



BANKETT

WALDHAUS WILHELM



„SCHÖN WENN MAN EINE FAMILIE HAT“

Zusammengehörigkeit in einer immer anonymeren Welt ist ein kostbares Gut. Eines, das man pflegen muss.

Ob Sie den kleinen Familienzuwachs würdig präsentieren, oder bei Kommunion oder Konfirmation diesen Lebensabschnitt festlich gestalten möchten, ob Sie die Familie der "anderen Seite" kennenlernen möchten, oder ob ein Geburtstag der Anlass ist:

„Ein Tag mit der Familie ist heute ein Geschenk an sich“

Wir sorgen dafür, dass es alle genießen können.

Vor allem Sie als Gastgeber!

Ihnen bei Planung, Organisation und Ablauf eine wirkliche Entlastung zu sein, ist unsere erste Aufgabe.

Wir geben den passenden Rahmen dazu - unseren unaufdringlichen Service - exzellente Küche und exquisite Pfälzer Weine.

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen



GUT ZU WISSEN

Unsere vorgeschlagenen Speisen für Ihren Anlass verstehen sich als Anregung. Diese Gerichte befinden sich nicht auf unserer Tageskarte und sind nur auf Vorbestellung verfügbar. Selbstverständlich beraten wir Sie gerne bei der Kombination von unterschiedlichen Gerichten und erstellen mit Ihnen Ihr Wunschmenü.

Eine einheitliche Menüfolge verkürzt die Wartezeiten zwischen den Gängen und garantiert einen optimalen und reibungslosen Service.

Wenn Sie Ihren Gästen eine Auswahlmöglichkeit anbieten wollen, können wir gerne auch aus der aktuellen Speisekarte zum Wunschtermin eine kleine individuelle Karte zusammenstellen.

Wir servieren Ihnen und Ihren Gästen vor Ort eine Auswahlkarte von zwei Vorspeisen und zwei Suppen. Beim Hauptgericht können Sie sich zwischen einem Fleisch-, Fischgericht und vegetarischem Angebot zur Wahl entscheiden.

Zum Nachtisch können Sie aus drei Vorschlägen auswählen.

Selbstverständlich können Sie diese Gerichte auch bis 8 Tage vorher zusammen mit uns selbst festlegen.

Unverträglichkeiten | Allergien:

Wir kochen für Sie und Ihre Gäste gerne nach bestimmten Anforderungen.

Bitte informieren Sie uns bereits im Vorfeld

Sollten sich bei der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung sehr dankbar.

Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Gästezahl ist maßgebend für die Mindest-Rechnungsstellung.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Festlichkeiten keine Kreditkarten akzeptierten. Gerne können Sie in Bar oder per EC-Cash Ihre Rechnung begleichen!

Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verliert diese Ihre Gültigkeit!
Stand Januar 2022





Ein hoher Qualitätsstandard und dessen Sicherung sind mit Voraussetzung unseres langjährigen erfolgreichen Arbeitens. Wir beziehen unsere hochwertigen und ausgesuchten Produkte gerne von regionalen Anbietern. Auch ansässige Landwirte beliefern uns mit ihren frischen Produkten. Für uns und unsere Gäste - Spitzenqualität zu einem anständigen Preis. Ob Geburtstag, Hochzeit, Silberhochzeit, Jungesellinnenabschied, Weihnachtsfeier, Jubiläum der Firma oder des Vereins.

Für den schönen Abend mit Freunden oder der Familie.

Veranstaltungen in gehobenem Ambiente, mit herzlichem Service und vorzüglicher Küche.

Bei Ihnen steht eine Feier oder Firmenveranstaltung an und Sie sind noch auf der Suche nach dem passenden Raum, der Ihre Veranstaltung einzigartig werden lässt? Ganz egal wo Sie in unserem Haus feiern möchten, wir decken Ihre Festtafel mit unserer festlichen Tischwäsche und Stoff-Servietten. Ganz individuell besprechen wir mit Ihnen den weiteren Tischschmuck.

Wir kümmern uns, dass Ihre Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste zu einem ganz besonderen Glanzpunkt wird.

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie unsere regionale Frischeküche und unseren Service auf hohem Niveau.

