



MENUEVORSCHLÄGE FÜR IHRE FEIER IN UNSEREN RÄUMLICHKEITEN

**„Feier- Tage“ sind die schönsten Tage -
ob privat oder geschäftlich!**

Wir bieten Ihnen für diese Anlässe kulinarische Verführungen der besonderen Art.

Wir gestalten unsere Kreationen sensibel je nach Jahreszeit.

Um alles perfekt in Szene zu setzen, bitten wir Sie, bis ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung ein Menue oder Buffet zu wählen bzw. einen Besprechungstermin mit uns zu vereinbaren – so können wir am besten auf Ihre Wünsche eingehen.

Qualität wird bei uns groß geschrieben.

Wir verarbeiten frische und hochwertige Rohprodukte, welche wir von unseren regionalen Partnern beziehen.

Unser ganz großes Anliegen ist es, Sie und Ihre Gäste von ganzem Herzen zu verwöhnen!

Haben wir Ihre LUST auf FEIER-TAGE im WALDHORN geweckt?
Dann freuen wir uns auf Sie und Ihre Gäste.

Mit feierlichen Grüßen
Ihr Waldhorn- Team

Gültig ab 25. 05. 2021
-Preisänderungen vorbehalten-

Klassisch, schick und sehr beliebt
zu Ihrem Sektempfang
Feine warme Blätterteigstangen mit Käse pro Stück
(Lassen Sie uns bitte wissen, wie viel Stück wir für Sie
vorbereiten dürfen)

Wünschen Sie Kräuterquark oder Griebenschmalz
je nach Jahreszeit vorab

W Waldhorn Klassiker- Menue

Blattsalat mit Waldhorn- Hausdressing
und Kartoffelsalat

Cordon bleu vom Landschwein, gefüllt mit Käse und
saftigem Schinken

oder

Waldhorn- Schnitzel paniert
mit Pommes frites und Kartoffelkroketten

Typisch schwäbische Apfelringe
mit Zimtzucker, Eis und Vanillesoße

W Business- Menue

Knackiger Blattsalat der Saison mit Pinien- und
Sonnenblumenkernen

Roastbeef am Stück gebraten, Grillgemüse
und Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Himbeermark im Gläschen

W Regionales- Menue

Knackiger Salat mit Waldhorn- Hausdressing

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle

Zweierlei Medaillons vom Landschwein und Pute,
Rahmsoße, gebratene Pilze, Marktgemüse,
hausgemachte Eierspätzle und Kartoffeltaler

Bayrisch Creme mit Fruchttopping

W Schwäbisches Festtags- und Hochzeits- Menue

Bunte Blattsalate mit Croutons und krossen Speckwürfele

Schwäbische Festtagssuppe

Bei Niedertemperatur gegarter Kalbsrücken an
Morchelrahmsoße mit Gemüse garnitur, hausgemachte
Eierspätzle und Kartoffeltaler

Creme brûlée von der Bourbon Vanille mit Fruchtsorbet

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, können nicht verschiedene Menüs gleichzeitig zubereitet werden. Das heißt ab 10 Personen sollte die Vielfalt zu –Gunsten der Qualität und dem zeitlichen Ablauf Vorrang haben. Ausgenommen davon sind Allergiker, Veganer und Vegetarier.

Die Einzelheiten für Allergiker können vor Ort besprochen werden.

Diverse Hauptgänge können wir erst ab 20 Personen anbieten.

Bitte sprechen Sie uns an!

Bitte entscheiden Sie sich bei unseren nachfolgenden Menuebausteinen für

EINE-	Vorspeise
EINE-	Suppe
EINEN-	Hauptgang
EIN-	Dessert

DANKE für Ihr Verständnis!

