

Bayrischer Abend

€ / Person

Würziger Bierbraten, Münchner Zwiebelfleisch vom Rind
Schweinschaxen, Nürnberger Würstchen, deftiges Sauerkraut,
Semmelknödel, Bratkartoffeln, Käsespätzle

Ab 30 Personen 9,80 €

Schwarzwälder Buffet

Schwarzwälder Schäumele in kräftiger Zwiebelsauce
gegrillte Hähnchenbrustfilets in Rahmsauce,
herzhafte Speckmaultaschen, Spätzle,
Krautschupfnudeln, gebackene Kartoffeln

Ab 30 Personen 9,80 €

Schnitzelbuffet

Panierte Schnitzel von der Pute
Waldarbeiterschnitzel mit Speck und Röstzwiebeln
Putenschnitzel Jäger Art mit Champignonsrahmsauce
Butterspätzle, Bratkartoffeln
Baguette und Holzofenbrot
Ab 20 Personen 11,00 €

Buntes Gemüse dazu Aufpreis: 1,90 €

Bratenbuffet

Krustenbraten in kräftiger Sauce
Rinderbraten mit Schmorgemüsesauce
Putenbraten in Rahmsauce
Butterspätzle, Kartoffelgratin und Semmelknödel
Ab 30 Personen 11,00 €

Italienisches Buffet

Lasagne Bolognese, Tomatenspaghetti mit Basilikum
Putenmedaillons Milano in Parmesanpanade mit Sauce
Schweinerückensteaks mit Salbei und Schinken in Rahmsauce
Pestonudeln und Schwenkkartoffeln
Ab 20 Personen 9,80 €

Dessert

€ / Person

Obstsalat mit frischen Früchten 2,60 €
Mascarponecreme mit Mango 2,60 €
Weiße Schokoladenmousse mit Mohn 2,60 €
Vanille- oder Schokoladenpudding 2,00 €
Obstplatte mit verschiedenen Fruchtfilets 3,20 €

Gemischtes Dessert

ab 30 Personen

Obstsalat mit frischen Früchten, Rote Beerengrütze,
Vanillesauce, Schokoladenpudding
Weiße Schokoladenmousse mit Mohn 3,20 €

Zum Abschluss

€ / Person

Käsebrett mit Hart- und Weichkäse, Käsewürfel
- garniert mit Trauben und Ananas 3,20 €

Herzhaftes aus dem Rauch
Schwarzwälder Schinken, grobe Bratwürste, Salami
Kasseler Rücken mit Senf und Essiggemüse 3,20 €

Brotkorb mit Baguette und Holzofenbrot 0,80 €

Currywurst, Bratwurststücke vom Grill in würziger
Currysauce, mit Baguette 3,20 €

Kaffeemaschine:

Vollautomat für Café Creme, Espresso, Cappuccino
Milchkaffee, Latte Macchiato, inkl. Kaffee für 100 Tassen
Tassen, Gläser, Milch, Zucker usw. 150,00 €

2019
Preise gültig ab 1.1.2019

Preisliste



Frank Mäder & Maria Luz
Forststr. 1 - 72178 Waldachtal
Tel. 07445-3450 Fax 3550
email: info@waldachtal.com
www.waldachtal.com



PARTY SERVICE

<u>Vorspeisen</u>	€ / Person
Schwarzwälder Schinken mit Melone	2,80 €
Eingelegter Feta mit Strauchtomaten	2,80 €
Minimozzarellakugeln mit Kirschtomaten	3,20 €
Floßkrebsscocktail mit Avocadospalten	3,20 €
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar	4,20 €

<u>Kalte Fischplatte</u>	€ / Person
Feinster Räucherlachs, Stremellachs, geräucherte Forellenfilets und Pfefferhappen mit Sahneerrettich und Senf-Dill-Dip	
Vorspeise ab 20 Personen	5,40 €

<u>Anti Pasti</u>	€ / Person
Oliven mit Kräutern in Knoblauchöl gegrillte Paprika und Champignons eingelegte Zucchini und Auberginen, getrocknete Tomaten	
Vorspeisen ab 20 Personen	3,50 €

<u>Gemischte Salate</u>	€ / Person
Lauchsalat mit Mais und Ananas, Gurke und Tomate Karotten- und Weißkrautsalat, Schwäbischer Kartoffelsalat gemischter Blattsalat und 2 Dressings, Weißbrotroutons	
Vorspeise 20-50 Personen	2,80 €

Ab 50 Personen zusätzliche Salate.

Alle Preise enthalten 7% Mehrwertsteuer,
bei Abholung ohne Tafelgeschirr und Anlieferung.

<u>Vital Salatvariation</u>	€ / Person
Blatt- und Wildkräutersalate, Ruccola Haus-Vinegrette und Joghurtdressing Saaten, Nüsse, Parmesanchips, Mozzarellabällchen, Kräuteroliven und Croutons	
Vorspeise ab 20 Personen	3,20 €

<u>Wurstsalatbuffet</u>	€ / Person
Bayrischer Wurstsalat, Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst, Straßburger Wurstsalat mit Käse, Käsesalat mit Gurke und Paprika, Eingelegter Backsteinkäse mit Zwiebeln, Eiersalat mit Senfdressing, Essiggemüse Schwäbischer Kartoffelsalat, Tomatenecken Gurken- und Krautsalat, Griebenschmalztöpfchen Holzofenbrot und Baguette, Partybrötchen	
ab 30 Personen	8,50 €

<u>Suppen:</u>	€ / Person
Festtagssuppe mit Markklösschen, Maultaschen und Gemüse	2,80 €
Gulaschsuppe, hausgemacht mit viel Fleisch	2,70 €

<u>Top-Bufferet</u>	€ / Person
Schweinefilet am Stück gebraten, in feiner Sahnesauce Hähnchenbrustfiletscheiben in brauner Specksauce Hirschbraten mit Wildrahmsauce und Preiselbeeren Abgeschmelzte Spätzle, ofenfrisches Kartoffelgratin Hausgemachte Semmelknödel und buntes Rahmgemüse	
Ab 30 Personen	11,80 €

<u>Festbuffet</u>	€ / Person
Lachsfiletstücke in Dill-Garnelen-Sahne Putenstreifen mit Champignons in Sahnesauce Minirostbraten mit Bratensauce und Röstzwiebeln Abgeschmelzte Spätzle, Bratkartoffeln, Wildreis-Duo Buntes Grillgemüse und Mandelbrokkoli	
Ab 30 Personen	14,50 €

<u>Buffet ala Carte</u>	€ / Person
Einzelgerichte: ab 10 Portionen	
Panierte Puten- oder Schweineschnitzel - mit Sauce und einer Beilage	5,80 € 9,30 €
Schweinerücken am Stück sous vide gegart mit Pfefferrahmsauce und einer Beilage	4,20 € 7,70 €
Rinderrouladen nach Hausmacher Art, gefüllt mit Zwiebeln, Gurke, Senf in herzhafter Schmorsauce und einer Beilage	8,50 €
Lammkeule gebraten mit Kräutern und Knoblauch in Thymiansauce und einer Beilage	12,50 €
Chuck Roast am Stück (ab 20 Personen) bei Niedertemperatur gebraten - mit Sauce und einer Beilage	11,80 €
Lachsfilet am Stück gebraten - mit Grillgemüse und glacierten Kartoffeln	15,80 €
Hirschbraten in feiner Wild-Preiselbeersauce - mit hausgemachten Semmelknödeln	12,30 €

Beilagen: Kartoffelgratin, Spätzle, Bratkartoffeln,
Semmelknödel, Thymiankartoffeln, Wildreis-Duo

