

Gaststätte
WALDSEE

Liebe Gäste,

ein Sprichwort sagt:

„Das Leben soll nicht nur gelebt werden, sondern auch gefeiert.“

Damit auch Sie entspannt mit Spaß und Freude bei uns feiern können, haben wir für Sie eine Bankettmappe mit allen wichtigen Informationen zusammengestellt.

Gerne zeigen wir Ihnen die Location, Möglichkeiten und besprechen bei einem persönlichen Termin Ihre Wünsche und Ideen. Da wir langjährige Erfahrung mit großen Festen haben, versprechen wir eine kreative, individuelle und reibungslose Umsetzung.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Planung und unterstützen Sie jederzeit gerne, damit ihr Fest ein unvergessliches Erlebnis wird.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Waldsee-Team



Gaststätte Waldsee
Waldseestraße 84
79117 Freiburg
Tel.: +49 (0) 761 73688
E-Mail: waldsee@waldsee-freiburg.de
www.waldsee-freiburg.de

Überblick

Für Ihre Feier halten wir in erster Linie unseren Saal bereit.

Hier haben wir an runden Tischen Platz für 90 Personen.

Der angrenzende Außenbereich mit Spielplatz für die Kleinen und überdachter Terrassenfläche lädt zu Sektempfängen, Kaffee und Kuchen oder Grillbuffets ein.

Zusätzlich steht auch immer unser kleines Nebenzimmer bereit. Hier können Kinderbetten oder sonstige Utensilien verschlossen untergebracht werden.

Von 90-160 Personen, nehmen wir ohne Aufpreis auch die Gaststätte zur Reservierung hinzu. Hier öffnen wir dann die großen Saaltüren damit niemand separat sitzt.

Möchten Sie mit ihren Gästen bei schönem Wetter nur auf der Terrasse essen, haben wir hier Platz für etwa 170 Personen.

Unser Saal ist mit einer Bar eingerichtet, die bei ihrem Fest dauerhaft bedient wird.

Für eine Party nach dem Essen steht Ihnen unsere Ton- und Lichtanlage zur Verfügung. Um diese richtig zu bedienen, muss ein Einweisungstermin mit unserem Haustechniker vereinbart werden. technik@waldsee-freiburg.de
Hier können sich auch DJs und Bands alle Informationen zur Technik einholen.

Raummiete 1.400,- €

Diese beinhaltet das Personal bis zum Ende der Feier. Weiße Tischdecken, Papierservietten, Kerzen und eine kleine Blumendeko.

Es besteht auch die Möglichkeit unser Waldsee komplett zu mieten. Das setzt einen Mindestumsatz von 13.000,- € voraus. Bei nicht Erreichen der Summe wird der Restbetrag als Miete fällig.

Zeremonien und besondere Anlässe

Für freie Trauungen stellen wir ihnen 8 Bänke, einen Tisch und 2 Stühle mit weißen Hussen zur Verfügung.

Hier bieten wir die Möglichkeit diese im Pavillon am See zu feiern. Da der Platz sehr eingeschränkt ist können wir nur für ca. 45 Personen Sitzplätze zur Verfügung stellen. Es können auch Gäste auf der Brücke und um den Pavillon stehen.

Zeremonie Pauschale 300,- €



Eine weitere Möglichkeit wäre die untere Terrasse direkt am Waldsee hier haben wir Platz für ca. 140 Personen. Zusätzlich stellen wir einen weißen Pavillon und die Sitzplätze werden mit Stühlen erweitert.

Zeremonie Pauschale 550,- € für 2 Stunden



Vor der Feier

Wir vereinbaren einen Besichtigungstermin an dem wir Ihnen unsere Location, Ausstattung sowie Platzangebote zeigen.

Wenn sie sich sicher sind bei uns zu feiern schicken wir einen Anzahlungsvertrag. Dieser beträgt 1400,- € und wird auf der Rechnung wieder abgezogen.

Für den ersten Eindruck stellen wir hier in der Bankettmappe einige Gestaltungsmöglichkeiten für ihr Menü oder Buffet vor. Unsere Küche hat natürlich weit mehr zu bieten. Daher bitten wir sie ihre Essenswünsche spätestens 8 Wochen vor der Feier mit uns abzusprechen. So können wir individuell auf ihre Wünsche eingehen.

