

Für Gesellschaften ab 25 Personen

Kalte Büfets

im Bergrestaurant **Waldeck**

am Bismarckturm

Hausmacher Art - rustikal

p.P. ab 21,- €

*Hausmacher Wurst aus eigener Herstellung
(Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen und Bratwurst)
geräucherte Mettwürste,
frisches Schweinemett,
Hackbällchen mit Tsaiziki,
Schinkenröllchen mit zartem Hinterschinken,
Hähnchenkeulen,
Matjescoctail „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln
und Schmand,
Räucherfischwaren,
rustikales Käsebrett*



anspruchsvolle Art

ab 31,50 €

*Fischplatte „KIELER FÖRDE“
wacholder geräuchertes Forellenfilet,
mild geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich,
Krabbencoctail*Grönland*,
gefüllte Eier, garniert mit Shrimps, Eiersalat,
Schweinefilet *petit cherie* mit feiner Kalbsleberpastete,
Roastbeefröllchen mit Prinzeßbohnen, gefüllte Tomaten
mit Sauce tatar,
frisch gegrillte Hähnchenkeulen,
Orangen gefüllt mit Waldorfsalat und Geflügelcoctail
Melonenschiffchen mit Oldenburger Landschinken + 1,-
französisches Käsebrett mit gefüllten Käsecremepastetchen*



ganzer porchierter Salm (Lachs) + €3,--
 Wildpastete garniert mit gefüllten Birnen + €2,90
 Wachteln, ganzer Rinderfilet, gefüllte Putenbrust,
 ganzer Rehrückenjeweils zusätzlich €4,--



Desserts:

pro Person 5,50 €

Holsteiner Rote Grütze, frischer Obstsalat mit Amaretto, Diverse Mousse etc.

flambierte Eisbombe „Alaska“



Kuchen und Torten:

aus eigener Herstellung ohne
 Konservierungsstoffe
 2,55 € bis 3,05 € pro Stück, Torten u.
 hausgebackene Kuchen ab €17,—,
 Hochzeitstorten 3,50 € pro Person
 + 15,-- € pauschal

Das Mitbringen von eigenen Kuchen ist
 nur möglich nach vorheriger schriftlicher
 Vereinbarung gegen eine Servicegebühr
 von 3,-- € p.P.



Warme Büfets *ab 25 Personen*

im Bergrestaurant **Waldeck** am Bismarckturm

p.P. ab € 19,10



Vorspeise:

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen o. Flädlesuppe

*Broccolicreme-, Tomatencreme-, Lauchcreme-, Spargelcremesuppe + 1,50 €
statt Suppe auch:*

Blattsalate mit Tomaten u. Gurken, dazu 3 versch. Dressings

Fleisch: *wahlweise zwei Sorten Fleisch aus nachfolgender Liste:*

hausgemachter Grillschinken, mild geräuchert,

Schinderhannesbraten (Schweinenackenbraten in pikanter Zwiebelsoße) + 1,50€

Rinderhackbraten mit Zwiebeln

heißer Fleischkäse, fein oder grob

Burgunderbraten (Rinderbraten in Burgundersoße) + 2,50 €

Straßburger Lendenbraten + 2,50 €

(gefüllter Schweinekamm mit einer ganzen Schweinelende, umwickelt mit Schinken, Mett u. Broccoli)

gegrillte Schweinshaxen + 2,— €

Putenbrust in Rieslingsoße + 3,30 €

Hähnchen-Cordonbleu + 3,50 €

gefüllte Schweinelende in Champignonrahmsauce + 4,25 €

Schweinemedallions in Champignonrahmsauce + 5,50 €

Rinderfilet in Burgundersauce + 9,50 €

porchierter frischer Lachs in Dillrahmsauce + 7,— €

Wildschweingoulasch „Vogesen Art“ + 6,50 €

Kalbsnierenbraten oder Kalbshaxe in Samtsauce + 9,50 €

gegrilltes Lamm oder Lammkeule + 8,50 €

Beilagen:

Kroketten, Herzoginkartoffeln, Spätzle, Wildreis, , Kartoffelklöße, Spiralnudeln

(jeweils 2 zur Auswahl)

Lasagne, hausgemacht + 2,20 €, Kartoffel gratin + 2,00 €, Semmelklöße + 1,50 €

Gemüse: *(jeweils 3 zur Auswahl)*

Pariser Möhren, Fingermöhren, Buttererbsen, Blumenkohl, Broccoli, Blattspinat, Buttermais, Rotkohl, Weinsauerkraut, Prinzeßbohnen, Balkangemüse + 2,00 €

Dessert: € 5,50
Rote Grütze, div. Mousse oder flambierte Eisbombe „Alaska“

K alt-Warmes Büfet ab 25 Personen *ein Beispiel:*

Warm:
*hausgemachter Grillschinken mit Champignonrahmsauce,
Schinderhannes Braten mit Zwiebelsoße,
Kroketten, Herzoginkartoffeln,
Erbsen, Möhren, Blumenkohl*

kalt:
*Räucherfischwaren mit Makrelen und Matjescoctail,
kalte Braten im Aufschnitt, Hackbällchen mit Tsaiziki, Schinkenröllchen,
Hähnchenkeulen mit gefüllten Orangen,
diverse Rohkostsalate, herzhaft Salate
rustikale Käseplatte mit diversen Schnittkäsen, garniert mit Trauben*

Dessert:
Rote Grütze, Obstsalat, Mousse chocolat.....Gesamtpreis pro Person € 28,-

