

23 Valdholel

Genuss & Wellness am Notschreipass

Fest-Bankette

Menü & Buffet Mappe

Sie feiern Ihr Fest - Wir machen den Rest

Wir freuen uns, dass Sie sich dafür interessieren eine Festlichkeit in unseren Räumlichkeiten zu feiern. Als Gastro-Team richten wir seit über 20 Jahren Bankette und Festlichkeiten aller Art mit Pfiff und Professionalität aus.

Als zertifizierte Naturparkwirte bereiten wir alle Gerichte für Sie frisch und mit Sorgfalt zu (inklusive allen Saucen). Hierfür verwenden wir vorwiegend heimische Erzeugerprodukte aus der Region für die Region.

Lassen Sie sich in diesem Menü und Buffet Mappe für die Gestaltung Ihres Festes inspirieren. Die Vorschläge sollen Ihnen Inspiration für die Gestaltung Ihres Festes geben – Wir gestalten Ihre Festlichkeit aber auch individuell nach Ihren Wünschen und Budgetvorstellungen.

Vereinbaren Sie gerne einen Beratungstermin mit uns und wir kümmern uns dann darum, dass Ihr Fest ein voller Erfolg und Hochgenuss wird.





Ihr F&B Team aus dem Waldhotel (von links nach rechts):: Philip Wuckelt, Julika Schmidle, Isabella Bichert, Sebastian Bock

Unsere heimeligen Gaststuben:

Gerne sehen Sie hier eine Übersicht unserer gemütlichen Gaststuben im Waldhotel, die natürlich gerne kombiniert werden können für große Festlichkeiten (für eine Tanzfläche eignet sich besonders die Max-Asal Stube)



Hubertus Lounge (35 Sitzplätze)

Der gemütliche Kachelofen, rustikale moderne Holztische, Jagdutensilien und pfiffige Schwarzwald-Kunst machen die älteste Stube des Hauses zu einem authentischen Schwarzwald-rlebnis zum WohlFühlen –

Tafel 18-20 Personen
Einzeltische mit 4er / 6er Tische 28 Personen



Terrassen-Restaurant (75-80 + 35 auf Terrasse)

Unbeschwerte Leichtigkeit erwartet Sie in unserem hellen Terrassen-Restaurant mit Blick ins Grüne. Schlichtes, modernes Design mit Gemälden moderner Kunst gehören zu den besonderen Annehmlichkeiten dieses Restaurants.

- Einzeltische 4er,6er, 8er Tische ca. 80 Personen
- Runde Tische 6er und 5er Tische ca. 64 Pers.
- Tafel Wandseite 28 Personen
- Tafel Fensterseite 36 Personen



Max-Asal Stube (50 Sitzplätze)

Warme freundliche Schwarzwald-Atmosphäre erwartet Sie in diesem Gastraum, der mit viel hellem Fichtenholz und einem gemütlichen Kachelofen ausgestattet ist.

- Tafel max. 14 Personen
- Einzeltische 4er, 6er, 8er tische 52 Personen



Keiler-Club (10 Sitzplätze)

Für kleine private Runden und Gruppen eignet sich die Keiler Club Gaststube. Ein massiver runder Eichentisch und ein großes präpariertes Wildschwein geben diesem Raum ein einmaliges Ambiente. Sowohl für Käsefondues oder feine Essen in privater Runde...



Konferenz Raum (50 Sitzplätze)

Der Konferenzraum befindet sich eine Etage über dem Restaurant und eignet sich besonders für separate Veranstaltungen....

Weitere Outlets außerhalb des Waldhotels:



Bauerncafé (40 Sitzplätze / nur Buffets)

Das Bergstüble – Bauerncafé im Loipenhaus neben dem Waldhotel ist gerne auch exklusiv für Ihre Feier und Festlichkeit mietbar. In der heimeligen Atmosphäre können Feste mit Buffets mit gemütlichem Hütten-Charakter genossen werden.