Dekorieren können sie ab 9.00 Uhr. Den Tischplan benötigen wir spätestens 5 Tage im Voraus.

Die Personenzahl, inklusive Alter der Kinder, entnommen vom Tischplan ist die Grundlage zur Rechnungsstellung.

Während der Feier

Wir sorgen für ein unvergessliches und schönes Fest

Bitte beachten Sie die Anleitungen des Personals

Die Musikanlage muss bis 5.00 Uhr abgebaut werden

Wunderkerzen und Konfetti sind **nicht erlaubt**.
Bei Nichteinhaltung wird eine Gebühr von 100,- € erhoben

Nach der Feier

Ihre Dekoration, Reste von Verpackungen, Geschenken, Spiele usw. bitten wir direkt mitzunehmen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wenn wir für die Entsorgung zuständig sind, eine Gebühr von 150,- € erheben müssen.

Liegegebliebenes bewahren wir bis vier Wochen nach der Feier auf.

Die Rechnung senden wir ihnen per Mail oder Post zu

Kosten

Die passenden Weine für ihren Festtag dürfen sie bei uns probieren für 2 Personen ist die Weinprobe gratis. Jede weitere Person wird mit 10,- € berechnet

Für mitgebrachten Wein oder Sekt in der 1 oder 0,75 Liter-Flasche berechnen wir ein Korkgeld von 9,60 € pro Flasche.

Bei mitgebrachtem Schnaps oder Likör berechnen wir ein Korkgeld von 1,- € pro 0.2cl Shoot. **Weitere alkoholische und andere Getränke dürfen nicht mitgebracht werden**

Für mitgebrachte Häppchen zum Sektempfang berechnen wir eine Pauschale von 3,- € pro Gast

Mitgebrachter Kuchen

Hier erheben wir ein Tellergeld von 2,50 € und bauen den Kuchen als Buffet auf. Bei einer Kaffeepauschale von 6,50 € ist das Tellergeld, Kaffee in Thermoskannen auf den Tischen, Tee und Schoki am Buffet bereits enthalten.

Kinder

Essen die Kinder mit den Eltern vom Buffet oder Menü berechnen wir von 6-12 Jahren den ½ Preis unter 6 Jahren sind die Kinder kostenlos.

Wir können auch immer die Kinderkarte anbieten










Gerne beziehen wir die Stühle im Saal mit weißen Hussen. Diese kosten 7,50 € pro Stuhl. Sollte unser Personal mitgebrachte Hussen aufziehen berechnen wir 1,50 € pro Stuhl

Menükarten drucken wir gerne für 3,- € pro Stück

Hier benötigen wir dann einen Text, Logo oder Foto von ihnen

Glasbruch wird mit 4,- € pro Glas in Rechnung gestellt

Kleinigkeiten zum Sektempfang

- Belegte Brote (Schinken, Salami und Käse) 3 Stk./Person 5,80 €
- Canapés (Lachs, Forellenfilet, Roastbeef und Blauschimmelkäse) 3 Stk./Person 7,30 €
- Hefezopf mit Nussfüllung oder Natur  2 Stk./Person 2,70 €
- Laugenbrezel mit Butter  2,00 € und Laugenbrezel natur  1,60 € /Stück
- Frische Obstplatte  3,00 €
- Fingerfood 9,30 €
 - Datteln im Speckmantel
 - Linsensalat mit Wurzelgemüse und Balsamicoessig 
 - Garnelenspieße
 - Wraps gefüllt mit Gemüse , Thunfisch und Geflügel
 - Tofubällchen 
 - Blätterteiggebäck
- Blätterteiggebäck 5,50 €
 - Käsestangen 
 - Pizzaschnecken 
 - Täschchen mit Pute, Speck, Schinken und Gemüse