Es gibt immer was zu feiern. Ob bei Küchenpartys, Kochkursen, oder musikalischen Events.

Die besten Partys finden in der Küche statt. Küchenpartys sind eine gelungene Kombination aus Koch und Grillshow, Genuss und Partystimmung. Ob als Familientreffen, Weihnachtsfeier oder Rahmenprogramm einer Veranstaltung. Sie bedienen sich an verschiedenen Kochstationen unserer Küche. Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Küchenparty nach Ihrem gewünschten Themenbereich zusammen.

Kochen ist Intuition und Kreativität, aber auch Können und Leidenschaft. In unseren Kochkursen möchten unsere Köche Ihnen Spaß am Kochen vermitteln. Sie erhalten wertvolle Tipps und Anregungen, einfache und raffinierte Rezepte. Etappenweise werden Sie ein aromatisches Menü zubereiten mit Familie oder Kollegen am Herd stehen und Spaß haben. Gerne stellen wir Ihnen einen individuellen Kochkurs nach Ihrem Themenbereich zusammen.



EQUIPMENT



Jede Veranstaltung ist einzigartig. Wir verleihen dieser den richtigen Glanz

„Ihr erfahrener Gastgeber vor Ort“ - Unsere jahrelange Erfahrung im organisieren und veranstalten von Banketten und Festlichkeiten ist Ihr unschätzbare Vorteil. Im persönlichen Beratungsgespräch stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Wir sind Ihr professioneller Partner zu allem was Ihre Veranstaltung benötigt.

Die passenden Profis in unserem langjährigen Pool.

- Lokations
- Dekoration/Floristen
- Printmedien
- Fahrzeuge
- Dj's
- Künstler
- Conditoren
- Fotografen
- Equipmentverleih
- Zeltbau/ Messebau
- Licht/Tontechnik
- Taxi
- Goldschmied

*"Der Mensch lebt nicht
von Brot allein...
nach einer Weile braucht er
auch einen Drink!"*

GETRÄNKE

Gemeinsam auf Ihr Wohl anstoßen.

Wir bieten aus unserer umfangreichen Getränkekarte feinstes aus der Region und über die Grenzen hinaus.

Ausgewählte Aperitif oder Sekte zum Empfang, alkoholische oder auch alkoholfreie Cocktails. Frisch gezapftes Bier sowie ein großes Sortiment an Säften und Softgetränken in edlem Kristallglas.

Beste BIO Kaffeespezialitäten und erlesene BIO Teesorten runden das Sortiment zu Ihrer Veranstaltung ab.



VERANSTALTUNGS CHECKLISTE

- Datum
- Ort
- Uhrzeit
- Personenzahl
- Lokation / Caterer
- Gästeliste
- Musik / DJ / Sänger
- Fotograf
- Save the Date / Einladungen
- Menü / Tischkarten / Raumplan
- Dekoration / Florist
- Menü / Buffet / Frontcooking
- Empfang
- Getränke
- Kuchen / Torte
- Darbietungen / Reden
- Unterkunft / Hotel
- Transfer / Taxi
- Tischordnung
- Technik
- Gastgeschenke
- Programmablauf
- Mitternachtsimbiss
- Finale Abstimmung

NOTIZEN



APERITIF

HÄPPCHEN ZUR BEGRÜSSUNG

Blätterteig Trilogie I

Blätterteigtaschen mit Frischkäse, mediterranem Gemüse & Spinat
pro Gast 5,80 €

Blätterteig Trilogie II

Käsestangen mit Paprika und Kreuzkümmel
Croissant mit Räucherlachscreme
pro Gast - 8,90 €

Häppchen Variation I

Kräuterquark mit Gemüsesticks
Luftgetrocknete Pfälzer Bratwurst
Lauch Quiche mit Speck
pro Gast - 13,00 €

Häppchen Variation II

Handkäsemousse auf Pumpernickel und Radieschen
Roastbeef mit Sauce Tatar
Gebackene Blutwurst mit Rahmkraut
Tatar von der Bachforelle mit Gurke
pro Gast - 18,00 €

Cônes

feine gewürzte Knusperwaffeln gefüllt mit
Gänsleber, Hummer, Krabben, Lachs, Roastbeef, Avocado, Fischkäse,
Ziegenkäse
pro Stück 8,00 €

