

Veranstaltungsmappe

Herzlich Willkommen im Landgasthaus Frohsinn im Herzen des Schwabenlandes.

Wir bieten die optimale Location für Ihre Feierlichkeiten, ob Hochzeiten oder Geburtstage, Familientreffen oder Firmenfeiern, Tagungen, Trauerfeiern und sonstige Events. Unsere 3 großen Säle für bis zu 120 Personen sowie im Sommer unsere idyllische Gartenterasse stehen Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.

Hier haben wir für Sie eine Auswahl von Buffets und Menüs zusammengestellt. Wenn das Passende nicht für Sie dabei sein sollte, können wir dies gern nach Ihren Vorstellungen abstimmen und zusammenstellen.

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

Verschiedene Blattsalate mit Knusprigem Speck Croutons und Kartoffeldressing

Knuspriges Rösti mit gerauchter Forelle und Sauerrahmdipp an Blattsalaten

Gemischter Salatteller mit in Kräuterbutter gebratener Hühnerbrust

Suppen

Flädlesuppe

Brätknödelsuppe

Maultaschensuppe

Karottensuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Tomatensuppe mit Frischkäse Grießklösschen (Saisonal)

Leberspätzlesuppe

Nudelsuppe

Gemüsesuppe

Spargelcremesuppe (Saisonal)

Kürbiscremesuppe (Saisonal)

Vegetarisch

Pilzragout an Gebratenen Serviettenknödel mit Salat

Vegetarische Gemüsekrapfen mit Salat

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln mit Salat

Vom Schwein

Schweinefilet am Stück gebraten

Schweinefiletmedallions

Ofenfrischer Schweinebraten

geschmorte Schweinsbäckle

Schweinerückensteak

Schweineschnitzel Wiener Art

Schweinehals "Jäger Art" mit Pilz-Brätfüllung

Schweinehals "Zigeuner Art" mit Paprika-Brätfüllung

Saumagen mit Hackfleisch-Brätfüllung

Vom Rind

Rostbraten am Stück rosa gebraten

Rinderbraten geschmort

Rinderbäckle geschmort

Tafelspitz aus der Wurzelbrühe

Zwiebelrostbraten

Rindersteak



Gasthaus Frohsinn
Wolketsweiler 201
88263 Horgenzell

Tel.: 07 50 4. 2 20
Mobil: 0170. 18 27 182
www.gasthausfrohsinn.de

Vom Kalb

Saftiges Kalbsgulasch

Kalbsrahmbraten

Kalbsschnitzel

Lamm/Wild

Geschmorte Lammkeule

Rehragout

Geflügel

Putenschnitzel

Putengeschnetzeltes

Gebratene Hühnerbrust

Gebratene Maispoularde

Gebratene Perlhuhnbrust

Fisch

Forelle

Filet

Gebratenes Lachssteak

Beilagen*

Hausgemachte Spätzle

Pommes

Kroketten

Serviettenknödel

Bandnudeln

Petersilienkartoffeln

Kartoffelgratin

Reis

Rösti

Gemüse 3-erlei nach Saison

**Wünschen sie mehrere Beilagen zu einem Menü oder Buffet, dann errechnen wir ihnen einen Durchschnittspreis.*

Soßen

Burgundersoße

Pfefferrahmssoße

Bratensoße

Pilzrahmssoße

Weißweinssoße

Hollandaise

Rahmssoße

Für unsere kleinen Gäste

Panierte Hühnerbrust mit Pommes und kleinem Salat

Bandnudeln mit Tomatensoße

Spätzle mit Soße

Panierte Schnitzel mit Pommes und kleinem Salat

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersoße

Mousse au Chocolat mit Kirschragout

Frischer Obstsalat mit (2 Kugeln) Vanilleeis und Sahne

Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne

Vanilleeis (2 Kugeln) mit heißen Himbeeren und Sahne

Nussknacker (2 Kugeln) Walnusseis mit Eierlikör und Sahne

1 Kugel Eis

Portion Sahne

Nach Saison:

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne

Wintercocktail: Pflaumen auf Cantuccin Gebäck Bratapfelvanilleis und Sahne

Menüvorschläge für Ihr Fest

Menü 1

Flädlesuppe

Salatteller

Gemischter Braten "Schwein und Rind"

Spätzle und Pommes

Menü 2

Salatteller

Gefüllter Schweinehals "Jägerart"

Spätzle, Pommes und Gemüse

Menü3

Brätknödelsuppe

Salatteller

Schweinefilet am Stück gebraten mit Pilzrahmsoße

Spätzle, Kroketten und Gemüse

Menü 4

Salatteller

Putenschnitzel in Rahmsoße

Spätzle und Kroketten

Menü 5

Leberspätzlesuppe

Salatteller

Gefüllter Saumagen

Spätzle und Kroketten

Menü 6

Verschiedene Blattsalate mit Knusprigem Speck Croutons und Kartoffeldressing

Gebratene Maispoularde an Pfefferrahmsoße und Kartoffelgratin

Mousse au Chocolat mit Kirschragout

Dies sind nur einige Vorschläge, gerne stellen wir für sie ein Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Ihr Gasthaus Frohsinn - Team

