

**Herzlich willkommen im Restaurant Waldsee 2023.**

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 Buffets.
- Sektempfänge am Seezulauf.
- Festlich eingedekte 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 1.300,00 €.**

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 oder Sie entscheiden sich für eine unserer Getränkepauschalen.

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

Auf den nächsten Seiten haben wir Ihnen einige Beispielbuffets zusammengestellt, die wir 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 Erdnusssauce  
Tomaten mit Schafskäse und Rucola gefüllt  
Panna Cotta mit Himbeermark  
Frischer Fruchtsalat

**Preis pro Person: 28,50**

*Gaststätte*  
**WALDSEE**

**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

Gemüse vom Markt

**Dessert**

Schwarzwälder im Glas

*oder*

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne

**Preis pro Person: 36,50**

*Gaststätte*  
**WALDSEE**

**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**

*Gaststätte*

# **WALDSEE**

## **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 und Makrelen

Roastbeefplatte

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

### **Warmes Buffet**

Hähnchenbrustfilet mit Schafskäse, Oliven  
und getrockneten Tomaten gefüllt an Tomatensugo

\*\*

Schweinefilet am Stück gebraten an Apfel-Calvadosauce

\*\*

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**

*Gaststätte*  
**WALDSEE**  
Grillbuffet I

**Buntes Salatbuffet**

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**

*Gaststätte*

# **WALDSEE**

## **Grillbuffet II**

### **Buntes Salatbuffet**

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 Buchenholzmoker

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**

**Getränkepauschale I – classic**

Bad Dürrheimer Mineralwasser classic, medium und still  
Softgetränke und Saftschorlen

Weißweine zur Wahl:

Pinot Blanc Q.b.A. trocken – Biolandweingut Landmann, Tuniberg  
*oder*

Gutedel Q.b.A. trocken – Weingut Hermann Dörflinger, Markgräflerland

Rotwein zur Wahl:

Cabernet Sauvignon, Landwein trocken – Nicolas Napoleon, Frankreich  
*oder*

Chianti Riserva D.O.C. trocken – La Colonata, Italien

Ganter Pils und Radler vom Fass, Ganter Hefeweizen hell,  
dunkel, kristallklar und alkoholfrei aus der Flasche  
Freiburger Pilsener, Naturradler oder alkoholfrei  
Ganter Urtrunk und Fürstenberg Zitrusfrei aus der Flasche

**Preis pro Person: 39,00**



**Getränkepauschale II – groß**

Bad Dürrheimer Mineralwasser classic, medium oder still

Softgetränke und Saftschorlen

Weißweine zur Wahl:

Pinot Blanc Q.b.A. trocken – Biolandweingut Landmann, Tuniberg

*oder*

Gutedel Q.b.A. trocken – Weingut Hermann Dörflinger, Markgräflerland

Rotwein zur Wahl:

Cabernet Sauvignon, Landwein trocken – Nicolas Napoleon, Frankreich

*oder*

Chianti Riserva D.O.C. trocken – La Colonata, Italien

Ganter Pils und Radler vom Fass, Ganter Hefeweizen hell,

dunkel, kristallklar und alkoholfrei aus der Flasche

Freiburger Pilsener, Naturradler oder alkoholfrei

Ganter Urtrunk und Fürstenberg Zitrusfrei aus der Flasche

Eine Runde Espresso, Kaffee oder Digestif nach dem Essen zur Wahl.

Vier verschiedene Cocktails zur Wahl ab 22:00 Uhr (siehe Cocktaillkarte).

**Preis pro Person: 49,00**

## Weinempfehlung

### Sekt

<b>Geldermann Carte Blanche</b>	0,75 l	24,80
<small>Traditionelle Flaschengärung   2 Jahre gereift</small>		
<b>Geldermann Grand Rosé</b>	0,75 l	24,80
<small>Traditionelle Flaschengärung   2 Jahre gereift</small>		

### Weißwein

<b>2019 Pinot Blanc „Guts Schwalbe“ Q.b.A. trocken</b>	0,75 l	17,50
<small>Bioland Weingut Landmann, Baden</small>		
<b>2019 Weißburgunder Q.b.A. trocken</b>	1,0 l	21,50
<small>Weingut Bercher, Baden</small>		
<b>2020 Grauburgunder Q.b.A. trocken</b>	1,0 l	23,50
<small>Weingut Bercher, Baden</small>		
<b>2019 Chardonnay Kabinett trocken</b>	0,75 l	19,00
<small>WG Ihringen, Baden</small>		
<b>2019 Georges Blanc trocken</b>	0,75 l	21,00
<small>Bioweingut Andreas Dilger, Freiburg</small>		

### Roséwein

<b>2020 Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. feinherb</b>	1,0 l	20,00
<small>Weingut Bercher, Burkheim, Baden</small>		
<b>2020 Jeden Tag Saignée Rosé</b>	0,75 l	21,00
<small>Franz Keller, Baden</small>		

