

Unvergessliche Feste feiern in Mayers Waldhorn

Sie planen ein Familienfest, eine unvergessliche Hochzeit, eine Firmenjubiläum oder ein anderes rauschendes Fest?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Ob eine Geburtstagsfeier im kleinen Kreis, eine traumhafte Grüne, Silberne oder Goldene Hochzeit mit bis zu 110 Personen, ein Event mit Show und Tanz – bei uns finden Sie den stimmungsvollen und passenden Rahmen.

Der aufmerksame Service unseres Teams wird Sie überzeugen. Teilen Sie uns einfach Ihre Wünsche mit und vertrauen Sie auf unsere jahrzehntelange Erfahrung. Wir planen und Organisieren Ihr Fest von A-Z! Sie profitieren von unserem perfekten „Rundum-Service“ und sind voll und ganz für Ihre Gäste da.

Wenn es um Ihren Genuss geht, machen wir von Mayers Waldhorn keine Kompromisse.

Denn in Mayers Waldhorn kocht der Chef: Gerhard Mayer ist Koch und Metzgermeister in bewährter Familientradition.

Beste Küche, vorwiegend mit Zutaten aus der Region bürgen für Frische und Qualität.

Diese Menüvorschläge gelten ab 01.01.2018. Vorher gedruckte sind nicht mehr gültig. Eventuelle Preisänderungen sind vorbehalten.





Wissenswertes für Ihre Feier

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.



Alle Menüs und Buffets 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)



Diese Räume können wir Ihnen anbieten:

Landhauszimmer: Größe: ca. 60 qm max. 65 Personen

Wintergarten: Größe: ca. 25qm max. 20 Personen

Gemütliches Lokal: Größe: ca. 30 qm max. 35 Personen

Karlszimmer: Größe: ca. 50 qm max. 45 Personen

Arosa-Stüble: Größe: ca. 15 qm max. 15 Personen



Unser Restaurant bietet insgesamt Platz für Gesellschaften bis ca. 100 Personen. Das Landhauszimmer und der Wintergarten lassen sich durch eine Schiebetür miteinander verbinden. Ebenso kann das „Lokal“ durch eine Faltwand auf ganzer Breite mit dem Landhauszimmer verbunden werden. Bestens geeignet um die Kapazität für Ihre Feier zu vergrößern. Im Wintergarten könnte Ihr Buffet stehen oder bei Ihrer Feier getanzt werden. Wintergarten und „Lokal“ sind nur durch eine Stufe getrennt.



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.

Hotelbereich



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

Zusätzlich können wir eine wunderschön sonnige Juniorsuite (Wohn- und Schlafzimmer, Bad, WC extra, Balkon, Kabel-TV, W-Lan und ISDN-Telefon) anbieten.

Bitte fragen Sie nach unserem Hausprospekt und den aktuellen Konditionen.



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.

Welcher Wein passt am besten...?

Gerne beraten wir Sie bei der Weinauswahl zu Ihrem Festmenü.

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

Wer macht die Musik...?

Gerne nennen wir Ihnen empfehlenswerte Adressen uns bekannter Musiker.

Bitte beachten Sie, dass wir auf Rücksichtnahme von Hotelgästen und Nachbarn Musik nur bis 2.00 Uhr gestatten können. Gebühren für die Sperrzeitverkürzung werden dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Ihre Feier geht über 1.00 Uhr hinaus weiter, dann erlauben wir uns einen Nachtzuschlag von 44,00 € pro angefangene Stunde in Rechnung zu stellen.

Die lieben Kleinen...

Für Kinder die an Ihrem Fest teilnehmen bieten wir ein spezielles Kindermenü an, oder servieren ein „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.





Kaffee und Kuchen

Für Ihre Kaffeetafel werden wir Ihnen ein dekoratives Kuchenbüffet aufbauen und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.

