

Wir wollen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen!

Dieses Ziel verfolgten bereits 1964 die Gründer der heutigen „Waldrast“ - Josef und Margarete Kleiser. Heute führen wir unser Restaurant bereits in dritter Generation und freuen uns, Sie mit unserem Restaurant-, Hotel- und Cateringservice verwöhnen zu dürfen.

FINGERFOOD

Fingerfoodplatte (Fleisch/Fisch)

Minischnitzel, Hacksteaks, Chicken Wings, Chicken Nuggets, Garnelenspieße, frittierte Wraps

Als Vorspeise **9,50**

Als Hauptgang **19,00**

Fingerfoodplatte (Vegetarisch)

Frühlingsrollen, frittierte Käsesticks, Gemüsenuggets, Gemüseschnitzel

Als Vorspeise **9,00**

Als Hauptgang **18,00**

Gerne bieten wir Ihnen weitere Variationen unserer Fingerfood-Platten an. Kombinieren Sie beispielsweise unsere 2 Varianten oder entscheiden Sie sich für eine reine Fisch-, Fleisch oder Veggie-Platte.

VORSPEISEN

Reichenauer Salatbuffet

mit Blattsalaten, 5 verschiedenen Gemüsesalaten und zweierlei Dressings

Als Vorspeise **5,50**

Als Hauptgang **8,50**

Kleines Vorspeisenbuffet

Käseplatte mit Hartkäse, Rohmilchkäse, Walnüssen und Früchten

Schinkenplatte mit Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Essiggurken und Radieschen, dazu Brot/Brötchen

Als Vorspeise **9,00**

Als Vorspeise (inkl. Salatbuffet) **12,00**

Als Hauptgang (inkl. Salatbuffet) **18,00**

Großes Vorspeisenbuffet

Käseplatte mit Hartkäse, Rohmilchkäse, Walnüssen und Früchten

Schinken- und Wurstplatte mit Schwarzwälder Schinken, Kochschinken, Salami, Oliven und Kirschtomaten

Fischplatte mit gerauchter Forelle, gebeiztem Lachs und Fruchtgarnitur

Fingerfoodplatte mit Minischnitzeln, Hackfleischbällchen, Frühlingsrollen und vielem mehr, dazu Brot/Brötchen und weitere kleine Überraschungen

Als Vorspeise **12,00**

Als Vorspeise (inkl. Salatbuffet) **15,00**

Als Hauptgang (inkl. Salatbuffet) **23,00**

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Einlage **5,50**

Flädle, Fadennudeln oder Maultaschen

Gemüsesuppe **6,50**

Mit saisonalen Gemüsesorten

Gulaschsuppe **6,50**

Als Vorspeise

Gulaschsuppe **10,00**

Als Hauptgang mit Brot

Reichenauer Apfel-Lauchcremesuppe **6,50**

Badische Kartoffelsuppe **6,50**

Mit Speckwürfeln

Waldpilzcremesuppe **6,50**

Kokos-Curry-Suppe mit Früchten **6,50**

HAUPTGÄNGE

Sahnegeschnetzeltes 11,50

In Champignonrahmsauce

Putengeschnetzeltes 18,00

In Champignonrahmsauce

Putengeschnetzeltes „Bombay“ 18,00

Mit frischen Früchten und Curry

Ragout 18,50

Vom heimischen Rind

Cevapcici 11,00

Pikantes Hackfleisch in Zigeunersauce

Putensteak 18,00

Mit Tomaten-Basilikumsauce

Schweinelachse 17,50

In Sauce-Robert

Hackfleischbällchen 11,00

In Champignonrahmsauce

Rindergeschnetzeltes 17,50

In Paprikarahmsauce

Muss schnell verzehrt werden

Schweineschnitzel paniert 15,50

Muss schnell verzehrt werden

Putenschnitzel paniert 15,50

Schwarzwälder Schäuferle 17,00

Mit Bratensauce

Gemischter Braten 17,50

Vom Schwein und Rind

Ragout vom heimischen Hirsch 19,50

In Wacholderrahmsauce

Ragout vom heimischen 19,50

Wildschwein

In Wacholderrahmsauce

Geschmorte Wildschwein- oder 20,00

Hirschkeule

In Wacholderrahmsauce

Kalbsragout 18,50

In Champignonrahmsauce

Gebratener Lachs 22,50

In Riesling-Kräutersauce

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Zwei Beilagen sind inklusive

Spätzle

Butterreis

Curryreis

Kartoffelkroketten

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelpüree

Überbackene Kartoffeln (Gratin)

GEMÜSEBEILAGEN

Eine Beilage ist inklusive

Mediterranes Gemüse

Buttergemüse a la creme

Erbsen-/Karottengemüse

VEGETARISCHE

BEILAGEN

Alternativ für Vegetarier

Gemüseauflauf mit Käse überbacken

Pilznudeln mit Gemüse

Spinatknödel mit Parmesan

Käsespätzle mit Bergkäse

überbacken

DESSERTS

Kleines Dessertbuffet

Verschiedene Puddings & Grützen in kleinen Einweggläschen serviert

5,00

Mittleres Dessertbuffet

Verschiedene Puddings, Grützen und Obstsalat in kleinen Einweggläschen serviert

6,00

Großes Dessertbuffet

Verschiedene Puddings, Grützen, zweierlei Mousse au Chocolat, Panna Cotta und frischer Obstsalat in kleinen Einweggläschen serviert

7,00

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBED.

Lieferung

Ab 400€ Bestellwert frei. Unter 400€ Bestellwert fällt eine einmalige Pauschale von 35€ für die Lieferung an.

Teller und Besteckverleih

Für den Verleih von Geschirr- und Besteck fällt eine einmalige Pauschale von 1,80€ pro Person an. Ab 1.200€ Bestellwert entfällt die Pauschale, Teller und Besteck müssen nicht gereinigt werden.

Bestellung

Mindestens 1 Woche vor der Veranstaltung.

Essensausgabe

Wenn Sie unsere Hilfe bei der Essensausgabe benötigen, wird eine Stundenpauschale von 35€ pro Mitarbeiter berechnet. Bei großen Veranstaltungen kann die Pauschale entfallen.

Kombinieren von Hauptgängen

Auf Wunsch können mehrere Hauptgänge kombiniert werden. Der Preis pro Person orientiert sich dabei immer am höherpreisigen Hauptgang.

Beispiel

Sie entscheiden sich für Ihr Catering für zwei Hauptgänge:

Sahnegeschnetzeltes für 11,50€

Gemischter Braten für 17,50€

Der Preis pro Person beläuft sich in diesem Fall auf 17,50€.

Vielen Dank für Ihr Interesse! Bei Fragen beraten wir Sie gerne persönlich. Rufen Sie uns an oder schreiben Sie eine Mail.

+49 (0) 7727 309

info@waldrast-voehrenbach.de