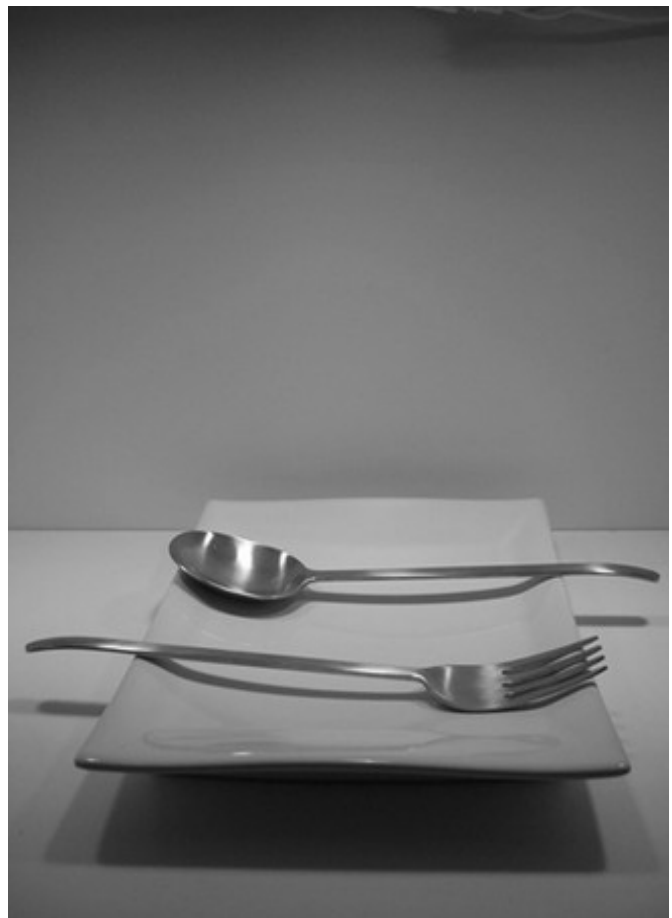


Waldau

GASTHAUS | EVENT



Die Getränkekarte

Durstlöscher für Genießer ohne Alkohol

Mineralwasser Selters „Classic“	0,25 l	2,70 €
Mineralwasser „Exclusiv Still“	0,25 l	2,70 €
Mineralwasser Selters „Classic“	0,75 l	6,90 €
Mineralwasser Selter „Still“	0,75 l	6,90 €
Coca Cola ^(1,3,9)	0,20 l	2,90 €
Coca Cola Light ⁽¹⁹⁾	0,20 l	2,90 €
Coca Cola zero ⁽¹⁹⁾	0,20 l	2,90 €
Fanta ^(1,3)	0,20 l	2,90 €
Sprite ^(1,3)	0,20 l	2,90 €
Thomas Henry Bitter Lemon ^(2,10,20)	0,20 l	3,20 €
Thomas Henry Tonic Water ^(3,20)	0,20 l	3,20 €
Thomas Henry Ginger Ale ^(1,10,20)	0,20 l	3,20 €
Red Bull ^(9,14)	0,25 l	3,00 €
Säfte: Ananas,Apfel,Orange,KiBa,Maracuja und Saftschorlen	0,20 l 0,33 l	3,20 € 3,70 €

Genuss vom Siebträger – Kaffee & Kaffeespezialitäten

Café Crémé ⁽⁹⁾	2,70 €
Espresso ⁽⁹⁾	2,50 €
Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	4,00 €
Cappuccino ^(9,G)	3,20 €
Latte Macchiato ^(9,G)	3,60 €
Großer Milchkaffee ^(9,G)	3,60 €
Tasse Trinkschokolade ^(G)	3,40 €
Tasse Trinkschokolade mit Sahne	3,70 €
Tee Pure Tea Sortiment	3,00 €
Thermoskanne Filterkaffee	14,00 €

Gebrautes vom Fass und aus der Flasche

Peters Kölsch vom Fass	0,25 l	2,90 €
Radeberger Pils vom Fass	0,25 l	2,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen	0,50 l	4,50 €
Schöffelhofer Weizen (<i>kristall/dunkel/alkoholfrei</i>)	0,50 l	4,50 €
Jever fun alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Malzgetränk ⁽²⁾	0,33 l	3,20 €

„Gegorenes“ für Genießer – Wein und Schaumwein

Hausweine

Terra Blanc Grauburgunder	0,20 l	5,90 €
Deutscher Qualitätswein Trocken	0,75 l	21,00 €

Brogstetter, Rheinhessen
**vollmundig, körperreich und fein abgerundet,
die Säure hält sich dezent im Hintergrund**

