

Mappe für Feierlichkeiten

Sie möchten gerne einen besonderen Anlass bei uns feiern?

Wir laden Sie herzlich dazu ein, sich mit dieser Mappe einen Überblick über unser Angebot für Feierlichkeiten und Feste zu machen.

Gerne stehen wir Ihnen als Ansprechpartner für Ihren besonderen Aufenthalt mit Rat und Tat zur Seite.

Wir wünschen Ihnen ein schönes Fest und einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr Waldeck Team



Wissenswertes für Ihre Feier



Dekoration

Unsere hauseigene Tischdekoration ist kostenfrei für Ihre Feier nutzbar. Sollten Sie eigene Tischdekoration mitbringen, so dürfen Sie uns diese am Vorabend vorbeibringen und wir dekorieren für Sie. Wir bitten Sie uns in diesem Fall eine detaillierte Übersicht beizulegen, wo z.B Tischkärtchen mit Namen der Gäste, Blumenelemente, Kerzen usw. eingezeichnet sind, damit wir eine einfache Zuordnung pro Tisch haben.

Kaffeegedeck

Bei mitgebrachten Kuchen und Gebäck berechnen wir für das Eindecken und den Service ein Tellergeld, inklusive Kannen Kaffee, von 8,80 € pro Person.

Für Kinder (4-9 Jahre) liegt das Tellergeld bei 2,80 €. (ohne Getränke)

Für das Einbringen selbstgemachter Kuchen bitten wir um Unterschrift unserer separater Kuchenvereinbarung.

Kinder

Ihre kleinen Gäste dürfen auch gerne vor Ort aus der separaten Kinderkarte bestellen.

Wenn Sie beim Hauptgang mitessen möchten, gilt folgendes:

<i>Kinder bis 3 Jahre</i>	kostenfrei
<i>Kinder von 4 – 9 Jahre</i>	9,90 €
<i>Kinder ab 10 Jahre</i>	regulärer Menüpreis

Personenanzahl

Bitte teilen Sie uns Ihre aktuellste Personenanzahl bis zu zwei Tage vor der Veranstaltung mit. Diese Anzahl verwenden wir gleichzeitig als Rechnungsgrundlage.

Rechnung

Bezahlen können Sie Ihre Feier vor Ort in bar oder mit EC-Karte.

Tischwäsche und Servietten

Zu Ihrem festlichen Anlass sehen wir kostenfrei unsere weißen Mitteldecken vor. Außerdem decken wir den Tisch mit passenden Servietten für Sie ein.

Öffnungszeiten (Montag Ruhetag)

wochentags und sonntags: 11:00 Uhr bis
22:00 Uhr, am Wochenende bis 23:00 Uhr

Küchenöffnungszeiten

Dienstag – Sonntag 11:30 Uhr bis 20:00 Uhr

Aperitif

Sekt oder Sekt Orange

Hausmarke Feist Belmont 0,1l

2,90 €

Sekt Hausmarke

Feist Belmont 0,75l Flasche

16,90 €

Sosecco alkoholfrei

Weingut Speeter, 0,75l Flasche

16,90 €



Kir Royal

Cassis Likör mit Sekt 0,1l

3,50 €

Sherry

Sandemann, medium dry 0,5cl

3,90 €

Martini rosso oder bianco

3,50 €

Campari Soda

Campari Bitter mit Soda

4,00 €

Campari Orange

Campari Bitter mit Orangensaft

4,80 €

Hugo

Holunderblütensirup, Sekt, Soda und Minze 0,25l

6,40 €

Aperol Spritz

Aperol, Sekt und Soda 0,25l

6,40 €

Cranberry Spritz (alkoholfrei)

Cranberrysirup, Beeren, Schwindelfrei, Soda 0,25l

6,40 €

Suppen

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen



5,60 €

Festtagssuppe

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen, Gries-, und Markklößchen

5,90 €

Tomatencremesuppe

mit Sahnehäubchen

5,90 €

Kartoffelsuppe

mit Sahnehäubchen

5,80 €

Salate

Gemischter Salatteller

5,90 €

Feldsalat

an Sonnenblumencroûtons



6,50 €

Bunte Blattsalate

an Balsamico-Dressing und Croûtons

6,90 €

Blattsalate

mit Räucherlachs und Weißbrot

9,20 €

Hauptgänge

1. Variante

(Wählen Sie ein einheitliches Menü für Sie und Ihre Gäste aus)

