



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 13,50

Als Hauptgang 28,00

Zusätzlich Canapes

Wurst, Schinken, Salami, Käse, Lachs, Forelle

Pro Stück 3,30

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 13,00

Als Hauptgang 27,00

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 6,50

Als Hauptgang 10,00

Kl. Vorspeisenbuffet I Gut bürgerlich

Käseplatte mit Hartkäse, Rohmilchkäse, Walnüssen und Früchten

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

Als Vorspeise 10,50

Als Vorspeise (inkl. Salatbuffet) 14,00

Als Hauptgang (inkl. Salatbuffet) 21,50

Gr. Vorspeisenbuffet I Gut bürgerlich

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 14,00

Als Vorspeise (inkl. Salatbuffet) 17,50

Als Hauptgang (inkl. Salatbuffet) 27,00

Kl. Vorspeisenbuffet I Mediterran

Griechischer Bauernsalat mit Paprika, Tomate, Gurke, Feta und Oliven

Tomate Mozzarella mit Pesto und Olivenöl, Schinken-Melone aus verschiedenen Sorten an Schinken und Melone

Käseplatte mit Hartkäse, Rohmilchkäse, Walnüssen und Früchten	
Als Vorspeise	11,50
Als Vorspeise (inkl. Salatbuffet)	15,00
Als Hauptgang (inkl. Salatbuffet)	22,00

Gr. Vorspeisenbuffet I Mediterran
Griechischer Bauernsalat mit Paprika,
Tomate, Gurke, Feta und Oliven

Tomate Mozzarella mit Pesto und
Olivenöl

Schinken-Melone aus verschiedenen
Sorten an Schinken und Melone

Käseplatte mit Hartkäse,
Rohmilchkäse, Walnüssen und
Früchten

Vitello Tonnato mit Kalbsfleisch,
Thunfischsauce und Kapern

Wassermelonen-Feta-Salat und
gegrilltes Gemüse mit Olivenöl,
Pinienkernen und Pesto

Salami- und Schinkenplatte mit
Oliven und Antipasti

Als Vorspeise	14,00
Als Vorspeise (inkl. Salatbuffet)	17,50
Als Hauptgang (inkl. Salatbuffet)	27,00

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Einlage **6,50**
Flädle, Fadennudeln oder
Maultaschen

Gemüsesuppe **7,50**
Mit saisonalen Gemüsesorten

Gulaschsuppe **7,50**
Als Vorspeise

Gulaschsuppe **11,00**
Als Hauptgang mit Brot

**Reichenauer Apfel-
Lauchcremesuppe** **7,50**

Badische Kartoffelsuppe **7,50**
Mit Speckwürfeln

Waldpilzcremesuppe **7,50**

HAUPTGÄNGE

Spaghetti Bolognese **12,50**
Ohne Sättigungs- und Gemüsebeilage

Sahnegeschnetzeltes **13,50**
In Champignonrahmsauce

Putengeschnetzeltes **20,00**
In Champignonrahmsauce

Putengeschnetzeltes „Bombay“ **21,00**
Mit frischen Früchten und Curry

Ragout **21,00**
Vom heimischen Rind

Cevapcici **13,50**
Pikantes Hackfleisch in Zigeunersauce

Putensteak **20,00**
Mit Tomaten-Basilikumsauce

Hackfleischbällchen **13,50**
In Champignonrahmsauce

Rindergeschnetzeltes **20,00**
In Paprikarahmsauce

Muss schnell verzehrt werden

Schweineschnitzel paniert **17,50**

Muss schnell verzehrt werden

Putenschnitzel paniert **17,50**

Schwarzwälder Schäufele **18,50**
Mit Bratensauce

Gemischter Braten 20,00
Vom Schwein und Rind

Lammragout 23,00
Mit Wurzelgemüse

Ragout vom heimischen Hirsch 22,50
In Wacholderrahmsauce

Ragout vom heimischen Wildschwein 22,50
In Wacholderrahmsauce

Geschmorte Wildschwein- oder Hirschkeule 23,50
In Wacholderrahmsauce

Kalbsragout 21,50
In Champignonrahmsauce

Gebatener Lachs 26,00
In Riesling-Kräutersauce

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Zwei Beilagen sind inklusive

Spätzle
Bandnudeln
Butterreis
Semmelknödel
Penne Nudeln
Kartoffelpüree
Rosmarinkartoffeln
Überbackene Kartoffeln (Gratin)

Muss schnell verzehrt werden

Kartoffelkroketten

Aufpreis pro Person

Specknocken 1,00

GEMÜSEBEILAGEN

Eine Beilage ist inklusive

Mediterranes Gemüse
Buttergemüse a la creme
Wurzelrahmgemüse
Erbsen-/Karottengemüse
Grillgemüse
Rotkraut
Sauerkraut
Bayrisch Kraut

Aufpreis pro Person

Überbackener Blumenkohl 1,00

VEGETARISCHE BEILAGEN

Alternativ für Vegetarier

Gemüseauflauf mit Käse überbacken
Pilznudeln mit Gemüse
Lauchrahmnudeln mit Pesto und Kirschtomaten
Spinatknödel mit Parmesan
Käsespätzle mit Bergkäse überbacken

Vegan

Gemüsecurry mit Süßkartoffel
Kartoffelgulasch mit Paprika und Champignons
Mexikanisches Bohnenchili

DESSERTS

Kleines Dessertbuffet 6,00
Verschiedene Puddings & Grützen in kleinen Einweggläschen serviert

Mittleres Dessertbuffet 7,50
Verschiedene Puddings, Grützen und Obstsalat in kleinen Einweggläschen serviert

Großes Dessertbuffet

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

9,50

Kombinieren von Hauptgängen

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

ALLG. GESCHÄFTSBED.

Lieferung

Ab 800€ Bestellwert frei. Unter 800€ Bestellwert fällt eine einmalige Pauschale von 40€ für die Lieferung an. Gilt nur innerhalb von 20km. Bei größerer Entfernung können Mehrkosten anfallen.

Teller und Besteckverleih

Für den Verleih von Geschirr- und Besteck fällt eine einmalige Pauschale von 2,50€ pro Person an.

Bestellung

Mindestens 1 Woche vor der Veranstaltung.

Essensausgabe

Wenn Sie unsere Hilfe bei der Essensausgabe benötigen, wird eine Stundenpauschale von 42€ pro Mitarbeiter berechnet.

Beispiel

Sie entscheiden sich für Ihr Catering für zwei Hauptgänge:

Sahnegeschnetzeltes für 13,50€

Gemischter Braten für 20,00€

Der Preis pro Person beläuft sich in diesem Fall auf 20,00€.

Vielen Dank für Ihr Interesse! Bei Fragen beraten wir Sie gerne persönlich.

+49 (0) 7727 309

info@waldrast-voehrenbach.de