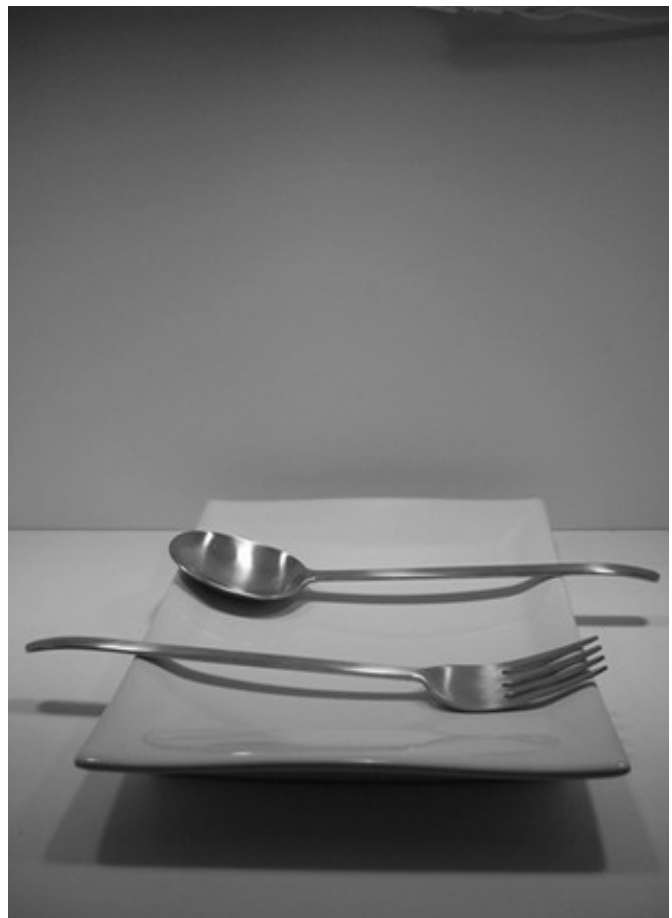


# Waldau

GASTHAUS | EVENT



# Die Getränkekarte

## Durstlöscher für Genießer ohne Alkohol

Mineralwasser Selters „Classic“	0,25 l	2,90 €
Mineralwasser „Exclusiv Still“	0,25 l	2,90 €
Mineralwasser Selters „Classic“	0,75 l	7,50 €
Mineralwasser Selter „Still“	0,75 l	7,50 €
Coca Cola <sup>(1,3,9)</sup>	0,20 l	2,90 €
Coca Cola Light <sup>(19)</sup>	0,20 l	2,90 €
Coca Cola zero <sup>(19)</sup>	0,20 l	2,90 €
Fanta <sup>(1,3)</sup>	0,20 l	2,90 €
Sprite <sup>(1,3)</sup>	0,20 l	2,90 €
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>(2,10,20)</sup>	0,20 l	3,20 €
Thomas Henry Tonic Water <sup>(3,20)</sup>	0,20 l	3,20 €
Thomas Henry Ginger Ale <sup>(1,10,20)</sup>	0,20 l	3,20 €
Red Bull <sup>(9,14)</sup>	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 <sup>(9)</sup>	2,90 €
Espresso <sup>(9)</sup>	2,70 €
Doppelter Espresso <sup>(9)</sup>	4,00 €
Cappuccino <sup>(9,G)</sup>	3,40 €
Latte Macchiato <sup>(9,G)</sup>	3,80 €
Großer Milchkaffee <sup>(9,G)</sup>	3,80 €
Tasse Trinkschokolade <sup>(G)</sup>	3,60 €
Tasse Trinkschokolade mit Sahne	3,90 €
Tee Pure Tea Sortiment	3,20 €
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 <sup>(2)</sup>	0,33 l	3,20 €

## „Gegorenes“ für Genießer – Wein und Schaumwein

### Hausweine

Terra Blanc Grauburgunder	0,20 l	6,50 €
Deutscher Qualitätswein Trocken	0,75 l	22,00 €

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

Terra Noir Portugieser Rosé	0,20 l	6,50 €
Deutscher Qualitätswein Feinherb	0,75 l	22,00 €