W Vorspeisen

Knackiger gemischter Salat mit
Waldhorn- Hausdressing

Bunter Gartensalat mit Hausdressing, Croûtons und
krossen Speckwürfele

Blatt- und Wildkräutersalat mit gebackenem Ziegenkäse
vom „Käsmacher“ aus Weil im Schönbuch (saisonal) mit
Kräuterpesto

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Körschtal
mit Sahnemeerrettich

Carpaccio vom Angus- Rinderfilet mit Salatbouquett,
Balsamicodressing und gehobeltem Parmesan

Salatkomposition mit gebratenen Champignons

Blattsalate mit rosa gebratener Entenbrust
und Balsamico- Vinaigrette

Lachs Trio – Mousse, Tartar und geräucherter Lachs

Buntes Salatvergnügen mit Babyleaf- Salat und frischen
Kräutern, gegrillten Garnelen, Pesto und und
Parmesanchips

Saisonale Salatkomposition mit Röschen vom
Räucherlachs

Blattsalate der Saison mit Büffelmozzarella, Balsamico-
Dressing und Parmaschinken

Feldsalat mit warmem Kartoffelspeck- Dressing (*saisonal*)

Mediterraner Waldhorn Vorspeisenteller mit eingelegtem
Gemüse, Babymozzarella und Kirschtomaten,
Parmaschinken und Bruschetta

Zu Ihrer bestellten Vorspeise servieren wir Ihnen frisches Baguette

W Suppen

Schwäbische Festtagssuppe
mit Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen

Kartoffelsahnesüppchen
mit Lachsstreifen / ohne Lachsstreifen

Cremesuppe von der Tomate
mit frischem Basilikum und Croûtons

Frisches Pilzrahmsüppchen

Geflügelrahmsüppchen mit Gemüsestreifen

Petersilienrahmsüppchen

Saisonsüppchen
z.B. Spargel-, Kürbis-, Bärlauch-
Karotten- Ingwersuppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle
Rinderkraftbrühe mit Maultäschle
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

W Zwischengerichte

Lauwarme schwäbische Maultasche
mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat

Sorbet aufgefüllt mit Waldhorn- Sekt

Zander gebraten auf Risotto mit gelbem Paprikaschaum

W Fischgerichte zum Hauptgang

Ganze auf der Haut gebratene Körschtalforelle
-ohne Mittelgräte- dazu regionales und saisonales Gemüse
und Kartoffeln

Auf der Haut- kross gebratenes Zanderfilet
mit Marktgemüse und Kartoffeln

Lachs gebraten an Safransauce mit Rahmlauch, dazu Kartoffeln

W Hauptgänge

„Filet Waldhorn von Rind und Schwein“
auf zweierlei Soßen, Gemüse garnitur, hausgemachte Eierspätzle
und Kartoffelkroketten

„Dagersheimer Leckerle“
Rostbrätle mit glacierten Zwiebeln, Schweinemedaille,
Gemüse garnitur, hausgemachte Eierspätzle und Herzoginkartoffeln
zusätzlich können auch kleine Partyschnitzelchen gereicht werden

Waldhorn- Rahmrostbrätle
mit hausgemachter Maultasche und hausgemachten Eierspätzle

Zweierlei Medaillons von Landschwein und Pute mit Rahmsoße,
gebratenen Pilzen, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln und
hausgemachte Eierspätzle

Zartes Hähnchenbrustfilet an Steinchampignons in Rahm mit
Mandelbrokkoliröschen, Tagliatelle und Kartoffelkroketten

Rinderfilet und Kalbsrücken am Stück gebraten
mit Portweinsoße, kleiner Gemüse garnitur
und zwei Sättigungsbeilagen Ihrer Wahl

Roastbeef am Stück gebraten an kräftiger Bratenjus
mit kleiner Bohnengarnitur und Kartoffelgratin

Barbarie- Entenbrust an Portweinsoße
mit Mandelbrokkoliröschen und Kartoffelgratin

Medaillons vom Schwein an Calvados-Rahmsoße
mit Gemüse garnitur, hausgemachte Eierspätzle und
Herzoginkartoffeln

Rinderfilet am Stück rosa gebraten an Rotweinweinsoße
mit Ratatouille und Kartoffelgratin