Hier unsere 3 Kaffee & Kuchenangebote:

Angebot 1



- Auswahl an Kuchen und Torten ohne Limit in Form eines wunderschönen Büffets, welches von uns gestellt wird
- Filter-Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit

11,90 Euro pro Person

Angebot 2



- Die Kuchen, Torten und Hochzeitstorte bringen Sie mit. Wir werden diese vorschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbüffet aufbauen. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon ein Tag zuvor bei uns anliefern, wir werden diese gekühlt aufbewahren
- Filter-Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit
- Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck

6,90 Euro pro Person

Angebot 3



- Die Kuchen, Torten und Hochzeitstorte bringen Sie mit. Wir werden diese vorschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbüffet aufbauen. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon ein Tag zuvor bei uns anliefern, wir werden diese gekühlt aufbewahren.
- Die servierten Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.
- Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck

2,90 Euro pro Person

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für mitgebrachte Tortenplatten, im Fall von Bruch oder Verlust, keine Haftung übernehmen können.

Bitte denken Sie an Pappteller und Alufolie für die Kuchenpäckchen der Gäste.



Sektempfang

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem schönen Glas heimischen Sekt.

Schauen Sie nach unseren Empfangspauschalen:

Empfangspauschale 1

- Mayers Haus-Sekt Cuvée but
- Orangensaft, Salzstangen und Chips

5,90 Euro pro Person (für eine Dauer von 1 Stunde)

Empfangspauschale 2

- Mayers Haus-Sekt Cuvée but
- Raumland, weißer Traubensecco, alkoholfrei
- Orangensaft
- Quiche lorraine

12,80 Euro pro Person (für eine Dauer von 1 Stunde)

Empfangspauschale 3

- Hugo - ein spritziger Sekt mit Holundersirup und frischen Minzeblättern
- Summer-Mix aus Limone-, Orangensaft und Grenadine abgerundet mit Bitter Lemon (alkoholfrei)
- Aperol Spritz -trockener Weißwein mit Aperol und Wasser auf Eis serviert mit einem Orangenschnitz
- Salzstangen und Chips

5,90 Euro pro Person (ein Glas pro Person)

Zum Aperitif empfehlen wir

Warme Quiche Lorraine mit Speck, Lachs oder Gemüse	Stück	3,20 €
Canapés mit rosa Roastbeef	Stück	3,10 €
Canapés mit Räucherlachs	Stück	3,10 €
Canapés mit Parmaschinken	Stück	2,80 €
Canapés mit Käse	Stück	2,80 €
Canapés mit Tomaten, Mozzarella und Balsamicocreme	Stück	2,80 €
Frische Feige mit Serranoschinken, gespießt	Stück	2,80 €
Champignonkopf mit Kräuterfrischkäse gefüllt	Stück	2,50 €
Schinkenhörnchen	Stück	2,60 €
Butterbrezel	Stück	1,50 €
Hefezopf	Stück	1,20 €





All inclusive



Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive Waldhorn“

Sektempfang: Mayers Haus-Sekt Cuvée dry und Orangensaft

zum Essen: Mayers Hausweine rot und weiß oder rosé, Griesbacher Mineralwasser medium alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Fürstenberg Pils, Alpirsbacher Weizen

nach dem Essen: Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.)

29,90 Euro pro Person

Unser Arrangement gilt von 17.30 Uhr bis 01:00 Uhr



Sollten Sie Ihre Veranstaltung bereits vorher beginnen, berechnen wir eine zusätzliche Getränkepauschale in Höhe von 5,00 € pro Person und Stunde. Getränke die nach 01:00 Uhr verzehrt werden, berechnen wir nach Verbrauch. (Alle aufgeführten Getränke zu jeder Zeit im Angebotszeitraum)



Feiern Sie ganz unbeschwert „All inclusive “

Sektempfang: Mayers Haus-Sekt Cuvée dry und Holunderblütensirup, Aperol, Orangensaft

zum Essen: Mayers Hausweine rot und weiß oder rosé, Griesbacher Mineralwasser medium alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Fürstenberg Pils, Alpirsbacher Weizen

nach dem Essen: Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.) und eine Runde Digestif (Obstler, Aquavit, Grappa, Ramazotti oder Baileys)

33,90 Euro pro Person

Unser Arrangement gilt von 17.30 Uhr bis 01:00 Uhr



Sollten Sie Ihre Veranstaltung bereits vorher beginnen, berechnen wir eine zusätzliche Getränkepauschale in Höhe von 5,00 € pro Person und Stunde. Getränke die nach 01:00 Uhr verzehrt werden, berechnen wir nach Verbrauch. (Alle aufgeführten Getränke zu jeder Zeit im Angebotszeitraum)



