



# Catering 2025

## FORSTBAUMSCHULE



Wir kochen, Sie genießen.

Forstbaumschule  
Düvelsbeker Weg 46  
24105 Kiel  
Tel 0431-333496  
[www.forstbaumschule.de](http://www.forstbaumschule.de)  
[info@forstbaumschule.de](mailto:info@forstbaumschule.de)

Wir bereiten alles frisch für Sie zu.  
Daher bitten wir Sie um eine Vorbestellung  
mindestens 10 Tage vorher.  
Eine Lieferung ist nach Absprache gegen  
Aufpreis möglich.

Die angegebenen Menü- und Einzelpreise verstehen  
sich in Euro exklusive 7% Mehrwertsteuer  
ohne Dienstleistung am Veranstaltungsort.  
Weitere Dienstleistungen, wie Servicekräfte,  
Geschirr und Gläser erhöhen die  
Mehrwertsteuer auf 19%  
gemäß Umsatzsteuergesetz.

Die Preisliste ist gültig ab dem 1. Februar 2025.  
Durch momentane Preisschwankungen in Einkauf, Energie  
und der Löhne behalten wir uns vor die Preise  
gegebenenfalls anzupassen.  
Bei Fragen wenden Sie sich gerne persönlich an uns!



Forstbaumschule  
Düvelsbeker Weg 46  
24105 Kiel  
Tel 0431-333496  
[info@forstbaumschule.de](mailto:info@forstbaumschule.de)  
[www.forstbaumschule.de](http://www.forstbaumschule.de)



# LUNCHPAKETE

Pro Person

Ein gekochtes Ei  
Fruchtjoghurt  
Minisalami  
Zwei Sandwich (nach Wahl)  
Apfel und Banane  
Knabbergemüse  
Müsliriegel  
Muffin  
Eine Flasche Wasser 0.33 l

22.50



# SUPPEN

<b>TOMATENSUPPE</b> aus sonnengereiften Tomaten und mit Basilikum verfeinert	6.10
<b>KARTOFFELSUPPE</b> mit frischem Gemüse und Speckwürfeln, wahlweise mit Kochwurst	6.50
<b>KAROTTEN-INGWER-SUPPE</b> wahlweise vegan	6.30
<b>KÜRBISSUPPE MIT KOKOSMILCH</b> wahlweise vegan	6.70
<b>GULASCHSUPPE VOM RIND</b>	7.50
<b>SUPPE DER SAISON</b>	auf Anfrage

# EINTÖPFE

<b>ERSENEINTOPF</b> mit Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln	8.00
<b>CHILI SIN CARNE</b> mit Gemüse	10.80
<b>CHILI CON CARNE</b> mit Rinderhackfleisch	11.80



# EINZELGERICHTE

<b>DEFTIGER KRUSTENBRATEN</b> mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	16.50
<b>HOLSTEINISCHE RINDERROULADE</b> nach traditioneller Art gefüllt in feiner Sauce mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln	18.90
<b>HERZHAFTES RINDERGULASCH</b> mit hausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln	15.90
<b>NORDISCH-TRADITIONELLES LABSKAUS</b> mit Rote-Bete, Gewürzgurke und Rollmops	16.50
<b>MEDITERRANES GRILLGEMÜSE COUSCOUS (VEGAN)</b> mit Granatapfelkernen, Tofu-Würfeln, karamellisierten Walnüssen und Sojasauce	18.50
<b>CREMIGE ROTE BETE RAVIOLI</b> mit Walnuss-Petersilien-Pesto, getrockneten Tomaten, Ziegenkäse, Rote-Bete und Birnenspalten	18.50





# BUFFET „HAFENKANTE“

Ofenfrisches Baguette

## VORSPEISEN

Blattsalate der Saison  
Räucherlachs und Meerrettichfrischkäse  
Grillgemüse-Salat mit Auberginen  
Paprika, Zucchini und Tomatensalsa

## WARM SPEISEN

Krustenbraten von unserem Hausschlachter  
mit Petersilienmöhren

Mediterranes Gratin mit Auberginen, Tomaten,  
Sonnenblumenkernen und Mozzarella

Varianten mit Fisch auf Anfrage möglich

## BEILAGEN

Kleine geschmorte Thymiankartoffeln

## DESSERT

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

35.00





# BUFFET „LEUCHTTURM“

Ofenfrisches Baguette

## VORSPEISEN

Räucherlachs mit Meerrettichdip, Senf-Dill-Sauce und Zitronen  
Roastbeef kalt, rosa gebraten, mit hausgemachter Remoulade  
Orientalischer Couscoussalat mit Kichererbsen und Zwiebeln

