

Restaurant „Zum Alten Zollhaus“ • Hauptstraße 4 • 91301 Forchheim

Restaurant
„Zum Alten Zollhaus“
Christopher Kraus
Hauptstraße 4
91301 Forchheim

Telefon (0 91 91) 97 09 90
Telefax (0 91 91) 97 09 00
E-Mail info@zollhaus-forchheim.de
Web www.zollhaus-forchheim.de

Bankverbindung
Konto 8 573 545
Sparkasse Forchheim
BLZ 763 510 40

Unser Zollhaus Brunch...

An unseren Qualitätsanspruch anknüpfend, haben wir unser neues Brunch Konzept entwickelt.

Sowohl bei Familienfeiern, als auch bei Firmenveranstaltungen möchten Sie Ihren Gästen kulinarisch etwas Besonderes bieten, gleichzeitig aber nicht bis spät in die Nacht feiern? Gerade wenn Ihre Gäste von weiter weg anreisen, bietet sich ein entspannter Brunch bei uns an.

Wir bieten mit unseren Räumlichkeiten in der Ratsherrenstube (bis 25 Personen), im Restaurant (bis 50 Personen), beiden Stockwerke (bis 75 Personen) oder in unserem Parkcafe (bis 35 Personen) verschiedene Möglichkeiten in ganz unterschiedlichem Ambiente mit Ihnen zu feiern.

Wie wäre es mit einem **Weihnachtsbrunch** für Ihre Firmenveranstaltung, gerade wenn am nächsten Tag wieder produktiv gearbeitet werden soll ?

Wie gewohnt sind wir gerne persönlich für Sie da wenn es um Ihre Feier geht. Eine **genaue Planung**, kreative Ideen und das ganze natürlich an Ihr Budget angepasst, lässt sich in einem persönlichen Gespräch finden wir gemeinsam die perfekte Lösung.

Sprechen Sie uns an!

An Ihre Veranstaltung wird man sich noch lange erinnern!
Versprochen....

Ihre Gastgeber

Christopher Kraus & Cinja Fabry

Unsere Inklusivleistungen

Im Buffetpreis sind bereits folgende Leistungen inkludiert:

- Buffet laut Angebot.
- Buffetgeschirr sowie Warmhaltegeräte
- Servicepersonal für 4,5 Stunden
- Köche für die Beaufsichtigung des Buffets
- Filterkaffee sowie Tee in Kannen.
- Auf- und Abbau des Buffets.
- Raummiete sowie Reinigung der Räumlichkeiten
- Weiße Tischwäsche in Damast
- Buffet Skirtings, weiß

Getränkepakete:

Getränkpaket "Small"

Tafelwasser spritzig und still aus Karaffen
Orangensaft, Apfelsaft und Multi Vitaminsaft am Tisch
pro Person 7 €

Getränkpaket "Medium"

Tafelwasser spritzig und still aus Karaffen,
Orangensaft, Apfelsaft und Multi Vitaminsaft am Tisch
Softgetränke wie Coca Cola, Granini Fruchtsäfte sowie ein Glas Secco oder
ein alkoholfreier Cocktail zur Begrüßung.
12 € p. Person

Getränkpaket "Large"

Tafelwasser spritzig und still aus Karaffen,
Orangensaft, Apfelsaft und Multi Vitaminsaft am Tisch
Softgetränke wie Coca Cola, Granini Fruchtsäfte, ein Glas Secco oder ein alkoholfreier Cocktail zur
Begrüßung.
Alle Biere vom Fass, alkoholfreie Biere, sowie ausgewählte Tischweine in weiß & rot
15 € p. Person

Selbstverständlich ist auch eine Abrechnung der Getränke a'la card möglich.

Brunchbuffet?

