



# Catering

# FORSTBAUMSCHULE

Wir kochen, Sie genießen.



## SUPPEN

pro Portion 200g – als Vorspeise geeignet

EUR

### TOMATENSUPPE

aus sonnengereiften Tomaten und mit Basilikum verfeinert

5,60

### KARTOFFELSUPPE

mit frischem Gemüse und Schinkenspeckwürfeln  
wahlweise mit Kohlwurst plus 2,50 EUR

5,70

### COCOS-CURRY-SUPPE

Exotisch thailändische Suppe mit Gemüse- und Hähnchenfleisch

6,10

## EINTÖPFE

pro Person 400g, mit Baguette Brot – wir empfehlen als Hauptgericht 1,5 Port. /Pers.

### ERBSENEINTOPF

mit Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln

7,30

### LINSENEINTOPF

mit Kartoffeln, Karotten, Tomaten und Zwiebeln

7,50

### PORREEEINTOPF

mit Kochwurst

7,40

### CHILI CON CARNE

mit Rinderhackfleisch

7,50

### BROKKOLI-MÖHREN-EINTOPF

mit Kabanossi und Kichererbsen

7,30

### HÜHNEREINTOPF

mit kleinen Nudeln

7,60

Unsere Preise sind Stand 01.02.2023, bei den momentanen Preisschwankungen im Einkauf, Energie und Löhnen behalten wir uns vor unsere Preise ggf. zu senken oder zu erhöhen. Alle Angebote exklusive Teller, Besteck und Equipment Preis pro Person zzgl. 19% MwSt. Alle Speisen ab 25 Personen lieferbar – geringere Personenzahl gegen Aufpreis  
Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel, Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60, forstbaumschule.de



# SANDWICHES

Preis gilt pro Stück, bestellbar ab 30 Stück gemischt

EUR

## RÄUCHERFISCH SANDWICH

Pulled Salmon, Preiselbeer-Sahne-Meerrettich und frische Apfelscheiben auf Roggenbrot

7,20

## ROHSTOFF-SANDWICH

Bauernschinken, italienischer Landschinken, Mozzarella und Rucola auf Bauernbrot

6,90

## SANDWICH FIESTA

Chorizo Salami, spanisches Grillgemüse, Aioli-Sauce und Mischsalat im Rusticana Baguette

6,90

## WALDORF-SCHULBROT (Veggie)

Hartkäse, Zwiebeln, Staudensellerie, Apfelspalten und Walnuskerne auf Bauernbrot

6,70

Unsere Preise sind Stand 01.02.2023, bei den momentanen Preisschwankungen im Einkauf, Energie und Löhnen behalten wir uns vor unsere Preise ggf. zu senken oder zu erhöhen. Alle Angebote exklusive Teller, Besteck und Equipment Preis pro Person zzgl. 19% MwSt. Alle Speisen ab 25 Personen lieferbar - geringere Personenzahl gegen Aufpreis  
Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel, Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60, forstbaumschule.de



# BUFFET "Steilküste"

Brotauswahl mit Holsteiner Butter und Olivenöl

## VORSPEISEN

Bunter Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen und Schmand  
Tomaten-Melonen-Salat mit Fetakäse und frischer Minze  
Pollo-Tonnato mit leichter Thunfischsauce, Rucola und Kapern

## WARM

Schweinefilet mit getrockneten Tomaten auf karamellisierten Zwiebeln  
**oder**  
Gratiniertes Lachsfilet mit Zitronen-Petersilienkruste und Weißweinsauce  
auf Rahmspinat

Gefüllte Zucchini und Auberginen mit Fetakäse und roten Zwiebeln

## BEILAGEN

Basmatireis  
Kleine geschmorte Thymiankartoffeln

## DESSERT

Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade  
Panna Cotta mit frischen Früchten

**Preis pro Person für das Buffet 35,50 EUR**

Unsere Preise sind Stand 01.02.2023, bei den momentanen Preisschwankungen im Einkauf, Energie und Löhnen behalten wir uns vor unsere Preise ggf. zu senken oder zu erhöhen. Alle Angebote exklusive Teller, Besteck und Equipment Preis pro Person zzgl. 19% MwSt. Alle Speisen ab 25 Personen lieferbar - geringere Personenzahl gegen Aufpreis  
Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel, Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60, forstbaumschule.de