### Rotwein

<b>Vegaval Classico, Valdepeñas D.O. trocken</b>	0,75 l	12,00
<small>Bodegas Miguel Calatayudo, Spanien</small>		
<b>2019 Cabernet Sauvignon, Landwein trocken</b>	0,75 l	13,00
<small>Nicolas Napoleon, Frankreich</small>		
<b>2019 Spätburgunder Q.b.A. trocken</b>	1,0 l	19,50
<small>WG Wolfenweiler, Batzenberg</small>		
<b>2019 Chianti Classico DOCG trocken</b>	0,75 l	17,50
<small>PICCINI, Chianti</small>		
<b>2018 Rioja Livor tinto D.O.C. trocken</b>	0,75 l	19,00
<small>Bodegas Viña Ijalba, Spanien</small>		
<b>2018 Infinitum Primitivo trocken</b>	0,75 l	21,00
<small>Torrevento, Puglia IGT, Italien</small>		

*Gaststätte*  
**WALDSEE**

**Cocktailkarte**

<b>Hugo</b> Sekt   Soda   Limette   Minze		<b>7,40</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>4,8</sup> Aperol   Sekt   Soda   Orange		<b>7,40</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet   Schweppes Russian Wild Berry   Himbeere		<b>6,80</b>
<b>Campari Orange/Soda</b> <sup>4,8</sup> Campari   Orangensaft/Soda	4 cl	<b>7,50</b>
<b>Wodka Lemon</b> <sup>3,8</sup> Wodka Gorbatschow   Thomas Henry Bitter Lemon	4 cl	<b>7,50</b>
<b>Moscow Mule</b> Wodka   Thomas Henry Spicy Ginger   Limette	4 cl	<b>7,50</b>
<b>Cuba Libre</b> <sup>1,7</sup> Havana Club 3 años   Coca Cola   Limette	4 cl	<b>7,50</b>
<b>Gin &amp; Tonic</b> <sup>3,8</sup> Finsbury London Dry Gin   Thomas Henry Tonic Water	4 cl	<b>7,50</b>
<b>Gin Mule</b> Finsbury Gin   Thomas Henry Spicy Ginger   Limette	4 cl	<b>7,50</b>
<b>Tequila Sunrise</b> Sierra Tequila silver   Orangensaft   Grenadine	4 cl	<b>8,50</b>
<b>Caipirinha</b> Cachaca   Zucker   Limette	4 cl	<b>8,00</b>
<b>Mojito</b> Weißer Rum   Zucker   Limette   Minze	4 cl	<b>8,00</b>

**Bei einer Auswahl von 4 Stück 1,- € Rabatt pro Cocktail/Longdrink.**

Preisänderungen vorbehalten. Stand: 05/22

*Gaststätte*  
**WALDSEE**

**Extras rund um Ihre Feier**

- Gerne können sie ihren Kuchen selbst mitbringen, wir berechnen eine Kaffeepauschale von 5,50 €. Diese beinhaltet Filterkaffee in Kannen auf dem Tisch, Schoki und Teewasser auf dem Buffet.
- Tischdecken, Weingläser und Eindecken sind in normalem Umfang im Menüpreis enthalten.
- Mundservietten aus Stoff pro Stück (inkl. Reinigung) 1,-
- **Speisen für Kinder**
  - unter 6 Jahren: gratis
  - zwischen 6 und 11 Jahren: 50 % des Buffetpreises
  - oder Kinderessen auf Wunsch
- Sollte der Pavillon am See genutzt werden, können wir Strom, 8 Bänke mit Hussen für 40 Sitzplätze und einen Brauttisch mit 2 Stühlen für € 200,00 bereitstellen
- Sollten Sie Hilfe bei der Technik benötigen, können wir Ihnen einen Veranstaltungstechniker stellen. Dieser wird nach Aufwand mit € 42,-/Stunde berechnet
- Stuhlhussen (inkl. Reinigung) 7,50 €
- Bootsverleih: Pauschale für den ganzen Tag für alle Gäste € 50,- €
- Feiern können Sie bei uns Freitag und Samstag bis 5:00 Uhr

**Kleinigkeiten zum Sektempfang**

- Belegte Brote (Schinken, Salami und Käse) 3 Stk./Person | € 4,80/Person
- Canapés (Lachs, Forellenfilet, Roastbeef und Blauschimmelkäse) 3 Stk./Person | € 6,30/Person
- Hefezopf mit Nussfüllung oder natur 2 Stk./Person | € 2,80
- Laugenbrezel mit Butter € 2,00 und Laugenbrezel natur € 1,60
- Fingerfood € 9,30/Person
  - Datteln im Speckmantel
  - Frischkäse auf Pumpernickel
  - Garnelenspieße
  - Gebackene Miniwraps
  - Rinderhackbällchen
  - Blätterteiggebäck
- Blätterteiggebäck € 5,50/Person
  - Käsestangen
  - Pizzaschnecken
  - Täschchen mit Pute, Lachs, Schinken und Gemüse

**Alle Preise in Euro inkl. Gesetzl. MwSt. und Bedienung.  
Preisänderungen vorbehalten. Stand 05/22.**

*Gaststätte*

---

**WALDSEE**

Notizen:

Waldsee Catering GmbH  
Waldseestraße 84  
79117 Freiburg  
daniel.kern@waldsee-freiburg.de

Geschäftsführer: Olaf Maier  
Sitz der Gesellschaft: Freiburg  
Amtsgericht Freiburg HRB 710100  
USt-ID-Nr: DE 0646442005

Volksbank Freiburg  
IBAN: DE94 6809 0000 0035 6438 00  
BIC: GENODE61FR1