



# *Fest-Bankette*

*Menü & Buffet Mappe*

## *Sie feiern das 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 dieser 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:*

*Michaela Böhler, Sebastian Bock, Peter Bernhardt, Willy Falger & Mark Gräper*

## 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)



### Jagdstube (35 Sitzplätze)

Der gemütliche Kachelofen, rustikale Holztische, präpariertes heimisches Wild und Jagdutensilien machen die älteste Stube des Hauses zu einem authentischen Schwarzwald-Erlebnis.

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



### Terrassen-Restaurant (90 + 35 auf Terrasse)

Unbeschwerter 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. 90 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...



### **Konferenzraum (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.



#### **Steinwasen-Saal (200 Sitzplätze) + Bistro (120 Sitzplätze) / nur Buffets**

Der Steinwasensaal befindet sich im Steinwasen Abenteuer und Bergwild-Park in 8km vom Waldhotel entfernt. Zusammen mit dem Bistro können hier auch sehr große Veranstaltungen mit entsprechendem Equipment ausgeführt 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 € 5,90
- 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 d'oeuvres“, geräucherter Lachs an Preiselbeersahne 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 € 16,80

## Suppen

- Oxtail Clear € 6,50
- Flädlesuppe € 4,90
- Rinderkraftbrühe, gefülltes Flädle und Sherry € 6,90
- Tomatencremesuppe, Currysahnehaube € 5,50
- Hühner- Currysuppe mit Lauch € 5,50
- Kräuterrahmsüppchen und hausgebeizter Lachs € 6,80

## Vegane Suppen

- Karotten- Ingwersuppe € 5,50
- Blumenkohl- Kokossuppe € 5,50
- Tomatensuppe € 5,30

## Kleine Vorspeisen und Suppe- Kombination

- Salatsträußchen mit hausgebeiztem Lachs und gebratenes Zanderfilet, kombiniert mit Kräuterrahmsuppe € 12,80
- Salatsträußchen mit Gemüsequiche und Mini- Würztomaten, kombiniert mit pikanter Paprikarahmsuppe € 10,90

## Warme Vorspeisen oder Zwischengerichte

- Pochiertes Landei auf Blattspinat, körniges Senfsößle und Fleuron 9,80€
- „Foie Gras“  
Gänsestopfleber auf Calvadosapfel und Selleriepüree 15.80€
- Jakobsmuschel auf Safranrisotto und Tomatensud 12.80€
- Würzige Riesengarnele auf Graupenrisotto und Beurre Blanc 14.80€





*Hauptgang Fisch (wenn Sie eines der Gerichte gerne als Zwischengang wählen möchten dann werden € 4,50 vom Preis abgezogen)*

- *Gedünstetes Saiblingsfilet auf Blattspinat, Riesling- Traubensößle und Nusskartoffeln 19.80€*
- *Zanderfilet auf der Haut gebraten und Hummer, Gemüse vom Markt und Nüdele 24.80€*
- *Gebratenes Forellenfilet und gedünstetes Lachsforellenfilet, Gemüse vom Markt und violette Kartoffeln 18.90€*
- *Seeteufel Medaillon und gebratene Riesengarnele an Hummersauce, Gemüse vom Markt und Risotto 29.80€*
- *Fischteller „du Chef“  
Verschiedene Fischfilets, Gambas, Muscheln an zwei Saucen, Gemüse vom Markt Risotto und Nüdele 32.5*



