



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-

**Im Folgenden finden Sie unser Angebot
für unsere Location Schlapphüadle.....**

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)	1,20 €
Wünschen Sie Kräuterquark oder Griebenschmalz je nach Jahreszeit vorab	1,60 €

***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

28,80 €

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

39,50 €

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

29,00 €

**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

25,00 Euro

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 5,50 €
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 15,20 €

Kaffeegedeck mit **selbstgebrachtem Kuchen** und Schlagsahne 8,20 €

- 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 2,20 €

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 Tortenschaukeln 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 Mitarbeiter-Einsatzplanung ist eine spätere Änderung nicht mehr möglich.

Zusatzleistungen Inner- Haus

Stuhlhussen		5,00 €
Hussen für Bistrotische		8,80 €
Gerne drucken wir Menuekarten mit Waldhorn Logo für Sie	pro Stück	2,20 €
Leinwand	kostenfrei	
Beamer		55,00 €

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 von 32.00 Euro.

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.

Sie möchten Weine selbst mitbringen?

Kein Problem.

Wir berechnen 15,00 € Korkgeld pro Weinflasche für Service und Glasbereitstellung.

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)

pro Stück 5,00 €

festliche Stumpenkerzen in weiß

pro Stück 3,00 €

Fackeln inkl. Öl

pro Stück 15,00 €

(zur stimmungsvollen Außenbeleuchtung am Hotelhaupteingang 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

pro Fontäne 4,00 €

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.