Terra Noir Portugieser Rosé	0,20 l	5,90 €
Deutscher Qualitätswein Feinherb	0,75 l	21,00 €

Brogstetter, Pfalz
**filigraner und weicher Wein, das Aroma ist fruchtig
nach Süßkirsche und Himbeere**

Merlot	0,20 l	5,90 €
Torresella, Veneto	0,75 l	21,00 €

**charakteristischer Merlot mit exzellentem Bukett und
feinem Aroma italienischer Kräuter**

Weißweine

Chardonnay	0,20 l	5,90 €
Pays d Oc IGP	0,75 l	21,00 €

Sélection Prestige, Frankreich
**zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Frucht aus.
Passt ausgezehnet zu Salaten, Meeresfrüchten und Geflügel
Aroma von Birne und exotischen Früchten**

Pinot Grigio Delle Venezie	0,20 l	6,10 €
San Bebedetto, Veneto	0,75 l	21,50 €

**unkomplizierter Wein mit animierendem Geschmack,
frisch und weich, von wohlbekömmlicher Leichtigkeit, trocken**

Terra Blanc Riesling	0,75 l	26,50 €
----------------------	--------	---------

Deutscher Qualitätswein Feinherb
Brogstetter Rheinhessen
**wunderbar fruchtig, mit feiner Mineralität
unterlegt, pikantes Säurespiel**

Crane White Colombar 0,75 l 26,50 €
Goedverwacht, Südafrika
saftig-frischer und äußerst lebendiger Weißwein trocken und strahlend hell

Weissburgunder 0,75 l 28,50 €
Edition Brogsitter
Deutscher Qualitätswein trocken
ein reintoniger, fruchtiger, vollmundiger Wein mit feinem Schmelz und ausgewogener Struktur

Rosé

Rosé 0,20 l 6,60 €
Qualitätswein Trocken 0,75 l 22,50 €
Weingut Rings, Pfalz
duftet nach Cassis und Erdbeeren, am Gaumen sehr frisch und elegant mit schöner Säure

Rotwein

Candidato Tempranillo 0,20 l 5,90 €
Barrique, Kastilien 0,75 l 21,00 €
drei Monate im Barrique gereift, Bukett von Waldbeeren und Trockenpflaumen

Terra Noir Spätburgunder 0,20 l 6,10 €
Deutscher Qualitätswein Trocken 0,75 l 21,50 €
Brogsitter Rheinhessen
leuchtend-rubinroter Wein mit einem an Beeren erinnerndes Bukett

Cabernet Sauvignon 0,75 l 26,50 €
Sélection Prestige
Bouchard Aîné, Languedoc
tiefrote Farbe, ausgewogener, runder Geschmack Bukett nach schwarzer Johannisbeere

Cabernet Sauvignon 0,75 l 26,50 €
Vina Valdivieso, Chile
tiefdunkler Wein mit viel Struktur und ein an üppige Beerenfrucht erinnerndes Bukett

Prim Ahr Cuvée 0,75 l 29,50 €
Deutscher Qualitätswein Trocken
Brogsitter Ahr
rubinrote Farbe mit schimmernden Reflexen, im Bukett frische Nuance schwarzer Beerenfrucht