## Hauptgang Fleisch

- *Geschnetzeltes aus der Kalbshüfte an körniger Senfsoße, Grilltomate und Kräuternüdele 17.80€*
- *„Saltim Bocca“  
Kalbsschnitzele in Parmaschinkenhülle, Tomaten- Basilikumsauce, Gemüse vom Markt und geröstetes Polenta 18.90€*
- *Getrüffelte Maispoulardenbrust auf Wokgemüse, Portweinjus und Süßkartoffelstampf 18.50€*
- *Medaillons vom Schweinefilet unter Zuckerschotenkruste, mediterranes Gemüse und Pommes Macaire 18.90€*
- *Hirschrücken vom Stück geschnitten, Wachholdersauce mit Bitterschokolade, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle 25.90€*
- *Geschmortes Weiderindbäckle in Spätburgundersauce, Wurzelgemüse und Kartoffelstock 17.80€*
- *Qualivo- Schweinerückensteak mit Champignons à la crème und Käse überbacken, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle 15.80€*
- *Roastbeef oder Entrecôte vom Weiderind, Pfefferchampignonrahmsoße, Grilltomate, Wokgemüse und mediterrane Kartoffeln 23,80€*
- *Rinderfilet auf Portweinjus mit Sauce Bernais, Gemüseauswahl nach Jahreszeit, Gratinkartoffel und Haselnuss-Knöpfe 33,80€*
- *Kalbsrücken auf Morchelrahmsoße mit hausgemachten Spätzle, Blütengemüsebouquet und Williamskartoffel 27,80€*



## Hauptgang Vegan

- *Gebackene Aubergine mit mediterranen Linsen und gebratene Tofusticks 15,80€*
- *Buchweizencrepe gefüllt mit pikantem Kichererbsencurry und Gemüseumlage € 14,50*

## Hauptgang Vegetarisch

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





## Dessert

- *Crème Brûlée mit Cassis Sorbet und Früchtegarnitur € 7,90*
- *Sorbet (z.B. Erdbeer, Zitrone, Quitte, Lavendel oder Cassis) mit Winzersekt aufgefüllt € 6,90*
- *Rhabarbersüppchen und Erdbeersorbet mit Erdbeeren garniert € 6,80*
- *Grießflammerie und Beerengrütze € 6,50*
- *Mandelhalbgefrorenes mit Beeren nach Jahreszeit € 7,30*
- *Dunkles Mousse au Chocolat im Glas € 5,90*
- *Warme Zwetschgen mit Zimteis € 6,50*
- *Crêpe Suzette mit Tonkabohneneis € 10,80*
- *Waldhotel „Spezial“, Halbgefrorenes, Sorbet, Früchte und Mousse au Chocolate € 12,00*

# Menübeispiele

## Weihnachten & Neujahr

\* Für Weihnachtsfeiern können Sie bei uns kostenfrei einen Weihnachtsmann-Besuch dazu buchen (Geschenke noch nicht inklusive) / für 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 Reh Rücken mit glacierten Maronen, Preiselbeerapfel,  
Wintergemüse, Kartoffelkroketten und hausgemachte Spätzle

Crème Brulée mit Cassissorbet und Fruchtgarnitur

Preis pro Person € 54,00

### Menü 2

Feldsalat mit Croutons und geröstete Speckstreifen

Kürbisrahmsüppchen

Entenbrust rosa gebraten, Orangensauce, Wintergemüse und  
Süßkartoffelgratin

Warme beschwipste Zwetschgen mit Zimteis

Preis pro Person € 44,00

### 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 € 49,00

#### Menü 4

*Feldsalat mit Balsamicodressing, Croutons und gerösteten Speckstreifen*

\*\*\*

*"Oxtail Clear" Klare Ochschwanzsuppe mit einem Schuss Madeira*

\*\*\*

*Bio- Gänsebraten vom Ibacher "Höfler Hof" an Beifußjus, Würzrotkraut,  
glacierte Kastanien und Kartoffelklöße*

\*\*\*

*Bratapfel mit Marzipanfüllung auf Vanillesauce*

*Preis pro Person € 38,00 (Komplett Menü)*

*Preis pro Person € 33,00 (ohne Suppe)*

#### Menü 5

*Gebeiztes Saiblingsfilet, Avocadospalten, Miniotomaten und Salatsträußchen*

\*\*\*

*Rahmsüppchen vom Hokkaidokürbis mit Kokosschaum*

\*\*\*

*Medaillons von der Ibacher Bio Putenbrust auf Branntwein- Pfeffersauce,  
Wintergemüse und Kartoffelgratin oder Trüffelrisotto*

\*\*\*

*Quittensorbet mit Winzersekt aufgefüllt*

*Preis pro Person € 42,00 (Komplett Menü)*

*Preis pro Person € 37,00 (ohne Suppe)*





## Frühlings-Menü

*Kräuter- Frischkäseterrine mit Radieschen Salat,  
Löwenzahn und Bärlauch Vinaigrette*

