



**Eventgastronomie**

# Frühstück & Pausensnack

F01. Frühstücksbuffet – ab 6 Personen.....10,60 €

Kaffee und Tee (all you can drink)

Korb mit Brötchen und Brot (Pro Person kalkulieren wir 2 Brötchen und eine Scheibe Mehrkornbrot)

Butter , Marmelade, Honig , Nuss Nougat Creme

eine Scheibe Schinken und Käse

Und pro Person ein Glas Orangensaft 0,2l

Auf Vorbestellung können Sie dieses Buffet gerne erweitern mit:

- Croissant Stck. 1,50 €
- Portion Kräuterrührei 1,80 €
- Vollkornbrötchen Stck. 0,90 €
- Naturjoghurt 0,80 €
- Haferflocken Portion 0,30 €
- Müsli mix Portion 0,90 €
- Hafermilch 0, 25L 1,50 €
- Milch 0,25L 1,20 €
- frische Früchte Saisonal - Preis auf Anfrage

F02. belegte Brötchen.....2,60 €

mit Sandwichcreme, Salat, Tomate ,Schinken, Salami oder Käse.

- ab 10 Stück, Preis pro halbes belegtes Brötchen

F03. Laugengebäck.....1,20 €

gemischtes Laugengebäck, bestehend aus Brezeln, Laugenstangen und Käselaugenstangen.

- ab 10 Stück, Preis pro Stück



# Mittagsgerichte

bis 16:00 Uhr

## M01. Kleines Mittagsbuffet – ab 6 Personen.....8,60 €

Blattsalate der Saison, mit Radieschen, Gurken, Karotten und frischen Kräutern mit Vinaigrette und Joghurtdressing,  
Ofenkartoffel dazu Schmand- Sour Cream mit Frühlingszwiebel

Auf Vorbestellung können Sie dieses Buffet erweitern mit:

- Pfälzer Bratwurst Stck. 3,60 €
- Frikadelle Stck . 2,40 €

## M02. Nudel-Buffet Soffritto – ab 6 Personen.....11,90 €

Blattsalate der Saison, mit Radieschen und frischen Kräutern mit Vinaigrette und Joghurtdressing, Oliven, Peperoni  
Penne Soffritto - Wurzelgemüse, Zwiebel, Oregano und Tomatensauce (vegan) mit frisch geriebenem Käse.

## M02. Nudel-Buffet Bolognese – ab 6 Personen.....14,90 €

Blattsalate der Saison, mit Radieschen und frischen Kräutern mit Vinaigrette und Joghurtdressing, Oliven, Peperoni  
Penne Bolognese - Rindfleisch, Tomate, Zwiebel, Rotwein, Speck, Oregano serviert mit frisch geriebenem Käse.

Auf Vorbestellung können Sie unsere Buffets erweitern mit:

- Tomaten Mozzarella Salat mit Basilikum und Balsamicodressing p.P 5,20 €
- Gurkensalat mit Joghurt Zitronen Dressing p.P 1,20 €
- Weißkraut-Karotten Salat mit Cocktail Dressing p. P. 2,50 €





# Grillbuffets

## G01. Fun Forest Grillbuffet.....21,50 €

Blattsalate der Saison, mit Radieschen, Gurken, Karotten und frischen Kräutern mit Vinaigrette und Joghurtdressing,, Tomatensalat mit Basilikum und Balsamicodressing  
Gurkensalat mit Joghurt -Zitronen Dressing, Weißkohl-Karotten Salat mit Cocktail Dressing, Kartoffelsalat Oliven, Peperoni, Kräuterquark und Brotauswahl,

marinierte Grillsteaks vom Schwein, Hähnchenkeule,  
Pfälzer Bauernbratwurst, BBQ-Sauce, Senf und Ketchup

Für Veganer und Vegetarier bieten wir Fallafelbällchen mit Dip, sowie Grillkäse auf Schmorgeremüse an.  
Bitte geben Sie bei der Reservierung unbedingt die Anzahl der Vegetarier an.

