

UNSER ANGEBOT IM WINTER 2018/2019



Alle Buffets und Menüs im Frühling sind gültig vom 01.12.2018 bis 28.02.2019
In allen Preisen ist die allgemeine MwSt. enthalten.

Hohenwart Forum GmbH
Schönbornstraße 25 • 75181 Pforzheim
Tel.: 07234 606 0 • Fax: 07234 606 46
E-Mail: info@hohenwart.de
www.hohenwart.de

Geschäftsführer: Gerhard Hötger
Sitz der Gesellschaft: Pforzheim
Registergericht: Mannheim • HRB: 504984
USt.-IdNr.: DE 214129857

Sparkasse Pforzheim Calw
BLZ 666 5000 85 • Konto 929 875
IBAN DE90 6665 0085 0000 929 875
SWIFT-BIC PZHSDE66


VCH-HOTELS
Verband Christlicher Hoteliers e.V.


EMAS
GEPÜFFTES
UMWELTMANAGEMENT


degefest
Geprüfte
Kongress- und
Tagungsstätte

HERZLICH WILLKOMMEN IM HOHENWART FORUM

...schön, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben...!

... ob ein Sektempfang unter Obstbäumen... ein Traugottesdienst in der hauseigenen Kapelle oder im Freien... ein Begrüßungskonzert im Amphitheater ... Barbecue am Lagerfeuer oder ein Käsefondue im Kaminzimmer... Das Hohenwart Forum bietet Ihnen vielfältige Möglichkeiten für Ihr maßgeschneidertes und individuelles Fest.

Durch die außergewöhnliche und prämierte Architektur verfügt das Haus über eine Vielzahl unterschiedlicher Räumlichkeiten. Das großzügige Wiesengelände rund um das Haus bietet zusätzlich Möglichkeiten und Platz für kreative Ideen.

Nachfolgend finden Sie eine Auswahl an saisonalen **Menü- und Buffetvorschlägen**. Allesamt liebevoll von unserem Küchenchef zusammengestellt.

Erleben Sie die Vielseitigkeit unserer Küche – hier gilt:

Essen für Leib und Seele- saisonal, regional und immer aus frischen Zutaten mit einem hohen Anteil an Bio-Produkten.

Gerne variieren wir die Vorschläge nach Ihrem persönlichen Wunsch oder erstellen ein individuelles Buffet ganz nach Ihren Vorstellungen.

Sehr gerne begleiten wir Sie kompetent durch Ihre gesamte Veranstaltung.

Auch in Sachen Tisch- und Raumschmuck, Unterhaltung oder eine besondere Festtagstorte, wir unterstützen Sie, damit Ihre Veranstaltung zu einem rundum gelungenen Fest wird.

Wir freuen uns darauf, Sie im Hohenwart Forum begrüßen zu dürfen.

Bei Fragen und Wünschen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Serviceleitung – Herr Torres da Silva –

Telefon: 07234-606-622

E-Mail: service@hohenwart.de



- BUFFETS -

SCHWARZWALDBUFFET

Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings, Speckwürfel und Croûtons
Kartoffel-Gurkensalat, Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich-Sahne
Schwarzwälder Schinkenplatte, Wildschweinfrikadellen auf Pilzsalat

* * *

Brotkorb mit Stangenweißbrot, Bauernbrot, Laugenbrezeln und verschiedenen Weckle, dazu Butter

* * *

Maultaschensüpple

* * *

Wildschweinragout mit Spätzle und Preiselbeer-Birnen
Schwäbischer Sauerbraten mit Filderkraut und Spätzle

* * *

Schwarzwälder Kirschtorte
Ofenschlupfer mit Apfel und Vanillesoße

43,00 EURO pro Person

ITALIENISCHES BUFFET

Carpaccio a la Cipriani (vom Rind), Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Artischockenböden und Krabbensalat, Melone mit Parmaschinken
Getrocknete Tomaten und Alicci mit Olivenöl mariniert
Tomaten- und Gurkensalat und Salate der Saison mit diversen Dressings