& Caterings an Ihrem Wunschort (10-1000) (Gemeindehallen, Scheunen, Privathäuser)



Speisenauswahl

Stellen Sie mit uns Ihr Wunsch-Menü zusammen. Nachfolgend listen wir Ihnen ein paar Vorschläge auf – Wenn nicht das dabei ist was Sie suchen sprechen Sie mit uns und wir kochen das was Sie sich vorstellen (Saisongerichte / Budgetvorgabe) Bei Gruppen ab 20 Personen erhalten Sie Gruppenrabatte

Vorspeisen

- Salatauswahl nach Jahreszeit € 6,90
- Hausgebeizter Lachs, dünn aufgeschnitten, Honig- Senf- Dip und Salatgarnitur € 11,90
- Tomatensalat, Mozzarella Kugeln, Salatgarnitur
 € 8.80
- Schinkenauswahl mit Parma- Schwarzwälder und Wildschinken und Melone an Selleriesalat und Cranberries € 9,80
- "Hors Oeuvres", geräucherter Lachs an Preiselbeer sahne Meerrettich, Ententerrine an Selleriesalat, Ziegenfrischkäse auf Pumpernickel mit gebratener Garnele und Salatsträußchen € 14,90
- Waldhotel Feinschmeckersalat mit warmen und kalten Spezialitäten von Fisch und Fleisch € 19,80 (groß)// €16,80 klein





Suppen

- Flädlesuppe € 5,80
- Oxtail Clear € 8,80
- Rinderkraftbrühe, gefülltes Flädle und Sherry
 € 6,90
- Tomatencremesuppe, Currysahnehaube € 6 50
- Hühner- Currysuppe mit Lauch € 5,90
- Kräuterrahmsüppchen und hausgebeizter Lachs € 7,90

Vegane Suppen

- Karotten- Ingwersuppe € 5,80
- Blumenkohl- Kokossuppe € 5,90
- Tomatensuppe € 5,90
- Kürbisrahmsuppe, gebackene Kürbisspalten
 € 14.90

Kleine Vorspeisen und Suppe-Kombination

- Salatsträußchen mit hausgebeiztem Lachs und gebratenes Zanderfilet, kombiniert mit Kräuterrahmsuppe € 13,80
- Salatsträußchen mit Gemüsequiche und Mini- Würztomaten, kombiniert mit pikanter Paprikarahmsuppe € 11,90
- Feldsalatbouquet mit gebratener Entenbrust und Entenleberparfait € 14,90



Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte

- Pochiertes Landei auf Blattspinat, körniges Senfsößle und Fleuron 11,90€
- "Foie Gras": Gänsestopfleber auf Calvadosapfel und Selleriepüree 17.90€
- Jakobsmuschel auf Safranrisotto und Tomatensud 13.90€
- Würzige Riesengarnele auf Graupenrisotto und Beurre Blanc 15.80€







Hauptgang Fisch (wenn Sie eines der Gerichte gerne als Zwischengang wählen möchten dann werden € 7,50 vom Preis abgezogen)

- Gedünstetes Saiblings Filet auf Blattspinat, Riesling- Trauben soße und Nusskartoffeln € 23.80
- Zanderfilet auf der Haut gebraten und Hummer, Gemüse vom Markt und Nudele € 25.80
- Gebratenes Forellenfilet und gedünstetes Lachsforellenfilet, Gemüse vom Markt und violette Kartoffeln € 22.80
- Seeteufel Medaillon und gebratene Riesengarnele an Hummersauce, Gemüse vom Markt und Risotto € 32.80
- Fischteller "du Chef"
 Verschiedene Fischfilets, Gambas,
 Muscheln an zwei Saucen, Gemüse vom
 Markt Risotto und Nudele € 34.80





Hauptgang Fleisch

- Geschnetzeltes aus der Kalbshüfte an körniger Senfsoße, Grilltomate und Kräuter nudele € 19.80
- "Salti Boca"
 Kalbsschnitzele in Parmaschinken hülle,
 Tomaten- Basilikumsauce, Gemüse vom
 Markt und geröstetes Polenta € 19,80
- Getrüffelte Maispoularden Brust auf Wok Gemüse, Portweinjus und Süßkartoffel stampf € 19,90
- Medaillons vom Schweinefilet unter Zuckerschotenkruste, mediterranes Gemüse und Pommes Macaire € 19,90
- Hirschrücken vom Stück geschnitten, Wachholdersauce mit Bitterschokolade, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle € 27,90
- Geschmortes Weiderind Bäckle in Spätburgundersauce, Wurzelgemüse und Kartoffelstock € 18.80
- Qualivo- Schweinerückensteak mit Champignons à la crème und Käse überbacken, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle € 17,80
- Roastbeef oder Entrecôte vom Weiderind, Pfefferchampignonrahmsoße, Grilltomate, Wok Gemüse und mediterrane Kartoffeln € 24.80
- Rinderfilet auf Portweinjus mit Sauce Bernays, Gemüseauswahl nach Jahreszeit, Gratin Kartoffel und Haselnuss-Knöpfle € 35,80
- Kalbsrücken auf Morchel Rahmsoße mit hausgemachten Spätzlen, Blütengemüsebouquet und Williams Kartoffel € 27,80

