

Banket



# Preisliste

# Bankett

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können finden Sie auf der letzten Seite!

Preisänderungen vorbehalten - Dies sind Vorschläge – Änderungen möglich Stand 01. Juni 2026

Banket



## Vorspeisen

Galia Melone - Charantaise Melone rote Wassermelone mit Katenschinken <sup>1,5</sup> 17€

Räucherfischsteller mit Forelle, Lachs - Sahnemeerrettich und Salatbouquette <sup>D,J,G,H</sup> 21€

Salatteller Bankett - BIO Karotten mit Orange - Gurkensalat mit frischem Dill - Blattsalate <sup>H,J</sup> 8,90€

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola <sup>G,J,H</sup> 16,00€

Fischpescaccio vom Lachs und Heilbutt mariniert mit Olivenöl, Orangensaft-Creme Fraiche <sup>D,G</sup> 18€

## Suppen <sup>B,G, I,D, G,C, A,H</sup>

Tomatenconsommé mit Basilikumklößchen <sup>G</sup> 10€

Saisonal - Kürbiscrèmesuppe vom Hokaidokürbis <sup>G,H</sup> 8,90€

Saisonal - Bärlauchcrèmesuppe 10€

Saisonal - Pfifferlingrahmsuppe 12€

Hochzeitssuppe 10,80€

Tomatencremesuppe 8,90€

Saisonal - Spargel Schaumsüppchen 12€

Hummer- Bisque 10€

Preisänderungen vorbehalten - Dies sind Vorschläge – Änderungen möglich Stand 01. Juni 2026

Banket



### Unsere Empfehlungen

#### **Menü Waldschänke I** A,C,G,J,I

Hirschkalbsbraten aus der Keule - Schweinefilet in der Senfkruste  
Dauphinekartoffeln - Apfelrotkohl - Gemüseauswahl - Salzkartoffeln  
Williamsbirne mit Preiselbeeren - frische gebratene Champignons  
39€

#### **Menü Waldschänke II** D,J,C,G,A,I

Lachsfilet auf Gemüsebett an Pommerysenfsoße - Hirschkalbsbraten aus der Keule  
Dauphinekartoffeln- Apfelrotkohl - Gemüseauswahl - Butterreis  
Williamsbirne mit Preiselbeeren - frische gebratene Champignons  
39€

#### **Menü Waldschänke III** J,I

Rinderrouladen mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl  
32€

#### **Menü Waldschänke IV** J,C,G,A,I

Hähnchenmedaillons - Schweinebraten mit entsprechenden Soßen, Gemüseauswahl -  
Salzkartoffeln, Dauphinekartoffeln - frische gebratene Champignons  
29€

#### **Gänse** C,G,A

tranchiert gefüllt mit Äpfel, Rosinen und Beifuß - Rotkohl - Rosenkohl - Kartoffelklöße - Salzkartoffeln  
Saisonpreis ca. 60€/Person

#### **Grünkohl satt** A

Grünkohl - Kassler - Rauchende - Kohlwurst  
28€

Preisänderungen vorbehalten - Dies sind Vorschläge – Änderungen möglich Stand 01. Juni 2026

Banket



### **Rindergulasch "Ungarisch"** A,C

mit Butternudeln und Bohnensalat oder Mischgemüse

29€

### **Kalbsfleischröllchen mediterran**

gefüllt mit Tomate Mozzarella in leichter Salbeisoße - Kartoffelgratin - Mischgemüse

32€

### **Hähnchenbrust in Pilz Kräuter Soße**

Ratatouillegemüse - Kartoffelgratin

25€

### **Lammgulasch geschmort**

mit Schalotten - Bohnengemüse - Kartoffelgratin

25€

### **Spargel satt** C,I,1,5,G,A,D

Spargel mit Salzkartoffeln, frische von Hand aufgeschlagene Hollandaise, zerlassener Butter, Schinken, Schnitzel

45€

mit gebratenem Lachsfilet + 12€

### **Schnitzel satt** A,C,I,H,J

Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsoße - Zigeunersoße

Pommes Frites - Bratkartoffeln - Salatbuffet

29€ / Ab 30 Personen

Preisänderungen vorbehalten - Dies sind Vorschläge – Änderungen möglich Stand 01. Juni 2026

Banket



## Buffets

### Buffet Mediterran

G,A,I,C,H,J,D,1,5,9

warm

Minestrone am Tisch serviert

9,50€

kalt

Salatbuffet mit unserer Blattsalatmischung, Karotten, Gurken, Tomaten, Sprossen, Gurken, Rettich und Balsamico - Walnussdressing

warm

Schweinefiletmedaillons in Gorgonzolasoße, hausgemachtem Kartoffelgratin, pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebett mit Pommerysenfsoße, Butterreis

kalt

Vitello Tonato, dreierlei von der Melone mit Parmaschinken, Tomate Mozzarellaspieße, Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Oliven und getrockneten eingelegten Tomaten, Bruschetta Tomate und Pesto Genovese, Scampis in Knoblauch gebraten und gefüllte Riesenchampignons vegetarisch  
Chiabattobrot aufgeschnitten und Olivenöl