\*\*\*

*Spargelcremesüppchen*

\*\*\*

*Gedünstetes Saiblings Filet an Riesling Sauce,  
sautierter Blattspinat und Nüdele*

\*\*\*

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

\*\*\*

*Rhabarbersüppchen und Tonkabohnen Eis*

*Preis pro Person als 3-Gang Menü € 39,00 (ohne Suppe)*

*Preis pro Person als 4-Gang Menü € 48,00 (ohne Fischgang)*

*Preis pro Person als 5-Gang Menü € 57,00*



## Sommer-Menü

Tomatensalat mit Mozzarellakügelchen,  
Balsamico- und Basilikum Pesto

\*\*\*

Consommé „Celestine“

\*\*\*

Lachsforellenfilet auf Fenchel  
mit Holunderblütensabayon und Pommes Parisienne

\*\*\*

„Saltim Bocca“ Schnitzele aus der Kalbshülfe 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 € 36,00 (ohne Suppe)

Preis pro Person als 4-Gang Menü € 41,00 (ohne Fischgang)

Preis pro Person als 5-Gang Menü € 54,00

## Herbst-Menü

Geräucherte Entenbrust, dünn aufgeschnitten, Selleriesalat  
und gebeiztes Lachsforellenfilet an Preiselbeermeerrettich 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 € 41,00 (ohne Suppe)

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

Preis pro Person als 5-Gang Menü € 65,00



## Winter-Menü

*Entenlebermousse auf Cranbeerys und karamellisierte Ziegenkäse mit  
Feldsalat*

\*\*\*

*„Oxtail Clear“ mit einem Schuss Madeira*

\*\*\*

*Gedünstetes Forellenröllchen mit Wintertrüffel gefüllt, Riesling Sauce  
und Süßkartoffelstock*

\*\*\*

*Perlhuhnbrüstchen auf der Haut gebraten, Portweinjus, Schwarzwurzelgemüse  
und geröstete Serviettenknödel*

\*\*\*

*Grießflammerie auf Orangensalat*

*Preis pro Person als 3-Gang Menü € 39,00 (ohne Suppe)*

*Preis pro Person als 4-Gang Menü € 45,00 (ohne Fischgang)*

*Preis pro Person als 5-Gang Menü € 57,00*



## 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)

Preis pro Person als 4-Gang Menü € 49,00

Aufpreis Hochzeitstorte € 5,80 p.Person



## Hochzeitmenü 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, Tonkabohneneis und Früchtedeko

Preis pro Person als 3-Gang Menü € 39,80 (ohne Suppe)

Preis pro Person als 4-Gang Menü € 46,00

# Unsere Buffet Angebote

## Naturpark-Spezialitäten-Buffet

### Vorspeisen

Geräuchertes Schwarzwald-Regenbogenforellenfilet

mit Preiselbeer-Sahneerrettich

\*\*\*

Schwarzwälder Schinken  
und Melonenschiffchen

\*\*\*

Vegetarische Spezialitäten und Ziegenfrischkäsepralinen

\*\*\*

Souffliertes Lachsforellenfilet

\*\*\*

Kleines Salatbuffet

(4 Rohkostsalate, 1 Blattsalatmix)

### Hauptgänge

Qualitäts-Schweinerückensteak "Alemannen Art  
mit Kochschinken, Rahmchampignons  
und Käse überbacken,  
mit hausgemachten Spätzle

\*\*\*

Goulasch vom heimischen Reh,  
Preiselbeeren, Apfelrotkraut  
und Schupfnudeln

### Dessert

Wald-Beerentiramisu im Gläsle, Waldhonigcreme,  
Holunderweinschaum, Baumkuchen mit Zimt-Pflaumen Eis

Preis pro Person € 49,00 (ohne Getränkepauschale)

Preis pro Person € 69,00 inkl. Getränkepauschale (zum Essen) inkl. Hauswein,  
Softgetränken, Bier und Kaffeespezialitäten (ohne Spirituosen).

