# Bankettmappe 2026

Gültig bis 03/2027

Willkommen. Feiern. Genießen.

FORSTHAUS
Hotel & Restaurant GRÜNA

# Man soll die Feste feiern wie sie fallen.

Jeder Anlass verdient einen würdigen Rahmen – sei es eine Taufe, Hochzeit, ein runder Geburtstag, eine festliche Abschlussfeier oder eine stimmungsvolle Weihnachtsfeier.

Unser Team begleitet Sie mit Leidenschaft und Liebe zum Detail. Gemeinsam mit Ihnen entwickeln wir ein Konzept, das Ihre persönlichen Wünsche widerspiegelt und Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Von feiner Kulinarik und edlen Tropfen bis hin zu einem Service, der Ihre Gäste mit Aufmerksamkeit und Herzlichkeit umsorgt – wir schaffen ein Ambiente, in dem Genuss im Mittelpunkt steht.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Feier planen. Wir freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste stilvoll zu verwöhnen!

**Ihr Team vom Forsthaus Grüna**

# Unsere Räumlichkeiten

Ob stilvoll, idyllisch oder außergewöhnlich – im Forsthaus finden Sie die passenden Räumlichkeiten für jeden festlichen Moment. Unser Haus vereint Vielfalt, Charme und Atmosphäre auf einzigartige Weise und schafft so den perfekten Ort für Ihre Feier.

Lernen Sie auf den folgenden Seiten unsere Räumlichkeiten kennen und entdecken Sie, welcher Rahmen am besten zu Ihrem Anlass passt.

## Die Geschichte vom Forsthaus

Der Grünaer Schützenverein hatte bis 1868 seinen Schießstand im Wäldchen nahe der Eisenbahn, weshalb der Wald „Schießhäuslwald“ genannt wurde. Dort eröffnete Cläre Schläger Ihre Ausflugsgaststätte. 1892/1893 entstand gegenüber eine Naturheilanstalt. Das ehemalige Schützenhaus wurde Teil des Kur-und Sanatoriumsbetriebs. 1897 erhielt das Schützenhaus den Namen „Bad Grüna“. Zu dieser Zeit entwickelte sich Grüna zu einem beliebten Erholungsort für Menschen aus der Industriestadt. In den 1920er Jahren setzte sich dann der Name „Forsthaus“ durch.

Nach dem Zweiten Weltkrieg enteignet, wurde es ab 1956 Teil der Handelsorganisation. In den 1990er Jahren wieder privatisiert, verfiel es jedoch und wurde 1996 geschlossen und 1997 abgerissen. Am 01.11.1999 wurde das Forsthaus neu eröffnet, entworfen vom Chemnitzer Architekten Peter Koch. 2005 übernahm die Familie Pfeifer das Haus, baute es um und führt es seither in Familienbesitz.