Schwäbischer Rostbraten mit glacierten Zwiebeln
und hausgemachten Spätzle

Krustenbraten aus dem Backofen mit Dunkelbiersoße,
Rotkraut oder Bayrisch Kraut und Semmelknödel
oder gerne auch Eierspätzle und Kartoffelsalat

Geschmorte Schweinebäckchen in Trollingersoße
mit Karottengemüse und hausgemachten Eierspätzle

Braten von Rind und Schwein mit Gemüse garnitur, Semmelknödel und hausgemachten Eierspätzle

Rinderbraten im Niedrigtemperaturofen gegart mit Lembergersoße und Wurzelgemüse, hausgemachte Eierspätzle und Kartoffelsalat

Bei Niedertemperatur gegarter Kalbsrücken an Morchelrahmsauce mit Gemüse garnitur, hausgemachte Eierspätzle und Kartoffeltaler

Medaillons vom Kalb auf Saucendialog mit Ratatouille, Bandnudeln und Kartoffeltaler

Unsere Wildgerichte sind saisonal und aus heimischen Wäldern (nicht ganzjährig verfügbar)

Geschmorter Rehbraten aus der Keule an Burgundersoße mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Eierspätzle

Wildschweinbraten mit Dunkelbiersoße und Semmelknödeln

2 Sättigungsbeilagen

gehören immer zu Ihrem Hauptgericht, eine 3. Sättigungsbeilage berechnen wir pro Person

Sättigungsbeilagen zur Wahl:

Hausgemachte Eierspätzle, Nudeln, Krokettten, Kartoffelgratin, Pommes Royal, Herzoginkartoffeln, Rosmarinkartoffelecken, Kartoffeltaler, Petersilienkartoffeln, Pommes frites, Butterreis

SAISONALES GEMÜSE IMMER GESUND, LECKER UND BELIEBT

berechnen wir mit 3 verschiedenen Sorten pro Person

Sie können unter folgenden Gemüsen wählen:

Vichykarotten, Blumenkohl, Broccoli, Bohnen, Kohlrabi, Rosenkohl, Blattspinat, +Wirsing, Johannisbeerrotkraut, mediterranes Gemüse

Ein Fleischnachschatz ist gegen Aufpreis jederzeit gerne möglich
Sprechen Sie uns bitte bei der Menueabsprache darauf an!

W Desserts

Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet

Schwäbischer Kirschenmichel mit Eis und Vanillesoße

Duett von hausgemachter weißer und dunkler Mousse

„Eis und Heiss“ - Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Waldhorn- Nachspeisenkarussell
Variation von Mousse au chocolat,
Sorbet, Crème brulée, Apfelkühle und frischen Früchten

Triologie von Sorbets mit frischen Früchten

Typisch Schwäbische Apfelkühle mit Zimtzucker, Eis
und Vanillesoße

Grand Marnierparfait mit Gewürzorangensalat (*Saisonal*)

Karamellierte Sauerrahmtarte
mit Walnusseis und lauwarmen Kirschen

Kleines Dessert:

Panna Cotta
Fruchtiges leichtes Dessert mit Fruchtmark im Gläschen

Tiramisu
italienisches Dessert mit Mascarpone im Gläschen

Sorbet aufgefüllt mit Waldhorn- Sekt

Dessertbuffet pro Person

**Saisonale Desserts empfehlen wir Ihnen, im
persönlichen Gespräch...**

Kinder

Wenn Kinder an einem Fest teilnehmen, können diese individuell
aus der Kinderkarte auswählen oder die Kleinen essen ein
Kindermenue, welches wir entsprechend günstiger berechnen.

W Vegetarischer Hauptgang

Spinatknödel mit getrockneten Tomaten und geriebenem Parmesan

Pasta mit Kirschtomaten, Rucola und Büffelmozzarella

Käsespätzle vegetarisch

Dinnete mit Spinat (nur möglich bei beschränkter Anzahl)

Vegan

Gemüsetaler auf Grillgemüse und Petersiliensalsa

W Kulinarsche Verführung um Mitternacht

Aus dem Suppentopf.....