## Feinschmecker-Waldhotel-Kombi-Buffer ab 40 Personen

Vorspeisenteller (wird serviert)

Räucherlachs und Algensalat

\*\*\*

Ziegenfrischkäse auf Pumpernickel,  
mit Thymian-Rohrzucker abgeflammt

\*\*\*

Couscoussalat und würzige Riesengarnele  
im Glas

\*\*\*

Serrano-Schinken  
und Red-Flashmelone

Suppenauswahl

Getrüffeltes Gartenkräuter-Rahmsüppchen

\*\*\*

Curry-Kokossüppchen  
mit roten Linsen und Flusskrebsfleisch

Hauptgangauswahl

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

\*\*\*

Roastbeef vom Stück geschnitten,  
Sauce Bernaise, Grilltomate  
und mediterrane Kräuterkartoffeln

Dessertauswahl

Tonkabohnen-Panna Cotta  
mit Himbeersauce

\*\*\*

Mousse au Chocolat Sektflöte

\*\*\*

Mini-Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas

\*\*\*

Kleine Käseauswahl

Preis pro Person € 68,00

# 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 Person € 5,50

## **Waldhotel Vital**

- Bowle (auf Wunsch auch alkoholfrei)
  - Buscetta mit Tomate und Knoblauch und Cherrytomaten- Mozzarella-Spieße
  - verschiedene Sorten Rohgemüse mit Knoblauch-, Cocktail- und Currysauce
- pro Person € 9,80

## **Waldhotel Naturpark**

- Hugo oder Riesling Cocktail
  - 4 Canapés (Schwarzwälder Schinken, Wildschinken, Räucherforelle und mit Bergfrischkäse und Kräutern)
- pro Person € 15,80

## **Waldhotel Gourmet:**

- Glas Champagner
  - Gourmet Spießchen und Köstlichkeiten im Gläschen
- pro Person € 16,90

## **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 € 5,80 pro Person

# Rahmenprogramme

Gerne empfehlen wir Ihnen hier ein 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 - Event's - Kirchen/Gemeindefeste

Kontakt: [clownfaelle@hispeed.ch](mailto:clownfaelle@hispeed.ch)



# Hoh'wald Musik

*urig und echt*

Hoh'wald Musik, Konrad Wisser, Neuwelt 7, 79271 St. Peter, Tel. 07 660 - 92 0532  
[info@hohwaldmusik.de](mailto:info@hohwaldmusik.de), <http://www.hohwaldmusik.de/index.html>





## *DJ Marinus Herrmann*

*Steinbauchstr.42, 79809 Weilheim / Remetschwil, Tel. +49 (0) 171/ 21 32 639  
Anfragen am besten per eMail: [herrmann.marinus@googlemail.com](mailto:herrmann.marinus@googlemail.com)*



## *Alleinunterhalter Franky*

*Dinner und Tanzmusik  
Anfragen am besten Telefon: [0173-660 98 53](tel:0173-6609853)*

## *Alleinunterhalter Matthias Reinelt*

*Rieselfeldallee 49, 79111 Freiburg, Tel. 0761/5565388  
Anfragen am besten per eMail: [reinelt.@web.de](mailto:reinelt.@web.de)*

# Kinderangebote



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



Ich, Igel Ida liebe: Nudeln mit Tomatensoße € 5,90



Ich, Wildschwein Wilma mag:  
Mininudelaufwurf 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.) 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.

3.) 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.

4.) 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 bzw. Gema-Lizenz sind vom Veranstalter zu verantworten.

5.) 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.

6.) 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.

## 7.) 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.

8.) 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.

9.) Gerne können Sie auch als Nicht-Übernachtungsgäste bei uns im Hotel frühstücken.

Der Preis für das 4\* Waldhotel Frühstücksbuffet beträgt € 17,80 pro Person

10.) Das Abbrennen von Wunderkerzen, Tischfeuerwerken, das Werfen von Konfetti oder Reis in den Innenräumen sowie auf dem Aussengelände sind grundsätzlich nicht gestattet. Skylaternen 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.

11.) EU-Hygiene-Richtlinien erlauben es uns nicht, Ihnen von uns produzierte Speisen, die schon auf dem Buffet standen, mitzugeben. Des Weiteren übernehmen wir keine Haftung für mitgebrachte Speisen, Getränke oder sonstige verzehrbare Ware.

12.) 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  $\times$  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 und wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!