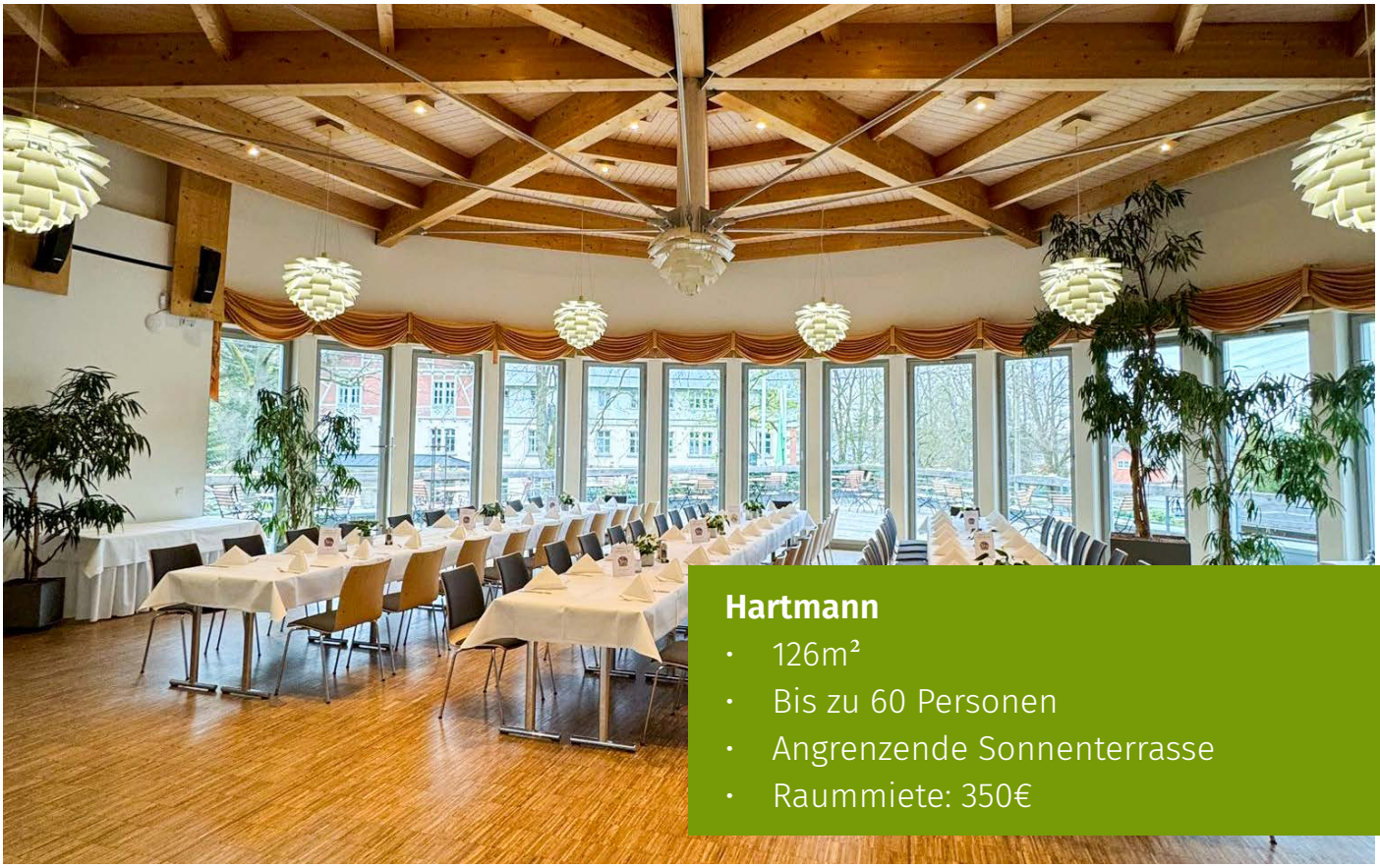
**Forsthausstube**

- 55m²
- Bis zu 40 Personen
- Kleine Feierlichkeiten
- Raummiete: 350€

# Räumlichkeiten

**Wintergarten**

- 200m²
- Bis zu 70 Personen
- Hell & lichtdurchflutet
- Raummiete: 800€



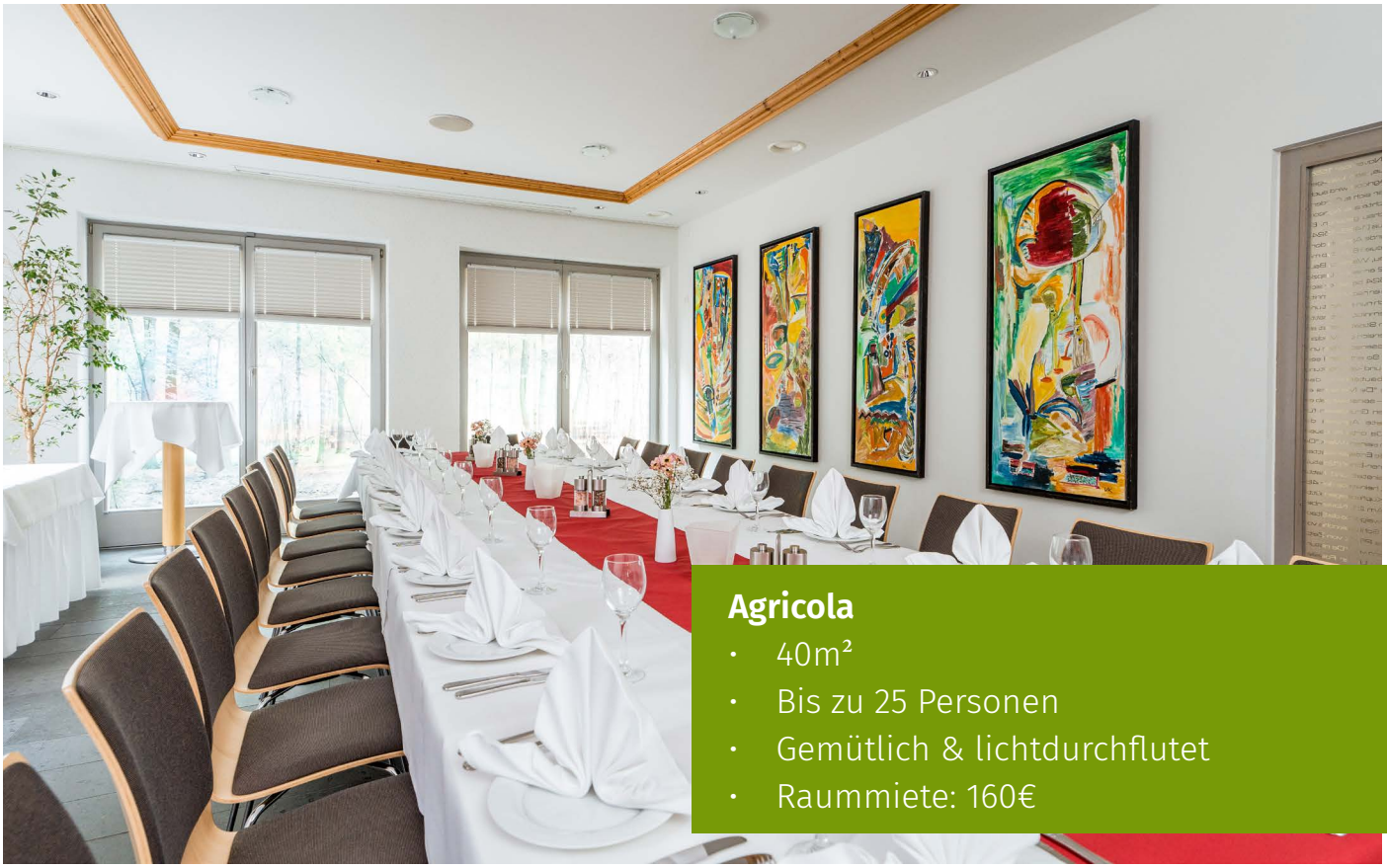
**Hartmann**

- 126m²
- Bis zu 60 Personen
- Angrenzende Sonnenterrasse
- Raummiete: 350€

# Räumlichkeiten

**Seeber**

- 45m²
- Bis zu 24 Personen
- Auch als Buffetraum zu buchen
- Raummiete: 160€



**Agricola**

- 40m²
- Bis zu 25 Personen
- Gemütlich & lichtdurchflutet
- Raummiete: 160€

# Räumlichkeiten

**Baumgarten**

- 30m²
- Bis zu 28 Personen
- Angrenzender Weinkeller als Buffetraum
- Raummiete: 160€

