

## Familienfeiern - Pauschalen



### Kaffee- und Kuchen

Unsere Torten werden zum größten Teil in unserem Haus selbst zubereitet

#### Tortenauswahl

Käse-Sahnetorte	34,00 €
Schwarzwäldertorte (mit Alkohol)	38,00 €
Zitronen-Sahnetorte	34,00 €
Schoko-Sahnetorte	34,00 €
Erdbeer-Sahnetorte	34,00 €
Schoko-Buttercremetorte	48,00 €
Erdbeer-Fruchtort (nicht im Winter)	36,00 €
Pfirsich-Mandarinen-Fruchtort	33,00 €
Himbeer-Fruchtort	35,00 €
Waldbeer-Fruchtort	35,00 €

Außerdem bieten wir Ihnen verschiedene Kuchen an: 29,00 €

- 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

1,90 €

#### 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 Dekoration für Ihre Festtafel je nach Anlass.

Tafel-Dekorationspauschale

- p.P. ab 3,00 € ohne Blumen
- p.P. ab 5,50 € mit Blumenarrangements (bei Hochzeiten)

Die Tafeldekoration enthält: Tischwäsche, Stoffservietten, Tischband, Kerzen und gegebenenfalls Blumen.

Bringen Sie alles selbst mit und wir dekorieren für Sie, berechnen wir Ihnen eine Aufwandspauschale pro Stunde a 15,00 €.

Die Dekoration Ihrer Tafel ist am Tag der Feier vormittags möglich - in Ausnahmefällen am Vortag, wenn die Räumlichkeiten nicht anderweitig vermietet sind.

Sonstiges:

Stuhlhussen inkl. Band in verschiedenen Farben:  
Stehische inkl. Husse cremefarben mit Schleife

5,50 € pro Husse  
10,00 € pro Tisch