

# *Liebe Gäste,*

*viele Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.*

*Das Ambiente unseres Hauses lädt zum Feiern bis 170 Personen auf einer Ebene ein.  
Das Waldhorn Team steht Ihnen von der Vorbereitung bis zur Durchführung Ihrer Feier  
zur Seite.*

*Sie lehnen zurück und verweilen mit Ihren Gäste, alles andere ist unsere Aufgabe.  
Sehr gerne beraten Sie persönlich und laden Sie zu einer Menübesprechung und Hausführung ein. Hierfür  
vereinbaren Sie bitte, spätestens zwei Wochen vor Ihrer Veranstaltung, telefonisch einen Termin mit uns.  
In unserer Bankettmappe finden Sie Menüs, die wir auch gerne auf Ihre individuellen Wünsche abstimmen.*

*Vegetarisches und Fischgerichte sind immer saisonal bedingt.  
Geben Sie Ihrer Veranstaltung einen gelungenen Anfang, Ihren Gästen Gelegenheit, sich schon vorher zu  
unterhalten und kennenzulernen.  
Beginnen Sie Ihre Veranstaltung doch mit einem Empfang. Ein Empfang ist immer ein schöner Start in eine  
Veranstaltung, in entspannter Atmosphäre begrüßen Sie Ihre Gäste mit kleinen Köstlichkeiten wie Canapés  
oder Löffelfood.  
Bei schönem Wetter empfangen wir Sie und Ihre Gäste gerne auch auf unserer  
Terrasse an Stehtischen.*

*Willkommen zu Hause!*

*Konstantinos Kalpaklis  
und alle Mitarbeiter*

## Suppen

*Festtagssuppe mit: (Flädle, Maultäschle, Markklößchen)*

*Tomatencremesuppe mit Croûtons und Basilikum*

*Rinderkraftbrühe mit Schwäbische Eierflädle*

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen*

*Broccolicremesuppe*

## Vorspeisen

*Gemischter Salatteller mit Hausdressing*

*Feldsalat mit Entenbrust an Orangesauce*

*Wacholdergeräuchertes Forellenfilet,  
mit Sahnemeerrettich, Toastbrot und Butter*

*Blattsalate mit geräuchertem Lachs und Joghurtdressing*

*Tomaten-Mozzarella  
mit Balsamicoessig, Basilikum und Baguette*

*Gebratene Barbarie Entenbrust  
mit Salatbouquet und Cocktailsauce*

## Menue 1

*Rinderkraftbrühe mit Schwäbische Eierflädle*

\*\*\*

*Schweinefilet mit frischechampignon-Rahmsauce,  
Spätzle und Buntegemüse*

\*\*\*

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren*

## Menue 2

*Knackig-frischer Salat mit Blattsalaten und Rohkost und Hausdressing*

\*\*\*

*Schweineschnitzel & Putensteaks mit Kräutern  
Kroketten und Buntegemüse*

\*\*\*

*Eingemachte Rote Grütze mit Vanilleeis*

## Menue 3

*Knackig-frischer Salat mit Blattsalaten und Rohkost und Hausdressing*

\*\*\*

*Bratenduett von Rind und Schwein  
mit Spätzle und einem Mandel-Brokkoligemüse*

\*\*\*

*Vanilleeis mit Frischer Obstsalat*

## Menue 4

*Blattsalate mit Lachsstreifen und Dill-Rahm Dressing*

\*\*\*

*Kalbsbraten mit buntem Gemüse in Butter  
und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Mousse au Chocolat  
mit einem kleinen, saisonalen Fruchtsalat*

## Menue 5

*Hausgemachtes Kartoffelsüppchen mit Croutons*

\*\*\*

*Rinderfilet am Stück gebraten mit Sauce Bèarnaise,  
provenzalischem Gemüse und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Vanilleeisparfait mit Früchten der Saison*