**Weinkeller**

- 15m²
- Bis zu 8 Personen
- Exklusiver Raum
- Raummiete: 120€

# Räumlichkeiten

**Bowlingbahn & Clubecke**

- Vier Bowlingbahnen
- 20€ / Stunde + 2€ p.P. Schuhverleih
- Bis zu 27 Personen in der Clubecke
- Raummiete: 120€

# Unsere Hotelzimmer

**Die aktuellen Zimmerpreise sind mit dem Rezeptionsteam abzustimmen.**

## Unsere Zimmerkategorien

- 8 Standardzimmer (Bettbreite 1,40m)
- 16 Premiumzimmer (Bettbreite 1,80m)
- 4 Deluxezimmer (Bettbreite 2,00m)
- 2 Superior-Zimmer
- 2 Suiten

Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer und ausgestattet mit Minibar, Safe, Flatscreen-TV, Telefon, kostenfreiem WLAN, Föhn und Dusche. Kostenfreie Parkplätze stehen Ihnen rund um das Forsthaus zur Verfügung. Einige Zimmer verfügen zudem über eine Klimaanlage. Zur Begrüßung erhalten Sie bei Anreise eine Flasche Mineralwasser gratis.

**Folgende Zusatzleistungen sind gegen Aufpreis möglich:**

| | |
|---|---|
| Aufbettung Kind bis 12 Jahre | Pro Nacht/Person 20,00€ |
| Aufbettung ab 13 Jahre | Pro Nacht/Person 36,50€ |
| Babybett (Kind bis 3 Jahre) | Pro Nacht/Pro Bett 9,50€ |
| Kind im Bett der Eltern bis 6 Jahre (max. 1 Kind pro Zimmer) | 9,50€ |
| Hund | Pro Nacht 20,00€ |

Bitte bringen Sie für Ihren Vierbeiner eine eigene Schlafgelegenheit mit.
Hundedecken werden gerne an der Rezeption ausgegeben.
**Eine Mitnahme Ihres Hundes ist ausschließlich nach vorheriger Anmeldung und nur in den Zimmerkategorien Standard und Premium möglich. Ohne Voranmeldung ist eine Übernachtung mit Hund leider nicht buchbar.**

# Getränkepauschale

**Unsere Getränkepauschale umfasst folgende Getränke:**

- Sekt (Hausmarke) trocken
- Hauswein rot, weiß, rosé (Auswahl erfolgt durch das Forsthaus)
- Bier vom Fass & Biermischgetränke (Radler, Diesel)
- Alkoholfreies Bier aus der Flasche
- Alkoholfreie Getränke
- Mineralwasser
- Saft & Saftschorlen
- Kaffee & Kaffeespezialitäten sowie Tee

**Preis für 7 Stunden: 55,00€ / Preis für 8 Stunden: 62,00€ / Preis für 9 Stunden: 69,50€**

- Kinder unter 3 Jahre werden in der Getränkepauschale nicht berücksichtigt. Die Getränke sind nach Verbrauch zu zahlen.
- Kinder von 3-6 Jahren zahlen ¼ vom Pauschalpreis.
- Kinder von 7-13 Jahren zahlen ½ vom Pauschalpreis.
- Kinder / Jugendliche ab 14 Jahren zahlen den vollen Pauschalpreis.

**Gerne können Sie Ihre Getränke auch á la carte bestellen und bezahlen.**

**Zusatzleistungen**

## Ausstattung

| | |
|---|---|
| Stuhlhusse | pro Husse 6,90€ |
| Sägebock | 15,00€ |
| Stehtische inklusive Hussen | pro Tisch 12,50€ |
| Technik (Musikboxen/Galneoboard) | 30,00€ |

## Tischlein deck dich

Alle Tafeln werden von uns in weiße Tischwäsche gekleidet und mit farblich passenden Läufern, Servietten und Kerzen dekoriert – ganz nach Ihren Wünschen. Blumenschmuck bestellen wir gern bei unserer Hausfloristin „Blütengeflüster“ aus Grüna.

