

*Gaststätte  
„Zum Forsthaus“*



*Catering & Service*





## *Wir über uns*

*1928 eröffneten Peter und Eva Dahlheimer im Anbau ihres Wohnhauses die Ausfluggaststätte „Zum Forsthaus“, die 1959 von der Tochter Erika und ihrem Ehemann Willi Kunz übernommen wurde.*

*Familie Kunz entschloss sich 1965 zum Neubau der Gaststätte „Zum Forsthaus“.*

*1982 übernahm der Sohn des Hauses, Kurt Kunz, ein gelernter Metzger, die Führung der Gaststätte zusammen mit seiner Frau Silvia, einer gelernten Köchin, eine ideale Kombination für gutes Essen in gepflegter Atmosphäre.*

*Unter dem Motto „Aus alt mach neu“ wurden die Räume der Gaststätte im Jahr 2000 komplett umgestaltet.*

*Für Ihre Feierlichkeiten bietet Ihnen die Gaststätte „Zum Forsthaus“ ihre Räumlichkeiten und ihren Service an.*

*Wir reservieren Ihnen für 50 Personen den abgetrennten Teil, bei größeren Personenzahlen die gesamte Gaststätte.*

*Wollen Sie lieber in eigenen Räumlichkeiten feiern, steht Ihnen unserer Catering-Service gerne zur Verfügung.*

*Wir richten die von Ihnen gewünschten Speisen für Sie an und liefern sie frei Haus.*

*Für Wünsche und Anregungen haben wir stets ein offenes Ohr und stehen Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.*





## Snacks

<i>Minilaugenbrötchen mit Frischkäse gefüllt</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>Honigmelonenspieße mit Parmaschinken</i>	<i>Euro</i>	<i>3,20</i>
<i>Geeistes Gurkensüppchen mit Dill und Crevetten im Windlicht</i>	<i>Euro</i>	<i>1,80</i>
<i>Anti-Pasti-Teller mit Vitello Tonato und eingelegtem Gemüse</i>	<i>Euro</i>	<i>4,20</i>
<i>mit Spargel gefüllte Roastbeefröllchen</i>	<i>Euro</i>	<i>3,20</i>
<i>Kartoffeltaler mit Lachs</i>	<i>Euro</i>	<i>2,30</i>
<i>Shrimpscocktail</i>	<i>Euro</i>	<i>2,20</i>
<i>Tomaten auf Mozzarella und frischem Basilikum</i>	<i>Euro</i>	<i>2,00</i>
<i>kleiner Wurstspieß auf Weinkraut</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i>
<i>Tafelspitzragout im Windlicht mit Meerrettichsauce</i>	<i>Euro</i>	<i>3,50</i> <i>(pro Stück)</i>

## Canapés

<i>mit geräucherter Forelle mit Sahnemeerrettich</i>	<i>Euro</i>	<i>2,20</i>
<i>mit Räucherlachs und Meerrettichcreme</i>	<i>Euro</i>	<i>2,20</i>
<i>mit gebeiztem Lachs und Dill-Senfsauce</i>	<i>Euro</i>	<i>2,20</i>
<i>mit rohem Schinken</i>	<i>Euro</i>	<i>2,20</i>
<i>mit gekochtem Schinken</i>	<i>Euro</i>	<i>2,20</i>
<i>mit Roastbeef und Remouladensauce</i>	<i>Euro</i>	<i>2,20</i> <i>(pro Stück)</i>



## Braten und Schinken

<i>Prager Backschinken mit Knoblauchsauce</i>	<i>Euro</i>	<i>10,80</i>
<i>Rind- und Schweinebraten mit Rotweinsauce</i>	<i>Euro</i>	<i>12,50</i>
<i>Haxenragout in Dunkelbiersauce</i>	<i>Euro</i>	<i>9,50</i>
<i>Lammhaxen in Kräuterkruste</i>	<i>Euro</i>	<i>12,00</i> <i>(je kg)</i>