APERITIF

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

*Fingerfood versteht sich als kleine Leckerei und Appetithäppchen
das zum Stehempfang gereicht wird.*

*Sie und wir möchten Ihre Gäste willkommen heißen,
zum Plausch animieren und Gastfreundschaft leben.*

Gerauchtes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Schnittlauchschmand,
grünem Meerrettich und Forellenkaviar

Lachstatar auf geröstetem Crostini mit Koriandermajor und Gurke

Crostini mit Oliventapenade, Parmesan und Tomatenkompott

Grissini mit Rosmarin gebacken und Parmaschinken

Bruschetta mit Tomaten, Kapern und Anchovis

Olivenfocaccia und Pecorino

„Vitello Tonnato“ Kalbsrücken mit Thunfischcreme auf Ciabatta

Rosmarin-Parmesan cracker mit Serranoschinken und Melone

Spieß von Melone und Parmaschinken

Feige und Blauschimmelkäse „Fourme d'Ambert“

„Surf and Turf“ Rinderfilet und Riesengarnele in Estragontempura gebacken

Hähnchen-Saté mit Soja und Erdnussdip

Gebackenes kleine Kalbsfrikadelle mit scharfem Senf

Garnele im Knusperteig mit Avocadocrème

Vegetarische Frühlingsrolle mit Childip

Kartoffel-Blutwurst-Krokette auf Apfel-Sellerie-Salat

Minipizza mit Ruccola und scharfer Salami

Seegrassalat mit mariniertem Thunfisch

Zitronengras-Samtsüppchen mit Garnelentempura

Gazpacho mit Oliventramezzini und Kapern

„Tomate Mozzarella“ - Kirschtomaten und Babymozzarella mit Basilikumpesto

Ziegenfrischkäse auf Bohnensalat mit Chorizo und Oliven

Pulpoceviche mit roten Zwiebeln, Staudensellerie und Limonenöl

Rindertatar mit Wachtelei und Osietra Kaviar

Minimaultasche mit Zwiebelschmelze und schwäbischem Kartoffelsalat

Gebeizter Lachswürfel auf Ingwergurken und Wasabicrème

Hausgerauchte Gewürzentrust mit Sesam-Soja-Lack und Ananaschutney

Rilette vom Räucheraal mit Mascarpone und Tomatenrelish

pro Stück 7,00 €

bei einigen Produkten ist eine Mindestabnahme erforderlich.

JAHRESZEITEN

*Um Ihnen und Ihren Gästen immer eine regionale Frischküche zu bieten,
haben wir folgenden Jahreszeitenkalender für Sie zusammengestellt*

Januar / Februar

Fasan - Barbe - Steinbutt - Karpfen - Jakobsmuschel - Hummer
Rosenkohl - Rote Bete - Grünkohl - Pastinake - Topinambur Schwarzwurzel -
Petersilienwurzel - Hülsenfrüchte - Feldsalat - Chicorée
Radicchio - Trüffel - Shitake Pilze - Exotische Früchte - Apfel - Mandarine

März / April

Lamm - Zicklein - Perlhuhn - Küken - Seeforelle - Spinat - Artischocke
Karotte - Portulak - Kohlrabi - Bohnen - Morcheln - Bachkresse - Rhabarber

Mai / Juni

Reh - Scholle - Krustentiere - Spargel - Mangold - Erbsen - Bohnen -
Blumenkohl - Rettich - Wirsing - Artischocke - Morchel - Sauerampfer -
Bärlauch - Erdbeere - Beeren - Aprikose - Waldmeister - Holunderblüte

Juli / August

Frischling - Taube - Hering - Erbsen - Tomate - Paprika - Fenchel - Sellerie
- Zucchini - Kirsche - Mirabelle - Nektarine - Beeren - Melone - Feige -
Holunderbeere - Pfirsich - Zwetschge - Steinpilz - Pfifferling

September / Oktober

Wild - Rosenkohl - Rotkohl - Steckrübe - Schwarzwurzel - Kürbis - Mais -
Paprika - Aubergine - Pastinake - Marone - Feldsalat - Steinpilz - Trüffel -
Quitte - Birne - Apfel - Traube - Granatapfel - Nüsse