Sekt

Brogsitter Secco 0,10 4,20 €

Deutscher Perlwein ,trocken 0,75 26,00 €

Brogsitter Privatkellerei

**prickelndes Geschmackserlebniss mit feiner Perlage
und klarem, reitönigem Charakte**

Cabinett Dry 0,75 29,00 €

Weißsekt ,trocken

Brogsitter Privatkellerei

**frisch-prickelnder mit einem an Zitrusfrüchte
und Äpfeln erinnerndem Bukett**

Chardonnay Brut 0,75 33,00 €

Rebsortensekt

Brogsitter Privatkellerei

**bestechende Klarheit und Farbe, feinstes Mousseux
vollendet im Geschmack**

Aperitifs

Sherry / Martini 5 cl 3,70 €

Sekt Hausmarke 0,10 l 4,20 €

Hugo Sekt ,Minze, Limette, Holunderblütensirup 0,20 l 6,90 €

Aperol Spritz Sekt mit Aperol-Likör 0,20 l 6,90 €

Campari Orange Campari mit Orangensaft 0,20 l 6,50 €

Campari Soda Campari mit Soda 0,20 l 6,50 €

IPANEMA - Alkoholfrei frischer Ingwer, Gingerale, brauner Zucker 0,20 l 6,90 €

Gin-Tonic Gin 5 cl, Tonic Water¹⁹ 0,25 l 7,90 €

Wodka-Lemon Wodka, Bitter Lemon¹ 0,20 l 7,30 €

Lillet Vive Lillet, Tonic Water¹⁹, Gurke, Pfefferminze 0,20 l 7,30 €

Lillet Wild Berry Lillet Weinlikör, Schweppes Wild Berry ¹⁹ 0,20 l 5,90 €

Jägermeister-Tonic¹⁹ 0,20 l 5,90 €

Jägermeister-Cola^{1,4,18} 0,20 l 5,90 €

Spirituosen

Grappa di Prosecco	2 cl	4,20 €
Grappa di Chardonnay	2 cl	4,20 €
Jack Daniels Honey	2 cl	3,90 €
Jack Daniels	2 cl	3,90 €
Johnnie Walker Black Label	2 cl	4,20 €
Hennessy V.S., Cognac	2 cl	4,20 €
Ballantines	2 cl	4,20 €
Jim Beam Bourbon	2 cl	4,20 €
Chivas	2 cl	5,20 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,60 €
Linie Aquavit	2 cl	3,60 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	3,60 €
Schladerer Obstwasser	2 cl	4,20 €
Schludere Williams Christ	2 cl	4,20 €
Fruchtgeist	2 cl	3,60 €
Lillet Rosé <i>Weinlikör</i>	2 cl	4,20 €
Ramazotti	4 cl	4,80 €
Ramazotti Rose´	4 cl	4,80 €
Averna	4 cl	4,80 €
Jägermeister	4 cl	4,80 €
Baileys	2 cl	3,60 €

Wodka

Absolut	4 cl	5,10 €
Smirnhoff	4cl	4,80 €

Gin

Tanquerai No. 10	2 cl	4,20 €
Bombay Sapphire	2 cl	4,50 €

Sambuca	2 cl	2,80 €
Tequila silver	2 cl	3,80 €
Tequila gold	2 cl	3,80 €
Ouzo	2 cl	2,80 €

Unsere Preise sind Endpreise, einschließlich Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.

Unsere Buffetvariationen

Unsere Buffets bieten wir ab 25 vollzahlenden Personen an!

Lunchbuffet No1

Vorspeisen

Gourmetsalate & knackige Gartensalate mit diversen Dressings
Ofenwarme Brotauswahl

Hauptgänge

Hüftgeschnetztes mit Pfifferlingen in Rahmsauce
Putenroulade mit Broccolifüllung & Tomaten-Kräutersauce
Saftiger Spießbraten mit Zwiebelsauce
Lachspiccolino mit Limonenbittersauce
Zucchinigemüse & grüne Bandnudeln
Butterschupfnudeln & Speckrosenkohl
Kräuterpenne & Ratatouillegemüse

Dessert

Verschiedene Mousse & gefüllte Pfannekuchen
Waldbeergrütze & Blechkuchen
Frischobstsalat

30,50 € / Pers. / Businessangebot bis 15.00 Uhr

Lunchbuffet No2

Vorspeisen

Gourmetsalate & knackige Gartensalate mit diversen Dressings
Ofenwarme Brotauswahl

Hauptgänge

Sautiertes Rotbarschfilet mit Weißweinsauce
Piccata vom Truthahn & Sauce Pesto
Gemüsemedaillons in Käse-Eihülle
Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone & Karpfen
Zucchinigemüse & grüne Bandnudeln
Blattspinat & Kräuterreis
Butterschupfnudeln & Pommes Frites
Kleine Butterkartoffeln & Ratatouillegemüse

Dessert

Verschiedene Mousse & Milchreis
TiramiSu & Blechkuchen
Frischobstsalat

30,50 € / Pers. / Businessangebot bis 15.00 Uhr

Waldau
GASTHAUS | EVENT

Lunchbuffet No3

Vorspeisen

Gourmetsalate & knackige Gartensalate mit diversen Dressings
Ofenwarme Brotauswahl

Hauptgänge

Zander auf Wurzelgemüse
Gemüselasagne
Eierpfannekuchen gefüllt mit Broccoli & Tomaten in Buttersauce
Geschnetzelter Rinderbug mit grünem Pfeffer in Rahmsauce
Rahmlauch & Kartoffelgnocci
Gratinierte Kartoffeln & Paprika-Maisgemüse
Butterreis & Romanesco
Kräuterpenne & Ratatouillegemüse

Dessert

Verschiedene Mousse & gefüllte Pfannekuchen
Schwedischer Mandelkuchen & Vanillepudding
Frischobstsalat

30,50 € / Pers. / Businessangebot bis 15.00 Uhr

Buffet Waldau

Vorspeisen

Verschiedene Antipasti
Geflügelvariationen mit Sauce Cumberland
Tomate & Mozzarella mit Basilikum
Melonenspalten mit Seranoschinken
Marinierte Artischockenherzen
Gourmetsalate & knackige Gartensalate mit diversen Dressings
Ofenwarme Brotauswahl

Hauptgänge

Sautiertes Rotbarschfilet mit Weißweinsauce
Rinderhüftbraten in Barolossauce
Geschnetzelter Putenbrust mit exotischen Früchten in Curryrahmsauce
Gemüselasagne
Zucchini Gemüse & grüne Bandnudeln
Blattspinat & Kräuterreis
Kleine Butterkartoffeln & Ratatouillegemüse

Dessert

Frischer Obstsalat
Verschiedene Mousses
Rote Grütze mit Vanillesauce

37,00 € / Pers.