# Torten & Kuchen Angebot

## Obsttorten (12 Stück pro Torte)

**Durchmesser 26cm/42,00€**

- Himbeer
- Erdbeer (Saisonal)
- Gemischte Fruchttorte
- Pfirsisch
- Mandarine

## Sahnetorten (14 Stück pro Torte)

**Durchmesser 26cm/51,00€**

- Eierlikör
- Schokolade
- Schwarzwälder Kirsch
- Blaubeer-Zitrone
- Quark
- Raffaello
- Snickers
- Pfirsisch-Maracuja
- Erdbeer-Mojito

## Bunter Teller

**15 Stück/41,50€**

## Blechkuchen (Versch. Sorten)

**Preis pro Stück/3,20€**

**Das Mitbringen von Torten und Kuchen ist aufgrund lebensmittelrechtlicher Vorgaben nicht gestattet. In besonderen Ausnahmefällen, etwa bei Allergien oder Spezialtorten (z.B. Hochzeitstorten) kann nach vorheriger Absprache und Zustimmung des Hotels eine Genehmigung erteilt werden.**

# Tischbuffet

## Vorspeise – Alle Komponenten inbegriffen

- Italienischer Burrata mit Tomatenconfit & Basilkumpesto
- Röllchen von Pastrami gefüllt mit Apfel & Meerrettich
- Räucherlachs mit Honig-Senf-Dill-Dip
- Antipasti serviert mit ofenfrischem Baguette & Buttervariation

## Hauptgang – Bitte wählen Sie drei Komponenten

- Rinderrouladen mit Rotkohl & Klößen
- Medaillons von der Schweinelende serviert mit Waldpilzrahm & Kroketten
- Gepökelte Rinderzunge in Portweinjus dazu bunte Gemüseplatte & Kartoffeln
- Kalbsbraten in Cognac-Rahm mit Kohlrabi-Gemüse & Kräuterspätzle
- Kräftiges Rinderragout mit Rahm-Blumenkohl und Semmelknödelscheiben
- Kross gebratene Maispoulardenbrust an gebratenen Brokkoli & Gnocchi in Tomatenrahm
- Filet von Dorade Royal mit jungem Spinat & Risotto
- Lachswürfel auf Nudelnest mit Pesto & geschmorten Kirschtomaten
- Fruchtiges Gemüse-Curry mit Mango & Basmatireis

## Dessert – Bitte wählen Sie eine Komponente

- Parfait von Himbeere & dunkler Schokolade mit Mango-Limetten-Chutney
- Geeistes Mousse von weißer & dunkler Schokolade mit Früchten der Saison
- Marmorierte Mousse von weißer & dunkler Schokolade an zweierlei Fruchtsoßen & Minze
- Joghurt-Limetten-Terrine an Heidelbeer-Ragout
- Crème Brûlée klassisch karamellisiert, mit Himbeer-Sorbet & Mangosamt
- Himbeer-Mousse (Vegan) an Schokoladen-Kardamom-Soße

**Ihr Tischbuffet servieren wir zum Preis von 42,50€ p.P.**

Unser Tischbuffet ist für Feiern ab 10 Personen bis max. 30 Personen kalkuliert.
Bei geringerer Personenzahl ist ein Aufpreis nach Absprache notwendig.

# Forsthaus Buffet

## Kaltanteil – Bitte wählen Sie fünf Komponenten

- Salatbuffet 3 marinierte Rohkostsalate, gezupfte Blattsalate & 2-erlei Dressing
- Anti Pasti Variation mit Frischkäse gefüllte Champignons, gegrillte rote & gelbe Paprika, gegrillte Tomaten, Balsamico-Perlzwiebeln, Zucchini & Feta-Knoblauch-Krem
- Käseplatte mit Schnitt- & Weichkäse, Salzgebäck & Weintrauben
- Mediterrane Schinken-Salami-Platte mit Pesto von getrockneten Tomaten
- Variation von Räucherfischen mit Meerrettichsahne
- Baby Mozzarella mit Basilikum-Pesto & Tomate
- Rosa Scheiben vom Rind „Pastrami Art“ mariniert mit Balsamico, Olivenöl & Kräutern
- Melonen-Gurken-Salat mit Eismeer-Shrimps in Zitronenöl-Dressing
- **Im Buffet enthalten: Gemischter Brotkorb & Buttervariation**