November / Dezember

Wild - Gans - Rosenkohl - Rotkohl - Steckrübe - Schwarzwurzel -
Topinambur - Lauch - Sellerie - Pastinake - Marone - Feldsalat - Trüffel -
Orange - Mandarine - kandierte Früchte - Lebkuchen

MENÜS

PLATTEN SERVICE

Hier wird geteilt, probiert, gereicht, verteilt und gespeist, wie zu Mutters Zeiten. Alle Hauptgerichte der Menüs 1 bis 3 mit Beilagen servieren wir auf Platten, in Töpfen, Schälchen zum selber schöpfen. Großzügig und mittig auf die Tafel gestellt.

Menü 1

RINDERKRAFTBRÜHE "Festliche Art"
mit Markklößchen und Eierstich

* * *

Frische MARKTSALATE
mit unseren hausgemachten Dressings

* * *

am Stück gebratenes SCHWEINEFILET
frische Rahmpilze
Geschmorter WILDBRATEN (je nach Saison)
Rotweinjus - Wildpreiselbeeren
Knöpfle - pommes dauphines - Semmelknödel
Gemüse der Saison

* * *

„Waldhaus LECKEREI“

Warmes Schoko-Törtchen - Mango Ragout - Pistazieneis

pro Person: 48 €

MENÜS

PLATTEN SERVICE

M E N Ü II

„FISCHERTELLER“

Gebeizter Lachs - Forellentatar - gebratenes Zander Filet
Shrimps Cocktail

* * *

CONSOMÉE vom Pfälzer Rehbock
Kraftbrühe mit feiner Einlage

* * *

Frische MARKTSALATE
mit unseren hausgemachten Dressings

* * *

FESTLICHE PLATTE "Waldhaus"
Kleine STEAKS von Rinderrücken und Putenbrust
verschiedenen Garnituren nach Absprache
Geschmorter WILDBRATEN (je nach Saison)
Rotweinjus - Wildpreiselbeeren
Knöpfele - pommes dauphines - Semmelknödel

* * *

HIMBEER FLAMBE'
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

pro Person: 62 €

MENÜS

PLATTEN SERVICE

Menü III:

VORSPEISENPOTPOURRI

Eine kleine Auswahl verschiedener Leckereien

* * *

Maikammerer WEINSUPPE mit Fleischbällchen

* * *

FEIGEN-SORBET

als kleine Erfrischung für Zwischendurch
mit oder ohne Wodka

* * *

WILDPLATTE

"Schloss Hubertus"