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette

Kartoffelsuppe mit Speckwürfel

Pikantes.....

Saiten (Wienerle), Rote Würste oder Weißwürste aus dem Sud
mit Senf und Baguette

Dinnete Klassisch mit Speck, Lauch und Zwiebelringen pro Person

Dinnete Schafskäse mit frischem Spinat und
eingelegtem Schafskäse pro Person

Käsewürfel mit Baguette

Käse vom Brett mit Feigen und Quittensenf mit Früchten garniert

Preise verstehen sich in € inkl. 7 % MwSt.

W Waldhorn Buffet

-Unser Klassiker -

Wird serviert:

Saisonale Suppe Ihrer Wahl

Vorspeisen

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten, Croûtons und zweierlei Dressings
Duett von Räucherlachs und
Forellenfilet vom Körschtal mit Sahnemeerrettich
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Schwarzwälder Schinken mit Melone

Hauptgänge

Medaillons vom Landschwein
an Calvadosrahmsoße
Kleine Rostbrätle mit glacierten Zwiebeln
Kleine panierte Schweineschnitzelchen
Zander auf Blattspinat

Gemüse

Brokkoli, Blumenkohl und Karotten in Butter geschwenkt

Beilagen

Hausgemachte Eierspätzle und Kartoffelgratin

Dessert

Typisch schwäbische Apfelringe mit Eis und Vanillesoße
Mousse von dunkler Schokolade
Crème brûlée
Frische Früchte

Alle Preise ab 30 Personen
(d. h. es werden mindestens 30 Portionen berechnet)

Preise verstehen sich in € inkl. 7 % MwSt.

W Buffet Schwäbisch & mediterran

s' Ländle geht fremd

Vorspeisen & Salate

Caprese Salat im Glas
Hausgemachte Anti Pasti
Italienischer Landschinken mit Melonen
Bunter Fussilli-Pasta Salat mit Pesto
Grüne Salatbar mit Balsamico- Dressing
Baguette und Ciabattabrot

Hauptgerichte

Picatta Milanese vom Kalb auf Spaghettini
Schweinemedallions vom Landschwein
Lachs gebraten auf Blattspinat
Linguine mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

Beilagen:

Gebratenes mediterranes Gemüse
Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln

Desserts

Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Mousse von dunkler Schokolade
Frische Früchte
Tiramisu

Alle Preise ab 35 Personen
(d. h. es werden mindestens 35 Portionen berechnet)

Preise verstehen sich in € inkl. 7 % MwSt.

W Schlapphüadle

- Hüttenbuffet -
bodenständig und gut

wird serviert

Maultaschensüpple

Vorspeisen

Griebenschmalz
Schwarzwälder Schinken mit Melone
Pfefferbeißer, Landjäger,
Forellenfilet
Schwäbischer lauwarmer Kartoffelsalat
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate
Dinnete Klassisch mit Speck, Lauch und Zwiebelringen
Baguette und Bauernbrot

Hauptgänge

Kleine Rostbrätle mit glacierten Zwiebeln,
Kleine Partyschnitzelchen
Medaillons von der Pute mit Champignonrahmsoße
Halbierte Hähnchenschenkel

Beilagen:

Buntes Marktgemüse
Geschmelzte Spätzle, Kräuterkartoffele

Dessert

Oma´s Ofenschlupfer mit Vanillesoße
Beerengrütze
Lautertaler Bauerneis
Bayrisch Creme mit frischen Beeren

Alle Preise ab 30 Personen
(d. h. es werden mindestens 30 Portionen berechnet)

Preise verstehen sich in € inkl. 7 % MwSt.