## Warmanteil I – Bitte wählen Sie eine Komponente

- 24h geschmorte Ochsenbäckchen mit Apfelrotkohl & Klößen
- Schweinelende im Schinkenmantel an Olivensoße mit bunter Gemüsepfanne & Kroketten **oder** mediterrane Gemüsepfanne & Kartoffelgratin
- Zartes Kalbsragout mit Cremolata, dazu Schwarzwurzel & Butterspätzle
- Hüftsteak vom Rind dazu Kräuterbutter mit Speckbohnen & Rosmarin-Kartoffeln **oder** bunter Gemüseplatte & Herzoginkartoffeln
- Rauten vom Norwegen Lachs unter Honig-Senf-Dill-Kruste auf Gemüse-Schnittlauch-Bandnudeln & Noilly Prat Soße

# Forsthaus Buffet

## Warmteil II – Bitte wählen Sie eine Komponente

- Wildbraten vom Hirsch mit Apfelrotkohl & Klößen
- Schweinerückensteak mit Würzfleisch & Käse überbacken mit bunter Gemüsepfanne & Kroketten **oder** mediterrane Gemüsepfanne & Kartoffelspalten mit Speck & Zwiebel
- Kräftiger Rindergulasch mit Rahm-Kohlrabi und Semmelknödelscheiben
- Filet von Dorade Royal auf mediterraner Gemüse-Kartoffel-Pfanne

## Warmteil III – Bitte wählen Sie eine Komponente

- Kross gebratene Hähnchenbrust auf Asia-Gemüse in Curry-Kokos-Rahm & Basmatireis **oder** mediterrane Gemüsepfanne & Kartoffelgratin
- Gepökelte Rinderzunge in Portweinjus mit gebuttertem Erbsen-Gemüse & Petersilienkartoffeln
- Saftiger Braten vom Schweinenacken mit Zwiebel-Schwarzbier-Soße, Sauerkraut & Klößen
- Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Apfelrotkohl & Klößen
- Gnocchi in Salbei-Rahm mit gebratener Paprika & Cherry-Tomaten
- Gebratene Lachswürfel auf Sous Vide gegarten Lauchrauten in Weißweinsoße & Risotto

## Warmteil IV – Bitte wählen Sie eine Komponente

- Penne Regate in Soße von sonnengetrockneten Tomaten & frischen Rucola
- Medaillons von der Putenbrust in Waldpilzrahm mit bunter Gemüsepfanne & Kroketten **oder** Mandelbrokkoli & Butterspätzle
- Gemüse Curry mit Kokos & Basmatireis
- Buntes Linsen-Curry (Pikant, leicht scharf) mit Gemüse & würzigen Tomatenecken
- Variation von 3-erlei Fischfilet auf rahmigen Thai-Curry-Blattspinat & Gnocchi

# Forsthaus Buffet

## Dessertbuffet – Alle Komponenten inbegriffen

- Mousse au Chocolat
- Cremé Brûlée Classic
- Panna Cotta mit Waldbeersamt
- Himbeer-Mousse im Gläschen (Vegan)

**Preis pro Person bei 3 Warmteilen - 41,90€ / Preis pro Person bei 4 Warmteilen - 45,20€**

Unser Forsthaus Buffet ist für Feiern ab 20 Personen kalkuliert.
Bei geringerer Personenzahl ist ein Aufpreis nach Absprache notwendig.