## 1/2 Hähnchen

<i>Freurig scharf, Kräuter, Paprika oder Knoblauch</i>	<i>Euro</i>	<i>4,90</i> <i>(pro Stück)</i>
--	-------------	-----------------------------------

## Aus dem Suppenkessel

<i>Frankfurter Kartoffelsuppe mit Speck</i>	<i>Euro</i>	<i>2,20</i>
<i>Erbseintopf mit Frankfurter Würstchen</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Ungarische Gulaschsuppe mit frischem Paprika</i>	<i>Euro</i>	<i>2,20</i>
<i>Chili con Carne</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i> <i>(pro Person)</i>

## Herzhaftes Kleinigkeiten

<i>Halbe Brötchen belegt mit Salami, Käse oder Schinken</i>	<i>Euro</i>	<i>1,30</i>
<i>Baguettescheiben belegt mit Schinken, Brie, Räucherlachs oder Roastbeef</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i>
<i>Ofenfrische Bagels belegt mit Räucherlachs und Frischkäse</i>	<i>Euro</i>	<i>2,50</i> <i>(pro Stück)</i>



## Desserts

<i>Marmoriertes Mousse</i>	<i>Euro</i>	2,30
<i>Exotischer Obstsalat</i>	<i>Euro</i>	2,80
<i>Tiramisu/Waldbeerentiramisu</i>	<i>Euro</i>	2,80
<i>Fruchtshortcake</i>	<i>Euro</i>	2,30
<i>Bayerische Creme</i>	<i>Euro</i>	2,30
<i>Crepe Suzett</i>	<i>Euro</i>	2,80
<i>Grießflammerie</i>	<i>Euro</i>	2,30
<i>Crème Brûlée</i>	<i>Euro</i>	2,30 (pro Person)
<i>Verschiedene Eissorten (pro Person)</i>	<i>Euro</i>	2,00
<i>Eistorte (für 25 Personen)</i>	<i>Euro</i>	150,00

## Mühlheimer Kaffeenachmittag

<i>Gedeckter Apfelkuchen</i>		
<i>Gebäckene Käsetorte</i>		
<i>Streuselkuchen</i>		
<i>Frankfurter Kranz</i>		
<i>Gemischte Obstschnitte</i>		
<i>Schwarzwälderschnitte</i>		
<i>Schoko-Sahne-Torte</i>		
<i>Beerenschnitte</i>		
<i>Zitronenrolle</i>		
<i>Himbeer-Sahne-Schnitte</i>		
<i>Joghurt-Sahne-Schnitte</i>	<i>Euro</i>	2,00 (pro Stück)





## *Hessisches Landbüffet*

### *Kalte Gerichte*

*Wurstspezialitäten mit Presskopf, Landleberwurst  
und Bauernschinken*

*Frische Frikadellen mit Mixed Pickels*

*Original Rindertartar mit Zwiebeln Sardellen,  
Kapern, Petersilie und Bauernbrot*