## Menue 6

*Feldsalat mit Entenbrust mit Walnussdressing  
und gerösteten Pinienkernen*

\*\*\*

*Lammcarée auf Rosmarinjus,  
Bohnenbündelchen, Grilltomate und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüsse*

## Kalt-Warmes Buffet 1

*ab 30 Personen*

*Tomatencremesuppe mit Croûtons und Basilikum*

*Auswahl an Blattsalaten mit Dressing*

*Kartoffelsalat*

*Tomaten-Mozzarella mit Balsamicoessig*

*Brotkorb*

\*\*\*

*Gemüse Lasagne*

*Cevapcici mit Tzatziki und Reis*

*Schweineschnitzel mit Bratenjus und Spätzle*

\*\*\*

*Obstsalat und Mousse Chocolat*

## Kalt-Warmes Buffet 2

ab 30 Personen

*Reichhaltige Auswahl an Blattsalaten mit Dressing*

*Kartoffelsalat*

*Tomaten-Zwiebelsalat*

*Karottensalat*

\*\*\*

*Putengeschnitzeltes und Schweinebraten*

*Butterspätzle und Gemüse*

\*\*\*

*Rote Grütze und Mousse Chocolat mit Vanillesoße*

## Kalt-Warmes Buffet 3

ab 30 Personen

*Räucherlachs mit Senf-Dillsoße und Baguette*

*Ganzer Pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich*

*Grünersalat der Saison mit Balsamico und Cocktail Tomaten*

*Rote Beete Salat mit Knoblauch Essig Vinaigrette*

*Tomaten Zwiebel Salat*

\*\*\*

*Schweinefilet mit frischer Champignon-Rahmsauce und Spätzle*

*Marinierte Putensteaks und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Frischer Obstsalat und Mousse au Chocolat*

## Kalt-Warmes Buffet 4

ab 30 Personen

Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Paprikaschoten, Zwiebeln,  
Oliven und Original Griechischer Fetakäse  
Paprika Florinis Salat  
Zucchinitaler mit Tzatziki  
Ganze überbackene Auberginen  
mit Schafskäse, Knoblauch Vinaigrette und Tomatenstückchen  
Meeresfrüchtesalat  
Baguette

\*\*\*

Scampi-Saganaki in einer pikanten Tomatensauce, überbacken mit Schafskäse

Mousaka  
Gebratene Lammkeule in Rosmarinjus  
Würfelkartoffeln und Mediterranem Gemüse  
\*\*\*

Grieß-Creme in Blätterteig  
Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüsse

## Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
Frischer Obstsalat mit Grand Marnier, Eis und Sahne

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüsse

Chocolate Soufflé mit Vanilleeis und Früchten der Saison

## Käse mit Baguette

Die würzigen Käse: Pecorino romano, Parmigiano-Reggiano,  
Kefalotiri mit frischem Obst und Baguette

Roquefort, Provolone dolce und Gorgonzola mit frischem Obst und Baguette

Verschiedene Käsesorten mit frische Obst und Baguette

Alle Preise inkl. Gesetzlicher MwSt und gültig ab 10 Personen. Die oben aufgeführten Preise sind bis 31. Dezember 2019 gültig!  
Duni -Servietten aus Dunigel 41 x 41 cm. und Duni -Leuchterkerzen, Sind in Menü & Buffet Preise erhalten.

**Bitte entscheiden Sie sich für ein Menü**

Gerne stellen wir Ihnen, zu Ihrem Empfang auch eine Auswahl an Canapés ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Vorspeise und Dessert kann man selbstverständlich aus allen Menüs kombinieren.

Sie dürfen auch eigenen Kuchen mitbringen, hierfür berechnen wir einen Gedeckpreis von 1,90 pro Person

Wünschen Sie zu Ihrem Menü noch eine weitere Beilage berechnen wir zusätzlich 2,00 pro Person

**Weitere Informationen entnehmen Sie bitte auch aus unseren AGB**