Hauptgang Vegan

- Gebackene Aubergine mit mediterranen Linsen und gebratene Tofu stickst € 17,80
- Buchweizen Crêpe gefüllt mit pikantem Kichererbsen Curry und Gemüseumlage € 16,80

Hauptgang Vegetarisch

- Gebackene Austernpilze an Kräutersauce, Lauchgemüse und Süßkartoffelstampf €15,90
- Paprika mit würzigem Bulgur gefüllt, Mandelbroccoli und Knoblauchjoghurt € 14,30







Dessert

- Creme Brulée mit Cassis Sorbet und Früchtegarnitur € 8,90
- Sorbet (z.b. Erdbeer, Zitrone, Quitte, Lavendel oder Cassis) mit Winzersekt aufgefüllt € 7,90
- Rhabarbersüppchen und Erdbeersorbet mit Erdbeeren garniert € 6,90
- Grießflammerie und Beerengrütze € 6,90
- Mandelhalbgefrorenes mit Beeren nach Jahreszeit € 7,90
- Dunkle Mousse au Chocolat im Glas € 5,90
- Warme Zwetschgen mit Zimteis € 6,90
- Crêpe Suzette mit Tonkabohnen Eis € 12,80
- Waldhotel "Spezial", Halbgefrorenes, Sorbet, Früchte und Mousse au Chocolat € 13,80



<u>Menübeispiele</u>

Weihnachten & Neujahr

* Für Weihnachtsfeiern können Sie bei uns kostenfrei einen Weihnachtsmann-Besuch dazu buchen (Geschenke noch nicht inklusive) / über attraktive Rahmenprogramme wie Schneeschuhlaufen, Schnupper-Biathlon oder Krimi-Dinner informieren wir Sie gerne

Menü 1

Dünn aufgeschnittenes Lachsfilet aus der Wodkabeize mit Honig- Senf- Dip und Feldsalat mit Croutons ...

Steinpilz- Cappuccino

Medaillons vom Rehrücken mit glacierten Maronen, Preiselbeer Apfel, Wintergemüse, Kartoffelkroketten und hausgemachte Spätzle

Crème Brûlée mit Cassis Sorbet und Fruchtgarnitur

Preis pro Person € 64,00

Menü 2

Feldsalat mit Croutons und geröstete Speckstreifen

Kürbisrahmsüppchen

Entenbrust rosa gebraten, Orangensauce, Wintergemüse und Süßkartoffelgratin

Warme beschwipste Zwetschgen mit Zimteis

Preis pro Person € 54,00

Menü 3

Carpaccio vom heimischen Jungbullenfilet

Fasanenkraftbrühe mit gefülltem Wan Tan

Rehschnitzel aus der Keule auf Preiselbeersauce, Wintergemüse und hausgemachte Spätzle

Mandel- Zimthalbgefrorenes auf Beerenrumtopf

Preis pro Person € 59,00

Menü 4

Feldsalat mit Balsamico Dressing, Croutons und gerösteten Speckstreifen

 ${\it Klare\ Ochsenschwanz suppe\ mit\ einem\ Schuss\ Madeira}$

Bio- Gänsebraten vom Ibach er "Höfler Hof" an Beifuß Jus, Würzrotkraut, glacierte Kastanien und Kartoffelklöße

Bratapfel mit Marzipanfüllung auf Vanillesauce

Preis pro Person € 47,00 (Komplett Menü) Preis pro Person € 39,00 (ohne Suppe)

