

Sehr geehrter Gast,



Sie halten unsere aktuellen Menüvorschläge in den Händen.
Wir bieten Ihnen eine Auswahl an Speisen an, die für Ihre Festlichkeit in Frage kommen können. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Büffet zusammen. Sie können gerne eigene Ideen oder Wünsche mit uns bei einem persönlichen Beratungstermin besprechen.

Aperitif

<i>Birmenschaumwein - halbtrocken 0,1 l</i>	
<i>von der Manufaktur Jörg Geiger</i>	4,40
<i>PriSecco "Winterbirnentraum" - alkoholfrei 0,1 l</i>	
<i>von der Manufaktur Jörg Geiger</i>	3,90
<i>PriSecco "rotfruchtig" - alkoholfrei 0,1 l</i>	
<i>von der Manufaktur Jörg Geiger</i>	3,90
<i>PriSecco "weißduftig" - alkoholfrei 0,1 l</i>	
<i>von der Manufaktur Jörg Geiger</i>	3,90
<i>Tocco-Rosso Schorle (mit Campari red) 0,25 l</i>	5,50
<i>Aperol Spritz 0,25 l</i>	5,30
<i>Hugo 0,25 l</i>	5,30
<i>Sekt 0,1 l</i>	3,70
<i>Kir-Royal 0,1 l</i>	3,80
<i>Sekt-Orange 0,1 l</i>	3,70
<i>Sekt mit Holunderblütensirup 0,1 l</i>	3,90
<i>Sekt mit Aperol 0,1 l</i>	3,90
<i>Campari¹ pur 0,1 l</i>	3,60
<i>Campari¹ Orange 0,1 l</i>	4,80
<i>Campari¹ Soda 0,1 l</i>	4,40
<i>Martini weiß 0,1 l</i>	3,40
<i>Sekt Hausmarke - Flasche</i>	20,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Klare Suppen

<i>Festtagssuppe (Flädle, Maultäschle, Klößle)</i>	5,20
<i>Maultäschensuppe</i>	4,90
<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	4,60
<i>Rinderkraftbrühe mit Käspresknödel</i>	4,90
<i>Rinderkraftbrühe mit Kalbfleischklößchen</i>	4,90
<i>Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen</i>	5,30

Gebundene Suppen

<i>Bärlauchcremesuppe</i>	5,20
<i>Broccolicremesuppe</i>	5,20
<i>Champignoncremesuppe</i>	5,40
<i>Forellencremesuppe</i>	5,90
<i>Spargelcremesuppe</i>	6,30
<i>Tomatencremesuppe</i>	5,90

Vorspeisen

<i>Panierte Schwarzwursträdle von der Landmetzgerei Fauser & Gözl, an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat</i>	8,90
<i>Räucherlachs und Forellenfilet an Röstitaler und Wildkräutersalat</i>	11,90
<i>Gebratene Garnelen an Spargelsalat mit Weißbrot</i>	13,90
<i>Geräucherte Forellenfilets mit kleinem Salatbouquet, Sahnemeerrettich und Weißbrot</i>	7,90
<i>Melone mit Schwarzwälder Schinken von der Landmetzgerei Fauser & Gözl, dazu Weißbrot</i>	8,90
<i>Medaillions vom Seeteufel gebraten an rotem und schwarzem Linsengemüse mit Kräuterpesto</i>	13,90
<i>Vorspeisenteller gemischt mit Fisch, Melone-Schinken, Anti-Pasti, Tomate-Mozzarella, kleiner Blattsalat</i>	12,90
<i>Tafelspitzsülzchen mit Sauce Vinaigrette an kleinem Blattsalat</i>	8,90
<i>Frischkäseröllchen im Zucchini-Mantel an lauwarmen mediterranem Gemüse</i>	8,90

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Salate

<i>Warme Ziegenkäsetaler an Wildkräutersalat mit Honig-Senf-Dressing und Croutons</i>	<i>9,90</i>
<i>Bunter Blattsalat mit Croutons und Cocktailtomaten</i>	<i>5,30</i>
<i>Bunter Blattsalat mit Spargelragout und Weißbrot</i>	<i>8,90</i>
<i>Gemischter Salatteller</i>	<i>5,90</i>
<i>Räucherlachs an buntem Blattsalat und Weißbrot</i>	<i>8,90</i>

