



♥ -lichen Glückwunsch!

Der Entschluss ist gefasst.

Sie möchten mit Ihren Gästen in unserem Landgasthof feiern.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihr privates Fest auch wirklich persönlich zu gestalten und Sie bei der Vorbereitung und Durchführung zu unterstützen.

Und ein bisschen mehr.

Herzlich und persönlich - das heißt für uns, Ihre Persönlichkeit, Ihre Vorstellungen und Ihre Wünsche mit unseren Ideen und unserem Know-how zu verbinden.

Wir möchten mit unsere gastronomischen Erfahrung und unserer Kreativität zu einem gelungenen Fest in Ihrem Sinne beitragen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und auf alle Fälle ein wunderschönes Fest.

Ihre Gastgeber

Familie Mayer und das Waldhorn-Team

Landgasthof Mayer's Waldhorn

72127 Mähringen, Neckar-Alb-Str. 47

Tel.: 0 70 71 / 13 33-0 oder info@mayers-waldhorn.de

Diese Räume können wir Ihnen anbieten:

Rotes Landhauszimmer

Größe: ca. 60 qm

Mögliche Personenzahl: max. 60 Personen



Wintergarten

Größe: ca. 25qm

Mögliche Personenzahl: max. 20 Personen



Gemütliches Lokal

Größe: ca. 30 qm

Mögliche Personenzahl: max. 25 Personen

Karlszimmer (benannt nach Seniorchef Karl Mayer)

Größe: ca. 50 qm

Mögliche Personenzahl: max. 45 Personen



Arosa-Stüble

Größe: ca. 15 qm

Mögliche Personenzahl: max. 15 Personen

Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir die Räume je nach Größe der Veranstaltung selbst einteilen, um auch in Ihrem Interesse eine optimale Belegung zu garantieren.

Unser kulinarisches Angebot:



Unter der Leitung von Chef Gerhard Mayer bieten wir Ihnen eine ausgezeichnete, regionale Küche mit Pfiff. Ganz wichtig ist es für uns, die frischen Produkte der jeweiligen Jahreszeit in unsere Menüs einzubinden. Gerne unterbreiten wir Ihnen Vorschläge für vegetarische, lactose- und/oder glutenfreie Menüs.

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige beispielhafte Vorschläge zusammengestellt. Das Wasser soll Ihnen im Munde zusammenlaufen...

Alle Menüs und Büffets können nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändert und gestaltet werden. Wir empfehlen Ihnen daher, ca. 4 Wochen vor Ihrem Fest Ihr Wunschmenü mit uns persönlich abzusprechen. (Bitte vereinbaren Sie hierzu telefonisch einen Termin mit Frau Jackmann Mayer)



Hotelbereich

Zum Hotelbereich gehören 9 Doppel- und 9 Einzelzimmer. Alle Zimmer verfügen über Kabel-TV, Dusche/WC, ISDN-Telefon, W-Lan.

Bitte fragen Sie nach unserem Hausprospekt und den aktuellen Konditionen.

Wissenswertes für Ihre Feier

Festlich geschmückt...?

Unsere Räume sind für Sie immer jahreszeitlich dekoriert. Passend zu Ihnen, Ihrem Motto, Ihrem Fest dekorieren wir auf Wunsch die Festtafel, in Zusammenarbeit mit „Hildegard Renz Floristik“ in Gomaringen (Tel. 07072-6342).

Gerne können Sie aber auch Ihre eigene Dekoration mitbringen, oder die Tafel, von einer Floristin Ihrer Wahl schmücken lassen.



Kaffee & Kuchen

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl von Kuchen und Torten behilflich und bestellen dann in Ihrem Namen bei der Bäckerei Bosch in Reutlingen-Betzingen.

Sie können aber auch gerne Ihren Kuchen selber mitbringen. Wir berechnen dann pro Person zum Nachmittags-Kuchengedeck (Teller, Kuchengabel, Serviette, Service) 2,90 €. Zur Bereitstellung des Kuchengedecks zum Mitternachtsbüffet berechnen wir 2,00 €.

Soweit vorhanden stellen wir Ihnen für Tortenschaufeln und evtl. Tortenplatten zur Verfügung. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für mitgebrachte Tortenplatten, im Fall von Bruch oder Verlust, keine Haftung übernehmen können.

Es besteht außerdem die Möglichkeit Kuchen und Torten einen Tag vor der Veranstaltung anzuliefern, da wir ausreichend Kühlräume zur Verfügung haben. Das gleiche gilt für Blumen und andere Dekorationsmittel, die nicht von uns bereitgestellt werden. Bitte denken Sie an Pappteller und Alufolie für die Kuchenpäckchen der Gäste.