Menü 5

Gebeiztes Saiblings Filet, Avocado spalten, Minitomaten und Salatsträußchen

Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis mit Kokosschaum

Medaillons von der Ibach er Bio Putenbrust auf Branntwein- Pfeffersauce, Wintergemüse und Kartoffelgratin <u>oder</u> Trüffelrisotto

Quittensorbet mit Winzersekt aufgefüllt

Preis pro Person € 49,00 (Komplett Menü)

Preis pro Person € 45,00 (ohne Suppe)





Frühlings-Menü

Kräuter- Frischkäseterrine mit Radieschen Salat, Löwenzahn und Bärlauch Vinaigrette

Spargelcremesüppchen

Gedünstetes Saiblings Filet an Riesling Sauce, sautierter Blattspinat und Nudele

Lammrückenfilet unter der Thymiankruste, Jus, Kohlrabi und Grünspargel, violette Kartoffeln

Rhabarbersüppchen und Tonkabohnen Eis

Preis pro Person als 3-Gang Menü € 45,00(ohne Suppe)

Preis pro Person als 4-Gang Menü € 49,00 (ohne Fischgang)

Preis pro Person als 5-Gang Menü € 55,00

Sommer-Menü

Tomatensalat mit Mozzarella kugele, Balsamico- und Basilikum Pesto

Consommé "Celestine"

Lachsforellenfilet auf Fenchel mit Holunderblütensabayon und Pommes Parisienne

"Saltin Boca" Schnitzele aus der Kalbshüfte mit Salbei und Rohschinken gebraten, sommerliches Wok Gemüse und Tagliatelle

Marinierte Erdbeeren und Halbgefrorenes mit Grand Manier und grünem Pfeffer

Preis pro Person als 3-Gang Menü € 37,00 (Mit Fisch oder Fleisch Hauptgang)
Preis pro Person als 4-Gang Menü € 44,00 (ohne Fischgang)
Preis pro Person als 5-Gang Menü € 55,00



Herbst-Menü

Geräucherte Entenbrust, dünn aufgeschnitten, Selleriesalat und gebeiztes Lachsforellenfilet an Preiselbeer Meerrettich mit herbstlichem Blattsalat

Rahmsüppchen von Pfifferlingen und kleines Quiche Lorrain

Seeteufel, Ratatouille, Risotto

Rehschnitzel in der Haselnuss Hülle, Steinpilzsauce, Wurzelgemüse und hausgemachte Spätzle

Beschwipste Zwetschgen und Mandel- Karamelleis

Preis pro Person als 3-Gang Menü € 45,00 (ohne Suppe) Mit Suppe € 39,00 Preis pro Person als 4-Gang Menü € 54,00 (ohne Fischgang) Preis pro Person als 5-Gang Menü € 68,00





Winter-Menü

Entenlebermousse auf Cranberrys und karamellisierter Ziegenkäse mit Feldsalat

"Oxtail Clear" mit einem Schuss Madeira

Gedünstetes Forellenröllchen mit Wintertrüffel gefüllt, Riesling Sauce und Süßkartoffelstock

Perlhuhn Brüstchen auf der Haut gebraten, Portweinjus, Schwarzwurzelgemüse und geröstete Serviettenknödel ...

Crème Brûlée auf Orangensalat

Preis pro Person als 3-Gang Menü € 45,00 (ohne Suppe) Mit Suppe € 39,00 Preis pro Person als 4-Gang Menü € 50,00 (ohne Fischgang) Preis pro Person als 5-Gang Menü € 58,00

Hochzeitmenü 1

Gruß aus der Küche

Blattsalatauswahl mit kalten und warmen Spezialitäten von Fisch und Fleisch

Kraftbrühe vom Weiderind- Tafelspitz mit gefüllten Strudelröllchen

Kalbsrücken vom Stück geschnitten, zwei Saucen, Gemüse vom Freiburger Markt, Pommes Williams und hausgemachte Spätzle

Hochzeitstorte und / oder Dessertbuffet mit Schokoladenmousse, Tiramisu im Gläschen, Beeren, Eispyramide

Preis pro Person als 3-Gang Menü € 44,00 (ohne Suppe) mit Suppe € 39,00
Preis pro Person als 4-Gang Menü € 54,00
Aufpreis Hochzeitstorte pro Person € 6,90