Waldau
GASTHAUS | EVENT

Dacapo Buffet

Vorspeise

Antipasti-Auswahl
Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich
Geflügelvariationen mit Cumberlandsauce
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Melonenschiffchen mit Schinken
Roastbeef mit Remoulade
Gourmetsalate & gartenfrische Salate mit Dressings
Brotkorb mit Quarktöpfchen

Suppe

Tagessuppe

Hauptgang

Lammkeule mit Thymiansauce
Putenbrust mit Sauce Béarnaise
Gegrillte Jungschweinskeule mit Pfefferrahmsauce
Pochiertes Lachsfilet in Riesling-Kräutersauce
Verschiedene Gemüse & Kartoffelbeilagen

Dessert

Tiramisu
Frischer Obstsalat
Verschiedene Mousse
Rote Grütze mit Vanillesauce
Eiscreme

41,00 € / Pers.

Waldau Premiumbuffet

Vorspeise

Ganzer pochierter Salm mit Honig-Senfdillcreme
Verschiedene Sushi & Sashimi mit Sojacream
Gebackene marinierte Auberginen, Zucchini,
Champignons & Paprika mit Dips
Fleischtomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
Marinierte Hähnchentaler auf eingelegten Tomaten
Kross gebratene Entenbrust auf Mango mit Sauce Cumberland
Mild gebeizter Gravedlachs mit Meerrettichsahne
Gourmetsalate & gartenfrische Salate mit Dressings
Artischockenherzen in Pesto | Brotkorb mit Quarktöpfchen

Suppe

Rahmsuppe von Pfifferlingen

Waldau
GASTHAUS | EVENT

Hauptgang

Lammkeule mit Thymiansauce
Putenbrust mit Sauce Béarnaise
Gegrillte Jungschweinskeule mit Pfefferrahmsauce
Rinderhüfte – rosa gebraten mit Rosmarinjus
Pochiertes Lachsfilet in Riesling-Kräutersauce
Verschiedene Gemüse & Kartoffelbeilagen

Dessert

Tiramisu & gefüllte Pfannekuchen
Frischer Obstsalat & Fingerobst
Mousse von heller & dunkler Schokolade
Honig- Mascaponecreme mit frischen Waldbeeren
Beerenkompott mit Vanillesauce, Eiscreme

45,50 € / Pers.

Waldau Premiumbuffet plus

Vorspeise

Mild geräucherter, schottischer Lachs mit Kaviarcroustarden & Dijonsenföll
Variationen von der Bachforelle mit Meerrettichrahm
ganzer gedünsteter Salf auf Gemüsebett
Medaillons vom Damhirschrücken mit Preiselbeersahne
Fleischtomate & Mozzarella mit frischem Basilikum
Kranz von thailändischen Riesengarnelen auf eingelegten Muscheln
Marinierte Paprikarauten & sautierte Hähnchenfilets
verschiedene Pasteten & Edelterrinen mit Dips
Frühlings Salatbouquet mit Frenchdressing und Feinkostsalate

Suppe

Rahmsuppe von Waldpilzen mit Weißbrotcrouçons

Hauptgang

Kross gebratener Riesenputer mit Orangenjus, Serviettenknödel & Wirsing
Geschmorte Lammschaxen in Rosmarinsauce, Gnocchis & Apfelrotkohl
Rosa gebratene Entenbrust mit Kräuterschupfnudeln & Speckrosenkohl
das Beste vom Rind in Pfefferrahmsauce,
gratinierte Kartoffeln & Champion-Lauchgemüse
gebratenes Lachs- & Zanderfilet mit Pinienreis & Blattspinat

Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat mit Maraschino
Mousse von heller & dunkler Schokolade
Zitronen- & Cassissorbet mit Amarenakirschen
Kaiserschmarrn mit heißen Sauerkirschen
verschiedene Hart- & Rohmilchkäse mit Grissinis

51,00 € / Pers.