Mayers Fest-Menü

Amuse bouche, ein kleiner Gruß aus der Küche

∞

Entenbrusttranchen mit Ananas-Salsa und Nuss-Feigen-Röllchen

∞

Paprikarahm mit gebackenen Schafskäsewürfeln

∞

Lachs und Steinbeißer im Strudelteig auf einer Soße von Rote Bete, dazu Safranreis

∞

Holunderblütensorbet

∞

Kalbslendchen an frischer Kräutersahnesoße mit kleinem Gemüschchen und Dauphinekartoffeln

∞

Bourbon-Vanilleiscreme überzogen mit feinem Sabayone und frischen Früchten

51,00 Euro pro Person

Schwäbisches Schlemmer-Menü

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Zwiebelschmelze

∞

Blattsalate mit der Salatsoße nach Art des Chefs und typisch schwäbischer Kartoffelsalat

∞

Zweierlei Maultäschle in Butter gebraten auf Zuckererbsenschotenragout

∞

Schwaben-Teller mit mürbem Sauerbraten, Kalbsbrust mit Hackfleisch-Brotfüllung und Rostbraten mit gedünsteten Zwiebelringen, dazu reichlich Bratensoße, frisches Gemüse, hausgemachte Spätzle und Kraut-Schupfnudeln

∞

Bourbon-Vanilleiscreme mit heißen Himbeeren und Sahnetupfen

31,50 Euro pro Person





Event-Menü

Menü 1

Spargelsalat mit Parfait von der geräucherten Schwarzwald-Forelle

∞

Bärlauch-Sahnesüppchen

∞

Kalbsrückensteak und frischer Stangenspargel mit holländischer Soße und Petersilienkartoffeln

∞

Bourbon-Vanilleeiscreme auf Rhabarberragout mit frischen Erdbeeren

41,00 Euro pro Person



Menü 2

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

∞

Paprikarahm mit gebackenem Schafskäse

∞

Kalbschnitzelchen in Marsalarahmsoße mit frischen Waldpilzen und Bandnudeln

∞

Holunderblüten-Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

33,00 Euro pro Person



Menü 3

Ruccola und Blattsalate der Saison mit Olivenöl und gehobeltem Parmesan

∞

Tomatenessenz mit Quarkklößchen

∞

Perlhuhnbrust mit Salbei und Parmaschinken umwickelt, Ratatouille und Steinpilzrisotto

∞

Sauerrahm-Mousse mit Pfirsichgrütze

30,00 Euro pro Person



Menü 4

Feines Kürbis-Mousse mit Schwarzwälder Schinken und ofenfrisches Baquette

∞

Wildkraftbrühe mit Steinpilzklößchen

∞

Entrecôte mit frischen Waldpilzen und sahnigem Kartoffelgratin

∞

Crème Brûlée mit Beeren der Saison

34,00 Euro pro Person

Menü 5

Gänselebermousse an Cassis-Soße, Feldsalatblume und Brioche

∞

Karotten-Orangensuppe mit Ingwer und grünem Pfeffer abgerundet

∞

Schweinefilet im Wirsingmantel, mit feiner Pommery-Senfsoße auf Kürbis-Risotto

∞

Haselnussparfait mit beschwipsten Kirschen

34,00 Euro pro Person

Menü 6

Schwäbische Linsensuppe mit Cocktailwürstchen

∞

Knackiger Feldsalat an einer hausgemachten Waldpilzterrine

∞

Schweinefilet mit Pumpernickel-Kruste mit Steckrübengemüse und Kartoffel-Apfelpüree

∞

Warme Mähringer Zwetschgen mit süßem Grießflammerie

32,00 Euro pro Person





Menü 7

Knackiger Blattsalat mit Entenbrustscheiben an fruchtigem Orangendressing

∞

Feine Rote Beete-Suppe mit Meerrettich-Klößchen und Sahnetupfen

∞

Kalbsrückensteak mit Ragout aus Schwarzwurzeln, Karotten und Broccoli und Kartoffelgratin