## WARMESPEISEN

Medaillons vom gegrillten Schweinefilet mit  
Ofentomaten und Rotweinsauce

Vegetarisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und buntem Gemüse

Varianten mit Fisch auf Anfrage möglich

## BEILAGEN

Kartoffelgratin

## DESSERT

Schokoladenmousse mit Früchten

Preis pro Person

39.00





# BUFFET „GORCH FOCK“

Ofenfrisches Baguette

## ANTIPASTI

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

## SALATE

Salate der Saison mit einem Balsamico-Dressing  
Pennesalat mit frischem Gemüse

## KALTE SPEISEN

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

## WARME SPEISEN

Schweinefiletmedaillons mit einer Gemüseplatte,  
Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin

Varianten mit Fisch auf Anfrage möglich

## DESSERT

Tiramisu

Preis pro Person

44.00



# Fingerfoodbuffet

ab 20 Personen

	Preis pro Stück
Mozzarellaspieße mit Cocktailtomaten	2.30
Datteln, Pflaumen oder Aprikosen im Speckmanter	je 0.70
Saté-Spieß vom Hähnchen mit süßem Chili-Dip	2.40
Minipasteten mit Frischkäse gefüllt	2.00
Crespelle mit Räucherlachs gefüllt	2.90
Crespelle mit Frischkäse gefüllt	2.50
Chick'n Fingers	3.10
Minischnitzel mit Limettenmayo	3.40
Filetmedaillons mit Früchten	4.20
Minifrikadellen aus Rindfleisch (ca. 30g)	2.10
Käsespieße mit Trauben	3.50
Hähnchenspieß Teriyaki	3.40
Mini-Wrap Asian Veggie	3.20
Feuerlachs auf Pumpernickel	3.50
Broccoli und Cheese Nuggets	2.40
Peppers Cheddar Cheese	2.40
Gefüllte Blätterteigtaschen	4.20
Mousse au Chocolat im Glas	4.20



# SCHNITTCHEN

ab 20 Personen

Schnittchen auf Schwarzbrot oder Mischbrot  
belegt und entsprechend aus garniert:

	Preis pro Stück
Argentinisches Roastbeef rosa gebraten	4.60
Kasseler gebraten Lauchsalat und Weintrauben	3.80
Putenbrust geräuchert mit Apfelsalat	3.80
Matjesfilet mit roten Zwiebeln und Radieschen	4.10
Schnitt- und Weichkäse mit Kracker	3.80
Pikante Frischkäsezubereitung	3.80
Holsteiner Schinken mit Melonenspalten und grünem Pfeffer	4.30
Norwegischer Fjordlachs geräuchert mit Sahnemeerrettich	4.60
Mariniertes Hähnchenbrustfilet mit Ananas	4.30
Schweinemedallions mit frischen Früchten	4.60
Avocado creme mit pikantem Frischkäse	4.60
Tomate mit Mozzarella	4.30
Knusprige Gemüsefrikadelle mit fruchtigem Mango-Dip	4.60
Ziegenfrischkäse mit getrockneten Tomaten und Ruccola	4.30

Bitte geben Sie an, wie viele Schnittchen Sie mit welchem Belag  
bestellen möchten. Wir empfehlen 4 bis 5 Schnittchen pro Person.





# BELEGTE BRÖTCHEN

ab 20 Personen

1/2 Brötchen belegt und entsprechend ausgarniert mit:

Tomate, Mozzarella mit frischem Basilikum

Schnittkäse mit frischen Früchten

Weichkäse mit frischen Früchten

Kasseler mit Waldorfsalat

Geräucherte Putenbrust mit Farmersalat

Mett mit Zwiebeln

Preis pro Stück

3.40

Gekochtem Schinken mit Limettenmayo und Cherrytomaten

Räucherschinken mit Gewürzgurke

Hähnchenbrustfilet mit Früchten

Preis pro Stück

3.90

Gemüsefrikadelle mit frischen Kräutern und fruchtigem Mango-Dip (vegan)