*Hessischer Handkäs' mit Musik*

*Frischer Salat aus der Frankfurter Markthalle  
mit zweierlei Dressing*

*Brotauswahl mit Butter*

### *Suppe*

*Hessische Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen*

### *Warme Gerichte*

*Gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut*

*Tafelspitz mit „Frankfurter Grüne Soße“*

*Medaillons vom Steinbeisser auf Sauerampfersauce*

*Beilagen:*

*Pilaw-Reis, Gemüseauswahl, Bouillonkartoffeln und  
Kartoffelpüree*

### *Dessert*

*Sachsenhäuser Apfelweincreme mit Himbeeren*

*Frankfurter Beerengrütze mit Sahne*

*Frankfurter Kranz*

*Euro 15,20  
(pro Person)*



## *Italienisches Büffet*

### *Kalte Gerichte*

*Melonen mit luftgetrocknetem Knochenschinken*

*Mozzarellakügelchen mit Kirschtomaten*

*Meeresfrüchte mariniert mit Olivenöl und frischem Limonensaft*

*„Vitello Tonnato“ (Kalbsfrikandeau mit Thunfischsauce)*

*Antipasti von Auberginen, Zucchini, Paprika und Pilzen*

*Salat vom Schafskäse, Gurken, Paprika und Oliven in Vinaigrette*

*Bunter Brotkorb mit Ciabatta, Partybrötchen und Bauernbrot*

### *Suppe*

*Tomaten-Basilikum-Süppchen mit Knoblauchcroutons*

### *Warme Gerichte*

*Saltim Bocca vom Schwein mit Salbei und Parmaschinken  
auf mediterranem Gemüse*

*Victoriaseebarsch mit Oliven-Limonenbutter*

*Piccata Milanese auf Tomatensauce*

*Beilagen:*

*Gemüseplatte, Gnocchi á la „Romana“, Tagliatelle  
und Rosmarinkartoffeln*

### *Dessert*

*Tiramisu*

*Panna Cotta - italienisches Cremedessert*

*Frischer Obstsalat mit einem Schuss Amaretto*

*Euro 20,50  
(pro Person)*



## Grillbuffet

### *Kalte Gerichte*

*Championköpfe mit Tomatenmousse gefüllt  
auf Ruoccola-Salat*

*Geflügelmedaillons im Kokosmantel*

*Salat von frischen Garnelen mariniert mit  
Olivenöl und frischem Limonensaft*

*Meatballs im Windlicht serviert mit Ananas-Chili-Salsa*

*Rindfleischsalat mit rotem Chili gewürzt  
auf jungem Lauch und Sprossen*

*Mini-Caesar-Salat im Windlicht serviert  
mit Knoblauchcroutons*

*Coleslaw-Salat, Kartoffelsalat, Griechischer Bauernsalat*

*Brotauswahl mit Butter*

### *Warme Gerichte*

*Eingelegte Schweine- und Rindersteaks  
mit Kräuterbutter und verschiedenen Dips*

*Marinierte Lammkottlet*

*Thüringer Bratwurst*

*Lachsfilet mit Rosmarin und Thymian in der Folie gegart*

*Beilagen:*

*Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Jackson-Kartoffeln,  
mediterrane Gemüsespieße, Maiskolben mit zerlassener Butter*

### *Dessert*

*Selektion verschiedener Eissorten in der Waffel*

*Donuts mit einem Hauch von Zucker*

*Variationen von exotischen Früchten*

*Euro 17,50  
(pro Person)*

*Für das Grillen in Ihrem Hause, berechnen wir für den Koch 15,00 Euro pro Stunde.*



## Galabüffet

### *Kalte Gerichte*

*Lachshommage: Tartar, Terrine, Lachs im Ganzen pochiert und gebeizten Lachs mit Dill-Senfsoße*

*Pikanter mariniertes Glasnudelsalat mit rosa gebratener Entenbrust*

*Pastetentrio mit Sauce Cumberland*

*Hirschmedaillons auf Walldorfsalat und Sauce Cumberland*

*Buntes Salatbüffet mit reichhaltigem Brotkorb*

### *Suppe*

*Französische Zwiebelsuppe mit Käsestange*

### *Warme Gerichte*

*Steinbeißerfilet auf Mangold mit Weißweinschaum*

*Geschmorte Lammschulter auf mediterranem Gemüse*

*Rosa gebratenes Rinderfilet mit Waldpilzen*

*Roulade vom Schweinfilet im Parmaschinkenmantel auf Minigemüse*

*Beilagen:*

*Bunte Gemüseauswahl, gemischter Reis, Balsamico-Kartoffeln, Tagliatelle*

### *Dessert*

*Marmoriertes Schokoladenmousse*

*Beerentiramisu*

*Crème Brûlée mit Früchten garniert*

*Käsereise durch Europa*

*Euro 25,00  
(pro Person)*



## *Vier Länderbüffet*

### *Kalte Gerichte*

*Selektion von feinen französischen Terrinen und Pasteten  
luftgetrockneter Knochenschinken mit Melonenschiffchen  
gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce  
feiner Geflügelsalat  
reichhaltiges Salatbüffet mit dreierlei Dressing  
Brotkorb mit Butter*