# BUFFET "Hafenkante"

Brotauswahl mit Holsteiner Butter und Olivenöl

## VORSPEISEN

Räucherlachs und Meerrettichsahne  
Grillgemüse-Salat mit Auberginen,  
Paprika, Zucchini und Tomatensalsa  
Feldsalat mit Birnen, Walnüssen und Himbeer-Vinaigrette  
Salat von sonnengereiften Tomaten mit Basilikum, geröstetem Baguette  
und Mozzarella

## WARM

Krustenbraten von unserem Hausschlachter mit Petersilienmöhren  
**oder**  
Gebratenes Filet vom Zander mit geschmortem Fenchel und Tomatenkonfit  
  
Mediterranes Gratin mit Auberginen, Tomaten, Sonnenblumenkernen  
und Mozzarella

## BEILAGEN

Cremiges Kartoffelpüree  
Kleine geschmorte Thymiankartoffeln

## DESSERT

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokoladenmousse mit frischen Früchten

**Preis pro Person für das Buffet 37,00 EUR**

Unsere Preise sind Stand 01.02.2023, bei den momentanen Preisschwankungen im Einkauf, Energie und Löhnen behalten wir uns vor unsere Preise ggf. zu senken oder zu erhöhen. Alle Angebote exklusive Teller, Besteck und Equipment Preis pro Person zzgl. 19% MwSt. Alle Speisen ab 25 Personen lieferbar - geringere Personenzahl gegen Aufpreis  
Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel, Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60, forstbaumschule.de



# BUFFET "Leuchtturm"

Brotauswahl mit Holsteiner Butter und Olivenöl

## VORSPEISEN

Geräucherter Schinken mit Cantaloupe Melone  
Räucherlachs mit Meerrettichdip, Senf-Dill-Soße und Zitronen  
Roastbeef, rosa gebraten, mit hausgemachter Aioli  
Pollo Tonnato mit Thunfischsoße, Rucola, Parmigiano und Kapern  
Orientalischer Couscous Salat mit Kichererbsen und Zwiebeln

## WARM

Zart rosa am Stück gebratenes Schweinefilet mit Ofentomaten und Rotweinsauce  
**oder**  
Filet vom Nordsee-Kabeljau mit Senfkruste und Frühlingslauch  
Vegetarisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und buntem Gemüse

## BEILAGEN

Kleine Rosmarinkartoffeln  
Limetten-Duftreis

## DESSERT

Schokoladenmousse mit Früchten  
Variation von Holsteiner Käse mit Feigensenf und Trauben

**Preis pro Person für das Buffet 42,00 EUR**

Unsere Preise sind Stand 01.02.2023, bei den momentanen Preisschwankungen im Einkauf, Energie und Löhnen behalten wir uns vor unsere Preise ggf. zu senken oder zu erhöhen. Alle Angebote exklusive Teller, Besteck und Equipment Preis pro Person zzgl. 19% MwSt. Alle Speisen ab 25 Personen lieferbar - geringere Personenzahl gegen Aufpreis  
Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel, Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60, forstbaumschule.de



# BUFFET "et Cetera"

## ANITPASTI

Marinierte Paprika, Zucchini, Aubergine, Möhren, Zwiebeln  
Tomate / Mozzarella

## SALATE

Salate der Saison mit einem Balsamico-Dressing  
Pennesalat mit frischem Gemüse  
Rucolasalat mit Äpfeln, Staudensellerie, Sonnenblumenkernen  
und Kirsch-Tomaten

## KALTE SPEISEN

Roastbeef kalt mit Remoulade  
Partyfrikadellen mit pikantem Dip  
Hausgemachte Gemüsefrikadellen mit fruchtigem Dip

## WARM SPEISEN

Schweinefilet - Medaillons mit einer Gemüseplatte und  
Kartoffelgratin, Sauce Hollandaise