39€

Dessert

Neumanns frischer Obstsalat und  
hausgemachtes Tiramisu

10€

Ab 30 Personen

Banket



## Buffet Neumanns Waldschänken A, D, 1, 5, C, J, B, H, G, 9, I

warm

Hochzeitssuppe am Tisch serviert

9,80€

Schweinefiletmedaillons in Champignonsoße

Kalbfleischröllchen mit Tomate Mozzarella gefüllt in einer leichten Salbeisoße -

Kartoffelgratin - Gemüseauswahl

Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets,

Melone mit Schinken - Roastbeefplatte

Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum, Frikadellen

Gekochte Eier mit Gurken und Sardellenfilets, - Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt,

Gefüllte Riesenchampignons, frische Blattsalate, Dressing, Remouladensoße,

Sahnemeerrettich

Käseauswahl mit Weintrauben, Antipasti mit marinierten Zucchini und Auberginen,

Schwarzbrot, Party Brötchen und Butter

39 € pro Person / Ab 30 Personen

Dessert

Neumanns frischer Obstsalat und

Mousse au chocolate

10€

**Rustikales Buffet** A.J.I.C.G.D.1.5

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat, Thüringer Mett – Frikadellen –  
Zarte Hähnchenschenkel, Nudelsalat – Wurstsalat, Räucherfischplatte mit  
Heideforellen, Räucherlachs, Kasseler kalt – Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt  
Frische Blattsalate – Eierplatte mit Sardellenfilets, Melone mit Heidekatenschinken  
Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt – Bratheringe, Hausgemachtes Sauerfleisch –  
Matjes Hausfrauen Art, Brot – und Brötchenauswahl – Käseauswahl – Butter  
30€ pro Person / Ab 25 Personen

**Bayrisches Büffet** A.G.I.C

Radisalat (Rettichsalat), Brezn (Brezeln), bayrischer Wurstsalat, Blattsalatmischung mit  
Dressing, Weißwurst mit süßem Senf, Leberkäse, kleine Haxn, Nürnberger  
Rostbratwürstchen, Senf, warmer Speckkartoffelsalat,  
Schupfnudeln, Sauerkraut  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
36€ pro Person / Ab 25 Personen

Banket



## Dessert A, G, C, H

Crème Brûlée - Rote Grütze - Vanilleeis 12€

Schokoladensoufflée mit frischen Früchten 12€

Erdbeer- Mascapone Creme 10€

Frischer Obstsalat 10€

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße 9 €

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen 8,90 €

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (Saisonpreis)

Mousse au chocolaté von dunkler Schokolade 10 €

### Unsere Empfehlung

Eispyramide mit frischem Obst und Fruchtsoße 11€

## Kaffee und Kuchen A, G, C, H

Apfelkuchen, Pflaumenkuchen und Obstkuchen  
je Stück/Person 6,90€

Sahne 0,60€/Person

Gedeckter Apfelkuchen mit Sahne, 1 St. Butterkuchen Kaffee satt  
16 €

1 Stück Torte, Butterkuchen und Kaffee satt  
18 €

1 Stück Torte und Apfelkuchen mit Sahne und Kaffee satt  
18 €

Preisänderungen vorbehalten - Dies sind Vorschläge – Änderungen möglich Stand 01. Juni 2026

Banket



## Kaffee und Kuchengeschirr

Bringen Sie Ihren Kuchen mit, berechnen wir 5 € pro Person Servicepauschale

## Canapés A, 1, 5, C, D, B, G

Käse, gekochter Schinken, Mettwurst, Putenbrust oder Mett

Räucherlachs, Räucherforelle

5 €

## VEGETARISCHES -VEGANES- Menü und Buffet

### Suppen

Folgende Suppen sind möglich - Auswahl immer nur eine!

Bärlauchcremesuppe

Tomatencremesuppe

Kürbisc cremesuppe

Minestrone

10 €

### Menü

#### Hauptgänge

Vegane Hackbällchen in Tomatensugo- Basilikum und Salatteller 19€

veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Salatteller und Basmatireis 21€

Kürbiscurry Thai mit zarten Kicherebsen - Taglerine und Salatteller 22€

Chili sin carne - Reis und Salatteller 19€

Burger vegetarisch mit Guacamole, getrockneten Tomaten und

Cheddarkäse 20€

Preisänderungen vorbehalten - Dies sind Vorschläge – Änderungen möglich Stand 01. Juni 2026

Banket



## Buffet

warm - vegan - vegetarisch

Mini Burger vegetarisch mit Guacamole, getrockneten Tomaten und Cheddar-Käse

Kürbiscurry "Thai" mit Kichererbsen und Cocosmilch, Reismischung - vegan

Chili sin Carne - vegan

Zuckererbsen in Limonen Chilibutter - vegetarisch

Süßkartoffelrösti

Falafelbällchen mit Tomatensugo

kalt

Freekeh Quinoa Mix Bowl, Bruschetta Tomate und Pesto Genovese, Antipasti gegrillt mit Paprika und

Oliven, Couscoussalat mit Schafskäse und Tomaten, Tomate Mozzarellaspieße,

39€ pro Person / Ab 30 Personen

### Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,  
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,  
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

### Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>,  
Hybridstämme<sup>7</sup>)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>,  
Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere

Preisänderungen vorbehalten - Dies sind Vorschläge – Änderungen möglich Stand 01. Juni 2026