

## **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 900,- €.**

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: 28,50 €**

# **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 Kalbshälfte 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: 36,50**

# **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: 35,80**

## **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  
Rote Lange

### **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: 42,50**

## **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 200,- € 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 900,- Euro. (Wie bereits oben genannt)
- 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