Rinder- und Schweinebraten mit Bratensoße, Spätzle, Kroketten und Gemüse der Saison	19,80 €
Rinderbraten, Schweinebraten und Rinderzunge mit Bratensoße, Spätzle, Kroketten und Gemüse der Saison	21,80 €
Kalbsrahmbraten und Schweinelendchen an Pilzrahmsoße mit Rahmsoße, Spätzle, Kroketten und Gemüse der Saison	22,80 €
Schweinelendchen und Schweineschnitzel paniert mit Bratensoße und Pilzrahmsoße Spätzle, Pommes frites, und Gemüse der Saison	21,50 €
Schweineschnitzel und kleines Rumpsteak mit Braten, Spätzle, Pommes frites und Gemüse der Saison	27,50 €
Schweinelendchen im Speckmantel und kleines Rumpsteak mit Braten- und Pfeffersoße, Spätzle, Pommes frites und Gemüse der Saison	30,50 €
Rumpsteak und Putensteak mit Kräuterbutter, Spätzle, Kartoffelgratin und Gemüse der Saison sowie 2 Soßen nach Wahl	29,80 €

Darf es auch mal Wild sein? (saisonal)

Rehbraten an Preiselbeerbirne mit Spätzle, Kroketten und Gemüse der Saison	25,50 €
Hirschgulasch an Preiselbeerbirne mit Spätzle, Kroketten und Gemüse der Saison	24,80 €

(Bei allen Hauptgängen werden Fleisch und Beilagen entsprechend nachgereicht)

2. Variante

(Wählen Sie **maximal** 4 Gerichte aus. Diese Auswahl stellen wir auf einer verkleinerten Karte für Sie bereit.)

Schweineschnitzel, paniert	19,50 €
Schweinelendchen	22,50 €
Putensteak mit Kräuterbutter	20,50 €
Rinderzunge	21,90 €
Rinderbraten	22,50 €
Zwiebelrostbraten	31,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter	31,50 €
Zanderfilet an Rieslingsoße	23,90 €
Vegetarisch: Blumenkohl-Käse-Medaillon	16,90 €

Vegan:

Gerne wählen Ihre Gäste á la carte aus unseren veganen Gerichten

Als Beilagen servieren wir Ihnen Spätzle, Pommes und Gemüse
sowie zwei Soßen (Braten-, Pfeffer-, Rahm- oder Pilzrahmsoße) nach Wahl.
Gerne reichen wir die Beilagen entsprechend nach.

Weiterer Beilagen servieren wir gerne auf Anfrage:

Portion Krokette in der Schale	4,90 €
Portion Käsespätzle in der Schale	5,20 €
Portion Kartoffelgratin in der Schale	5,40 €

Dessert

Vanilleeis (2 Kugeln)

mit heißen Himbeeren und Sahne



6,50 €

Vanilleeis (2 Kugeln)

mit heißen Kirschen und Sahne

6,50 €

Früchtebecher oder Erdbeerbecher (nach Saison / 2 Kugeln)

mit Früchten und Sahne

6,60 €

Gemischtes Eis mit Sahne

6,40 €

Rote Grütze

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

5,50 €

Hausgemachte Crème brûlée

gebrannte Vanillecreme mit Kramellkruste und Sahne

dazu servieren wir eine

Kugel Eis nach Wahl

+1,80 €

Kugel Sorbet nach Wahl

+2,00 €

Dessertteller

Mousse au Chocolat, 1 Kugel Eis mit Früchten und Sahne

9,90 €

Dreierlei im Gläschen

Stellen Sie sich Ihr Dessert gerne individuell zusammen:

- Mousse au Chocolat
- Panna Cotta
- Bayrischcreme mit Himbeersoße
- Vanille- oder Schokoladenpudding
- Frischer Obstsalat
- Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Glas 2,90 €

Wir servieren das Dreierlei auf Platten und setzen es in die Tischmitte ein.

Für eine Dessertportion empfehlen wir zwei Gläschen pro Person.