Die Preise gelten pro Person

Menüvorschläge

Nach Absprache können verschiedene Vorschläge auch als Buffet aufgebaut werden

Salate

Kleiner gemischter Salat  4,80 €

Blattsalat mit Kirschtomaten und Croutons  5,30 €

Blattsalat mit gebackenem Ziegenkäse und Feigensenf  6,80 €

Blattsalat mit Paprikafalaffel und Tomatenhumus  6,80 €

Blattsalat mit Antipasti und paniertem Feta  7,20 €

Suppen

Kraftbrühe oder Gemüsekraftbrühe  mit verschiedenen Einlagen

Flädle, Grießklößchen, Nudeln, Perlgraupen  5,00 €

Badische Hochzeitssuppe 5,20 €


Saisonale Gemüsesuppen (Zubereitung auch Vegan)

Spargel, Bärlauch, Kürbis, Waldpilz, Kräuter. 5,40 €

Gazpacho mit gebratenem Gamba 7,80 €

Vorspeisen

„Waldsee“ kleiner Blattsalat mit Wildschinken, Roastbeef, haubebeiztem Lachs und geräuchertes Forellenfilet Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne 9,50 €

„Waldsee Vegan“ kleiner Blattsalat mit mediterranem Gemüse, Oliventapenade und Tomatenhumus  8,50 €

Rose vom hausgebeizten Lachs an Senf-Honigsoße mit Rucola 7,20 €

Spießchen von Melone und Seranoschinken an Basilikumcreme 8,50 €

Gemüse-Carpaccio mit Wildkräutersalat und Ahorn-Dressing  7,10 €

Mit Honig und Mandeln gratinierter Ziegenkäse an Rucola-Apfelsalat  7,50 €

Zu allen Gerichten reichen wir Steinofenbaguette

Die Preise gelten pro Person.

Hauptgänge

Rosa gebratene Kalbshüfte auf Kräuterrahmsoße 23,50 €

Schweinemedallions im Speckmantel an cremigen Champignons 22,40 €

Hähnchenbrust mit Parmesankruste auf Tomatensoße 21,30 €

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bearnaise und Speckböhnchen 26,80 €

Sauerbraten vom Schwarzwälder Weiderind mit Serviettenknödel 23,50 €


Putenbrust gefüllt mit Kräuterbrät auf Gemüse-Weißweinsauce 22,- €

Würziger Schweinenackenbraten an Bock-Biersauce mit Kartoffelklößen 19,80 €

Zanderfilet in Butter gebraten an Blattspinat 23,50 €


Lachsschnitte mariniert mit Thymian und Honig an Safransauce 24,20 €

Wolfsbarschfilet in Kräuterkruste mit gebackenen Kirschtomaten 24,80 €

Süßkartoffelcurry mit Paprika und Kichererbsen  18,80 €

Auberginen-oder Wirsingröllchen mit Quinoafüllung auf Ratatouille  20,10 €




Hexentaler Tofuschnitte auf Blattspinat mit Pinienkernen  19,10 €

Mit Feta gratiniertes Grillgemüse auf Petersilienkartoffeln  20,30 €

Pfannkuchen mit Champignon-Gemüsefüllung, Rucola und Parmesan  17,20 €

2 Sättigungsbeilagen mit Grillgemüse oder Gemüse vom Markt

zur Wahl auf den Tischen eingestellt:

Hausgemachte Spätzle , Mandelbällchen , Kartoffelgratin , Butterreis ,


Feine Rahmnudeln  oder Gemüse Couscous 


Zu allen Hauptgängen bieten wir Nachservice

Die Preise gelten pro Person

Haben sie andere Wünsche oder ein Lieblingsessen?
Sprechen sie uns an!

Dessert

„Waldsee“ Variation von Mousse au chocolat, Vanilleparfait und Himbeersorbet mit frischen Früchten  8,50 €


Crème Brûlée mit lauwarmen Waldbeeren und Joghurteis  8,50 €


Marcuja- und Himbeersorbet auf frischem Obstsalat mit Tofujoghurt  8,50 €

Nougatparfait mit karamelisierten Äpfeln und Mandel-Crumble  8,50 €


Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schokosoße  6,50 €

Sauerrahmmousse am Südfrüchtecocktail mit dunklem Schokoeis  7,- €

Waldbeersüppchen mit Zabaione gratiniert und Kaffeeis  7,- €

Veganes Mousse au chocolat mit Himbeersorbet  6,50 €

Crepes mit Orangenfüllung in Grand Marnier mit Vanilleeis  7,50 €









Vanille mousse auf gebundenen Heidelbeeren mit Krokanteis  7,50 €

Blaubeerkokoseis auf Melonencarpaccio in Thymian-Ahorndressing  7,50 €

Die Preise gelten pro Person.