Welcher Wein passt am besten...?

Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl zu Ihrem Festmenü.

Sie möchten vorab probieren:

1,0 ltr. Weinflaschen, QbA gratis

0,75 ltr. Weinflaschen berechnen wir zum Selbstkostenpreis und Sie dürfen gerne die angefangenen Flaschen mit nach Hause nehmen.



Die lieben Kleinen...

Für Kinder die an Ihrem Fest teilnehmen bieten wir ein spezielles Kindermenü an, oder servieren eine „kleines Menü der Großen“. Wir halten Kinderhochstühle, Sitzerrhöhungen und Kinderbesteck für Sie bereit, bitte einfach danach fragen. Gerne stellen wir Ihnen ein Tageszimmer für stillende Mütter, zum Ausruhen oder Umziehen zur Verfügung. Preis auf Anfrage.

Diese Menüvorschläge gelten ab 01.01.2012, vorher gedruckte sind nicht mehr gültig. Eventuelle Preisänderungen sind vorbehalten.

Die Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Für Ihren Stehempfang

Warme Quiche lorraine mit Speck, pro Stück	2,30 €
Crostini mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum, pro Stück	3,10 €
Warme Pizzataler, pro Stück	2,10 €
Schinkenhörnchen, pro Stück	2,10 €
Butterbrezel, pro Stück	1,10 €
Hefezopf, pro Stück	0,80 €
Canapée mit Lachs, pro Stück	3,10 €
Canapée mit Forellenfilet, pro Stück	2,80 €
Canapée mit Salami, Rohschinken oder Käse, pro Stück	2,60 €

Sekt und Champagner 0,75 ltr.

Prosecco Fraizzabte di Valdobbiadene D.O.C. Azienda La Farra	17,00 €
Hausmarke Sekt Cuveé trocken	18,50 €
Henkell trocken	19,50 €
Fürst von Metternich, Rieslingsekt trocken.	25,00 €
Kessler Hochgewächs, Rieslingsekt trocken	29,00 €
Drappier Carte d´Or brut	49,00 €
Piper Heidsick, Champagner trocken	55,00 €

Sonstige Säfte oder Liköre für einen Empfang, werden je nach Gebrauch, flaschenweise berechnet.

Menüauswahl

Konfirmation/Kommunion 2012

Menü 1

Weißer Tomatenschaumsuppe, luftig und leicht aufgeschlagen,
verfeinert mit hauchdünnen Parmaschinkenstreifen

Pochiertes Seezungenröllchen mit feiner Lachsfarce
gefüllt, umgeben von einer leichten Kräutersoße und Basmatireis

Zartes Kalbsrücksteak unter einer Schalotten-Sesam-Kruste,
dazu Fingermöhren und Zuckerschoten in Butter geschwenkt,
sowie sahniges Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle

Dunkle und helle Mousse au chocolate,
umgeben von exotischen Früchten und eine feine Mandelhippe

39,00 €

Menü 2

Salat von Spargel und Zuckerschoten
mit gebratener Hähnchenbrust in Curry-Erdnussoße

Rote Paprikarahmsuppe mit gebackenem Schafskäse

Kalbschnitzelchen in Marsalarahmsauce,
mit frischen Waldpilzen, Kartoffelkroketten und Bandnudeln

Holunderblüten-Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

34,00 €

Menü 3

Vorspeisen-Teller mit gebackenem Blumenkohl
und Shrimps mit Joghurtdip

Indische Curry-Kartoffelsuppe mit Kokos, Mango und Zuckerschoten

Zartes Rumpsteak an einer pikanten Pfeffersoße
dazu Kartoffelgratin und grüne Bohnen

Grand-Marnier-Parfait mit mariniertem Erdbeersalat

34,00 €

Menü 4

Hausgemachte Kräuterflädle in der Rinderkraftbrühe

Gemischter Salat nach Art des Hauses
(Rohkostsalate, Kartoffelsalat und Blattsalate)

Schweinelendchen in Blätterteig mit feiner Champignon-Schinken-
Farce und kleinen Rinderhüftsteaks mit Kräuterbutter,
dazu frisches Gemüse der Jahreszeit, hausgemachte Spätzle,
sahniges Kartoffelgratin und Pommes frites

