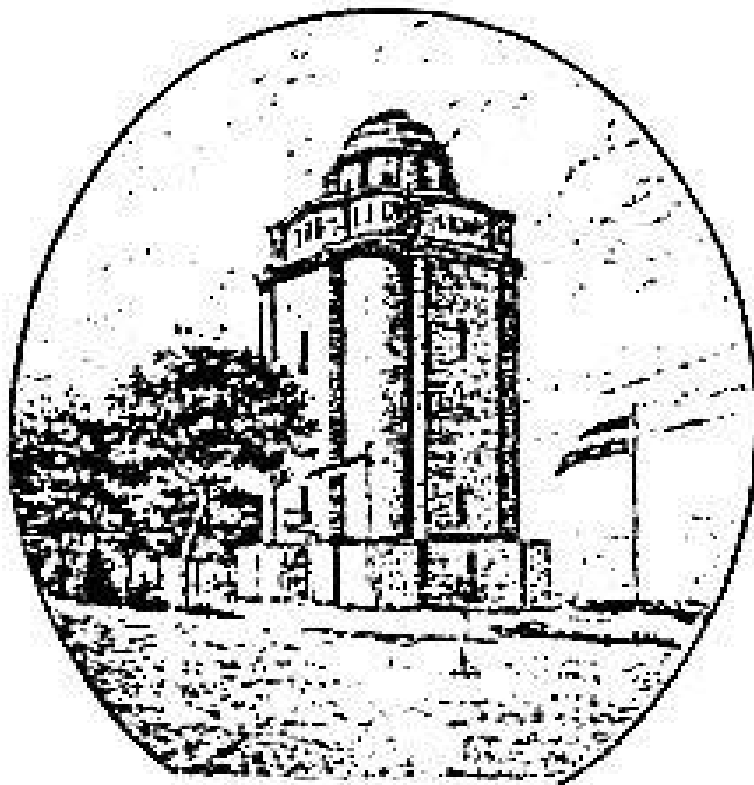


Bergrestaurant

Waldeck

am Bismarckturm



Bismarckfäule

≡ auf der Waldeck ≡

Waldeck 1, 55218 Ingelheim
Tel 06725/4313 FAX 06725/5964

Menüvorschläge

Menü1

bunter Salatteller nach Saison

* * *

*Schinderhannesbraten mit herzhafter Zwiebelsoße
Pommes frites*



* * *

frischer Obstslat mit Vanilleeis und Sahne

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen

* * *

*Schweinebraten „Esterhazy“ mit feinen Gemüsestreifen,
frische Gemüse nach Saison, Kroketten , bunter Salatteller*



* * *

frische Holsteiner Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

Menü 3

feine Spargel- oder Broccolicremesuppe mit Croutons

* * *



Straßburger Lendenbraten (Abb.1)

(gegrillter Schweinekamm, gefüllt mit einer ganzen Schweinelende, umwickelt mit Mett, Schinken und Broccoli), frische Gemüse, Herzoginkartoffeln

* * *

Pfälzer Burgunderbraten (Abb.2)

herzhafter Rinderbraten in Burgundersoße, Kroketten, Spätzle + € 2,50

* * *

Mousse au chocolat

Menü 4

Königinpastetchen mit feinem Ragout fin

* * *

Feldsalat mit gedünsteten Champignons, Speckstreifen, croutons und Joghurtsoße

* * *

gegrillte Putenbrust in Rieslingsoße Blattspinat, Pariser Möhren, Buttermais, Wildreis



* * *

Mousse vanille mit Wildbeersauce und Sahne

Menü 5

Melone mit Oldenburger Landschinken, Butters-toast und Butter

* * *

*Schweinemedallions in Champignonrahmsauce,
Rinderfilet in herzhafter Burgundersoße,
Prinzeßbohnen, Pariser Möhren, Broccoli mit Buttermandeln,
Kartoffel gratin, Kroketten*



* * *

Eisbombe „Alaska“ am Tisch flambiert

Menü 6

Rinderkraftbrühe mit Flädle

* * *

knackige Salate der Saison

* * *

*pikante Kalbshaxe oder
hausgemachter Kalbsnierenbraten,
Wurzelgemüse, Blumenkohl und frische Erbsen, Salzkartoffeln*



* * *

„Birne Helene“

Vanilleeis, Schokoladeneis, Williams Birne, Eierlikör und Sahne

Menü 7

*wacholder geräuchertes Forellenfilet, mild geräucherter Lachs
Toast und Butter*

* * *

knackige Blattsalate mit Joghurtdressing

* * *

*porchierte Lachsschnitte in Dillrahmsauce
Blattspinat, Pariser Möhren, Buttermais , Wildreis*



* * *

Dialog der Früchte

ein Spiegel von vier verschiedenen Fruchtsoßen mit Vanilleeis und Sahne



Menü 8

knackige Blattsalate mit Joghurtdressing, garniert mit Knoblauch-Riesengarnelen

* * *

Chateau Briand

*Rinderfilet mit Cognac-Pfefferrahmsauce,
Kartoffelvariationen, Bohnenbündchen*

* * *

Erdbeerzauber (nach Saison)

*frische Erdbeeren, mit Anisschnaps, schwarzem Schrot Pfeffer,
Bourbonvanilleeis und Sahne*

Hochzeits - Menü

Menü 9

hausgemachte Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen

* * *

bunter Salatteller

* * *



„Hausplatte Waldeck“

Schweinelende, Roastbeef, Schweinesteak au four, Mozartrolle

Champignonrahmsauce, Burgundersoße,

Kartoffel gratin, Kroketten, Herzoginkartoffeln,

Gemüse nach Saison

* * *

Eisbombe „Alaska“, am Tisch flambiert



Menü 10

Gemischter Vorspeisenteller

Lachsroulade, gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Waldorfsalat und frischer Ananas, Roastbeefröllchen mit Sauce tatare, Mozarellaspießchen, Salatgarnitur

* * *



* * *

*gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken,
Tagliatelle- Eierbandnudeln mit einer leckeren mediterranen Tomatensoße,
verfeinert mit einem Hauch Knoblauch und Basilikum,*

Ratatouille

geschmortes Gemüsegericht der provenzalischen Küche Südfrankreichs

* * *

Crème brûlée

*traditionelle, französische Süßspeise aus aromatisierter Eier-Sahne
und einem knusprigen Karamellüberzug*

* * *

Bergrestaurant *Waldeck* am *Bismarckturm*

Preisliste zu den Menüvorschlägen pro Person

<i>Menü 1.....</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Menü 2.....</i>	<i>€ 20,60</i>
<i>Menü 3.....</i>	<i>€ 27,50</i>
<i>Menü 4.....</i>	<i>€ 31,50</i>
<i>Menü 5.....</i>	<i>€ 35,80</i>
<i>Menü 6.....</i>	<i>€ 31,50</i>
<i>Menü 7.....</i>	<i>€ 35,50</i>
<i>Menü 8.....</i>	<i>€ 39,50</i>
<i>Menü 9.....</i>	<i>€ 37,50</i>
<i>Menü 10.....</i>	<i>€ 41,50</i>

***Preise gültig ab 02/2012, Änderungen vorbehalten,
inclusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer***

Gerne stehen wir Ihnen für eine persönliche Beratung zur Verfügung

*Ihr Bergrestaurant **Waldeck***



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	Berechnung einer Gebühr von 50% des zu erwartenden Umsatzes
13. bis einen Tag und bei Nichterscheinen	Berechnung einer Gebühr von 80% des zu erwartenden Umsatzes