Fingerfoodbuffet





Preis pro Person: 32,50 inclusive Dessert





Linsensalat mit Wurzelgemüse und Balsamico 
Tomaten-Mozzarellaspieß 
Geräucherter Lachs auf Frischkäse
Ziegenkäse-Crostini mit Honig und Rosmarin 
Melonensalat mit Schwarzwälder Schinkenröllchen
Wraps gefüllt mit Gemüse , Thunfisch und Geflügel
Canapés mit Roastbeef, Schwarzwälder Schinken,
Hausgebeiztem Lachs und Blauschimmelkäse 
Tofuhackbällchen auf Kartoffel-Olivenpüree 
Geflügel-Ananas-Spieße auf Erdnusssauce
Champignons mit Schafskäse und Rucola gefüllt 
Gebratene Zucchini auf Couscous-Salat 

2erlei aus der Dessertauswahl

Italienisches Buffet

Preis pro Person: 29,50 inclusive Dessert

Salat Caprese (Tomate-Mozzarella) an Balsamico-Dressing 
Parma-Schinken mit Melone
„Tacchino tonnato“ (gekochte Putenbrust an Thunfisch-Kapernsauce)
Hausgemachte Antipasti 
Bauernsalat mit Schafskäse 
Salate der Saison 

Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Parmaschinken
Zweierlei Nudelgerichte (Tortellini & Rigatoni )
dazu Tomatensauce , Gorgonzolasauce  und Sauce Bolognese
Lachs- und Gemüselasagne 

3erlei aus der Dessertauswahl

Badisches Buffet

Preis pro Person: 37,80 inclusive Dessert


Buntes Salatbuffet mit Salaten der Saison 

Deftiger Rindfleischsalat mit Paprika und Gurken

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Roastbeefplatte mit Sauce Remoulade

Schwarzwälder Schinken mit Preiselbeersahne

Gratinierter Ziegenkäse auf Apfelscheiben 

Geschmorte Rinderroulade „Bürgerliche Art“ an Spätburgundersauce

Schweinemedallions im Speckmantel mit cremigen Champignons

Spinatstrudel mit Frischkäse 


Hausgemachte Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Serviettenknödel, Rotkraut und


Gemüse vom Markt 

3erlei aus Dessertauswahl

Grillbuffet Preis pro Person inclusive Salatbuffet, Beilagen und Dessert 12,50 €

Salate der Saison 

Kartoffel - und Nudelsalat 

Caprese (Tomate-Mozzarella) 

Griechischer Salat mit Feta 

Verschiedene Antipasti 

Roastbeef am Stück gegrillt vom Buchenholzsmoker 11,50 €

Kalbshüfte am Stück gegrillt und mild gesmoked 9,- €

Gegrillte Hähnchenbrust an Ahorn-Rosmarin Marinade 8,- €


Würzig marinierte Schweinenackensteaks 6,- €

Putensteaks in Currymarinade 6,50 €


Pullet Pork 6,50 €


Ganzes Spanferkel mit Honig-Rosmarin Marinade (ab 50 Personen) 6,50 €

Lachsfilet mit Thymian-Limetten Marinade aus dem Smoker 11,50 €

Mit Feta gefüllte Tomaten und Champignons 5,20 € 

Mit Ratatouille gefüllte Tomaten und Champignons  5,20 €

Gratinierter Ziegenkäse und Halloumi 7,50 € 

Auberginenröllchen mit Quinoafüllung  7,50 €

Hexentaler Tofuschnitte  6,50 €

Lange Rote 4,50 €

Nürnberger oder Merqueze 5,50 €

Rosmarinkartoffeln 

Gegrilltes Pfannengemüse 

Brotkorb

Vier Dips zur Wahl

Dunkle Bockbiersoße, Pfefferrahmsoße

Paprika-Chilli , Ananas-Curry , Hausgemachte Kräuterbutter , Kräuter-Knoblauch-Quark , Tomatenhumus , Harissa 