Frühstück:

Frühstücksbuffet mit Brötchen, hausgebackenem Brot und Ciabatta
hausgemachte Marmeladen, Wurstplatte, Käseplatte, Joghurt und Körnerecke.
Butterplatte, frisches Obst am Buffet
Bunte Blattsalate der Saison mit Himbeerdressing oder Balsamico Dressing
Tomatensalat mit Schafskäse & roten Zwiebeln
Gegrillte Paprikaschoten mit Olivenöl und scharf- pikanter Marinade
Zucchini & Auberginen mit hausgemachtem Pesto
Salat von Räucherlachs & Gurke mit Dill und Schnittlauch
Curry- Hähnchensalat mit frischer Ananas und Paprika
Gebratene Garnelen auf Rucolasalat
Italienische luftgetrocknete Schinken mit Honigmelone
und saisonale Ideen aus unserer Küche...

Ratatouille Cremesuppe mit Croutons & Kräutern

Hauptgerichte:

Mediterrane Fischplatte mit Grilltomaten, Ofenkartoffeln und leichter Kräutersoße

Zeegendorfer Wildschweinbraten mit Waldpilzen, Kartoffelknödeln und Vanilleblaukraut

oder...

Kleine Steaklettes von Schwein und Pute mit verschiedenen Topings, dazu krosse Kartoffelrösti

und dazu eine große Platte buntes Sommergemüse

Dessert:

Früchteetagere mit vollreifen Früchten der Saison
hausgemachte Eisspezialitäten und süße Kleinigkeiten aus unserer Patisserie

Preis Pro Person (ab 25 Personen)

33 €

Buffetvorschlag 2

Frühstück:

Bunte Auswahl an Brötchen
Butter, Käse und Wurstspezialitäten, geräucherter und hausgebeizter Lachs mit
Sahnemeerrettich und Senf- Honigsoße;
Anti Pastigemüse mit Olivenöl und Balsamicoessig;
Hausgemachte Erdbeermarmelade
Hausgemachte Brombeermarmelade
Obstetagere; Naturjoghurt und Cerealien;

Meerrettichschaumsuppe mit Croutons und Kräutern

Hauptgerichte:

Fränkischer Sauerbraten 48 Stunden sanft gegart, in Lebkuchensoße mit Kartoffelknödeln und
Vanilleblaukraut

Lachsfilet auf asiatischem Gemüse mit Chili Mango und Zitronengras, dazu Duftreis

Ravioli mit Spinat- Ricottafüllung in Gorgonzola Rahmsoße mit Ruccola und Kirschtomaten

Dessert:

Süße Dessertgläser mit verschiedenen Cremes, Eis, und gebackenen Dessertspezialitäten

Preis Pro Person (ab 25 Personen)

27 €

Buffetvorschlag 3

Frühstück:

Bunte Auswahl an Brötchen
Butter, Käse und Wurstspezialitäten, geräucherter und hausgebeizter Lachs mit
Sahnemeerrettich und Senf- Honigsoße;
Anti Pastigemüse mit Olivenöl und Balsamicoessig;
Hausgemachte Erdbeermamelade
Hausgemachte Brombeermarmelade
Obstetagere; Naturjoghurt und Cerealien;

Buntes Salatbuffet mit Vitaminspendern

Luftgetrockneter Iberico Schinken mit Melone
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Cumberland
Flusskrebssalat mit Ananas und Calvados
Dreierlei Beluga Linsen mit geräucherter Forelle
plus 3 weitere saisonale Vorspeisenideen...

Pfifferlingscremesuppe mit Gartenkräutern & Serano- Grisini

Hauptgerichte:

Keule vom Zeegendorfer Reh mit hausgemachten Steinpilzspätzle, Preiselbeeren
und Vanilleblaukraut

Edelfischröllchen gefüllt mit getrockneter Tomate und Rucola auf Gemüse nudeln
mit gebratenen Garnelen

Hausgemachte Serviettenknödel mit bunten Waldpilzen in Sherry Kräuterrahmsoße

Dessert:

Große Dessertpyramide mit feinsten Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Preis pro Person (ab 25 Personen)
35 €