

Liebe Gäste,

viele Dank für Ihr Interesse an unserem Haus.

Das Ambiente unseres Hauses lädt zum Feiern bis 160 Personen auf einer Ebene ein. Das Waldhorn Team steht Ihnen von der Vorbereitung bis zur Durchführung Ihrer Feier zur Seite.

Gerne nehmen wir uns für Sie Zeit, individuell und ganz nach Ihren Vorstellungen legen wir gemeinsam das Menü/Büfett, den Ablauf sowie alle weiteren Details Ihres Festes in einem persönlichen Gespräch in unserem Hause fest. Menü/Büfett inkl. aller Leistungen - bereits für Sie zusammengestellt, damit bereits im Vorfeld Ihre Kostenkalkulation feststeht. Hierfür vereinbaren Sie bitte, spätestens zwei Wochen vor Ihrer Veranstaltung, telefonisch einen Termin mit uns.

In unserer Menue Vorschläge Mappe 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, begrüßen Sie Ihre Gäste mit kleinen Köstlichkeiten wie Canapés oder Löffelfood.

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*

Vanilleisparfait 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

Reichhaltige Auswahl an Blattsalaten mit Dressing

Kartoffelsalat

Tomaten-Zwiebelsalat

Karottensalat

Baguette

*Putengeschnetzeltes und Schweinebraten
Butterspätzle und Gemüse*

Rote Grütze und Mousse Chocolat mit Vanillesoße

Kalt-Warmes Buffet 3

Grünersalat der Saison mit Balsamico und Cocktail Tomaten

Räucherlachs mit Senf-Dillsoße und Baguette

Rote Beete Salat mit Knoblauch Essig Vinaigrette

Tomaten Zwiebel Salat

Baguette

*Schweinefilet mit frischer Champignon-Rahmsauce und Spätzle
Marinierte Putensteaks und Kartoffelgratin*

Frischer Obstsalat und Mousse au Chocolat

Kalt-Warmes Buffet 4

*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
Würfelpommes 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

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