3erlei aus Dessertauswahl


Dessertauswahl vom Buffet Preis pro Person/Stück 2,30 €

Mousse au chocolat mit dunkler oder weißer Schokolade 

Mousse au chocolat dunkel 

Panna Cotta mit Himbeermark 

Seiden-Tofucreme mit Himbeermark 

Frischer Obstsalat 

Schwarzwälder im Glas 


Sauerkirschen mit Topfenmousse und Baiser 

Gebundene Waldbeeren mit Vanillesoße 

Apfelkompott mit Mandel-Crumble 


Crème Brûlée 

Maracuja-Sorbet 

Himbeer-Sorbet 

Kaffeeis 

Dunkles Schokoladeneis 

Tiramisu  (ab 20 Personen)

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

Chardonnay Kabinett trocken – Winzergenossenschaft Ihringen

Rotwein zur Wahl:

Cabernet Sauvignon, Landwein trocken – Nicolas Napoleon, Frankreich

oder

Chianti Classico D.O.C.G. trocken – PICCINI, 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

Chardonnay Kabinett trocken – Winzergenossenschaft Ihringen

Rotwein zur Wahl:

Cabernet Sauvignon, Landwein trocken – Nicolas Napoleon, Frankreich

oder

Chianti Classico D.O.C.G. trocken – PICCINI, 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 Cocktailkarte).

Preis pro Person: 49,00

Weinempfehlung

Sekt

Geldermann Carte Blanche	0,75 l	25,80
<small>Traditionelle Flaschengärung 2 Jahre gereift</small>		
Geldermann Grand Rosé	0,75 l	25,80
<small>Traditionelle Flaschengärung 2 Jahre gereift</small>		

Weißwein

2020 Pinot Blanc „Guts Schwalbe“ Q.b.A. trocken	0,75 l	20,00
<small>Bioland Weingut Landmann Tuniberg</small>		
2022 Grauburgunder Q.b.A. trocken	1,0 l	28,00
<small>Weingut Bercher Kaiserstuhl</small>		
2022 Chardonnay Kabinett trocken	0,75 l	20,50
<small>WG Ihringen Kaiserstuhl</small>		
2022 Weißburgunder-Chardonnay Fasskollektion	0,75 l	21,00
<small>Martin Räßle Kaiserstuhl</small>		
2021 Sauvignon Blanc	0,75 l	21,00
<small>Martin Waßmer Markgräflerland</small>		
2021 Mosel Riesling VDP.Gutswein	0,75 l	21,00
<small>Nik Weis, Mosel</small>		

Roséwein

2021 Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. feinherb	1,0 l	24,00
<small>Weingut Bercher, Burkheim, Baden</small>		
2021 Jeden Tag Saignée Rosé	0,75 l	21,00
<small>Franz Keller, Baden</small>		

Rotwein

2020 Cabernet Sauvignon, Landwein trocken	0,75 l	15,50
<small>Nicolas Napoleon, Frankreich</small>		
2020 Spätburgunder Q.b.A. trocken	1,0 l	22,00
<small>WG Wolfenweiler Batzenberg</small>		
2020 Spätburgunder Q.b.A. trocken Fasskollektion	0,75 l	21,00
<small>Martin Räßle Kaiserstuhl</small>		
2020 Chianti Classico DOCG trocken	0,75 l	20,00
<small>PICCINI, Chianti</small>		
2021 Rioja Livor tinto D.O.C. trocken	0,75 l	20,50
<small>Bodegas Viña Ijalba, Spanien</small>		
2020 Infinitum Primitivo trocken	0,75 l	21,00
<small>Torrevento, Puglia IGT, Italien</small>		

Gaststätte
WALDSEE
Cocktailkarte

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

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

Preisänderungen vorbehalten. Stand: 03/23