W Rustikales Schmanckerl- Buffet

Vorspeisen

Kartoffelsahnesüppchen
aus dem Topf

Weißkrautsalat mit Speckwürfeln
Hausgemachter Kartoffelsalat nach Opa Fritz
Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill
Verschiedene Blattsalate
Holzofenbrot

Hauptgänge

Krustenbraten kross aus dem Ofen
mit Dunkelbiersoße,
Rotkraut, hausgemachten Eierspätzle
und Semmelknödel

oder

Kassler vom Schweinerücken
in Blätterteig nach Landfrauenart
mit Sauerkraut oder Bohnengemüse
und Kartoffeln

Dessert

Oma's Kirschenmichel mit Vanillesoße
Rote Grütze mit halbgeschlagenem Bauernrahm

**Alle Preise ab 30 Personen
(d. h. es werden mindestens 30 Portionen berechnet)**

Preise verstehen sich in € inkl. 7 % MwSt.

W Vesper- Buffet

Die kalten Platten sind wieder Mode.....

Griebenschmalz
Rustikale Wurst- und Schinkenplatte
mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Senf
Wurstsalat.....
wahlweise mit Schwarzwurst oder Käse

Kartoffelsalat mit Saitenwürstchen
Fleischkäse- frisch aus dem Ofen
Linsen mit Spätzle

Brotkorb mit Stangenweißbrot, Holzofenbrot,
Laugenbrezeln und Butter

**Alle Preise ab 30 Personen
(d. h. es werden mindestens 30 Portionen berechnet)**

Preise verstehen sich in € inkl. 7 % MwSt.

Kaffeetafel ab 20 Personen

Sie möchten Ihre Veranstaltung mit Kaffee und Kuchen beginnen oder anschließend nach Ihrem Mittagsmenue Kaffee- und Kuchenservice in Anspruch nehmen.

Kein Problem für uns!

Gerne besorgen wir Ihnen die Kuchen der Jahreszeit entsprechend bei unserem Haus-Konditor oder Sie bringen diese von Zuhause mit.

Wir bitten Sie um Ihr Verständnis:

Wir verlangen hier einen zusätzlichen Gedeckpreis von pro Person.

Dieser beinhaltet:

- Schlagsahne
- die Bereitstellung des Geschirrs
- das Kühlen und Aufschneiden der Kuchen nach Anlieferung
- Anrichten auf Platten
- Verräumen der Kuchen nach beenden der Kaffeetafel.

Diverse Kaffee-Spezialitäten, vielseitige Teeauswahl und Heiße Schokolade werden nach Verbrauch abgerechnet

Kaffeegedeck mit **bunter Kuchenauswahl** und Schlagsahne

Kaffeegedeck mit **selbstgebrachtem Kuchen** und Schlagsahne

- feinsten Dorado Röstkaffee von AZUL, auch coffeinfrei
- Tee so viel wie Sie möchten
- die Bereitstellung des Geschirrs
- das Kühlen und Aufschneiden der Kuchen
- Anrichten auf Platten
- ausreichend Schlagsahne
- Verräumen der Kuchen nach beenden der Kaffeetafel.

Kaffee-Spezialitäten wie Latte Macchiato, Heiße Schokolade, Cappuccino, Espresso usw. werden nach Anzahl extra berechnet.

Kuchengedeck um Mitternacht am Büffet

Aus hygienischen Gründen darf der Kuchen frühestens 12 Stunden vor Verzehr zur Lagerung geliefert werden.

Die Abholung restlicher Kuchen muss am selben Tag/Abend erfolgen.

Eingebrachte Kuchen sind von unserer Produkt-Haftung ausgeschlossen.

Für mitgebrachten Kuchen stellen wir Tortenplatten und Tortenschaufeln bereit. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Bruch oder Verlust von mitgebrachten Tortenplatten keine Haftung übernehmen.

Bitte denken Sie auch an Alufolie und Pappteller, um Ihre Lieben nach dem Fest noch mit den letzten Stückchen Kuchen versorgen zu können.

Als Rechnungsgrundlage für das Kaffeegedeck gilt ebenfalls die uns vorab (spätestens 1 Tag zuvor) genannte Personenanzahl, welche auch zum Mittagessen bzw. Abendessen bestellt sind.