- ab 10 Personen, preis Pro Person

## G02. Fun Forest Spezialitätenbuffet.....27,50 €

Blattsalate der Saison, mit Radieschen, Gurken, Karotten und frischen Kräutern mit Vinaigrette und Joghurtdressing,, Tomatensalat mit Basilikum und Balsamicodressing  
Grüner Bohnensalat mit gegrilltem Paprika, Weißkohl-Karotten Salat mit Cocktail Dressing,  
Antipasti von Kräuter- Oliven, Peperoni ,halbgetrockneten Tomaten, Artischocken  
Brotauswahl,

Ofengemüse mit Kartoffel, Süßkartoffel, Zwiebel & Zucchini  
marinierte Grillsteaks vom Schwein, marinierte Steaks vom Geflügel mit Thymian und Origanum,  
Pfälzer Bauernbratwurst, BBQ-Sauce, Senf, Ketchup und Kräuterbutter

Für Veganer und Vegetarier bieten wir Couscous Gemüse Törtchen, Fallafelbällchen mit Dip,  
Grillkäse auf Auberginen- Tomatensugo  
Bitte geben Sie bei der Reservierung unbedingt die Anzahl der Vegetarier an.

- ab 10 Personen, preis Pro Person

Auf Vorbestellung können Sie unsere Buffets erweitern mit:  
Rumpsteak oder Lammlachse zum Tagespreis





# Desserts

D01. original belgische Waffel – mit Puderzucker.....3,10 €  
mit Sauerkirschkompott, Apfelmus oder Schokoladensauce Stk. 3,60 €

## *Süßer Abschluss - ab 6 Personen*

*auf Vorbestellung - preis Pro Portion – ab 12 Portionen zwei Dessertvariationen wählbar*

D02. Kaiserschmarrn.....6,90 €  
mit geröstete Mandeln & Apfelmus

D03. Tiramisu.....5,80 €

D04. Apfelstrudel.....4,20 €  
auf Wunsch mit Sahne Portion 0,80 €

D05. Apfelkühle mit Zimtzucker.....4,40 €  
auf Wunsch mit Vanillesauce Portion 1,10 €

D06. Joghurt-Dessert.....5,50 €  
mit Beerenmischung ,Meringue & Cookie

D07. Double Chocolate Brownies.....5,50 €  
mit Kirschkompott & Sahne im Glas

Auf Anfrage auch weitere Kuchen und Kaffeestückchen möglich





# Getränkepauschalen

P01. Getränkepauschale - alkoholfrei.....19,50 €

Softdrinks alkoholfrei (Fritz Cola, Bluna Zitrone, Bluna Orange, Tafelwasser still & classic)

Preis pro Person für 3 Stunden - eine Verlängerungsstunde berechnen wir mit 5 Euro pro Person  
Die Verlängerungsstunde berechnen wir nach der reservierten Personenanzahl.

P01. Getränkepauschale - Standard.....23,50 €

Softdrinks alkoholfrei (Fritz Cola, Bluna Zitrone, Bluna Orange, Tafelwasser still & classic)

Hauswein weiß, Hauswein rot, alle Biere aus unserer Getränkekarte

Preis pro Person für 3 Stunden - eine Verlängerungsstunde berechnen wir mit 5 Euro pro Person  
Die Verlängerungsstunde berechnen wir nach der reservierten Personenanzahl.

P01. Getränkepauschale - Deluxe.....25,50 €

Softdrinks alkoholfrei (Fritz Cola, Bluna Zitrone, Bluna Orange, Tafelwasser still & classic)

Hauswein weiß, Hauswein rot, alle Biere aus unserer Getränkekarte

Tee- und Kaffeebar

Preis pro Person für 3 Stunden - eine Verlängerungsstunde berechnen wir mit 5 Euro pro Person  
Die Verlängerungsstunde berechnen wir nach der reservierten Personenanzahl.

Änderungen vorbehalten – Stand 23.03.2022





*Fun Forest GmbH  
Augustaanlage 17  
68165 Mannheim*

*Fun Forestz AbenteuerPark Kandel  
Badallee  
76870 Kandel*

*07275 618032  
office@abentzeuerpark-kandel.de*