

Familienfeiern - Pauschalen



Kaffee- und Kuchen

Unsere Torten werden zum größten Teil in unserem Haus selbst zubereitet

Kaffeepauschale pro Person 12,50 € - zuzüglich Kaffee, Tee, Kakao o.ä.

Tortenauswahl

Käse-Sahnetorte	32,00 €
Schwarzwäldertorte (mit Alkohol)	35,00 €
Zitronen-Sahnetorte	32,00 €
Schoko-Sahnetorte	32,00 €
Erdbeer-Sahnetorte	32,00 €
Schoko-Buttercremetorte	45,00 €
Erdbeer-Fruchtort (nicht im Winter)	32,00 €
Pfirsich-Mandarinen-Fruchtort	30,00 €
Himbeer-Fruchtort	32,00 €
Waldbeet-Fruchtort	32,00 €

Außerdem bieten wir Ihnen verschiedene Kuchen an: 23,00 €

- Butterstreusel
- Mohnkuchen und Bienenstich
- Eierschecke und Quarkkuchen
- Pflaumenkuchen, Kirschkuchen, Apfelkuchen
- Schmandkuchen

Für Diabetiker oder „Nicht-Kuchen-Esser“ wählen Sie bitte Canapés mit Schinken, Käse, Salami, Lachs o.ä., pro Stück

1,50 €

Eisbombe

Gern überraschen wir Sie und Ihre Gäste am Abend mit einer Eisbombe mit flambierten Früchten und einem kleinen Feuerwerk.

pro Person 3,50 €



Unsere Buffetvorschläge

Gern bereiten wir Ihnen auch Buffets nach Ihren eigenen Wünschen zu.

Waldblick Buffet Standard - pro Person 25,90 €

Suppentopf nach Wahl

(z.B. Hochzeitssuppe, Tomatensuppe, Waldpilzsuppe, oder Suppe der Saison)

Rinderzunge mit Spargel oder Gemüse

Hähnchenbrust in Rahmchampignons

Wildbraten in Soße - dazu Apfelrotkohl

Zanderfilet gebraten

Grillpfanne (Wildmedaillons, Rinderhüftsteaks, Schnitzel, Würstchen)

Verschiedenes buntes Gemüse - Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Erbsen

Beilagenauswahl - 4 Komponenten (bitte auswählen)

Klöße, Kartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln, Knödel, Bandnudeln, Reis

Kaltes:

Hausgemachte frische Salate mit Waldblick-Dressing

Käseplatte (Schnittkäse, Brie, Blauschimmel, versch. Weichkäse)

Hausgemachter Hackepeter mit saurer Gurke und Zwiebel

Räucherfischplatte

Butter und Brotkorb mit Baguettes

Dekorative Obstplatte

verschiedene kleine Desserts im Glas



Waldblick Buffet Exklusiv - pro Person 33,50 €

Suppentopf nach Wahl

(z.B. Hochzeitssuppe, Tomatensuppe-Basilikumsuppe mit Kräuterklößchen, Saisonsuppe)

Tafelspitz vom Kalbsbraten in feiner Pilzrahmsauce

Gebratene Knoblauchgarnelen auf einem Tomaten-Lauchbett

Barbarie-Entenbrustfilet in leichter Rosmarin-Fruchtsauce

Lachsfilet gebraten an buntem Grillgemüse a la Chef mit Champignons

Hähnchenbrust Tomate/Mozarella

Steakvariationen (Rinderfilet, Rumpsteak, Medaillons vom Schwein, Lammkarree)

Verschiedenes buntes Gemüse - Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Erbsen

Beilagenauswahl 4 Komponenten

Kartoffelklößchen, Drillinge mit Hirtenkäse, Herzoginkartoffeln, gebratene Butterknödel,

Pestonudeln

Kaltes:

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

frische Salate der Saison und Blattsalat mit Olivenöl und Hausdressing

rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Serranoschinken mit Melone und grünen Balsamico-Spargelspitzen

Käseauswahl franz. Käse

Tatar mit Gurke und Zwiebel

Butter und Brotkorb mit Baguettes

Dekorative Obstplatte

Kleine Desserts im Glas und Tiramisu



Gern übernehmen wir die Blumendekoration für Ihre Festtafel je nach Anlass.

Kerzen, Servietten dem Anlass entsprechend - inklusive
Blumendekoration ab 15,00 €

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen Stuhlhussen inkl. farbiger Schleife.
Leihgebühr inkl. Reinigung pro Stück 4,90 €