Räucherlachs mit Meerrettich

Roastbeef mit Remoulade

Preis pro Stück

4.50

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





# KUCHEN & TORTEN

Holsteiner Apfelkuchen

Kirschkuchen vom Blech

Käsekuchen vom Blech

Pflaumenkuchen vom Blech

Butterkuchen

Schwarzer Peter

Bienenstich-Schnitte

Schoko-Blechkuchen „Brownie“

Kirsch-Rhababer-Kuchen

Preis pro Stück

3.20

Mandarinen-Käse-Sahne-Torte

Himbeer-Käse-Sahne-Torte

Mousse-au-Chocolat-Torte

Schwarzwälder Kirschtorte

Schoko-Royal-Torte

Tiramisu-Torte

Preis pro Torte (14 Stücke)

55.00

Marzipan-Nuss-Torte

60.00





# GETRÄNKE

## GETRÄNKEPAUSCHALE

maximal 6 bis 7 Stunden tagsüber/ maximal 4 bis 5 Stunden abends

### BEGRÜßUNG

Spritzig, fruchtiger Secco

### SOFTDRINKS

Limonaden von Fritz

Mineralwasser leise/ laut von Viva con Agua

### FRUCHTSÄFTE

Apfelsaft/ Orangensaft

### BIER

Carlsberg Pilsener/ Carlsberg Pilsener alkoholfrei (0.0%)

### HEIßGETRÄNKE

Filterkaffee/ Verschiedene Teesorten

### WEINE

Grauer Burgunder, trocken

Merlot, trocken

Preis pro Person für die Getränkepauschale

42.00

## UPGRADE

zusätzlich zu der oben genannten Getränkepauschale buchbar

### LONGDRINKS & SPIRITUOSEN

Smirnoff Vodka

Havana Club

Bombay Sapphire

Helbing Kümmel

Aalborg Jubiläums Aquavit

Bommerlunder

Preis pro Person für das Upgrade

23.50





# GETRÄNKE

## EINZELABRECHNUNG

Abrechnung nach Verbrauch, Strichliste an Bord

### PROSECCO & WEIN

Prosecco	0.7l	
Sekt „Kiel“ Hausmarke	0.7l	
Grauer Burgunder, trocken	1.0l	
Merlot, trocken	1.0l	Preis pro Flasche 20.00

### SOFTDRINKS

Limonaden von Fritz (Kola, Superzero, Apfel-Kirsch-Hollunder, Orange, Zitrone, Ingwer-Zitrone)	0.33l	3.30
Mineralwasser laut/leise	0.33l	2.50

### BIER

Carlsberg Pilsener	0.33l	3.50
Carlsberg Pilsener alkoholfrei (0.0%)	0.33l	3.50

### HEIßGETRÄNKE

Filterkaffee bio & fair trade 1.0l		11.20
Verschiedene Teesorten von Jasmin; überwiegend bio im Becher		2.50

### SPIRITUOSEN

Smirnoff Vodka	0.7l	60.00
Havana Club	0.7l	60.00
Johnnie Walker Red Label	0.7l	60.00
Bombay Sapphire	0.7l	60.00
Helbing Kümmel	0.7l	45.00
Jägermeister	0.7l	50.00
Aalborg Jubiläums Aquavit	0.7l	50.00
Bommerlunder	0.7l	45.00

Angebrochene Flaschen werden voll berechnet.





# GESCHIRR & PERSONAL

## GLÄSER & GESCHIRRPAUSCHALEN

	Preis pro Person
Geschirrpauschale inklusive Endreinigung für Buffets	4.50
Geschirrpauschale inklusive Endreinigung für einzelne Speisen	1.50
Gläserpauschale inklusive Endreinigung mehrfach sortiert	5.50
Gläserpauschale inklusive Endreinigung eine Sorte	1.50

## SERVICEPERSONAL & KÖCHE

Anzahl der Servicekräfte - Empfehlungen für einen reibungslosen Ablauf

Ab 25 Personen - 2 Servicekräfte

Ab 50 Personen - 3 Servicekräfte

Ab 75 Personen - 4 Servicekräfte

Ab 100 Personen - 6 Servicekräfte

Service pro Person pro Stunde 45.00

Je nach Aufwand der Veranstaltung empfehlen wir zusätzliches Servicepersonal.

Koch pro Stunde 45.00

nur in Zusammenhang mit der Bestellung eines Buffets oder Livecooking

## AUF- UND ABBAU

pauschal 100.00

## ANLIEFERUNGSPAUSCHALE

Hamburg 150.00

Kiel 40.00

Eckernförde 100.00

Bestellungen sind ab 20 Personen möglich.

