

Herzlich willkommen im Restaurant Waldsee

Unser Restaurant bietet ideale Räumlichkeiten für kleine und große Familien und Firmenfeiern.

In der Gaststätte finden bis zu 70 Personen und im Veranstaltungssaal 100 Personen Platz. Im Nebenzimmer haben wir 20 Plätze.

Bei schönem Wetter planen wir auch gerne unsere Sonnenterrasse mit ein.

Wir bieten einen umfassenden Service wie zum Beispiel:

- Planung, Vorbereitung und Durchführung ihrer Feier.
- Individuell gestaltete Menüs und Büffets.
- Sektempfänge am Seezulauf.
- Festlich eingedeckte Tische mit weißen Tischdecken, Kerzen, farblich abgestimmte Papierservietten und dezenter Blumendekoration.
- Druck einer Menükarte, auch mit eigenem Foto oder Logo
- Kaffeegesellschaften mit Kuchen und Torten.
- Auch für eine Party oder Musikveranstaltung steht ihnen unser Veranstaltungssaal mit umfangreichem Equipment zur Verfügung.

Wir berechnen eine Saal -und Technikpauschale von 700,- €.

Diese beinhaltet unser Unterhaltungsequipment im Veranstaltungssaal, einen Teil des Außenbereiches und Bedienungen bis zum Ende ihrer Feier.

Die Preise für servierte Menüs werden nach der Zusammenstellung kalkuliert.

Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Unsere Service- und Küchenleiter beraten sie gerne, nach Terminvereinbarung, in einem persönlichen Gespräch.

Hier finden sie unsere Buffetvorschläge die wir sehr gerne auf ihre Wünsche abstimmen.

Fingerfood Buffet

Gebratene Zucchini auf Cous Cous - Salat

Tomaten-Mozzarellaspieß

Geräucherter Lachs auf Frischkäse

Ziegenkäse-Crostini mit Honig und Rosmarin

Melonensalat mit Schwarzwälder Schinkenröllchen

Mini-Wraps in verschiedenen Variationen

Verschiedene Canapés belegt mit Roastbeef, Schwarzwälder Schinken, hausgebeiztem Lachs und Käse

Paniertes Schweinemedailon auf Kartoffelsalat

Geflügel-Spieße auf Erdnussauce

Tomaten mit Schafskäse und Rucola gefüllt

Panna Cotta mit Himbeermark

Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 27,50 €

Badisches Menü

Suppe

Perlgraupensuppe mit Gemüsestreifen

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit Baguette

oder

Geräuchertes Schwarzwald-Forellenfilet an Sahnemeerrettich und Baguette

oder

Schwarzwälder Schinken mit kleinem Salat und Preiselbeersahne

Hauptgang (Buffet)

Kleine Rinderroulade „Bürgerliche Art“ an Spätburgundersauce

Rosa gebratene Kalbshüfte an Weisweinsauce

Schweinefilet im Speckmantel mit Champignons an Rahmsauce

hierzu reichen wir:

Hausgemachte Butterknöpfe, Rosmarinkartoffeln und Gemüse vom
Freiburger Markt

Dessert

Schwarzwälder im Glas

oder

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne

Preis pro Person: 35,50

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Salat Caprese (Tomate-Mozzarella) an Balsamico-Dressing

Melonenschiffchen mit Parma-Schinken

„Tacchino tonnato“ (gekochte Putenbrust an Thunfisch-Kapernsauce)

Antipasti

(eingelegte Champignons, Zucchini, Oliven, Peperoni und Paprika)

Bauernsalat mit Schafskäse

Salate der Saison

Hauptgerichte

Zweierlei Nudelgerichte (Tortellini, Rigatoni)

dazu Tomatensauce, Gorgonzolasauce und Sauce Bolognese

Lachs-und Gemüselasagne

Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Parmaschinken

Dessert

Panna Cotta mit Himbeermark

Frischer Fruchtsalat

Tiramisu

Preis pro Person: 27,50

Buffetvorschlag I

Kaltes Buffet

Geflügelcocktail

Tafelspitz mit Vinaigrette angemacht

Salat Caprese (Tomate-Mozzarella) an Balsamico Dressing

Buntes Salatbuffet mit Salaten der Saison,
Verschiedene Dressings und kalte Saucen