Beispiel 2:

warm:
*Straßburger Lendenbraten, Burgunderbraten,
Kroketten, Herzoginkartoffeln, Spätzle,
Pariser Möhren, Broccoli, Erbsen*



kalt:
*wacholder geräuchertes Forellenfilet,
mild geräucherter Lachs, Krabbencoctail,
Sahnemeerrettich, gefüllte Eier, Eiersalat
Schweinelenndchen „petit cherie“, Roastbeef mit gefüllten Tomaten (mit Remoulade),
Schinkenröllchen,
Hähnchenkeulen, Orangen gefüllt mit Waldorffsalat und Geflügelcoctail,
diverse Rohkostsalate, Tortellinisalat, Nudelsalat
Käseplatte
mit Walnuß-, Pfeffer-, Knoblauchkäse und Käsecremepastetchen garniert mit Trauben und Obst*

Dessert:
Eisbombe „Alaska“, am Tisch flambiertGesamtpreis € 39,50

Gerne stehen wir Ihnen für eine persönliche Beratung zur Verfügung
*Ihr Bergrestaurant **Waldeck***

Preise gültig ab 02/2012, Änderungen vorbehalten, incl. der gesetzl. MWST



Lieber Gast,

Wir werden uns alle Mühe geben, Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu machen. Dazu gehört auch, daß Sie genau wissen, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben. Beachten Sie daher die folgenden allgemeinen Geschäftsbedingungen, die das Vertragsverhältnis zwischen Ihnen und uns regeln und die Sie mit Ihrer Buchung anerkennen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) **für Veranstaltungen**

Bergrestaurant Waldeck am Bismarckturm, 55218 Ingelheim

Die Allgemeinen Bedingungen gelten wie folgt:

1. Die Reservierung von Räumen und Flächen sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Bestätigung durch das Restaurant für dieses sowie für den Veranstalter bindend.
2. Soweit gesetzliche Mehrwertsteuer anfällt, ist sie in den Preisen von Speisen und Getränken eingeschlossen. Eine Erhöhung der MwSt. nach Vertragsabschluß geht zu Lasten des Auftraggebers. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung 60 Tage, so behält sich das Restaurant das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.
3. Der Veranstalter muss dem Restaurant die endgültige Teilnehmerzahl der Veranstaltung spätestens 2 Tage vor dem Termin der Veranstaltung mitteilen, um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern. Zeitgleich ist 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn eine Vorkasse für den Verzehr (Menüpreis x Teilnehmerzahl) zu leisten.
4. Die Rechnungen des Restaurants sind, wenn nicht anders vereinbart 2 Tage vorher (siehe Ziffer 3), die Restzahlung sofort und ohne Abzug zu begleichen.
Bei Abweichungen der Teilnehmerzahl nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.
5. Kann eine Veranstaltung nicht durchgeführt werden, ohne dass das Restaurant dies zu verantworten hat, so behält das Restaurant den Anspruch auf Zahlung einer Entschädigung; je nachdem, zu welchem Zeitpunkt die Veranstaltung aufgehoben wird und welche zusätzliche Leistungen, insbesondere Beköstigung, vorgesehen waren. Die Höhe der Entschädigung und der Vergütung ergeben sich aus der Auftragsbestätigung des Restaurants gemäß Ziffer 1 sowie dem Anhang der Allgemeinen Bedingungen.
Dem Veranstalter bleibt vorbehalten, dem Restaurant einen geringeren Schaden nachzuweisen.
6. Das Restaurant behält sich vor, dem Veranstalter Personal- und Materialkosten in Rechnung zu stellen, wenn durch Verschulden des Veranstalters kurzfristige Verspätungen von vereinbarten Anfangszeiten eintreten oder vereinbarte Endzeiten überschritten wurden und dem Restaurant dadurch nicht vorhersehbare Kosten entstehen.
7. Der Veranstalter hat für Verluste oder Beschädigungen, sowie durch Veranstaltungsteilnehmer und seine Gäste verursacht worden sind, ebenso einzustehen wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat.
Es obliegt dem Veranstalter, hierfür die entsprechenden Versicherungen abzuschließen.
Um Beschädigungen der Wände vorzubeugen, ist die Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen vorher mit dem Restaurant abzustimmen. Der Auftraggeber übernimmt Gewähr dafür, dass insbesondere Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht; im Zweifelsfalle kann das Restaurant die Vorlage einer Bestätigung des zuständigen Brandschutzes verlangen. Das Restaurant haftet für Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Gegenstände nur bei Verschulden.
8. Der Veranstalter darf Speisen oder Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden; in diesen Fällen werden Servicegebühr bzw. Korkengeld berechnet.

9. Bei Musikaufführungen durch den Veranstalter obliegt ihm die GEMA Meldepflicht.
10. Hat das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, kann es die Veranstaltung absagen.
11. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz des Restaurants.
12. Sollte eine Bestimmung der Allgemeinen Bedingungen unwirksam sein, so berührt das die Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Abweichende Vereinbarungen oder Nebenabreden müssen schriftlich festgelegt werden.

Stornierungsgebühren des Restaurants „Bergrestaurant Waldeck“:

Entsprechend Ziffer 5 der AGB Abbestelltag (Kalendertag) vor Veranstaltung

Stornogebühr:

über 40 Tage Berechnung der Gebühr	10 Euro pro gemeldete Person
39. bis zum 30. Tag	Berechnung einer Gebühr von 20% des zu erwartenden Umsatzes
29. bis zum 14. Tag Umsatzes	Berechnung einer Gebühr von 50% des zu erwartenden Umsatzes
13. bis einen Tag und bei Nichterscheinen Umsatzes	Berechnung einer Gebühr von 80% des zu erwartenden Umsatzes