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

Merlot	0,20 l	6,50 €
Torresella, Veneto	0,75 l	22,00 €

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

### Weißweine

Chardonnay	0,20 l	6,70 €
Pays d Oc IGP	0,75 l	22,50 €

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	6,70 €
San Bebedetto, Veneto	0,75 l	22,50 €

**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 6,70 €  
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 6,70 €  
Barrique, Kastilien 0,75 l 22,50 €  
**drei Monate im Barrique gereift, Bukett von Waldbeeren und Trockenpflaumen**

Terra Noir Spätburgunder 0,20 l 6,70 €  
Deutscher Qualitätswein Trocken 0,75 l 22,50 €  
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

Brogssitter Secco	0,10	4,50 €
Deutscher Perlwein ,trocken	0,75	27,50 €

Brogssitter Privatkellerei

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

Cabinett Dry	0,75	29,00 €
--------------	------	---------

Weißsekt ,trocken

Brogssitter Privatkellerei

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

Chardonnay Brut	0,75	33,00 €
-----------------	------	---------

Rebsortensekt

Brogssitter 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 Water <sup>19</sup>	0,25 l	7,90 €
-----------------------------------------------	--------	--------

Wodka-Lemon Wodka, Bitter Lemon <sup>1</sup>	0,20 l	7,30 €
----------------------------------------------	--------	--------

Lillet Vive Lillet, Tonic Water <sup>19</sup> , Gurke, Pfefferminze	0,20 l	7,30 €
---------------------------------------------------------------------	--------	--------

Lillet Wild Berry Lillet Weinlikör, Schweppes Wild Berry <sup>19</sup>	0,20 l	5,90 €
------------------------------------------------------------------------	--------	--------

Jägermeister-Tonic <sup>19</sup>	0,20 l	5,90 €
----------------------------------	--------	--------

Jägermeister-Cola <sup>1,4,18</sup>	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  
Zucchini Gemüse & grüne Bandnudeln  
Butterschupfnudeln & Speckrosenkohl  
Kräuterpenne & Ratatouillegemüse

### **Dessert**

Verschiedene Mousse & gefüllte Pfannekuchen  
Waldbeergrütze & Blechkuchen  
Frischobstsalat

**34,50 € / 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  
Zucchini Gemüse & grüne Bandnudeln  
Blattspinat & Kräuterreis  
Butterschupfnudeln & Pommes Frites  
Kleine Butterkartoffeln & Ratatouillegemüse

### **Dessert**

Verschiedene Mousse & Milchreis  
Tiramisu & Blechkuchen  
Frischobstsalat

**34,50 € / 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

**34,50 € / 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

**41,00 € / 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

**44,90 € / 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

**48,50 € / 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 Lammhaxen 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

**56,00 € / 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

**39,00 € / 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

**39,00 € / 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 Knopfspeziale  
Rheinische Sauerbratenwürfel in Pumpernickelsauce & Serviettenknödel

### **Dessert**

Frischobstsalat  
Waldbeergrütze & Vanillerahm  
Kaiserschmarrn mit Kirschen

**41,50 € / 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  
Joghurtiscreme an Orangensalat mit gerösteten Pinienkernen  
Erdbeer-Gazpacho mit Joghurt

**41,50 € / 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 & Melonenkugelchen, gespießt
- rosa gebratenem Roastbeef & Remouladen-Dip
- Hähnchenbrust, Currysauce & Mandarinschnitz
- Radicchio, Tortenbrie & Weintraube
- Pumpernickeltaler mit Kräuterfrischkäse & schwarzer Olive

**3,90 € / 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

**3,90 € / 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

**4,90 € / 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

**5,40 € / 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

**4,80 € / 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

**35,50 € / Pers.**

## Menü No2

Cappuccino von Kräuterfrischkäse  
mit Pumpernickelstreuseln

Tafelspitz auf knackigem Wurzelgemüsen  
mit Meerrettichsauce und Schnittlauchkartoffeln

Parfümierte Waldbeeren im Waffelkorbchen  
mit Joghurtmousse

**38,00 € / 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

**39,50 € / 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

**42,00 € / 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

**44,00 € / 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

**46,00 € / 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

**49,00 € / 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](mailto: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.

**Es gilt der derzeit gültige Steuersatz. Sollte die Bundesregierung hier Änderungen vornehmen, müssen wir unsere Preise im Speisenangebot ebenfalls anpassen.**