Aufgrund von Mitarbeiterereinsatzplanung ist eine spätere Änderung nicht mehr möglich.

Zusatzleistungen Inner- Haus

Stuhlhussen
Hussen für Bistrotische
Gerne drucken wir Menuekarten
mit Waldhorn Logo für Sie
Leinwand
Beamer

Veranstaltungszeiten & Infos

Für Ihre Veranstaltung stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten für ein Mittagessen bis **15.00 Uhr** zur Verfügung, für ein Mittagessen mit Kaffee und Kuchen bis **17.30 Uhr**. Für Abend-Veranstaltungen stehen Ihnen unsere Räume **bis 24.00 Uhr** zur Verfügung. Nach vorheriger Vereinbarung können Sie die Zeiten gerne gegen Aufpreis für Raummiete und Personalkosten erweitern.

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten können nicht verschieden Menues gleichzeitig miteinander zubereitet werden. Die Vielfalt sollte zu Gunsten der Qualität und dem zeitlichen Ablauf Vorrang haben. Diese Menuevorschläge sind teilweise nur zur Auswahl für ein gemeinsames Gedeck ab 20 Personen vorgesehen alles anderer bedarf der Absprache.

Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Hotel Waldhorn die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Die letzte Änderung der Personenzahl ist am **Tag** zuvor noch möglich.

Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.

Aufgrund von umfangreichen Vorarbeiten ist eine spätere Änderung nicht mehr möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Nachtzuschlag

Ab 24.00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter einen Nachtzuschlag

Ab mindestens 18 **Personen** können wir Ihnen unseren Raum „Zeitgeist“ kostenfrei zur Alleinnutzung zur Verfügung stellen.

Sollten Sie die Anzahl nicht erreichen, behalten wir uns das Recht vor die fehlende Personenzahl über eine angemessene Raummiete auszugleichen.

Zahlung

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir bei Tagungen und Banketts keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne senden wir Ihnen die Rechnung zu und Sie können diese innerhalb von 8 Tagen ohne Abzug auf eines unserer Konten überweisen.

Alle unsere Leistungen sind ohne jeglichen Abzug sofort nach Rechnungserhalt zur Zahlung fällig.

Es ist nicht möglich eigene Spirituosen mitzubringen! Wir bieten hierfür auch kein Korkgeld an. Spirituosen können lediglich über uns bezogen und verrechnet werden.

Dekoration

Wenn Sie eine persönlich nach Ihrem Geschmack abgestimmte Festtafel möchten, dürfen Sie Ihre Dekoration mitbringen.

Wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen unsere beliebten Kerzenständer zur Verfügung.

Kerzenständer groß zur zusätzlichen Dekoration
Ihrer Festtafel (Leihgebühr)
festliche Stumpenkerzen in weiß
Fackeln inkl. Öl
(zur stimmungsvollen Außenbeleuchtung
am Hotelhauptingang oder vor dem Bankettraum)

Unsere Räume sind für Sie immer schlicht und ansprechend dekoriert.
Möchten Sie einen externen Floristen beauftragen,
so beachten Sie bitte, dass der Dekorationsaufbau erst am Tag Ihres Festes erfolgen kann.

Außerdem organisieren wir gerne für Sie „Eisfontänen“,
um Ihre Hochzeitstorte oder das Dessertbuffet für
Ihre Gäste stimmungsvoll zu inszenieren

Musik

Wenn Sie einen Musikanten in der Familie haben, stellen wir Ihnen auch ein Klavier im „Festsaal“ kostenfrei zur Verfügung.

Wenn Sie das Klavier extra gestimmt haben möchten, rechnen Sie die Kosten direkt mit dem Klavierstimmer ab.

W Unsere Geschenkgutscheine

Immer eine gute Idee!

Unsere Gutscheine sind in allen Bereichen unseres Hauses einlösbar, also in unserem GASTHAUS, im SCHLAPPHÜADLE, im HOTEL oder in unserem TO GO. Der Betrag frei wählbar.

