

Restaurant Waldcafé – a la carte Veranstaltungsspeisekarte ab 10-40 Personen (gültig von 19.10.2022 bis 30.04.2023)

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr darüber, dass Sie eine Veranstaltung in unserem „Winter Restaurant Waldcafé“ planen. Aus den folgenden Speisen können Sie eine kleine Karte bzw. ein Menü zusammenstellen.

Bitte beachten Sie außerdem folgendes:

- Maximal können Sie 3 Gerichte pro Gang auswählen.
- Ab 40 Personen ist nur ein **einheitliches Menü/Buffer** möglich.
- Saisonbedingt können einzelne Beilagen/Gerichte variieren (Verfügbarkeit).
- Staffelung Nachtzuschlag:

Von	22.00-01.00 Uhr	-	100,00 € pro Stunde.
Von	01.00-02.00 Uhr	-	200,00 € pro Stunde.
Ab	02.00 Uhr	-	Sperrstunde.
- genaue Personenanzahlen sind uns bis 3 Tage vorbezug Ihrer Veranstaltung mitzuteilen.
- Ab 2 Personen weniger als angegeben berechnen wir **50 € pro Person für No-show**.
- wir bitten bei Veranstaltung (auch Weihnachtsfeier) um eine Rechnung. **Keine Einzelzahler!**
- Stornogebühren: Bei einer Absage in den letzten 7 Tagen vor der Veranstaltung berechnen wir Ihnen eine einmalige Stornogebühr von 200,00 €.

Aperos für Ihren Empfang:

Mini Blätterteig Snack - herzhaft vegetarisch, 40 Stück in 4 Sorten: 25,00 € / Set

- Ricotta-Spinat
- Tomate-Käse
- Frischkäse-Schnittlauch
- Pueblo (mexikanische Art)

Mini Pizza – unser Snack Klassiker, 30 Stück in 3 Sorten: 40,00 € / Set

- gekochter Schinken mit Emmentaler
- Salami mit Mozzarella
- Spinat mit Sauerrahm, Zwiebeln und Mozzarella

Exklusives Fingerfood: Bitte beachten Sie: Mindestbestellmenge pro Sorte 20 Stück.

Vegane Falafel Bällchen mit Avocado-creme (Snackteller)	3,00 € / Stk.
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum (Bambusspieß)	3,00 € / Stk.
Kartoffel-Trüffel-Cappuccino – (Espresso Tasse)	6,00 € / Stk.
samtige Kartoffelsuppe mit Trüffelmilchschaum & gehobeltem Trüffel	
Gebackene Pflaumen im Speckmantel (am Bambusspieß)	3,50 € / Stk.
Fleischküchle mit schwäbischem Kartoffelsalat (Happy Spoon Löffel)	3,50 € / Stk.
Rinder-Tartar mit Schnittlauch-Crème Fraîche (Happy Spoon Löffel)	6,00 € / Stk.
Black-Tiger-Garnelen auf Tortilla-Chip mit Guacamole	6,00 € / Stk.

Vorspeisen und Suppe (max. 3 zur Wahl)

kleiner Blattsalat , Kirschtomaten & Gurke mit Essig-Öl-Dressing	8,00 €
Winterlicher Salat mit Birne, Kräutersaitlingen, Haselnuss & Orangen-Vinaigrette	12,00 €
Rote-Bete & Ziegenkäse karamellisiert auf Rote Beete Carpaccio, Walnusskrokant, Feldsalat & Rote-Bete-Vinaigrette	15,00 €
Tatar – mal überraschend anders, vegan Tatar von Auberginen mit Kapern, Zwiebeln & Essiggurken	15,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet dünne Scheiben vom Rinderfilet mit Kirschtomaten, Rucola, Parmesan & Pistou-Vinaigrette	19,00 €
<i>Suppe im Teller</i>	
Steinpilz-Consommé mit Ricotta-Nocken & Petersilie	12,00 €
Currysuppe – exotisch fruchtig – mit gebratenem Blumenkohl	10,00 €
- mit gebratenem Blumenkohl & Tempura Garnele	14,00 €

Winter-Menü - nur Einheitlich möglich -

Feldsalat mit glasierten Maronen

gerösteter Speck, Croûtons & Apfel-Vinaigrette

Kürbiscremesuppe

mit steirischem Kürbiskernöl

Rosa gebratene Entenbrust

mit Orangenjus, hausgemachtem Rotkohl & Kartoffelknödeln

„Mousse au Chocolate“

im Glas serviert mit frischen Beeren

55,00 €

45,00 € - ohne Suppe oder Salat-

Hauptgänge (max. 3 zur Wahl)

Zwiebelrostbraten (180g Rohgewicht) mit Kalbsjus, Schmorzwiebeln, winterlichem Ofengemüse & hausgemachten Spätzle	29,00 €
Kalbsbacke „sanft geschmort“ mit Schmorsoße, Selleriecreme, winterlichem Ofengemüse & gebackenen Semmelknödel	28,00 €
Isländischer Rotbarsch „gebraten“ auf Escabeche-Soße (süß-sauer), Gemüsestreifen & Basmati-Gewürz-Reis	29,00 €
Rote-Bete-Risotto auf cremigem Rote-Bete-Risotto, wildem Brokkoli & Parmesan	(vegetarisch) 18,00 €
Zucchini-Buchweizen-Bratling auf Kräutersoße und winterlichem Ofengemüse	(vegan) 18,00 €

Exklusiv im November & Dezember

Zart geschmortes Wildgulasch vom Hirsch mit Preiselbeeren, hausgemachtem Rotkohl & Kartoffelknödeln	25,00 €
---	---------

Dessert

hausgemachte Creme Brûlée – unser Klassiker	10,00 €
Zerlei von der kalifornischen Mandel fluffiger Schoko-Mandel-Kuchen, Himbeere & Whisky-Mandel-Eis	12,00 €
„Zwetschgen Crumble“ Warmes Zwetschgenkompott mit Haselnuss-Crumble & Vanilleeis	10,00 €

Unsere Adresse:

Waldcafé Pfullingen, Vor dem Urselberg 1, 72793 Pfullingen

Folgen Sie uns auch auf

Instagram

Facebook