Eisteller „Romanoff“ mit Vanilleeiscreme und frischen Erdbeeren

28,00 €

Menü 5

Feine Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Sahne

Blattsalate mit Rohkoststreifen

Herzhafter Wildschweinbraten mit Rosmarin-Akazienhonig-Soße,
dazu frisches Gemüse der Jahreszeit, hausgemachte
Haselnussspätzle und Schlosskartoffeln

Erfrischendes Sauerrahm-Mousse mit Pfirsichkompott

29,50 €

Menü 6

Schwäbische Festtagssuppe, Rinderkraftbrühe
mit Klößchen und Gemüsestreifen

Gemischter Salat nach Art des Hauses

Geschnetzeltes von Rind, Schwein und Pute
in Champignonrahmsoße, dazu frisches Gemüse der Jahreszeit,
knusprige Rösti und hausgemachte Spätzle

Hausgemachter Eisgugelhupf (Vanille- und Schokoladenparfait),
dazu heiße Sauerkirschen und Sahne

26,00 €

Menü 7

Tomatencremesuppe mit gebratenen Mozzarellastücken

Blattsalate mit Rohkoststreifen

Gebratene Perlhuhnbrust mit Salbei und Parmaschinken umwickelt,
dazu pikantes Ratatouille-Gemüse, feine Bandnudeln und ein Pilzrisotto

Hausgemachtes Tiramisu

27,50 €

Menü 8

Feine Broccolicremesuppe mit Sahnetupfen und Mandelblättchen

Gemischter Salat nach Art des Hauses

Rinderbraten auf Burgunder Art mit frischen Champignons und Speckwürfeln, dazu ein zarter Schweine-Rücken mit Sauce Hollandaise überbacken, dazu frisches Gemüse der Jahreszeit, hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und Pommes frites

Eisbecher „Himbeertraum“, kühles Bourbon-Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren und Sahnetupfen

25,80 €

Vegetarische Hauptgerichte:

Hausgemachter Gemüse-Quarkstrudel und feines Gemüse, an einer leichten Kräutersoße, als Beilage Kartoffelgratin 14,50 €

Frischer Stangenspargel

mit holländischer Soße und neuen Kartoffeln 18,00 €

Als Ergänzung bieten wir folgende Vorspeisen an:

Hausgemachte Wildterrinen mit Johannisbeersauce und Apfelsalat, dazu ofenfrisches Baguette 6,50 €

Typisch italienischer Parmaschinken, dünn geschnitten, angerichtet auf frischer Honigmelone, dazu ofenfrisches Baguette 6,00 €

Norwegischer Räucherlachs auf gebutterten Toastscheiben mit Sahnemeerrettich garniert 7,00 €

Zweierlei hausgemachte Maultäschle auf Zuckererbsenschotenragout 7,50 €

Kindermenü für Kinder bis 10 Jahren

Rindekraftbrühe mit Kräuterflädle

Kleines paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites und Ketchup

Eisbecher „Rumpelstielchen“

Erdbeer- und Vanilleeiscreme mit Früchtekompott und Sahne

14,00 €

Weinkarte

Flaschenweine 0,75 ltr. WEISS

Brüssele, Riesling QbA trocken, VdP-Weingut Graf Adelman, Burg Schaubeck	18,00 €
Bönnigheimer Sonnenberg, Riesling QbA trocken VdP-Weingut Ernst Dautel, Württemberg	17,00 €
Meersburger Rieschen, Grauburgunder QbA trocken, Staatsweingut Meersburg	24,00 €
Weissburgunder QbA. 2Stern Weingut Alexander Laible Durbach, Baden	26,00 €
Silvaner QbA. trocken VdP-Weingut Juliuspital Würzburg, Franken	17,00 €
Lugana D.O.C, Tenuta Maiolo Azienda Provenza, Garda/ Italien	16,00 €

Flaschenweine 0,75 ltr. WEISSHERBST/ROSÉ

Meersburger Bengel, Spätburgunder Weißherbst QbA Staatsweingut Meersburg/Baden	16,00 €
Chiaretto di Garda D.O.C. Azienda Provenza, Garda/Italien	16,00 €
Côtes de Provence AC. Mas de Cadenet, Gy Negrel, Frankreich	18,00 €

Flaschenweine 1,0 ltr. WEISS/ROSÉ

Eichstetter Herrenbuck, Grauburgunder QbA trocken Weingut Friedrich Kiefer, Baden	17,00 €
Meersburger Müller Thurgau QbA. trocken Staatsweingut Meersburg	17,00 €
Riesling, Qualitätswein trocken VdP-Weingut Ernst Dautel, Bönnigheim, Württ.	19,00 €
Ihringer Vulkanfelsen, Spätburgunder Weißherbst QbA Karl Karle, Ihringen/Baden	16,00 €

Die jeweiligen Jahrgänge erfragen Sie bitte bei der Bestellung.