* * *

Brotkorb mit Ciabatta, Partybrötchen und Baguette

* * *

Minestrone mit Parmesan-Käse

* * *

„Ossobuco“ in Gemüsejus, dazu Gnocchi
„Piccata Milanese“ – kleine Kalbsschnitzelchen in Parmesan-Ei-Hülle - mit Tomatensoße und Pasta

* * *

Mascarponecreme mit marinierten Feigen und dunkler Schokolade
Taleggio mit Datteln und Karotten-Chutney

48,00 EURO pro Person



NET'T WORKING
NATÜRLICH
PROFESSIONELL



FRANZÖSISCHES BUFFET

Elsässer Leberpastete mit Thymian-Quitten-Confit
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Gebackene Sardellen mit Knoblauch-Dip
Meeresfrüchtesalat, Galantine von der Poularde mit getrüffeltem Pilzsalat

* * *

Brotkorb mit Baguette und Croissants

* * *

Provenzalisches Fischsüppchen

* * *

Poulardenbrust an Estragonrahm mit wildem Reis
Lammkeule im Ganzen gebraten mit Ratatouille und Kartoffelgratin

* * *

Tarte Tatin (Apfeltarte verkehrt herum), Creme Caramel

* * *

Auswahl an französischem Rohmilchkäse mit Feigensenf

52,00 EURO pro Person

FESTTAGSBUFFET

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Variation von Schinkenspezialitäten
Marinierter Tafelspitz mit Schnittlauch-Vinaigrette
Garnelencocktail

* * *

Brotkorb mit Brezeln, Weckle und Baguette

* * *

Festtagssuppe mit Maultäschle, Markklößchen und Flädle

* * *

Schweinefilet am Stück gebraten auf Pfifferlingsrahm mit Spätzle und Petersilienkarotten
Truthahnbrust in Estragon-Rahmsoße mit Wildreis, Blumenkohl und Broccoli

* * *

Rote Grütze mit Vanillesoße
Dunkles und weißes Mousse au Chocolat mit Vanillesoße

43,00 EURO pro Person

Hohenwart Forum GmbH

Schönbornstraße 25 • 75181 Pforzheim
Telefon : 07234 606 0 • Fax: 07234 606 46
E-Mail: info@hohenwart.de
www.hohenwart.de

Geschäftsführer: Gerhard Hötger
Sitz der Gesellschaft: Pforzheim
Registergericht: Mannheim • HRB: 504984
USt.-IdNr.: DE 214129857

Sparkasse Pforzheim Calw
BLZ 666 500 85 • Konto 929 875
IBAN DE90 6665 0085 0000 929 875
SWIFT-BIC PZHSDE66





NET'T WORKING
NATÜRLICH
PROFESSIONELL



WINTERLICHES BUFFET

Reichhaltige Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit zweierlei Dressings

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Rote Bete-Carpaccio mit leichtem Frischkäsemousse

**

Kleine Rostbraten mit Spätzle und Zwiebelsoße

Pilzstrudel mit Kräutersoße (vegetarisch)

**

Schwäbische Apfelkühle mit Vanilleeis und Vanillesoße

42,00 EURO pro Person

INTERNATIONAL

Reichhaltige Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit zweierlei Dressings

Sashimi vom Lachs mit Sesam-Ingwer-Vinaigrette

Carpaccio alla Cipriani (vom Rinderfilet)

Chili-Hummus mit gebratenen Riesengarnelen

**

Thaicurry mit Glasnudeln (vegetarisch)

Geschmorte Entenkeulen auf orientalisches Rotkraut mit Cous-Cous

**

Crème Caramel mit Gewürzorangensalat

Rosamarin-Panna-Cotta mit Himbeeren

46,00 EURO pro Person

EINFACH KLASSISCH

Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings

Maultaschensuppe

**

Saftiger Schweinekrustenbraten mit Rotkraut und Kartoffelklößen

**

Bayrisch Crème mit Zwetschgenkompott

35,00 EURO pro Person

Hohenwart Forum GmbH

Schönbornstraße 25 • 75181 Pforzheim
Telefon : 07234 606 0 • Fax: 07234 606 46
E-Mail: info@hohenwart.de
www.hohenwart.de

