

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

Fingerfood (Fleisch/Fisch)

Minischnitzel, Hacksteaks, Chicken Wings, Chicken Nuggets, frittierte Wraps, Tomaten-Mozzarella-, Melonen-Schinken-, Hackbällchen-, Oliven- sowie Garnelen-Spieße, In Gläschen servierte Salate (Kartoffel, Karotte, Wurstsalate)

Als Vorspeise 12,50

Als Hauptgang 25,00

Zusätzlich Canapes

Wurst, Schinken, Salami, Käse, Lachs, Forelle

Pro Stück 3,00

Fingerfood (Vegetarisch)

Frühlingsrollen, Gemüseschnitzel, Gemüsenuggets, Gemüsesticks mit Frischkäse, frittierte Käsesticks, Oliven- sowie Tomaten-Mozzarella-Spieße, In Gläschen servierte Salate (Kartoffel, Karotte, Gurke, Tomate)

Als Vorspeise 12,00

Als Hauptgang 24,00

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

VORSPEISEN

Reichenauer Salatbuffet

mit Blattsalaten, 5 verschiedenen Gemüsesalaten und zweierlei Dressings

Als Vorspeise 5,80

Als Hauptgang 9,00

Kleines Vorspeisenbuffet

Käseplatte mit Hartkäse, Rohmilchkäse, Walnüssen und Früchten

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

Als Vorspeise 9,50

Als Vorspeise (inkl. Salatbuffet) 13,00

Als Hauptgang (inkl. Salatbuffet) 19,50

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 12,50

Als Vorspeise (inkl. Salatbuffet) 16,00

Als Hauptgang (inkl. Salatbuffet) 25,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Einlage 5,80

Flädle, Fadennudeln oder Maultaschen

Gemüsesuppe 6,80

Mit saisonalen Gemüsesorten

Gulaschsuppe Als Vorspeise	6,80	Vom Schwein und Rind	
Gulaschsuppe Als Hauptgang mit Brot	10,00	Ragout vom heimischen Hirsch In Wacholderrahmsauce	20,00
Reichenauer Apfel- Lauchcremesuppe	6,80	Ragout vom heimischen Wildschwein In Wacholderrahmsauce	20,00
Badische Kartoffelsuppe Mit Speckwürfeln	6,80	Geschmorte Wildschwein- oder Hirschkeule In Wacholderrahmsauce	21,00
Waldpilzcremesuppe	6,80	Kalbsragout In Champignonrahmsauce	19,50
HAUPTGÄNGE		Gebratener Lachs In Riesling-Kräutersauce	23,50
Sahnegeschnetzeltes In Champignonrahmsauce	12,00	SÄTTIGUNGSBEILAGEN <i>Zwei Beilagen sind inklusive</i>	
Putengeschnetzeltes In Champignonrahmsauce	18,50	Spätzle	
Putengeschnetzeltes „Bombay“ Mit frischen Früchten und Curry	18,50	Butterreis	
Ragout Vom heimischen Rind	19,00	Semmelknödel	
Cevapcici Pikantes Hackfleisch in Zigeunersauce	11,50	Penne Nudeln	
Putensteak Mit Tomaten-Basilikumsauce	18,50	Rosmarinkartoffeln	
Hackfleischbällchen In Champignonrahmsauce	11,50	Überbackene Kartoffeln (Gratin) <i>Muss schnell verzehrt werden</i>	
Rindergeschnetzeltes In Paprikarahmsauce	19,00	Kartoffelkroketten	
<i>Muss schnell verzehrt werden</i>		GEMÜSEBEILAGEN <i>Eine Beilage ist inklusive</i>	
Schweineschnitzel paniert <i>Muss schnell verzehrt werden</i>	16,00	Mediterranes Gemüse	
Putenschnitzel paniert	16,00	Buttergemüse a la creme	
Schwarzwälder Schäufole Mit Bratensauce	17,50	Erbsen-/Karottengemüse	
Gemischter Braten	18,50	Rotkraut	
		Sauerkraut	
		Bayrisch Kraut	
		Grillgemüse	

VEGETARISCHE BEILAGEN

Alternativ für Vegetarier

Gemüseauflauf mit Käse überbacken

Pilznudeln mit Gemüse

Spinatknödel mit Parmesan

Käsespätzle mit Bergkäse

überbacken

Gemüsecurry mit Süßkartoffel

DESSERTS

Kleines Dessertbuffet

5,50

Verschiedene Puddings & Grützen in kleinen Einweggläschen serviert

Mittleres Dessertbuffet

6,50

Verschiedene Puddings, Grützen und Obstsalat in kleinen Einweggläschen serviert

Großes Dessertbuffet

8,50

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

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBED.

Lieferung

Ab 500€ Bestellwert frei. Unter 500€ 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 2,00€ pro Person an. Ab 1.500€ 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 38€ 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 12,00€

Gemischter Braten für 18,50€

Der Preis pro Person beläuft sich in diesem Fall auf 18,50€.

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