Hauptgerichte

<i>Gebratenes Lachssteak auf Gemüsebeet mit Basmatireis und Würfelkartoffeln</i>	<i>19,90</i>
<i>Hähnchenbrust gefüllt mit Gemüse, dazu Nudeln und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>15,90</i>
<i>Gemischter Braten vom Rind und Schwein mit Spätzle, Pommes-Frites und Kroketten</i>	<i>13,90</i>
<i>Kalbsrahmbraten mit Nudeln und Herzoginkartoffeln</i>	<i>16,90</i>
<i>Maispouardenbrust auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und Bandnudeln</i>	<i>15,90</i>
<i>Putenkräuterbraten mit Nudeln, Mandelbällchen und Gemüsegaritur</i>	<i>14,90</i>
<i>Rinderbraten "Burgunder Art" mit Kräuterspätzle Semmelknödel und Wurzelgemüse</i>	<i>16,90</i>
<i>Schweine- und Rinderfilets mit Spätzle, Kroketten und Pommes-Frites</i>	<i>20,90</i>
<i>Mediterraner Wildschweinbraten aus der Keule mit Pilzen, Schupfnudeln und Spätzle</i>	<i>17,90</i>
<i>Geschmorte Ochsenbäckle in Trollingersoße mit Spätzle, Kroketten und Wurzelgemüse</i>	<i>19,90</i>
<i>Kalbsrückensteak mit Gemüse, Bandnudeln und Herzoginkartoffeln</i>	<i>24,90</i>
<i>Rinderfilet medium gebraten mit Bohnenbündel, Rosmarinkartoffeln und Spätzle</i>	<i>29,90</i>

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Dessert

<i>Allerlei von der Erdbeere</i>	9,90
<i>Bourbon-Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne</i>	6,90
<i>Bourbon-Vanilleeis mit heissen Himbeeren/Sauerkirschen und Sahne</i>	6,60
<i>Cassis- und Mangosorbet mit verschiedenen Früchten garniert</i>	6,90
<i>Eisbüffet mit frischen Früchten garniert. Pro Person</i>	9,90
<i>Gebackene Apfelküchle mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne</i>	6,60
<i>Biskuittörtchen mit Vanilleemousse und Waldbeeren gefüllt, dazu Birnensorbet</i>	7,90
<i>Rhabarber-Tiramisu mit frischen Erdbeeren</i>	8,90
<i>Warmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern dazu Orangenfilets und 1 Kugel Eis nach Wahl</i>	9,30
<i>Creme brûlée mit Waldbeeren im Glas</i>	4,90
<i>Lasagne von der weißen Schokolade mit Himbeeren an exotischer Fruchtsoße mit Früchten garniert</i>	8,90
<i>Zweierlei Mousse von der Schokolade mit frischen Früchten garniert</i>	8,90

Sonstiges

<i>Menükarten</i>	2,50
<i>Nachtzuschlag ab 1.00 Uhr, pro angefangener Stunde</i>	30,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen der Waldeck Moll GmbH

Zahlungsbedingungen:

Alle Rechnungen sind zahlbar innerhalb von 10 Tagen ohne Abzüge. Bei Zahlungsverzug ist die Waldeck Moll GmbH berechtigt, ab 30 Tagen nach Rechnungsstellung eine Mahngebühr von 1% der Rechnungssumme zu verlangen. Ab einem zu erwarteten Auftragswert von mind. 2.500,00 €, beträgt die Anzahlung 50% des Auftragswertes, der Restbetrag wird nach Erhalt der Rechnung fällig.

Die Anzahlung muss bis spätestens 30 Tage vor dem Veranstaltungstermin auf unserem Bankkonto eingegangen sein, ansonsten behalten wir uns ein Rücktrittsrecht vom Vertrag vor.

Bankverbindung Waldeck Moll GmbH:

VR Bank Hohenneuffen-Teck eG

IBAN: DE39 6126 1339 0120 2310 00

BIC: GENODES1HON

Abweichende Regelungen bedürfen der Schriftform.

Bei der Rechnungserstellung, wird die vom Kunden bis spätestens 3 Tage vor dem Veranstaltungstermin mitgeteilte Personenzahl in Rechnung gestellt. Erhöht sich die Personenzahl nach diesem Termin, stellen wir die tatsächliche Teilnehmerzahl in Rechnung. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.

Kündigung/Stornierung:

Werden die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält die Waldeck Moll GmbH sich die Geltendmachung einer Entschädigung in Höhe von 10% der vereinbarten Vergütung vor.

Im Falle von späteren Stornierungen gilt:

bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin 25% der Vergütung

bis 7 Tage vor Veranstaltungstermin 50% der Vergütung

bis 3 Tage vor Veranstaltungstermin 75% der Vergütung

danach 100% der Vergütung.

Die Stornokosten sind auch fällig nach einer mündlich erhaltenen Auftragsbestätigung.

Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien unberührt. Voraussetzung ist jedoch, dass zuvor eine entsprechende schriftliche Aufforderung zur Beseitigung des wichtigen Grundes in angemessener Frist erfolgt und die Frist fruchtlos verstrichen ist. Im Falle der Kündigung aus wichtigem Grund durch die Waldeck Moll GmbH, hat der Kunde keinen Anspruch auf Schadensersatz.

Alle genannten Preise sind unverbindlich und verlieren bei Erscheinen neuer Vorschläge ihre Gültigkeit. (Stand Oktober 2019)

*Höhenrestaurant Café Waldeck - Waldeck Moll GmbH - Geschäftsführer: Andreas Moll und Markus Moll
Vorderbergstraße 25 - 73101 Aichelberg - Tel. 07164 2493 - Fax 07164 14236 - info@waldeck-aichelberg.de*