Geschäftsführer: Gerhard Hötger
Sitz der Gesellschaft: Pforzheim
Registergericht: Mannheim • HRB: 504984
USt.-IdNr.: DE 214129857

Sparkasse Pforzheim Calw
BLZ 666 500 85 • Konto 929 875
IBAN DE90 6665 0085 0000 929 875
SWIFT-BIC PZHSDE66





NET'T WORKING
NATÜRLICH
PROFESSIONELL



- GRILLFEST -

VARIANTE I

Reichhaltiges Büffet mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten mit zweierlei Dressings

Omas schwäbischer Kartoffelsalat
Deftiger Nudelsalat
Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Grobe Bauernbratwurst
Putenschnitzel in Kräutermarinade
Dazu Senf, Ketchup und zweierlei Grillsoßen
Brotkorb mit Weckle, Brezeln und Baguette

Bis 10 Personen pro Person 18,00 EURO

Ab 10 Personen pro Person 16,00 EURO

VARIANTE II

Reichhaltiges Büffet mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten mit zweierlei Dressings

Italienischer Nudelsalat
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Getrüffelter Kartoffelsalat
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
Saftige Schweinenackensteaks mariniert
Garnelenspieße
Nürnberger Rostbratwürstchen
Putenschnitzel in der Kräutermarinade
Lammfilet
Auberginen und Zucchini Scheiben
Avocado-Dipp, Aioli, Senf, Ketchup, Barbecue-Soße
Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette

Ab 10 Personen pro Person 38,00 EURO

zuzüglich Kochstunde für pauschal 30,00 EURO

Hohenwart Forum GmbH

Schönbornstraße 25 • 75181 Pforzheim
Telefon : 07234 606 0 • Fax: 07234 606 46
E-Mail: info@hohenwart.de
www.hohenwart.de

Geschäftsführer: Gerhard Hötger
Sitz der Gesellschaft: Pforzheim
Registergericht: Mannheim • HRB: 504984
USt.-IdNr.: DE 214129857

Sparkasse Pforzheim Calw
BLZ 666 500 85 • Konto 929 875
IBAN DE90 6665 0085 0000 929 875
SWIFT-BIC PZHSDE66





NET'T WORKING
NATÜRLICH
PROFESSIONELL



HOHEN
WART
FORUM

Gemeinsam Erleben – *Nett working*:

Käsefondue

Original Schweizer Gemütlichkeit nach traditionellem Rezept
Fonduetisch mit Brot und Salat
(10 - 16 Personen möglich)

90,00 EURO / 10 Personen
jede weitere Person 8,50 EURO

Pizza Dom

Pizzateig rollen, nach eigenem Gusto belegen und ab in den Ofen damit
Probieren Sie ihre eigenen Kreationen – klassische Zutaten und Salat
Auch süße Varianten sind möglich (Aufpreis 6,50 EURO)
Dazu einen schönen Feudo Arancio, Nero d'Avola (Fl. 0,7 / 19,00 EURO)

Pro Person 18,50 EURO

Pho bo (Rind) oder Pho ga (Huhn)

Vietnamesische Nudelsuppe zum selber variieren - ein geschmackvolles Gemeinschaftserlebnis
Sie erhalten eine große Terrine mit der Grundsuppe und dazu Kräutersträußchen von Koriander, Basilikum und Minze,
Lauchringe, Zwiebelringe, getrocknete Mini-Garnelen, Chili, Zitrone, Pfeffer, Fischsoße und dünne Scheibchen von
Rindfleisch / Hühnerfleisch

Pro Person 13,50 EURO

Käsebrett

Auswahl an verschiedenen Käsesorten vom Frischkäse über Blauschimmelkäse bis zum Hartkäse dazu Walnüsse,
Trauben und Feigensenf sowie Baguette