Hochzeitsmenü 2

Gruß aus der Küche

Gebeiztes Lachsforellenfilet und sautiertes Forellenfilet an Honig- Senf Dip und Blattsalatsträußchen

Kräuterrahmsüppchen

Medaillons vom Schweinefilet und von der Truthahnbrust, zwei Saucen, frisches Marktgemüse, Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle

"Dreierlei Dessert"
Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas, Schokoladenmousse,
Tonkabohnen Eis und Früchte Dekor

Preis pro Person als 3-Gang Menü € 44,00 (ohne Suppe) Mit Suppe € 38,00 Preis pro Person als 4-Gang Menü € 49,00

Unsere Buffet Angebote

Naturpark-Spezialitäten-Buffet

Vorspeisen

Geräuchertes Schwarzwald-Räucherforellenmousse mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich

Schwarzwälder Schinken und Melonenschiffchen

Vegetarische Spezialitäten und Ziegenfrischkäsepralinen

Souffliertes Lachsforellenfilet

Kleines Salatbüffet (4 Rohkostsalate, 1 Blattsalatmix)

Hauptgänge

Truthahnsteak oder Weiderindhüftsteak "Alemannen Art"
Mit Kochschinken, Rahmchampignons und Käse überbacken, mit hausgemachten Spätzlen

Goulasch vom heimischen Hirsch, Preiselbeeren, Apfelrotkraut und Semmelknödel

Dessert

Waldbeeren-Tiramisu im Gläsle. Waldhonigcrème, Holunderweinschaum, Baumkuchen mit Zimt-Pflaumen-Eis

Preis pro Person € 54,00 (ohne Getränkepauschale)
Preis pro Person € 85,00 mit Getränkepauschale (zum Essen)
inkl. Hauswein, Softgetränken, Bier und Kaffeespezialitäten (ohne Spirituosen)

Feinschmecker-Waldhotel-Kombi-Buffet ab 40 Personen

Vorspeisenteller (serviert)

Räucherlachs und Algensalat

Couscous Salat und würzige Riesengarnele im Glas

Serrano-Schinken und Red. -Flashmelone

Ziegenfrischkäse auf Pumpernickel, mit Thymian-Rohrzucker abgeflammt

Suppenauswahl

Getrüffeltes Gartenkräuter-Rahmsüppchen

Curry-Kokossüppchen mit roten Linsen und Flusskrebsfleisch

Hauptgang

Schnitzele aus der Kalbshüfte mit geröstetem Speck, Salbei und Mini-Würztomate auf Portweinjus, Gemüseauswahl nach Jahreszeit und hausgemachte Spätzle

Roastbeef vom Stück geschnitten, Sauce Bernays, Grilltomate und mediterrane Kartoffeln

Dessertauswahl

Tonkabohnen-Panna Cotta mit Himbeersauce

Mousse au Chocolat Sektflöte

Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas

Kleine Käseauswahl

Preis pro Person € 79,00

Weinauswahl, Apero & Kaffee-Gedeck

Gerne beraten wir Sie individuell bei Ihrer Weinauswahl – Lernen Sie die Schätze unseres Weinkellers unseres Digestif-Angebotes gerne direkt vor Ort kennen und degustieren Sie die Weine für Ihr Menü.





Für Ihren Apero haben wir ebenfalls verschiedene Arrangements im Angebot:

Waldhotel Klassiker:

Glas Riesling Sekt + Orangensaft / dazu gesalzene Erdnüsse, Chips, Salzgebäck pro $\mathsf{Person} \in 6,\!50$

Waldhotel Vital

- Bowle (auf Wunsch auch alkoholfrei)
- Bruschetta mit Tomate und Knoblauch und Cherry tomaten- Mozzarellaspieße
- verschiedene Sorten Rohgemüse mit Knoblauch-, Cocktail- und Currysauce

Pro Person € 9,90

Waldhotel Naturpark

- Hugo oder Riesling Cocktail
- 4 Canapés (Schwarzwälder Schinken, Wildschinken, Räucherforelle mit Bergfrischkäse und Kräutern)

Pro Person € 17,80

Waldhotel Gourmet:

- Glas Champagner
- Gourmet Spießchen und Köstlichkeiten im Gläschen Pro Person € 21,00

Kaffee - Kuchen Gedecke

Gerne können Sie auf Wunsch à la carte Café und Kuchen bestellen oder auch hier von unserem Arrangement profitieren: 1 Stück hausgemachter Kuchen + Kaffee / Tee kostet € 7,80 pro Person



Rahmenprogramme

Gerne empfehlen wir Ihnen hier bewährte Rahmenprogramme für Ihr Bankett. Weitere Ideen und Empfehlungen können wir gerne für Sie koordinieren. Sprechen Sie mit uns über Ihre Wünsche...