Waldau
GASTHAUS | EVENT

Waldau BBQ-Buffer

Vorspeisen

Gartenfrische Blattsalate mit
Tomate, Gurke, Thunfisch & verschiedenen Dressings
Kartoffelsalat, Krautsalat
Fleischtomate und Mozzarella
Gemischte Brotsorten & Partybrötchen im Korb

Hauptgang

Verschiedene Sorten Fleisch von Schwein,
Rind & Geflügel | roh & pikant eingelegt
Nürnberger Rostbratwürstchen (für Kinder)
Gegrilltes Gemüse: z.B.: Paprika rot & gelb,
Auberginen, Zucchini, Champignons, Maiskolben
kleine Brätlinge mit Sour Cream
verschiedene Dips

36,00 € / Pers.

Unsere Fingerfood oder Flyingbuffets

Fingerfood-Buffer No1

angerichtet in Porzellanschälchen

Vorspeise

Kirschtomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum
Tortillaroulade mit Rauchlachs & Honigsenfdill
Kleine Rosmarinfrikadellen auf Ratatouillesalat
Salat von der Pute in fruchtiger Currysauce

Hauptgang

Buttergnocchi in Gorgonzolasauce mit Paprikagemüse
Piccolino vom Lachs an Risotto & Blattspinat
Kalbsfleischwürfel in Altbiersauce mit Miniknödeln

Dessert

Mini-Gugelhupf auf marinierten Zwetschgen
Mousse von heller & dunkler Schokolade
Frischobstsalat

36,00 € / Pers.

(bei der Berechnung gehen wir von insgesamt -6- Teilen / Person aus)

Waldau
GASTHAUS | EVENT

Fingerfood-Buffer No2

angerichtet in Porzellanschälchen

Vorspeise

Marinierter grüner Stangenspargel mit Flusskrebsfleisch
Gebackene eingelegte Zucchini, Aubergine, Champignon & Tomate
Kross gebratene Hähnchentaler & Waldbeeren in Pesto
Salat von Fetakäse, Oliven & Tomate in Weißweinvinaigrette

Hauptgang

Putenroulade mit Broccoli gefüllt,
Frischkäsesauce & kleine Kartoffeln
Ragout von frischen Pfifferlingen & Champignons mit Knopfsplätzle
Rheinische Sauerbratenwürfel in Pumpernickelsauce & Serviettenknödel

Dessert

Frischobstsalat
Waldbeergrütze & Vanillerahm
Kaiserschmarrn mit Kirschen

38,50 € / Pers.

(bei der Berechnung gehen wir von insgesamt -6- Teilen / Person aus)

Fingerfood-Buffer No3

angerichtet in Porzellanschälchen

Vorspeise

Sushivariationen mit Dips
Copa di Parma mit gelben Melonenkugeln
Salat von Couscous & Paprika mit Hähnchenpraline
Mangoldroulade mit Tomatenfüllung auf Kräuterjoghurt

Hauptgang

Geschmelzte Gemüsemautaschen auf Basilikum-Frischkäse-Sauce
Minischnitzel „Wiener Art“ auf lauwarmem Kartoffel- Gurken-Salat
Lachswürfel im Sesammantel auf Blattspinat, Estragonsauce & Risotto

Dessert

Tiramisu auf Amaretto-Schoko-Sauce
Joghurteiscreme an Orangensalat mit gerösteten Pinienkernen
Erdbeer-Gazpacho mit Joghurt

38,50 € / Pers.

(bei der Berechnung gehen wir von insgesamt -6- Teilen / Person aus)

Waldau
GASTHAUS | EVENT

Unsere Fingerfood – Auswahl

Canapés

ausgestochene Weißbrotscheiben, gebuttert & belegt mit

- gebeiztem Lachs & Senf – Dill – Sauce
- Terrine von Edelfischen
- Ei, Garnele & Zitronenmayonnaise
- Schweinefiletbraten, Senf-Dip & Cornichon
- Parmaschinken & Melonenkügelchen, gespießt
- rosa gebratenem Roastbeef & Remouladen-Dip
- Hähnchenbrust, Currysauce & Mandarinschnitz
- Radicchio, Tortenbrie & Weintraube
- Pumpernickeltaler mit Kräuterfrischkäse & schwarzer Olive

3,60 € / St.

(als Aperitif empfehlen wir Ihnen insgesamt -5- Teile / Person)

Partybrötchen

*kleines Partybrötchen, gebuttert,
schön garniert mit kleinem Salatblatt & belegt mit*

- geräuchertem Forellenfilet
- Räucherlachs
- Hähnchenbrust & frischem Obst
- Mailänder Salami
- Schwarzwälder Schinken
- Lachsschinken
- Strauchtomate & Mozzarella
- Blauschimmelkäse
- Camembert

3,60 € / St.