### *Suppe*

*Lauchcremesuppe mit Croutons*

### *Warme Gerichte*

*Geschmorte Lammkeule auf mediterranem Gemüse  
Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsauce  
Geschnetzeltes vom Rind in einer Sauce  
von gebratenen Tomaten und Lauch  
Beilagen:  
Gemüseauswahl, gemischter Reis, Butterkartoffeln  
und Bandnudeln*

### *Dessert*

*Marmoriertes Mousse  
Rote Grütze „Hamburger Art“ mit Vanille Sauce  
Griesflammerie mit frischen Früchten  
Käsereise durch Europa*

*Euro 19,00  
(pro Person)*



## *Forsthausbüffet*

### *Kalte Gerichte*

*Geräucherter und gebeizter Lachs mit  
Dill-Senfauce und Sahnemeerrettich*

*Geflügelcocktail in der halben Ananas*

*Gebratenes Gemüse in Olivenöl, marinierte  
Artischocken, gefüllte Peperoni und Oliven  
mit mediterranen Kräutern*

*Roulade vom Schweinefilet auf Ruccola-Kirschtomatenbeet*

*Bunter Brotkorb*

### *Suppe*

*Paprikaschaumsuppe mit Crevetten*

### *Warme Gerichte*

*Rosa gebratene Hochrippe am Büffet tranchiert  
mit einer Pfeffersauce*

*Steinbeißerfilet auf Blattspinat mit Safransauce*

*Schweinegeschnetztes „Züricher Art“*

*Beilagen:*

*Erdapfelgratin, Petersilienkartoffeln, feine Bandnudeln,  
Gemüseauswahl und Parmesanrisotto*

### *Dessert*

*Fruchtsalat in der halben Wassermelone*

*Milchreis mit Himbeerragout*

*Europäische Käseauswahl mit Trauben*

*Euro 18,00  
(pro Person)*



## *Imbissbüffet*

### *Kalte Gerichte*

*Peperoni mit Frischkäse gefüllt*

*Satesspieße von Galiamelone und Parmaschinken*

*Tomaten-Mozzarellaspieße mit Basilikum und Pesto*

*Mediterraner Crevettencocktail*

*Mini Caesar Salat im Windlicht  
serviert mit Knoblauchcroutons*

*Dreierlei Salate:*

*Nudelsalat, Kartoffelsalat,  
griechischer Bauernsalat*

*Brotauswahl mit Butter*

### *Warme Gerichte*

*Kleine Schweineschnitzel mit Zitronenecke*

*Meatballs mit Barbecuesauce*

*Gebackene Frühlingsrollen mit Chili-Soja-Dip*

*Oricchette Arrabbiata*

### *Dessert*

*Exotischer Obstsalat*

*Cremé Caramel*

*Blechkuchen*

*Euro 12,50  
(pro Person)*



## Hochzeitsbüffet

### *Kalte Gerichte*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten Pilzen und frisch gehobeltem Parmesan*

*Pochiertes Lachsfilet auf mariniertem Minigemüse und grüner Sauce*

*Mini Caesar Salat im Windlicht serviert mit Knoblauchcroutons*

*Galiamelone mit Parmaschinken*

*Buntes Salatbüffet*

*Brotauswahl mit Landbutter*

### *Warme Gerichte*

*Kalbshaxe am Knochen gebraten am Büffet tranchiert mit Rahmsauce*

*Rotbarschfilet auf Tomaten-Lauchgemüse*

*Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“*

*Beilagen:*

*Marktfrische Gemüseauswahl, hausgemachte Butterspätzle, gebratene Risolée-Kartoffeln, Butterreis*

