkäse | |
| Apfel Zimt Baiser Torte | |

| | |
|-----------------------------|---------|
| <u>Obst Torten</u> | 19,00 € |
| wahlweise mit Schmand Boden | |

| | |
|---------------------------------------|---------|
| <u>Sahne Torten mit Fruchtspiegel</u> | 18,00 € |
| Erdbeere Sahne Torte | |
| Heidelbeer Sahne Torte | |
| Himbeer Sahne Torte | |
| Pfirsich Sahne Torte | |
| Mandarinen Sahne Torte | |

Blechkuchen

halbes Blech 12,00 € ganzes Blech 20,00 €

Kirschstreusel
Pfaumenstreusel
Aprikosenstreusel
Apfelstreusel
Apfel Mandel
Kirsch Schoko
Fruchtschnitten
Erdbeeren, Stachelbeeren
Rhabarber Baiser
Apfel Butter
Apfel Zimt Baiser
Pfeiselbeer Baiser

| | |
|--------------------|--------------|
| <u>Kleingebäck</u> | Stück 2,00 € |
| Windbeutel | |