(als Aperitif empfehlen wir Ihnen insgesamt -5- Teile / Person)

Fingerfood / Kalt

- Ruccolasalat mit gerösteten Pinienkernen in Balsamico
- Grüner Stangenspargel mit mariniertem Krebsfleisch
- Gebackene eingelegte Auberginen, Zucchini & Tomaten
- Kirschtomaten & Mozzarella mit frischem Basilikum
- Sushivariationen mit Dips
- Tartar von Rauchlachs auf Pumpernickel.
- In Pesto marinierte Poulardentaler mit Mangospalten
- Tortillaroulade mit Rauchlachs & Honigsenfdill
- Copa di Parma mit gelben Melonenkugeln
- Croustaden gefüllt mit Shrimpscocktail
- Williamsbirne gefüllt mit Roquefortcreme
- Hausgemachte Tafelspitzsülze an Konfit mit roten Zwiebeln
- Kleine Rosmarinfrikadelle auf knackigem Ratatouillesalat
- Orangenmuffin mit geräucherter Entenbrust & Preiselbeeren
- Fetakäse in Blätterteig

Waldau
GASTHAUS | EVENT

- Gebeizter Lachs auf Nussbrot mit Senf-Dill-Creme
- Herzhafte Windbeutel gefüllt mit Lachstatar
- Herzhafte Windbeutel gefüllt mit Poularden-Mangokonfit
- Meatballs mit Chilisauce
- Exotische Schweinemedallions
- Matjestatar auf Pumpernickel

4,60 € / St.

Fingerfood / Warm

- Sate-Spieße mit Erdnussbutter
- Zucchini & Blumenkohl im Backteig
- Graupenrisotto mit gebratenen Austernpilzen
- Kartoffel-Sauerkrautrösti mit Schnittlauchcremefraiche
- Scampi im Knuspermantel mit Honigsenfdill
- Bruschetta mit Pesto & Mozzarella
- Lachswürfel an Senf-Dill-Sauce
- Mini-Saltimbocca
- Scampi im Knuspermantel mit Honigsenfdill
- Scampispießchen
- Geschmelzte Ruccolamaultasche auf Basilikumfrischkäsedip
- Filetspießchen vom Schwein
- Yakitori-Hähnchen auf Curry-Rosinenreis mit gerösteten Cashewnüssen
- Mini-Quiche
- Rostbratwürstchen mit süßem Senf
- Broccoli-Quiche
- Feta im Blätterteig
- Minischnitzel „Wiener Art“ auf lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat

4,90 € / St.

Fingerfood / Dessert

- Apfel- & Birnentartelette
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Tiramisu mit Amaretto-Schoko-Sauce
- Frische Waldbeeren auf Honigmascarpone
- Mini-Gugelhupf mit marinierten Pflaumen
- Mousse von heller & dunkler Schokolade
- Pumpernickeltaler mit Tête de Moine & Feigensenf
- Schoko- & Vanillewindbeutel
- Exotisches Fingerobst
- Weinschaumcreme
- Kleiner Gugelhupf
- Petit Fours

4,30 € / St.

Waldau
GASTHAUS | EVENT

Unsere Menü – Auswahl

Menü No1

Rahmsuppe von Pfifferlingen mit Blätterteiggemüseschnecke

Maispouardenbrust auf Thymiansauce
umlegt mit buttergeschwenkten Marktgemüsen und Blinis

Cocosmousse in der Schokoladenkapsel
mit exotischen Früchten umlegt

32,50 € / Pers.

Menü No2

Cappuccino von Kräuterfrischkäse
mit Pumpernickelstreuseln

Tafelspitz auf knackigem Wurzelgemüsen
mit Meerrettichsauce und Schnittlauchkartoffeln

Parfümierte Waldbeeren im Waffelkorbchen
mit Joghurtmousse

35,00 € / Pers.

Menü No3

Hausgemachte Tafelspitzsülze an Konfit von roten Zwiebeln
mit Rukkolasalat in Walnussvinaigrette

Sautierte Lachstranche auf Limonenweißweinsauce
mit Sesamrisotto und Blattspinat

Mousse von heller und dunkler Schokolade im Glaszylinder
mit frischen Erdbeeren

37,50 € / Pers.

Waldau
GASTHAUS | EVENT

Menü No4

Jahreszeitliches Salatvariationen mit gebratenen Waldpilzen
in Balsamico-Olivenöldressing

Medaillons vom Truthahn in Parmesan-Eihülle auf knackigem
Ratatouillegemüse und Basilikumgnocchi

Topfenterrine mit Palatschinken auf Holundersauce

39,00 € / Pers.