### *Dessert*

*Exotischer Obstsalat mit einem Schuss Amaretto*

*Waldbeerentörtchen*

*Kombination von heller und dunkler Mousse*

Euro 17,90  
(pro Person)



## Mein Catering

### Anlass

Name: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

Telefon/E-Mail: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Gäste: Erwachsene: \_\_\_\_\_ Kinder: \_\_\_\_\_

### Bewirtung

#### Essen:

Hessisches Landbüffet

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Italienisches Büffet

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Grillbüffet

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Galabüffet

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Vier Länderbüffet

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Forsthausbüffet

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Imbissbüffet

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Hochzeitsbüffet

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Personal:  Service \_\_\_\_\_

Koch \_\_\_\_\_

Sonstige \_\_\_\_\_

#### Sonstiges:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_





# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Geltungsbereich

Alle Leistungen, die die Gaststätte „Zum Forsthaus“, im folgenden „Firma“ genannt, entsprechend des Dienstleistungsangebotes und im Auftrag der Kunden erbringt, erfolgen ausschließlich zu den Konditionen dieser AGB. Nebenabreden jedweder Art erlangen nur durch ihre schriftliche Vereinbarung Gültigkeit.

## Vertragsschluss

Die Firma erstellt auf Anfrage ein schriftliches Angebot zu den erwünschten Leistungen und hält sich an selbiges zwei Wochen ab Angebotsdatum gebunden. Erfolgt in dieser Zeit die schriftliche Auftragserteilung für die angebotenen Leistungen, ist das Angebot bindend. Mit der Erteilung eines schriftlichen Auftrages entsteht ein rechtsverbindlicher Dienstleistungsvertrag.

## Preise

Alle ausgewiesenen Preise verstehen sich inklusive der jeweils gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer. Verbindliche Preise verstehen sich auf Anfrage oder per Angebot. Preisänderungen behält sich die Firma vor.

## Leistungserbringung und Fristen

Alle Leistungen erbringt die Firma nach den, im Auftrag festgehaltenen, Spezifikationen auf Rechnung des Kunden, an der im Auftrag genannten Adresse. Für Schäden oder Ausfälle in Folge falscher Angaben durch den Kunden übernimmt die Firma keinerlei Haftung. Vielmehr ist die Firma in solchen Fällen berechtigt, entstandene Ausfälle in Höhe von 100 % des Auftragswertes in Rechnung zu stellen.

## Zahlungen

Generell sind alle Leistungen der Firma bei Lieferung bar oder per Rechnung sofort zu begleichen. Zur Begleichung per Rechnung räumen wir in Ausnahmefällen nach vorheriger Absprache eine Frist von 14 Tagen nach Rechnungszugang ein.

Zur Sicherung und Begleichung von Auslagen gegenüber Dritten, insbesondere Behörden, ist die Firma berechtigt, einen Kostenabschlag entsprechend den zu erwartenden Kosten zu erheben. Dieser wird bei Rechnungslegung detailliert abgerechnet.

## Zahlungsverzug

Gewährt die Firma Zahlung per Rechnung und ist der Kunde länger als zwei Wochen nach Fälligkeit in Zahlungsverzug sind wir berechtigt, Verzugszinsen in Höhe von 5 % über dem Basiszinssatz zu berechnen. Ebenso ist die Firma berechtigt, alle im Mahnverfahren entstandenen Kosten einzufordern.