Geschmorter WILDBRATEN (je nach Saison) - Medaillons vom
HIRSCHRÜCKEN

Filet vom WILDHASEN im Nussmantel

Wildpreiselbeeren - Sauerkirschrahmsößchen

Waldpilze in Rahm

Knöpfle - pommes dauphines - Semmelknödel

Salatteller der Saison

* * *

Ein Stück von der
hausgemachten EISTORTE
mit Früchten umlegt

pro Person: 71 €

MENÜS

PFÄLZISCHE MENÜS

Menü I

Lauchsüppchen mit Blutwurstravioli

* * *

Pfälzer Dreierlei

mit Rahmwirsing und Kartoffelstampf

* * *

Apfelstreußel mit Weinsabayone und Maroneneis

39,00 €

Menü II

Tatar von der Bachforelle mit Gurke & Radieschen

an Wildkräutersalat und Limettenschmand

* * *

Ochsenwange

in kräftiger Kräuterjus mit Saisongemüse und Selleriepüree

* * *

Birnen Strudel mit Ingwernage und Mandeleis

45,00 €

Menü III

Carpaccio von der Roten Beete mit Kräuterrahm

* * *

Strudel von Ziegenkäse und Spitzkohl

auf Tomatensugo

* * *

Karamellisierte Pfannküchlein mit Apfelkompott und Rahmeis

39,00 €

MENÜS

PFÄLZISCHE MENÜS

Menü IV

Hausterrine mit gebratenen Waldpilzen und Apfel - Nussalat

* * *

Schaumsüppchen von Möhren und Garnelenravioli

* * *

Medaillons vom Ochsenfilet mit glasiertem Sellerie

* * *

Warmes Quarksoufflé mit marinierten Beeren

59,00 €

Menü V

Strudel vom Ziegenkäse mit Trauben - Nuss - Chutney

* * *

Essenz vom Weideochsen mit Markklößchen

* * *

Geschmorte Kalbstafelspitz
mit Spitzkohl und Kräutertörtchen

* * *

Schokoladenschnitte mit Kirschragout
und Joghurteis

59,00 €

BÜFFETS

PFÄLZISCHES BÜFFET

Die ausgesuchten Gaumenfreuden sind für das Gelingen Ihrer Veranstaltung von großer Bedeutung. Unser Küchenteam kombiniert reiche Erfahrung bei Veranstaltungen mit Finesse und Kreativität zu kulinarischen Leckereien. Bitte verstehen Sie alle Menüs als Vorschläge. Auf Wunsch kombinieren wir diese miteinander, fügen Ihr Lieblingsessen hinzu oder berücksichtigen einen aktuellen Trend - Ganz nach Ihrem Geschmack.

- ab 30 Personen -

Carpaccio vom Saumagen mit Schalotten - Kräutervinaigrette

Eingelegter Handkäse mit Kümmel und Schalotten

Tatar von der Forelle mit Gurke

Weißer Käse mit Schnittlauch

Kleine Frikadellen auf Kartoffelsalat und scharfem Senf

Törtchen von Lauch und Speck

Rinderbouillon mit Markklößchen

Marktsalate und Rohkostsalat mit Hausdressing

Pfälzer 3erlei mit Rahmwirsing

Zanderfilet auf Lauchgemüse

Blutwurststrudel mit Rahmkraut

Gebratene Maultaschen mit Zwiebel - Kräuterschmelz

Gekochte Rinderbrust mit Bouillongemüse

Geschmorte Schweinebäckchen mit Karottengemüse

Marillenknödel mit Rieslingsabayone

Cheesecake mit Beerenragout

Törtchen von Mandel und Birne

Mousse von der Schokolade

pro Person 75,00 €

BÜFFETS

MEDITERRANES BÜFFET

- ab 30 Personen -

Carpaccio vom Coppa di Parma mit gehobeltem Parmesan

Vitello Tonnato

Quiche von getrockneter Tomate und Oliven

Italienischer Landschinken auf Melone

Pulpochevice

Tomate und Büffel Mozzarella

gebratenes & mariniertes Gemüse

Marktsalate und Rohkostsalat mit Hausdressing

Gefülltes Maispouardenbrüstchen auf Kräutergrauen

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Kartoffelnocken

Filet von der Dorade auf Gemüseragout

Kalbsrücken unter Tomaten - Olivenkruste und Orecchiette

Gefüllte Artischocken mit Peccorino & Gemüse

Tiramisu

Limetten Frischkäse Sable

Panna Cotta

Mousse von Stracciatella

Törtchen aus Ricotta mit Beeren

Geeister Espresso

pro Person 85,00 €

Die aufgeführten Vorschläge sind als Empfehlungen zu verstehen und nur eine Auswahl aus unserem vielfältigen gastronomischen Angebot. Für Ihre Festlichkeit stellen wir Ihnen gerne nach Ihren persönlichen Wünschen und unter Berücksichtigung des saisonalen Angebotes eine individuelle Menüfolge zusammen.