Variationen vom Fisch:
hausgebeizter Lachs, Forellenfilets, Makrelen

Roastbeefplatte

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

Warmes Buffet

Hähnchenbrustfilet, mit Schafskäse, Oliven und getrockneten Tomaten gefüllt, an

Tomatensugo

**

Schweinefilet, am Stück gebraten, an Apfel-Calvadossauce

**

Schafskäse im Sesammantel an Safransauce

**

hierzu reichen wir

Kartoffelgratin und hausgemachte Butterspätzle

Dessertbuffet

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Obstsalat

Mousse au Chocolat

Preis pro Person: 34,80

Grillbuffet I

Buntes Salatbuffet

mit Salaten der Saison,
Kartoffel- und Nudelsalat,
Caprese (Tomate-Mozzarella)
Griechischer Salat mit Feta

Steinofenbaguette

Grillbuffet

Grillwurst ,Merguez und
Nürnberger
Putensteaks und
Schweinenackensteaks
Mit Feta gefüllte Tomaten

Saucen

Ananas-Currydip
Paprika-Chillidip
hausgemachte Kräuter-und Chilibutter
Kräuter-Knoblauch-Quark

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
gegrilltes Pfannengemüse
Brotkorb

Preis pro Person: 27,80

Dessertbuffet

(auf Wunsch und nach Absprache)

Mousse au Chocolat & Mousse à la Vanille
Panna Cotta mit Himbeermark
Frischer Fruchtsalat
Gebundene Kirschen mit Topfencreme und Baiser

Preis pro Person: 7,50

Grillbuffet II

Buntes Salatbuffet

mit Salaten der Saison
Kartoffel- und Nudelsalat
Caprese (Tomate-Mozzarella)
Griechischer Salat mit Feta
Verschiedene Antipasti

Steinofenbaguette

Grillbuffet

Ganzes Spanferkel mit Honig-Rosmarin Marinade(ab 50 Personen)
Roastbeef, am Stück gegrillt, vom Buchenholzsmoker
Gegrillte Hähnchenbrust an Ahorn-Rosmarin Marinade
Lachsfilet mit Thymian-Limetten Marinade
Mit Feta gefüllte Tomaten und Champignons

Saucen

Schwarzbiersauce
Paprika-Chillidip
Ananas-Currydip
Kräuter-Knoblauch-Quark
hausgemachte Kräuterbutter

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
gegrilltes Pfannengemüse
Brotkorb

Dessertbuffet

Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Himbeermark
Tiramisu
frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: 40,50

Extras rund um Ihre Feier

- Gerne können sie ihren Kuchen selbst mitbringen, wir berechnen dann eine Kaffeepauschale von 5,50 €. Diese beinhaltet Filterkaffee in Kannen auf dem Tisch, Schoki und Teewasser auf dem Buffet.
- Zum Sektempfang servieren wir auf Wunsch Canapés 6,20 € pro Person mit Lachs, Forellenfilet, Roastbeef und Blauschimmelkäse. Es werden 3 Stück pro Person berechnet.
- Tischdecken, Weingläser und Eindecken sind in normalem Umfang im Menüpreis enthalten.
- Mundservietten aus Stoff, pro Stück (inkl. Reinigung) 1,-
- Kinder unter 6 Jahren essen bei uns gratis; Kinder zwischen 6 und 11 Jahren zahlen nur die Hälfte des Büffetpreises oder bekommen auf Wunsch ein spezielles Kindergericht.
- Für Trauerfeiern bieten wir belegte Brote (Schinken, Salami, Käse) und Hefezopf an. Es werden 3 Brote mit 4,80 € und der Hefezopf mit 14,- € pro Stück berechnet.
- Sollte der Pavillon am See genutzt werden, können wir Strom, 8 Bänke mit Hussen für 40 Sitzplätze und einen Brauttisch mit 2 Stühlen für 150,- € bereit stellen
- Für die Benutzung unserer Licht- und Tonanlage mit Equipment für Live-Bands und DJs, Beamer und Leinwand berechnen wir eine Saal- und Technikpauschale von 700,- Euro. (Wie bereits oben genannt)
- Weitere Technik-Highlights für den Außenbereich:
Wechselnfarben-Bodenspots 20,- € pro Stück
Hazer (Nebelmaschine) und Laser-Lichteffekt 40,- €
- Sollten Sie Hilfe bei der Technik benötigen, so können wir Ihnen gerne einen Haustechniker stellen. Dieser wird dann je nach Aufwand abgerechnet (28,-/h brutto)
- Stuhlhussen (inkl. Reinigung) 7,50 €
- Für 50,- € können sie mit ihren Gästen unseren Bootsverleih nutzen
- Feiern können Sie bei uns Freitag und Samstag bis 5:00 Uhr