Zum Buffet reichen wir Baguette und Butter

**Preis pro Person für das Buffet 37,00 EUR**

Unsere Preise sind Stand 01.02.2023, bei den momentanen Preisschwankungen im Einkauf, Energie und Löhnen behalten wir uns vor unsere Preise ggf. zu senken oder zu erhöhen. Alle Angebote exklusive Teller, Besteck und Equipment Preis pro Person zzgl. 19% MwSt. Alle Speisen ab 25 Personen lieferbar - geringere Personenzahl gegen Aufpreis  
Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel, Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60, forstbaumschule.de



# FINGERFOOD – BUFFET

ab 20 Personen

EUR

Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten	1,80
Datteln, Pflaumen oder Aprikosen im Speckmantel	je 0,70
Sate´ Spieß vom Hähnchen mit süßem Chili Dip	2,20
Rote Bete- Birnen Salat im Glas	3,10
Mini Pasteten mit Frischkäse gefüllt	2,00
Crespelle mit Räucherlachs gefüllt	2,60
Crespelle mit Kräuter Frischkäse gefüllt	2,30
Melonenstückchen mit Schinken	2,20
Räucherlachs mit Meerrettich auf Schwarzbrot	3,10
Filetmedaillons mit Früchten	3,50
Minifrikadellen	1,50
Käsespieße mit Trauben	2,80
Marinierter cremiger Weichkäse mit Oliven	3,50
Hähnchenfilet in Knusperpanade	2,20
Gefüllte Eier	2,20
Miniwindbeutel	2,00
Mini Wrap mit Kräuterquark und Gemüsefüllung	3,20
Feuerlachs auf Pumpernickel	3,50
Gefüllte Blätterteigtasche	2,90
Mousse au Chocolat im Glas	3,50

Preis pro Stück

Unsere Preise sind Stand 01.02.2023, bei den momentanen Preisschwankungen im Einkauf, Energie und Löhnen behalten wir uns vor unsere Preise ggf. zu senken oder zu erhöhen. Alle Angebote exklusive Teller, Besteck und Equipment Preis pro Person zzgl. 19% MwSt. Alle Speisen ab 25 Personen lieferbar – geringere Personenzahl gegen Aufpreis  
Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel, Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60, forstbaumschule.de



# KUCHEN & TORTEN

EUR

Holsteiner Apfelkuchen vom Blech	
Kirschkuchen vom Blech	
Käsekuchen vom Blech	
Pflaumenkuchen vom Blech	
Butter- Kuchen	
Schwarzer Peter	
Bienenstich-Schnitte	
Schoko-Blechkuchen „Brownie“	
Kirsch-Rhabarber-Kuchen	3.20 / Stück

Erdbeerkuchen vom Blech ( saisonabhängig)	
Schmand -Pflaumen-Kuchen mit Zimt	
Donauwelle-Schnitte	3.90 / Stück

Mandarinen Käse Sahne Torte ( 14 Stücke )	
Himbeer-Käse-Torte ( 14 Stücke )	
Champagnertorte ( 14 Stücke )	
Mousse au Chocolat Torte ( 14 Stücke )	
Schwarzwälder Kirsch Torte ( 14 Stücke )	
Schoko-Royal Torte ( 14 Stücke )	
Tiramisu Torte ( 14 Stücke )	55.00 / Ganze Torte

Nuß-Marzipan-Torte ( 14 Stücke )	60.00 / Ganze Torte
----------------------------------	---------------------

Die Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer

Unsere Preise sind Stand 01.02.2023, bei den momentanen Preisschwankungen im Einkauf, Energie und Löhnen behalten wir uns vor unsere Preise ggf. zu senken oder zu erhöhen. Alle Angebote exklusive Teller, Besteck und Equipment Preis pro Person zzgl. 19% MwSt. Alle Speisen ab 25 Personen lieferbar - geringere Personenzahl gegen Aufpreis  
Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel, Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60, forstbaumschule.de



# Unser Angebot an Schnittchen für Empfänge und ähnliche Anlässe

(ab 20 Personen)

Schnittchen auf Schwarzbrot oder Mischbrot EUR  
belegt und entsprechend aus garniert mit:

- Kasseler gebraten mit Lauchsalat und Weintrauben
- Putenbrust geräuchert mit Apfelsalat
- Lachsschinken mit Honigmelone
- Matjesfilet mit roten Zwiebeln und Radieschen
- Schnitt- und Weichkäse mit Kracker
- Pikante Frischkäsezubereitung

Nettopreis pro Stück 3,50 / Stück

- Holsteiner Schinken mit Melonenspalten und grünem Pfeffer
- Norwegischer Fjordlachs geräuchert mit Sahnemeerrettich
- Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit frischer Ananas
- Schweinemedallions mit frischen Früchten
- Avocado creme mit pikantem Frischkäse
- Argentinisches Roastbeef rosé gebraten
- Tomate mit Mozzarella
- Knusprige Gemüsefrikadelle mit fruchtigem Mango-Dip
- Ziegenfrischkäse mit getr. Tomate und Rucola

Nettopreis pro Stück 4.10 / Stück

Bitte geben Sie an, wie viele Schnittchen mit welchem Belag Sie bestellen möchten.

Wir empfehlen 4 bis 5 Schnittchen pro Person.

Unsere Preise sind Stand 01.02.2023, bei den momentanen Preisschwankungen im Einkauf, Energie und Löhnen behalten wir uns vor unsere Preise ggf. zu senken oder zu erhöhen. Alle Angebote exklusive Teller, Besteck und Equipment Preis pro Person zzgl. 19% MwSt. Alle Speisen ab 25 Personen lieferbar - geringere Personenzahl gegen Aufpreis  
Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel, Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60, forstbaumschule.de



# BELEGTE – BRÖTCHEN

EUR

1/2 Brötchen belegt und entsprechend ausgarniert mit:

- Tomaten, Mozzarella mit frischem Basilikum
- Schnittkäse mit frischen Früchten
- Weichkäse mit frischen Früchten
- Kasseler mit Waldorfsalat
- Geräucherter Putenbrust mit Farmersalat
- Mett mit Zwiebeln

Nettopreis pro Stück

3,10 / Stück

- Gekochtem Schinken mit grünem Spargel
- Schweinebraten mit Krautsalat
- Räucherschinken mit Gewürzgurke
- Hähnchenbrustfilet mit Früchten
- Frikadelle mit Gemüse garnitur

Nettopreis pro Stück

3,70 / Stück

- Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettich
- Räucherlachs mit Meerrettich
- Roastbeef mit Remoulade

Nettopreis pro Stück

4,10 / Stück

Bitte geben Sie an, wie viele Brötchen mit welchem Belag Sie bestellen möchten.

Unsere Preise sind Stand 01.02.2023, bei den momentanen Preisschwankungen im Einkauf, Energie und Löhnen behalten wir uns vor unsere Preise ggf. zu senken oder zu erhöhen. Alle Angebote exklusive Teller, Besteck und Equipment Preis pro Person zzgl. 19% MwSt. Alle Speisen ab 25 Personen lieferbar – geringere Personenzahl gegen Aufpreis  
Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel, Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60, forstbaumschule.de



# GETRÄNKE

## GETRÄNKEPAUSCHALE

*max. 6 bis 7 Std. tagsüber / max. 4 bis 5 Std. abends*

### **Begrüßung:**

Spritzig, fruchtiger Secco

### **Softdrinks:**

Limonaden von Fritz oder ähnlich

Mineralwasser still/laut

Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale

### **Fruchtsäfte:**

Apfelsaft / Orangensaft

### **Bier:**

Carlsberg Pilsener / Carlsberg Frei-Bier (alkoholfrei)