MENÜS

SAISONALE MENÜS

Menü I Frühling

Duo vom Matjes mit Meerrettich und Apfel

* * *

Schaumsüppchen von Bärlauch

* * *

Perlhuhnbrust auf Tomatenrisotto und Oliven - Kräutersoße

* * *

Mandel - Rahmtörtchen mit Erdbeeren

49,00 €

Menü II Frühling

Tatar vom Thunfisch mit grünem Spargel

* * *

Essenz von der Tomate mit Ochschwanzravioli

* * *

Lammkaree auf geschmorter Artischocke

* * *

Variation von der Erdbeere

60,00 €

MENÜS

SAISONALE MENÜS

Menü I Sommer

Sommerlicher Salat von gehobeltem Gemüse & Peccorino

* * *

Erbsensüppchen mit krossem Speck

* * *

Kalbsrücken mit Pfifferlingen und Kartoffelstrudel

* * *

Zweierlei Schokolade mit Kirschen

58,00 €

Menü II Sommer

Gebratene Jakobsmuschel auf mariniertem Fenchel

* * *

Sorbet von der Tomate

* * *

Tranche vom Zander
auf Paprikarisotto

* * *

Törtchen von Passionsfrucht mit Mangokompott

59,00 €

MENÜS

SAISONALE MENÜS

Menü I Herbst

Carpaccio von der Roten Beete mit Kräuterschmand

* * *

Wildconsommé mit Wachtelpraline & Sellerie

* * *

Steinbutt auf Zweierlei Kürbis und Curryschaum

* * *

Zwetschgenstrudel mit Eierlikörrahmeis

55,00 €

Menü II Herbst

Terrine von Wild und Stopfleber mit Kürbis & Brioche

* * *

Geschäumte Marone

* * *

Filet vom Milchkalb mit Steinpilzen
auf Pastinakenmousseline

* * *

Bestes von der Quitte

62,00 €

MENÜS

SAISONALE MENÜS

Menü I Winter

Ackersalat mit Kartoffelkrusteln

* * *

Gänsesuppe mit Kürbisravioli

* * *

Brust & Keule von der Gans
mit Rotkohl, Marone und Kartoffelknödel

* * *

Apfel - Rosinenstrudel mit Vanillerahmeis

52,00 €

Menü II Winter

Carpaccio von Heilbutt & Lachs
mit leichter Kräutermarinade

* * *

Krustentierbisque

* * *

Tagliatelle mit Trüffel und Parmesanschaum

* * *

Sorbet von gewürzter Birne

* * *

Wildentenbrust auf Schwarzwurzel
und Haselnußsoufflé

* * *

Anissablé und kandierte Frucht
mit Yzurahmeis

95,00 €

VERANSTALTUNGEN

ZU SPÄTER STUNDE

Großmutter's "Grumbeersupp"
mit Speck, Wiener & Gartengemüse
6,00 €

Gulaschsuppe "Ungarische Art"
deftig, mit viel Fleisch, Paprika und Kartoffelstücken
dazu Baguette
7,00 €

Currywurst "Deluxe"
mit eigenem Curry und Baguette oder Chips
9,00 €

Burger "XXL"
Knackiges Baguette belegt mit Roastbeef oder Pfälzer Saumagen
mit frischem Salat, Pfannenzwiebeln, Gurken, Tomate und BBQ Sauce
14,00 €

Käsewürfel & getrocknete Bratwurst
mit Pfälzer Bauernbrot
8,50 €

Käse "Standard"
Auswahl erlesener Rohmilchkäse
mit Chutneys, Nüssen, Früchten und Brotkorb
12,00 €

Käse "Exklusiv"
Auswahl erlesener Rohmilchkäse vom Affineur
mit Chutneys, Nüssen, Früchten, Brotkorb
18,00 €

AGB´S

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die Überlassung von Veranstaltungsräumen der Waldhaus Wilhelm GmbH, (Nachfolgend, Betreiber genannt) zur Durchführung von Veranstaltungen, Seminaren, Tagungen, Feste etc. sowie für alle damit zusammenhängenden weiteren Leistungen und Lieferungen unseres Hauses. Die Stornierung des Vertrages muss in Schriftform erfolgen, ebenso die Kenntnisnahme des Betreibers.

Personenzahl

Häufig variiert die ursprünglich gemeldete Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch etwas. Als Ihr flexibler und professioneller Partner haben wir hierfür natürlich vollstes Verständnis. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% sind wir jedoch berechtigt, die vereinbarten Preise (z.B. Menüpreis) angemessen zu erhöhen. Die von Ihnen zuletzt, jedoch bis spätestens zwei Werktage vor Veranstaltung, gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend. Über anschließende Änderungen bitten wir Sie uns dennoch umgehend zu informieren. Sollte die tatsächliche Personenzahl geringer sein als die gemeldete, behalten wir uns die Berechnung eines angemessenen Ausfallbetrages ausdrücklich vor.