Menü No5

Komposition von Sommersalaten
mit sautierten Scampi in Himbeervinaigrette

Rosa gebratene Entenbrust auf Orangenconfit
mit gratinierten Kartoffeln
Brokkoli mit Mandelbutter

Gratin von Feigen und Mango mit Walnusseis

41,00 € / Pers.

Menü No6

Bunte Blattsalate mit Parmesandressing, gehobeltem Manchegokäse,
frischen Feigen und getrockneten Tomaten

Rindermedaillons auf Steinpilz-Pfifferling-Gemüse,
Valpolicellajus und Kartoffelschupfnudeln

Gratin von Mango und Äpfeln mit Vanillerahmeis

43,00 € / Pers.

Menü No7

Gegrilltes Zanderfilet auf jungem Mango-Spinatsalat
mit milder Chilivinaigrette

Rosa gebratener Lammrücken auf Barolo-Kirschsauce
mit Bandnudeln und marinierten Zucchinischeiben

Limonen- Buttermilchmousse mit lauwarmem Zwetschgenkompott

46,00 € / Pers.

Waldau
GASTHAUS | EVENT

Die auf der Karte angebotenen Speisen und Getränke enthalten die aufgrund des Lebensmittelrechts zugelassenen kennzeichnungspflichtigen Stoffe:
1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoffen 3 = mit Antioxidationsmitteln 4 = mit Geschmacksverstärker 5 = geschwefelt 6 = geschwärzt 7 = mit Phosphat 8 = mit Milcheiweiß 9 = koffeinhaltig 10 = chininhaltig 11 = mit Süßungsmitteln 12 = enthält eine Phenylalaninquelle 13 = gewachst 14 = mit Taurin 15 = hergestellt unter mit verwendung von Pflanzenöl aus genetisch verändertem Soja 16 = mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz 17 = mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel 18 = mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig 19 = mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle 20 = Säuerungsmittel

Allergene: A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Ei D = Fisch E = Erdnuss F = Soja G = Milch, Laktose H = Schalenfrüchte L = Sellerie M = Senf N = Sesam O = Sulfite P = Lupine R = Weichtiere

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Dacapo Service GmbH

An der Waldau 50
D – 53127 Bonn

Fon : +49 (0)228. 20 727 000

Fax : +49 (0)228

eMail : info@waldau-restaurant.de

I. a) Der vom Auftraggeber angegebene Leistungsumfang gilt hinsichtlich Speisen- & Getränkefolge, Personenanzahl, Dekorationswunsch, sowie Beginn & Ende der Veranstaltung mit Unterschrift des Auftraggebers als verbindlich vereinbart.

b) Der Auftragnehmer behält sich vor, in der Menüzusammenstellung eine Änderung für den Fall vorzunehmen, dass aus Gründen, die nicht vom Auftragnehmer, seinen gesetzlichen Vertretern & Erfüllungsgehilfen zu vertreten sind, - Teile des Menüs durch andere gleichwertige Speisen oder Getränke ersetzt werden müssen. Hierbei ist darauf zu achten, dass das Ersatzprodukt dem Charakter des ersetzten Produktes möglichst nahe kommt.

c) Sollte die notwendige Ersatzbeschaffung beim Wareneinsatz eine Kostensteigerung von mehr als 5 % bedingen, wird der die 5 % übersteigende Kostenanteil auf den vereinbarten Preis aufgerechnet.

II. a) Der durch den Auftraggeber angegebene & durch Unterschrift bestätigte Leistungsumfang dient als Berechnungsgrundlage. Mehrungen im Leistungsumfang & der Getränkeumsatz werden nach dem tatsächlichen Anfall in Rechnung gestellt.

b) Über geringfügige Schwankungen (bis zu 10%) in der Anzahl der zu bewirtenden Gäste ist spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn der Auftragnehmer schriftlich zu informieren.

c) Veranstaltungen mit mehr als -30- Personen: Bei einer Reduzierung der Personenanzahl um mehr als 10 % bzw. einer Stornierung des Auftrages später als 14 Tage ist der Auftragnehmer berechtigt, 50 % des sich aus der Bestellung ergebenden Menüpreises bzw. 50 % des sich aus der Reduzierung der Personenanzahl ergebenden Minderumsatz in Rechnung zu stellen.

d) Die Geltendmachung weiterer Schadensersatzansprüche des Auftragnehmers gegen Nachweis bleibt hiervon unberührt. Dem Auftraggeber bleibt vorbehalten nachzuweisen, es sei kein Schaden oder ein erheblich geringerer Schaden als die Pauschale entstanden.

e) Bei einer erheblichen Reduzierung der Personenanzahl (>20 %) behält sich der Auftragnehmer vor, die auf der Basis der ursprünglichen Personenanzahl ausgewählten Tische oder Räume zu ändern & die Gäste anderweitig zu platzieren. Der Auftragnehmer wird bemüht sein, den Platzierungswünschen des Bestellers, soweit wie möglich, entgegen zu kommen.