Ihr Clown für alle Fälle

Hochzeiten - Geburtstage - Jubiläum - Kindergeburtstage - Kindergarten - Sommerfeste - Events - Kirchen/Gemeindefeste

Kontakt: clownfaelle@hispeed.ch





Dieter Frick Lerchenweg 6 79312 Emmendingen 07641 936348 / 0179 9751056

www.ungeniert.com / impro@ungeniert.com











Hochwald Music, Konrad Wisser, Neuwert 7, 79271 St. Peter, Tel. 07 660 - 92 0532 info@hohwaldmusig.de, http://www.hohwaldmusig.de/index.html





DJ Marinus Herrmann

Steinbauchstr.42, 79809 Weilheim / Remetschwiel, Tel. +49 (0) 171/ 21 32 639 Anfragen am besten per E-Mail: herrmann.marinus@googlemail.com



Dinner und Tanzmusik Anfragen am besten Telefon: <u>0173- 660 98 53</u>

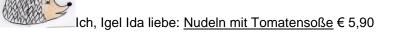


Alleinunterhalter Matthias Reinelt

Rieselfeldallee 49, 79111 Freiburg, Tel. 0761/5565388 Anfragen am besten per E-Mail: reinelt.@web.de

Kinderangebote

Ich, Hase Heinz empfehle: Kartoffelpuffer mit Apfelmus € 5,50





Ich, Wildschwein Wilma mag: Mininudelauflauf mit Gemüse € 5,90



Ich Regenwurm Rudi bestelle gerne: Schnitzel mit Pommes € 8,80



Ich Maus Mia esse immer:
Nuggets mit Kartoffelgratin oder Pommes € 8,50



Ich, Hirsch Heidi kann mich nie entscheiden:

Portion Pommes € 3,80

Oder Portion Spätzle mit Bratensoße € 4,80

Kinderdessert: 1 Kugel Eis mit Schokosoße € 3,30



An was noch zu denken ist...

- 1.) Bitte melden Sie uns die genaue Gästezahl bis spätestens 1 Woche vorher (bis 24 Stunden vor dem Anlass 5 % der Gesamtpersonenzahl kostenfrei). Diese vor dem Anlass gemeldete Mindest-Personenzahl wird in Rechnung gestellt.
- 2.) Probeessen: Das Brautpaar ist kostenfrei inkl. der "offenen Weine". Alle weiteren Gäste müssen den regulären Preis bezahlen.
- 3.) Selbstverständlich kochen wir auch gern für Ihre Gäste mit speziellen Anforderungen wie zum Beispiel Allergiker. Bitte informieren Sie uns im Vorfeld über die besonderen Bedürfnisse.
- 4.) Nachtzuschlag: Ab 24.00 h berechnen wir einen Nachtzuschlag von 80,00 Euro pro angefangene Stunde. Nachtruhe: Aus Rücksicht auf unsere Hausgäste sind wir im Waldhotel angehalten, den Lautstärkepegel den Nachtruhe-Regeln anzupassen. Das heißt, ab 24.00 h muss die Musik leiser sein, insbesondere der Bass runtergedreht werden und die Türen/ Fenster zu sein.
- 5.) Technik wie ein Beamer & Leinwand, Mikrofonanlage, Musikanlage können wir Ihnen gerne kostenfrei zur Verfügung stellen. Bitte koordinieren Sie dies jedoch im Vorfeld mit uns. Die für Musikdarbietungen während einer Veranstaltung anfallenden Gema-Gebühren GzD. Gema-Lizenz sind vom Veranstalter zu verantworten.
- 6.) Gerne erhalten Sie von uns eine kostenfreie, Ihrem gebuchten Anlass entsprechend, angemessene Dekoration. Sollten Sie hier jedoch eigene Vorstellungen / Wünsche haben, so können Sie das natürlich auch gerne selbst übernehmen bzw. gegen Aufpreis gewünschten Blumenschmuck etc. über uns organisieren lassen.