**Extras**

## Suppe

**6,20€ p.P.**

- Hausgemachte Soljanka mit Sauerrahm
- Fruchtige Tomaten-Orangen-Suppe mit gebacken Rucola
- Waldpilzkremsuppe mit Schnittlauchsahne
- Suppe der Saison

## Eisüberraschung

**7,50€ p.P.**

- Eispyramide mit Obst- & Sahnedekoration

## Geschnittene Obstplatte

**5,50€ p.P.**

- Mit Früchten der Saison

# Chef's Selection

## Vorspeise – Alle Komponenten inbegriffen

- Carpaccio vom Rind mit leichter Zitronenkrem und Grana Padano
- Pastrami mit leichter Pfeffernote und mediterranem Gemüse-Salat
- Burratta mit mariniertem Pesto-Tomaten und Rucola
- Lachspraline mit Gurken-Sesam-Bändern
- Ziegenkäseterrine mit Tomate & Gemüse und Artischocken
- Gemischter Brotkorb & Buttervariation

## Salat – Alle Komponenten inbegriffen

- Taboulé-Salat mit frischer Minze
- Mediterraner Nudelsalat
- Melonen-Gurken-Salat mit Zitronenöl & buntem Pfeffer

## Hauptgang – Alle Komponenten inbegriffen

- Sous Vide gegartes Rinderfilet mit frischen Kräutern, dazu gebratene Kräutersaitlinge & Kartoffelgratin (mit Tranchierstation)
- Loup de Mer serviert mit tomatisierten Paprika-Zucchini-Gemüse & gebratener Oliven-Polenta
- Spinat-Ricotta-Knödel mit würzigen Tomatenecken & Bergkäserahm

## Dessert – Alle Komponenten inbegriffen

- Mousse von weißer Schokolade & Tonkabohne
- Macarons mit cremiger Füllung
- Kleine Schokoladentörtchen
- Edle Käsevariation von Hart & Weichkäse, dazu Feigensenf, Weintrauben & Früchtebrot

**Unsere Chef's Selection servieren wir zum Preis von 67,00€ p.P.**
Die Chef's Selection ist für Feiern ab 20 Personen kalkuliert.
Bei geringerer Personenzahl ist ein Aufpreis nach Absprache notwendig.
Aufgrund schwankender Tagespreise der Ware kann es zu Preisänderungen kommen.

# Hinweise zu den Buffets

**Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns feiern und unser Buffet genießen.**
**Aus lebensmittelrechtlichen und hygienischen Gründen werden Buffetspeisereste grundsätzlich nicht zum Mitnehmen verpackt und mitgegeben, dies gilt insbesondere und ausnahmslos für schnell verderbliche oder hygienisch kritische Speisen, wie rohes Fleisch, Fisch, Sahnetorten, Cremespeisen. Haltbare Speisen verpacken wir Ihnen auf Ihren ausdrücklichen Wunsch gern. Wir bitten um Verständnis, dass dazu das Buffet spätestens 2,5 Stunden nach Beginn der Veranstaltung abgebaut wird.**
**Es wird eine Verpackungspauschale von 0,80 Cent erhoben.**

Kinder können auch gern aus unserer Kinderkarte wählen.

- Kinder unter 3 Jahre speisen kostenfrei
- Kinder von 3 - 6 Jahren zahlen ¼ vom Buffetpreis
- Kinder von 7 - 13 Jahren zahlen ½ vom Buffetpreis
- Kinder / Jugendliche ab 14 Jahren zahlen den vollen Buffetpreis

**Sämtliche Änderungen haben schriftlich zu erfolgen.**

## Stornierungsbedingungen für unsere Buffets

**Die genaue Gästezahl benötigen wir bis spätestens einen Monat vor der Veranstaltung. Danach auftretende Reduzierungen in Höhe von bis zu max. 10% sind auch weiterhin bis 10 Tage vor dem Termin kostenfrei. Danach finden folgende Gebühren Anwendung:**

- 9 – 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn 50% vom vereinbarten Buffetpreis p.P.
- 4 – 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn 80% vom vereinbarten Buffetpreis p.P.
- Bis 1 Tag vor Veranstaltungsbeginn 90% vom vereinbarten Buffetpreis p.P.
- Am Veranstaltungstag 100% vom vereinbarten Buffetpreis p.P.