Pro Person 8,50 EURO

Tapas

Iberische Schinken (Jabon Iberico, Lomo Embuchado) und Salsicas (Wurstsorten wie Chorizo), Oliven, eingelegte
Tomaten und Paprika, spanische Käseauswahl (Manchego, geräucherter Käse, Ziegenkäse), Gazpacho im Gläschen,
Olivenöl und Meersalz dazu Weißbrot
Dazu empfehlen wir einen leichten Verdejo, frischer, spritziger Weißwein Fl. 23,00

Pro Person 25,00 EURO

Boule – Abend auf unserer Boule-Bahn

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons zum Selbstschöpfen pro Person
Le Beaume Merlot, trocken (0,75l / 19,50)

Pro Person 6,50 EURO

Currywurst Party

Trilogie von Currywurst mit Pommes frites und ein Bier, Wein 0,25 oder Softgetränk

Pro Person 15,00 EURO

Schlachtfest

Reichhaltige rustikale Schlachtplatte mit Senf, Mixed Pickles,
Bauernbrot und Butter
Dazu 1 l Bier zum selber zapfen und eine Runde Kirschwasser
(ab 10 Personen)

Pro Person 23,00 EURO

Jeder weitere Liter Bier
wird mit 8,00 abgerechnet.

Hohenwart Forum GmbH

Schönbornstraße 25 • 75181 Pforzheim
Telefon : 07234 606 0 • Fax: 07234 606 46
E-Mail: info@hohenwart.de
www.hohenwart.de

Geschäftsführer: Gerhard Hötger
Sitz der Gesellschaft: Pforzheim
Registergericht: Mannheim • HRB: 504984
USt.-IdNr.: DE 214129857

Sparkasse Pforzheim Calw
BLZ 666 500 85 • Konto 929 875
IBAN DE90 6665 0085 0000 929 875
SWIFT-BIC PZHSDE66


VCH- HOTELS
VERBAND CHRISTLICHER HOTELLE


TOP 250
GERMANY
DIE BESTEN
TAGUNGS
HOTELS
DEUTSCHLAND


EMAS
DIN EN ISO 14001
UMWELTMANAGEMENT



NET'WORKING
NATÜRLICH
PROFESSIONELL



Wanderung mit Imbiss und Empfang an der Hohen Warte (ab 10 Personen)

Begrüßung an einem kleinen Büffet mit Riesling Sekt extra brut vom Weingut Sonnenhof, Vaihingen/Enz (Flasche 0,7 l / 24,00 EURO) alternativ spritzige Holunderschorle (Flasche 0,5 l / 3,20 EURO)

Dazu 3 Canapées pro Person mit mildem Räucherlachs, Tête de Moins – Röschen und Feigensenf sowie Roastbeef mit Sauce Remoulade (Stück 2,50 EURO)

Oder

Rothaus Tannenzäpfle (0,33 / 3,00 EURO) und Bionade (0,33/3,60 EURO), Glühwein und alkoholfreier Punsch (Becher 0,25 / 4,50 EURO) dazu Butterbrezeln (Stück 2,50 EURO)

Oder

Kaffee/Tee (Becher 2,50 EURO) und Hefezopf groß (Stück 20,00 EURO)

An-/Abfahrt sowie Aufbau und Service bis 50 Personen / 1 Stunde am Turm

Ohne Service mit Rucksack oder Bollerwagen

Fackeln

Pauschal 200,00 EURO

Pro Person 5,00 EURO

Pro Person 4,50 EURO

Raclette-Abend

Gemütlich zusammensitzen und die besten Raclette-Pfännchen zusammenstellen. Reichhaltige Auswahl an Material damit jedes Pfännchen eine neue Kreation wird.

Pro Person 18,50 EURO

Crêpes selbst backen

Hauchdünne Crêpes am Tisch selbst backen und belegen

Sie bekommen den Teig von unserer Küchenmannschaft hausgemacht und dazu eine reichhaltige Auswahl an deftigen und süßen Köstlichkeiten zum Belegen der Crêpes. Los geht's! Experimentieren ist ausdrücklich erwünscht.