## Verleih und Eigentumsvorbehalt

Von der Firma verliehene Gegenstände aller Art sind selbstverständlich rückgabepflichtig. Das gilt auch für alle Gegenstände, auf die Pfand erhoben wird. Diese sind binnen 3 Tage unversehrt an die Firma zurückzugeben. Andernfalls ist die Firma berechtigt, eine Leihgebühr für die Zeit der Verzögerung und bei Verlust den Neuwert der verlorenen Artikel in Rechnung zu stellen. Leihgegenstände dürfen nur zu dem vereinbarten Zweck an dem vereinbarten Ort benutzt werden. Der Kunde ist verpflichtet, Leihgegenstände pfleglich zu behandeln und vor Beschädigungen zu schützen. Die Firma ist berechtigt, Leihgegenstände jederzeit zu inspizieren und zum Schutz und Erhalt derselben jede geeignet erscheinende

Maßnahme zu ergreifen. Hierzu gehört auch die sofortige Rücknahme derselben. Bei Beschädigungen, die vorsätzlich oder grob fahrlässig verursacht wurden sowie bei Verlust, Nichtrückgabe sowie nicht vertragsgemäßem Gebrauch haftet der Kunde mit den Reparaturkosten. Ist eine Reparatur nicht möglich oder nicht wirtschaftlich machbar, werden die Kosten für eine Neuanschaffung in Rechnung gestellt. Beschädigungen, die auf den normalen, zweckgemäßen Gebrauch der Leihgegenstände zurückzuführen sind, gelten als Verschleiß und fallen unter das Geschäftsrisiko der Firma.

## Mängel und Reklamation

Von der Firma verliehene Gegenstände befinden sich in einem gebrauchsfähigen, sauberen und technisch einwandfreiem Zustand.

Der Kunde hat alle Leihgegenstände sofort bei Lieferung auf Mängel und Vollständigkeit zu prüfen und Unregelmäßigkeiten der Firma bzw. deren Erfüllungsgehilfen sofort anzuzeigen und schriftlich zu vermerken. Erfolgt das nicht, sind die Verleihgegenstände genehmigt, spätere Reklamationen können nicht anerkannt werden. Bei Rücknahme der Leihgegenstände festgestellte Beschädigungen sind ebenfalls sofort schriftlich zu dokumentieren.

## Haftung

Für Schäden, die durch höhere Gewalt, unvorhersehbare betriebsfremde Ereignisse oder andere, nicht von der Firma zu vertretenden Gründen entstanden sind, übernimmt die Firma keine Haftung. Schadenersatzansprüche des Kunden sind hiermit ausdrücklich ausgeschlossen. Haftungsausschluss besteht jedoch nicht, wenn ein Schaden auf Vorsatz, leichte oder grobe Fahrlässigkeit seitens der Firma zurückzuführen ist. In diesen Fällen haftet die Firma in Höhe des entstandenen Schadens. Davon ausgeschlossen sind Imageschäden. Bei Schäden aus entgangenem Gewinn mangels Einnahmen, ist der voraussichtliche Gewinn durch den Auftraggeber glaubhaft nachzuweisen. Alle Haftungskriterien gelten auch für die Haftung von Arbeitnehmern, Vertretern o. Erfüllungsgehilfen.

## Datenschutz

Die Firma ist berechtigt, zur Vertragsabwicklung benötigte Kundendaten zu erfassen und zu speichern und garantiert, dass die Datenerfassung für Dritte unzugänglich erfolgt. Die Weitergabe von Kundendaten an Dritte erfolgt nur, wenn dies für die Auftragsabwicklung erforderlich ist.

## Salvatorische Klausel

Sollte eine oder mehrere Bestimmungen dieses Vertrages ganz oder teilweise rechtsunwirksam sein, so wird dadurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. An die Stelle der unwirksamen Bestimmungen tritt rückwirkend eine inhaltlich möglichst gleiche Regelung, die dem Zweck der gewollten Regelung am nächsten kommt.

## Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Offenbach am Main.

Offenbach am Main, 1. Januar 2006

Kurt Kunz  
Gaststätte „Zum Forsthaus“



*Gaststätte „Zum Forsthaus“  
Forsthausstraße 67  
63165 Mühlheim*

*Telefon: 06108 66016  
Telefax: 06108 78355*

*[www.zumforsthaus.net](http://www.zumforsthaus.net)  
[info@zumforsthaus.net](mailto:info@zumforsthaus.net)*