Waldau
GASTHAUS | EVENT

III. a) Für den Fall, dass der Auftrag nicht vom Auftraggeber selbst oder dem gesetzlichen Vertreter des Auftraggebers erteilt wird, erklärt der Auftraggeber mit seiner Unterschrift unter den Auftrag, hierzu vom Auftraggeber ermächtigt zu sein.

Vertragspartner des Restaurant DACAPO & damit Rechnungsadressat bleibt der Auftraggeber, auch für den Fall, dass der Auftrag im Rahmen einer Gesamtdienstleistung für einen Dritten erfolgt.

IV. a) Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig. Folgende Zahlungsweisen werden vom Auftragnehmer akzeptiert: Barzahlung am Veranstaltungstag, Bezahlung mittels EC-Karte am Veranstaltungstag, Bezahlung per Banküberweisung nach Rechnungsstellung innerhalb von acht Tagen nach Erhalt der Rechnung. Eine andere Zahlungsweise ist schriftlich vor Durchführung der Veranstaltung zu vereinbaren.

b) Grundsätzlich wird vom Auftragnehmer keine Vorauszahlung vom Auftraggeber verlangt, sofern dieser eine Rechnungsanschrift im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland besitzt.

b) Bei Auftraggebern, auf die dies nicht zutrifft, ist die Bezahlung der Speisenbestellung bis acht Tage vor Veranstaltungsbeginn zu leisten. Der Auftragnehmer ist berechtigt, die Durchführung der Veranstaltung abzulehnen, falls die Vorauszahlung nicht geleistet wird. Bei der Zahlungsanweisung sind das Datum & der Name der Veranstaltung anzugeben.

c) Die Schlussrechnung ist am Ende der Veranstaltung zur Zahlung fällig. Eine andere Zahlungsweise ist schriftlich vor Durchführung der Veranstaltung zu vereinbaren.

Mündliche Nebenabreden bedürfen für ihre Wirksamkeit der schriftlichen Bestätigung. Die Durchführung des Auftrages erfolgt ausschließlich zu den AGB des Auftragnehmers.

V. a) Schadensersatzansprüche des Auftraggebers sind ausgeschlossen, soweit nachfolgend nichts anderes bestimmt ist. Der vorstehende Haftungsausschluss gilt auch zugunsten der gesetzlichen Vertreter & Erfüllungsgehilfen des Auftragnehmers, sofern der Auftraggeber Ansprüche gegen diese geltend macht.

b) Vom vorgenannten Haftungsausschluss ausgenommen sind Schadensersatzansprüche aufgrund & einer Verletzung des Lebens, des Körpers, der Gesundheit & Schadensersatzansprüche aus der Verletzung wesentlicher Vertragspflichten. Wesentliche Vertragspflichten sind solche, deren Erfüllung zur Erreichung des Ziels des Vertrags notwendig ist. Von dem Haftungsausschluss ebenfalls ausgenommen ist die Haftung für Schäden, die auf einer vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Pflichtverletzung des Auftragnehmers, seiner gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen beruhen. Vorschriften des Produkthaftungsgesetzes (ProdHaftG) bleiben unberührt.

VI. a) Die Abtretung oder Verpfändung von Ansprüchen oder Rechten des Auftraggebers gegenüber dem Auftragnehmer ist ausgeschlossen, sofern der Auftragnehmer nicht schriftlich zustimmt. Zur Zustimmung ist der Auftragnehmer nur verpflichtet, wenn der Auftraggeber ein berechtigtes Interesse an der Abtretung oder Verpfändung nachweist.

VII. Ein Aufrechnungsrecht des Auftraggebers besteht nur, wenn seine zur Aufrechnung gestellte Forderung rechtskräftig festgestellt wurde oder unbestritten ist.

VIII. a) Auf die vertraglichen Beziehungen zwischen dem Auftragnehmer & dem Auftraggeber findet ausschließlich das Recht der Bundesrepublik Deutschland Anwendung.

b) Gerichtsstand für alle Streitigkeiten aus dem Vertragsverhältnis zwischen dem Auftragnehmer & dem Auftraggeber ist Bonn.

IX. Salvatorische Klausel: Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, wird davon die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die Parteien verpflichten sich, anstelle einer unwirksamen Bestimmung eine dieser möglichst nahekommende wirksame Regelung zu treffen.