Pro Person 12,00 EURO

Team-Building Events vermitteln wir Ihnen gerne über eine ortsansässige Agentur, die auch den Hochseilklettergarten im Pforzheim betreut.

Lagerfeuer

30,00 EURO/ Pauschal

Feuerschale

20,00 EURO/ Pauschal

Stockbrotbacken

2,50 EURO/ pro Person

Hohenwart Forum GmbH

Schönbornstraße 25 • 75181 Pforzheim
Telefon : 07234 606 0 • Fax: 07234 606 46
E-Mail: info@hohenwart.de
www.hohenwart.de

Geschäftsführer: Gerhard Hötger
Sitz der Gesellschaft: Pforzheim
Registergericht: Mannheim • HRB: 504984
USt.-IdNr.: DE 214129857

Sparkasse Pforzheim Calw
BLZ 666 500 85 • Konto 929 875
IBAN DE90 6665 0085 0000 929 875
SWIFT-BIC PZHSDE66





NET'T WORKING
NATÜRLICH
PROFESSIONELL



Weißwein

Grauburgunder Gutswein trocken

Weingut Sonnenhof, Vaihingen/Enz, Württemberg

0,7 l / 23,00 EURO

Jechtinger Hochberg, Weißburgunder

Kabinett, trocken, Kaiserstuhl, Baden

0,7 l / 22,00 EURO

Torrescella Chardonnay, trocken

Cremig, Frisch, Veneto IGT, Italien

0,7 l / 19,00 EURO

St. Cruz, Verdejo

Spritziger frischer Wein aus Spanien

0,7 l / 23,00 EURO

Rotwein / Rosé / Schillerwein

Jechtinger Hochberg, Spätburgunder

Kabinett, trocken, WG Jechtingen, Kaiserstuhl, Baden

0,7 l / 22,00 EURO

Durbacher Kochberg, Spätburgunder

Kabinett, trocken, Andreas Männle, Durbach, Baden

0,7 l / 23,00 EURO

Feudo Arancio, Nero d'Avola

Kräftig, würzig, trocken, DOC Sizilien

0,7 l / 19,00 EURO

Lemberger Gutswein, trocken

Weingut Sonnenhof, Vaihingen/Enz, Württemberg

0,7 l / 23,00 EURO

Paco Vila Crianza

Würzig, samtig, trocken, Rioja, Tempranillo

0,7 l / 24,00 EURO

Schwarzriesling – bio –

Lauffener Weingärtner, trockener, leichter Rotwein

0,7 l / 19,00 EURO

Schillerwein – vegan –

Lauffener Weingärtner, frisch, erdige Anklänge

0,7 l / 19,00 EURO

Haberschlechter Trollinger mit Lemberger

1 l / 19,00 EURO

Sekt/Schaumwein

Riesling Sekt extra brut, Weingut Sonnenhof / Vaihingen Enz

Fl. 0,75 l / 24,00 EURO

Cremant d'Alsace brut

Fl. 0,75 l / 23,50 EURO

Schweikert Sekt Cuvée, trocken

Fl. 0,75 l / 22,00 EURO

Torrescella Prosecco frizzante

Fl. 0,75 l / 19,00 EURO

Schweikert alkoholfrei rosé

Fl. 0,75 l / 19,00 EURO

Hohenwart Forum GmbH

Schönbornstraße 25 • 75181 Pforzheim
Telefon : 07234 606 0 • Fax: 07234 606 46
E-Mail: info@hohenwart.de
www.hohenwart.de

Geschäftsführer: Gerhard Hötger
Sitz der Gesellschaft: Pforzheim
Registergericht: Mannheim • HRB: 504984
USt.-IdNr.: DE 214129857

Sparkasse Pforzheim Calw
BLZ 666 500 85 • Konto 929 875
IBAN DE90 6665 0085 0000 929 875
SWIFT-BIC PZHSDE66