AGB'S

Hausordnung

Der Veranstalter trägt dafür Sorge, dass sich seine Gäste so Verhalten, dass kein anderer geschädigt oder gefährdet wird. Kommt es zu Personen oder Sachschäden, so ist dies dem Betreiber unverzüglich mitzuteilen. Eine Haftpflichtversicherung sollte vorliegen.

Nachtruhe: Ab 22 Uhr ist die Lautstärke so zu reduzieren, dass Nachbarn und Hotelgäste nicht belästigt werden und gegebenenfalls Türen und Fenster zu schließen. Den Anweisungen des Veranstaltungsleiters ist Folge zu leisten.

Verbotene Verhaltensweisen: Es ist nicht gestattet, Feuer in jeglicher Form zu zünden, Feuerwerkskörper sowie sämtliche Pyrotechnische Gegenstände anzubrennen. Wunderkerzen bedürfen aufgrund der Teppiche Rücksprache mit dem Veranstaltungsleiter. Wände oder Sonstige Einrichtung zu bemalen, zu beschädigen oder zu verunreinigen. Für Schäden haftet grundsätzlich der Verursacher. Ist der Verursacher nicht feststellbar, geht die Haftung an den Veranstalter über. Bei Verunreinigungen, die über das übliche Maß entstehen (Bsp. Wachs auf dem Boden, Konfetti verstreut...) behält sich der Betreiber vor, die Mehrarbeit für die Reinigung und/oder Fremdleistung, die zur Beseitigung der Verunreinigung erforderlich sind in vollem Umfang dem Veranstalter in Rechnung zu stellen. Der Betreiber haftet nicht für das Eigentum der Gäste wie z. B. Garderobe, Wertsachen oder sonstige Gegenstände. Das Betreten des Geländes des Betreibers erfolgt auf eigene Gefahr.

Für Personen und Sachschäden, die durch Dritte verursacht wurden, haftet der Betreiber nicht.

AGB'S

Servicezeiten

In unseren Preisen sind die folgenden Basis-Service und Basis-Küchenzeiten enthalten. Bitte berücksichtigen Sie, dass wir Ihnen ab 00:00 Uhr nachts für den Service stundenweise Mitarbeiterkosten berechnen. Der Nachzuschlag pro Servicekraft beträgt 55 € pro angefangene Stunde. Die Anzahl der Servicemitarbeiter (mindestens zwei) richtet sich nach den noch anwesenden Gästen.

Servicepersonal zur Miete: 45 € p. Stunde.

Zuzüglich An/Abfahrtszuschale

Sonstige Kosten (Raumkosten, Licht, Energie, etc.)

Als Gastronomiebetrieb sind wir auf einen entsprechenden Mindestverzehr bzw. Mindestumsatz angewiesen. Dieser Mindestumsatz ist abhängig von der Personenzahl und der Art der Veranstaltung.

AGB'S

Bedingungen zu einer Veranstaltung:

Mit Ihrer Bestätigung ist die Veranstaltung verbindlich gebucht. Wir bitten um eine Anzahlung von 20 % bis 4 Wochen vor Veranstaltung auf unser Konto zu überweisen. Sollten wir ohne Rücksprache mit unserer Geschäftsführung keinen Zahlungseingang verbuchen, wird die Veranstaltung automatisch storniert, und der Kunde trägt den von ihm entstandenen Schadensersatz.

Eine Stornierung der Buchung oder Dienstleistung muss in jedem Fall schriftlich erfolgen.

Hierfür gelten folgende Bedingungen

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| - Bis vier Wochen vor Veranstaltung | 20 % des Gesamtpreises |
| - Bis zwei Wochen vor Veranstaltung | 40 % des Gesamtpreises |
| - Bis eine Woche vor Veranstaltung | 60 % des Gesamtpreises |
| - Ab 3 Tage vor Veranstaltung | 80 % des Gesamtpreises |
| - Am Tag der Veranstaltung | 100 % des Gesamtpreises |

Ansprechpartner & Kontakt

Hr. Dominik Grünwedel
info@waldhaus-wilhelm
06321/58044
Kalmithöhenstrasse 6
67487 Maikammer
www.waldhaus-wilhelm.de

NOTIZEN



NOTIZEN



NOTIZEN





Wir freuen uns Sie
schon bald kulinarisch
begleiten zu dürfen.

IHRE FAMILIE WILHELM & TEAM