# Wissenswertes von A-Z

| | |
|---|---|
| **Anreise** | Soweit nicht anders vereinbart, sind Ihre Zimmer ab 14.⁰⁰ Uhr bezugsbereit. |
| **Bowling** | Unser Haus verfügt über vier Bowlingbahnen. Gern können Sie jene zu Ihrer Veranstaltung hinzubuchen. Sprechen Sie uns einfach an. |
| **Blumen** | Unsere „Haus"-Floristin Irina Riester zaubert unseren Gästen ganz individuelle Blütenträume. |
| **Check-Out** | Wir möchten Sie bitten Ihre Zimmer bis 11.⁰⁰ Uhr zu räumen. |
| **Dekoration** | Gern stellen wir Ihre Blumen & Tischkärtchen für Sie auf Ihre Tafel.<br>Wünschen Sie jedoch, dass wir Ihre gesamten mitgebrachten Dekorations-artikel für Sie auf Ihrer Tafel drapieren, so erlauben wir uns pro Person 3,00€ Dekorationspauschale zu veransschlagen. |
| **DJ** | Bitte sprechen Sie mit Ihrem DJ ab, wie viel Platz benötigt wird, damit wir diesen bei der Tischgestaltung einplanen können. |
| **Endzeit** | Sie können in unserem Haus bis max. 1.⁰⁰ Uhr feiern. Die Endzeiten sind bei der Absprache anzugeben, sonst gelten die allgemeinen Öffnungszeiten.<br>Ab 24.⁰⁰ Uhr wird ein Nachtzuschlag in Höhe von 300,00€ pro angefangene Stunde fällig. |
| **Feuerwerk** | Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Sie für Feuerwerk jeglicher Art eine Genehmigung benötigen, welche Sie auf den zuständigen Behörden einholen müssen. |
| **Frühstück** | Unter der Woche servieren wir ab 6.³⁰ Uhr Frühstück. An den Wochenenden & Feiertagen ab 7.³⁰ Uhr. Unser Buffet endet 10.⁰⁰ Uhr. Außerhausgäste zahlen 19,90€ p.P.. Wir bitten um Voranmeldung. |
| **Geschenke** | Wir stellen Ihnen einen Geschenketisch und Blumenvasen bereit.<br>Das Forsthaus übernimmt jedoch keinerlei Haftung für Ihre Geschenke. |
| **Hunde** | Ihre Hunde sind in unserem Haus sowie im Restaurant „Forsthausstube" erlaubt und dürfen ausschließlich auf dem Boden Platz nehmen. |
| **Kinder** | Kinderstühle haben wir im Haus. |
| **Option** | **Falls Sie Bedenkzeit benötigen reservieren wir Ihnen gerne einen unserer Räume für 14 Tage auf Option.** |
| **Parken** | Rings um unser Forsthaus finden Sie ausreichend Parkmöglichkeiten. |
| **Sauna** | Unsere Sauna steht unseren Hausgästen kostenfrei zur Verfügung.<br>Bademäntel und Saunatücher erhalten Sie an der Rezeption. |
| **Wallbox** | Gäste können ihr Elektroauto gebührenpflichtig vor Ort aufladen. |
| **Zimmer** | Keine Lust nach Hause zu fahren? Dann buchen Sie doch einfach eines unserer 32 komfortablen Zimmer. |

# Notizen

# Notizen

# Forsthaus Grüna

Betreibergesellschaft mbH
Rabensteiner Straße 17
09224 Chemnitz / OT Grüna

+49 371 842 520

info@forsthaus-gruena.de

www.forsthaus-gruena.de