Flaschenweine 0,75 ltr. ROT

Schorndorfer Grafenberg Trollinger QbA trocken, Weingut J. Ellwanger - Winterbach, Württemberg	19,00 €
Affaltracher Salzberg, Trollinger mit Lemberger QbA Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg	15,00 €
Neipperger "Signum II", Lemberger Kabinett trocken WG Neipperg, Württemberg	22,00 €
Sonett, Spätburgunder Rotwein, QbA trocken Heger Ihringen/Kaiserstuhl Baden	18,00 €
Rioja Crianza D.O.C. Bodegas LAN, 100% Tempranillo, 12 Monate im kleinen Holzfass., Spanien	25,00 €
Barbera d´Alba D.O.C. Azienda Pelassa, Monta d´Alba, Italien	24,00 €
„San Jacopo“ Chianti Classico D.O.C.G Castello Vicciomaggio, Chianti, Italien	29,00 €
Merlot, Cépage de Franc Domaine Albert Bichot, Vin du Pays d´Oc, Frankreich	14,00 €
Château Fougas AC. Cotes de Bourg, Grand Vin de Bordeaux, Frankreich	20,00 €
Les DemoisellesTouraine Rouge A.C. Domaine des Corbillières, Loire Frankreich	19,00 €

Flaschenweine 1,0 ltr. ROT

Geradstetter Lichtenberg, Trollinger QbA trocken VdP-Weingut Jürgen Ellwanger, Württemberg	16,00 €
Beilsteiner Steinberg, Trollinger mit Lemberger QbA Weingut Amalienhof, Württemberg	16,00 €
Neipperger Steingrube, Lemberger QbA trocken Winzer-genossenschaft Neipperg, Württemberg	16,50 €

Die jeweiligen Jahrgänge erfragen Sie bitte bei der Bestellung.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Vertragspartner sind der Veranstalter und der Landgasthof Mayer´s Waldhorn.

1. Die Reservierungen der Räumlichkeiten und damit verbundene Vereinbarungen (müssen schriftlich vorliegen) sind für die Vertragspartner bindend.

2. Bei Rücktritt des Veranstalters bis 6 Monate vor dem reservierten Termin, berechnen wir keine Kosten. Bei Rücktritt bis 3 Monate vor dem reservierten Termin 50 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages. Bei einem Rücktritt 6 Wochen vor dem reservierten Termin berechnen wir 60 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages. Bei einem späteren Rücktritt werden 75 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages berechnet. Die Berechnung des voraussichtlichen Rechnungsbetrages: Menü-Preis x Teilnehmerzahl

Falls noch kein Menü oder Preis vereinbart waren, wird das preiswerteste 3-Gang Menü zugrunde gelegt. Zusätzlich wird der Getränkekonsum mit Durchschnittswert unseres Hauses von 10,00 € pro Person in Ansatz gebracht. Erspart Aufwendungen sind bei den genannten Prozentzahlen berücksichtigt und damit abgegolten.

Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Landgasthof den eines höheren Schadens vorbehalten.

3. Beträgt der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Veranstaltungstermin mehr als 4 Monate, können Preisänderungen auftreten.

4. Rechnungen sind innerhalb 8 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. (Bar, EC-Card oder Überweisung. Keine Kreditkarten).

Bei Zahlungsverzug ist der Landgasthof berechtigt Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu verlangen.

5. Die endgültige Personenanzahl muss vom Veranstalter 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden Falls die tatsächliche Teilnehmerzahl nach unten abweicht, werden wir pro Person 75 % des Menüpreises berechnen.

Ausnahme: Bei Büffets muss der Veranstalter 5 Tage vor der Veranstaltung die genaue Teilnehmerzahl bekannt geben. Abweichungen nach unten können danach, aus organisatorischen Gründen, nicht mehr berücksichtigt werden.

6. Bei Vertragsabschluß sind vom Veranstalter insgesamt 50% des Menüpreises als Anzahlung (Bar oder EC-Card) zu leisten.

7. Der Veranstalter haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.

8. Für die Ausführung und Qualität die durch den Landgasthof vermittelten Leistungen wird nicht gehaftet.

9. Abweichende Vereinbarungen müssen schriftlich festgehalten werden.

Gerichtsstand ist Tübingen