ALLGEMEINE Geschäftsbedingungen

Preise

alle genannten Preise gelten in Euro (€) zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. (Reine Speisenlieferung 7 % MwSt., weitere Leistungen 19 % MwSt.)

Für geringfügige Änderungen zu Gunsten der Frische und Qualität bei unseren Vorschlägen bitten wir um Ihr Verständnis, da wir so gut wie möglich mit Frischeprodukten arbeiten.

Bei einer Überschreitung des Zeitraumes von 3 Monaten zwischen Vertragsschluss und Veranstaltungsbeginn, behält sich das Waldhorn vor, eine Preisänderung vorzunehmen.

Mit der Ausgabe dieser Menuevorschläge **-25.05.2021-** werden ältere Exemplare ungültig.

Alle bisher erschienen Preise in Veröffentlichungen vom Waldhorn verlieren mit Erscheinen dieses Angebotes ihre Gültigkeit.

Sonstige Kosten (Raumkosten, Licht, Energie, etc.)

Wir verzichten grundsätzlich auf die Berechnung von Raum- und Bereitstellungskosten. Als Gastronomiebetrieb sind wir jedoch auf einen entsprechenden Mindestverzehr bzw. Mindestumsatz in den von uns zur Verfügung gestellten Räumen angewiesen. Dieser Mindestumsatz ist abhängig von der Personenzahl und der Art der Veranstaltung.

Auftragsannahme

Für die Durchführung der Veranstaltung benötigen wir eine schriftliche Auftragsbestätigung von Ihnen. Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.

Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Waldhorn die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 1 Werktag vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.

Das heißt: Für ein Mittagessen benötigen wir die verbindliche Personenanzahl spätestens am Vorabend. Bei Abendveranstaltungen kommt die uns am Vormittag genannte Teilnehmeranzahl zur Berechnung. Aufgrund von umfangreichen Vorarbeiten ist eine spätere Änderung nicht mehr möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken oder zusätzlichem Material können nach Listenpreisen vom Hotel Waldhorn Catering gesondert berechnet werden.

Reklamation

Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware, beziehungsweise unmittelbar bei der Abholung erfolgt.

Ein Umtausch ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich.

Verdeckte Mängel an gelieferten Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 1 Tag nach Entdeckung mitgeteilt werden.

Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernimmt das Waldhorn keine Haftung.

Verlust oder Beschädigung von Mietgegenständen

Alle Gegenstände, die im Zusammenhang mit dem Catering-Service bereitgestellt werden, sind lediglich geliehen und unmittelbar nach der Veranstaltung an uns zurückzugeben.

Bei Beschädigung oder Verlust durch Verschulden des Auftraggebers, seiner Angestellten oder Gäste werden die Kosten der Wiederbeschaffung, beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt.

Stornierung

Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar.

Wird ein Auftrag dennoch innerhalb von 20 Tagen vor Veranstaltungsbeginn abgesagt, stellen wir unsere bereits entstandenen Kosten in Rechnung.

Zahlung

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir bei Tagungen und Banketts keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne senden wir Ihnen die Rechnung zu und Sie können diese innerhalb von 8 Tagen ohne Abzug auf eines unserer Konten überweisen.

Alle unsere Leistungen sind ohne jeglichen Abzug sofort nach Rechnungserhalt zur Zahlung fällig.

Bei allen Aufträgen behalten wir uns das Eigentumsrecht an gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor.

Des Weiteren werden im Falle des Zahlungsverzuges eine Bearbeitungsgebühr und Verzugszinsen erhoben.

Gerichtsstand und Erfüllungsort

Für das Vertragsverhältnis gilt das deutsche Recht.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist, wenn der Auftraggeber Vollkaufmann ist und der Vertrag zum Betrieb seines Handelsgewerbes gehört, für beide Teile Böblingen.

Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden bedürfen zu ihrer Wirksamkeit der Schriftform.