Auch organisieren wir gerne für Sie Stuhlhussen zum Preis von 3,50 Euro pro Husse.

7.) Kostenfreie Parkplätze für Ihre Gäste stehen Ihnen hinter dem Waldhotel / Loipenparkplatz zur Verfügung. Im Winter bitten wir Sie bei Ankunft vor 18 Uhr die Koordination der Parkplätze abzusprechen, da es hier zu Engpässen kommen kann.

8.) Anzahlungsmodalitäten

Um den Bestandteil der Buchung zu gewährleisten, ist bei Reservation eine Anzahlung von 50% nach Menüabsprache zu leisten. Den Rest bitte sofort nach der Feier begleichen.

Bankverbindung der Gastro-Team Albiez GmbH:

Sparkasse Todtnau, IBAN: DE 88 68052863 0018227066, SWIFT.BIC: SOLADES1SCH

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir keine Kreditkarten akzeptieren. Gerne können Sie mit Ihrer EC-Karte bezahlen bzw. überweisen.

- 9.) Wenn Sie Zimmer für die Übernachtung buchen möchten, so klären Sie das bitte mit uns im Vorfeld und wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot. Wir haben die Möglichkeit Sie im 3*-Vitalhotel oder im 4*-Waldhotel unterzubringen und es kann ein kostenfreier Shuttleservice zwischen den beiden Hotels angeboten werden.
- 10.) Gerne können Sie auch als Nicht-Übernachtungsgäste bei uns im Hotel frühstücken. Der Preis für das 4* Waldhotel Frühstücksbuffet beträgt € 17,80 pro Person
- 11.) Das Abbrennen von Wunderkerzen, Tischfeuerwerken, das Werfen von Konfetti oder Reis in den Innenräumen sowie auf dem Außen Gelände sind grundsätzlich nicht gestattet. Sky Laternen sind in Baden-Württemberg gesetzlich verboten. Für Beschädigungen oder Verluste, die im Laufe einer Veranstaltung eintreten und durch den Veranstalter, seine Gäste oder von ihm engagierte Personen verursacht werden, haftet der Veranstalter. Für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände des Veranstalters können wir ebenso keine Haftung übernehmen.
- 12.) EU-Hygiene-Richtlinien erlauben es uns nicht, Ihnen von uns produzierten Speisen, die schon auf dem Buffet standen, mitzugeben. Des Weiteren übernehmen wir keine Haftung für mitgebrachte Speisen, Getränke oder sonstige verzehrbare Ware.
- 13.) Stornobedingungen:
- a) Sie sind berechtigt, gegen Entrichtung einer Stornogebühr, vom Vertrag zurückzutreten.
- b) Die Stornierung der Veranstaltung muss schriftlich erfolgen.
- c) Je nach Zugang der Stornierung ergeben sich folgende Gebühren:
- d) ab 4 Monate vor der Veranstaltung: Anzahlung und 20% des vereinbarten Speiseumsatzes.
- e) ab 4 Wochen vor der Veranstaltung: Anzahlung und 50% des vereinbarten Speiseumsatzes zuzüglich der reservierten Hotelzimmer.
- f) ab 1 Woche vor der Veranstaltung: Anzahlung und 80% des vereinbarten Speiseumsatzes zuzüglich der reservierten Hotelzimmer.

Die Berechnung des Speiseumsatzes: Preis für die vereinbarten Speisen x der angekündigten Personenzahl. Sollte für das Menü noch kein Preis vereinbart sein, wird das preiswerteste Vier-Gänge-Menü bzw. das preiswerteste Buffet des jeweilig gültigen Veranstaltungsangebots berechnet. Stornierungen aus unvorhersehbaren, triftigen Gründen werden von uns so kulant wie möglich behandelt. Eine Schadenersatzforderung in Höhe des entgangenen Betriebsgewinns aus den geplanten Lieferungen und Leistungen wird nur dann erhoben, wenn die Reservierung der Räume bestätigt und wir andere Anfragen nicht befriedigen können.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!