### **Heißgetränke:**

Filterkaffee / verschiedene Teesorten

### **Weine:**

**Grauer Burgunder**, trocken

**Merlot**, trocken

**Preis pro Person für die Getränkepauschale 42,00 EUR**

## UPGRADE

*zuzüglich der o.g. Getränkepauschale buchbar*

### **Longdrinks:**

Smirnoff Vodka

Havana Club 3 Jahre

Bombay Sapphire

Helbing Kümmel

Aalborg Jubiläums-Aquavit

Bommerlunder

**Preis pro Person für das Longdrink Upgrade 23,50 EUR**

Unsere Preise sind Stand 01.02.2023, bei den momentanen Preisschwankungen im Einkauf, Energie und Löhnen behalten wir uns vor unsere Preise ggf. zu senken oder zu erhöhen. Alle Angebote exklusive Teller, Besteck und Equipment Preis pro Person zzgl. 19% MwSt. Alle Speisen ab 25 Personen lieferbar – geringere Personenzahl gegen Aufpreis  
Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel, Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60, forstbaumschule.de



## GETRÄNKE - EINZELABRECHNUNG

EUR

Abrechnung nach Verbrauch, Strichliste an Bord

### Prosecco und Wein:

Prosecco 0,7 l		18,00
Sekt „Kiel“ Hausmarke		20,00
<b>Grauer Burgunder, trocken</b> 1,0 l		20,00
<b>Merlot, trocken</b> 1,0 l		20,00

### Softdrinks:

Fritz Kola oder ähnlich	0,33 l	3.30
Fritz Kola light oder ähnlich	0,33 l	3.30
Limonaden Fritz oder ähnlich	0,33 l	3.30
Mineralwasser still/laut	0,33 l	2,30

### Bier:

Carlsberg Pilsener	0,33 l	3,40
Carlsberg Frei-Bier (alkoholfrei)	0,33 l	3,50

### Heißgetränke:

Filterkaffee Bio Fair Trade 1,0 l		9,00
verschiedene Teesorten von Jasmin überwiegend Bio im Becher		2,50

### Spirituosen:

Smirnoff Vodka	0,7 l	50,00
Havana Club 3 Jahre	0,7 l	50,00
Johnnie Walker Red Label	0,7 l	50,00
Bombay Sapphire	0,7 l	50,00
Helbing Kümmel	0,7 l	35,00
Jägermeister	0,7 l	40,00
Aalborg Jubiläums-Aquavit	0,7 l	40,00
Bommerlunder	0,7 l	35,00

**Angebrochene Flaschen werden voll berechnet.**

Alle Angebote exklusive Teller, Besteck und Equipment, Preis pro Person zzgl. 19% MwSt.

Alle Speisen ab 25 Personen lieferbar - geringere Personenzahl gegen Aufpreis.

Cateringpartner: Forstbaumschule, Düvelsbeker Weg 46, 24105 Kiel, Tel 0431-33 34 96, Fax 0431-33 79 60

forstbaumschule.de | Gestaltung: bhalla.design | bhalla.de

Bildnachweis: Strandbild: ©Manuela Zachareck-shutterstock.de



# GESCHIRR & PERSONAL

<b>Geschirrpauschale inkl. Endreinigung für Büffets</b>	<b>4,50 EUR / Person</b>
<b>Geschirrpauschale inkl. Endreinigung für einzelne Speisen</b>	<b>1,50 EUR / Person</b>
<b>Gläserpauschale inkl. Endreinigung mehrfach sortiert</b>	<b>5,50 EUR / Person</b>
<b>Gläserpauschale inkl. Endreinigung eine Sorte</b>	<b>1,50 EUR / Person</b>

## **Service p.P./Std. 31,50 EUR**

*Anzahl der Servicekräfte - Empfehlung für einen reibungslosen Ablauf:*

*Ab 25 Personen - 2 Servicekräfte*

*Ab 50 Personen - 3 Servicekräfte*

*Ab 75 Personen - 4 Servicekräfte*

*Ab 100 Personen - 6 Servicekräfte*

*Je nach Aufwand der Veranstaltung empfehlen wir zusätzliches Servicepersonal*

## **Koch/Std. 45,00 EUR**

*nur in Zusammenhang mit der Bestellung eines Büffets oder Livecooking*

## **Auf- und Abbau - pauschal 100,00 EUR**

2 Mitarbeiter á je 3 Stunden

## **Anlieferung pauschal:**

**Hamburg 150,00 EUR**

**Kiel 40,00 EUR**

**Rostock 180,00 EUR**