

*Ein möglicher Ablauf wäre wie folgt:*

*Sie kommen im Waldgasthaus an.  
Wir empfangen Sie mit einem deutschen Winzersekt und Orangensaft (3,20€  
das Glas) Dazu reichen wir Ihnen gerne verschiedene Canapées:  
Hähnchenspieße, Datteln im Speckmantel und Käse Pumpernickel Happen  
(5,25€ pro Person – alles Beispiele)*

**Zum Buffet:**

*Als Buffet haben wir Ihnen im Raum eine große Tafel hergerichtet. Ein  
mögliches Angebot wäre:*

*Serviert: Rinderkraftbrühe oder fruchtige Tomatensuppe (als Start serviert,  
damit ein wenig Ruhe einkehrt)*

*Gemischte Blattsalate, Tomaten, Gurken und Möhren mit zweierlei Dressing  
Tomaten Mozzarella  
Antipasti Gemüse Platte  
Hausgebackene Brotspezialitäten mit Butter  
Creperöllchen mit Thunfisch  
Mediterraner Nudelsalat (oder Eifler Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebel)*

*Krustenbraten vom Schwein (oder Geschnetzeltes mit Champignons à la  
creme)*

*Zarten Putenbraten in fruchtiger Sauce (Alternativ auch mediterrane Rouladen  
vom Rind mit Fetafüllung, Rinderschmorbraten, oder Kalbsbraten mit  
Champignons in Rahm, klassische Rouladen Aufpreis von 2€ p.P. oder  
Viktoriabarsch im Wirsingblatt mit Rieslingsauce (+1€), Gulasch vom Rind oder  
Wild 1€ Aufpreis)*

*Pastapfanne mit frischen Basilikumpesto und getrockneten Tomaten  
(vegetarisch) (Alternativ: vegetarische Spinatlasagne, oder vegetarische  
Lasagne mit Tomatensauce)*

*Spätzle und Rosmarinkartoffeln  
Marktgemüse  
Sauce Hollandaise (10€ pauschal)*

*Mousse au Chocolat  
Rotweincreme*

*39€*

*Sollten Sie viele Fischliebhaber dabei haben, würde ich Ihnen als Show-Effekt  
dem in ganzen pochierten Lachs auf einer Räucherfischplatte mit Dips (80€  
pauschal) ans Herz legen.*

*Natürlich sind auch die Vorspeisen variabel und austauschbar, wenn Sie eine  
andere Vorstellung im Kopf haben.*

Sie haben bei einer Feier bei uns im Waldgasthaus verschiedene **Vorteile:**

- Keine Raummiete
- Keine Sperrstunde
- Keine Mitarbeiterkosten vor 00:00h
  - Gelerntes Personal
  - Keine Reinigungsgebühr
  - Flexible Gestaltung des Menüs
- Keine Bindung an Dekorateure oder Konditoren
  - Keine Lautstärkeregelung
  - Eigener Thekenbereich
- Hauptfinanzierung durch Essen und Trinken
- Getränkepauschalen (Ohne Spirituosen 30€ (AFG, Wein, Bier) für 5h, Mit Spirituosen für 5h 35€ - Startpunkt wählen immer Sie. Beide können stündlich verlängert werden: Die Kleine für 5€/Stunde, die große für 7€ die Stunde)
- Kinder unter 6 Jahren sind frei, zwischen 6 und 12 Jahren zahlen sie nur 50%.
- Freie Trauungen sind ohne Probleme möglich und es entstehen dadurch keine Mehrkosten
  - Eigener Außenbereich zur freien Nutzung
- Getränkekarte kann nach Belieben gekürzt oder zusammengestellt werden

Weitere Kostenpunkte liegen bei der Tischwäsche 5€ pro Tischdecke und 4,50€ pro Husse. Nach 24:00h berechnen wir pro Kellner pro Stunde 10€. Für mitgebrachte Kuchen berechnen wir ein Gedeckgeld von 2,80€ pro Person. Den Tisch decken wir Ihnen gerne mit Servietten, Tischdecken, Besteck, Gläsern und Kerzenständern ein. Bei speziellen Wünschen (Blumen etc.) würden wir Sie bitten diese Dinge selbstständig zu besorgen, da Sie da am besten wissen, was Ihnen gefällt.