∞

Baileys-Parfait

36,00 Euro pro Person



Menü 8

Knackige Blattsalate mit Chicorée und einer mit Gorgonzolacreme gefüllte Birne

∞

Erbsensuppe mit Speckwürfel und Croutons

∞

Rumpsteak mit Paprikakruste, gebratene Zucchinitaler und gebackener Kartoffel mit Sauerrahm

∞

Nougatparfait mit Mangosalat

36,00 Euro pro Person



Hochzeitsmenü für die große Familie

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

∞

Gemischter Salat nach Art des Chefs

∞

Geschnetzeltes von Rind, Schwein und Pute in Champignonrahmsauce, dazu knusprige Rösti und hausgemachte Spätzle und Marktgemüse

∞

„Birne Helene“ Vanilleeiscreme, Birnenhälfte, heiße Schokosauce und Sahne

29,00 Euro pro Person



Menübaukasten

Vorspeisen

Fisch-Vorspeisenteller mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet, geräucherter Heilbutt, Butterfisch und Scampis in Dill und Baguette	11,50 €
Kräuterflädle gefüllt mit Räucherlachs und Crème fraîche	7,90 €
Salat der Saison mit Olivenöldressing und gebratenen Zanderstreifen	6,90 €
Marinierter Tafelspitz mit feiner Vinaigrette an Salatblume	5,90 €
Wildterrine garniert mit Apfelsalat und Johannisbeersoße**	8,50 €
Barbarie-Entenbrust in Cumberlandsoße mit Orangenspalten	9,50 €
Gänselebermousse an Cassis-Soße, Feldsalatblume und Brioche**	7,50 €
2 Stück frischer Stangenspargel im Kräuterflädle mit Buttersoße**	8,50 €
Feldsalat oder Rucola (nach Saison) mit Orangenfilet und warmen Speckwürfeln an Olivenöldressing	6,90 €
Tomate trifft Mozzarella mit Basilikummarinade	5,90 €
Schafskäsemousse mit gegrilltem Gemüse	5,90 €
Galia-Melonen mit Serranoschinken	7,50 €
Kleiner gemischter Salat mit Rohkost-, Kartoffel- und Blattsalat	3,80 €
Knackige Blattsalate mit Balsamicodressing und Croutons	4,20 €

** Saisonbedingt erhältlich

Suppen

Hummercreme mit Scampispieß	5,90 €
Räucherfischsuppe mit Petersiliennocken	5,90 €
Karotten-Orangensüppchen mit Ingwer und grünen Pfeffer	4,80 €
Petersilienwurzelsuppe mit Selleriechips	4,80 €
Rote Paprikarahmsuppe mit gebackenem Schafskäse	4,80 €
Zucchini cremesuppe mit Streifen vom Serranoschinken	4,80 €
Kresserahmsüppchen mit Käsestange	4,20 €
Kartoffel-Apfelrahmsuppe mit pochierten Apfelstücken	4,20 €





Tomatencremesuppe mit gebratenen Mozzarellastücken 4,80 €



Bärlauchsahnesüppchen ** 4,20 €

Spargelcremesuppe mit vielen Spargelstücken und Sahnetupfen** 5,50 €

Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernöl** 5,20 €

Pfifferlingrahm mit Speckklößchen** 5,20 €



Wildkraftbrühe mit Steinpilzklößchen** 4,80 €

Klare Tomatenessenz mit hausgemachten Quarkklößchen 5,00 €

Schwäbische Festtagssuppe, Rinderkraftbrühe mit Klößchen und Gemüse 4,80 €

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle 4,20 €

** saisonbedingt erhältlich



Hauptgerichte

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, an einer fruchtigen Orangensoße, mit Broccoli und glacierten Karotten, Bandnudeln und Dauphinekartoffeln 24,00 €



Herzhafter Wildschweinbraten mit Rosmarin-Akazienhonig-Soße, Gemüse der Jahreszeit, hausgemachte Haselnussspätzle und Schlosskartoffeln 21,00 €



Zarter Lammrücken in der Schalotten-Sesamkruste an Portweinsoße, mit Speckbohnen-Bündchen, mit gebratene Polenta-Halbmonde und sahniges Kartoffelgratin 26,00 €



Kalbsrücken in der Kräuterkruste mit Morchelrahmsoße, mit Broccoli in Mandelbutter, sahniges Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle 28,00 €



Geschmorte Lammkeule vom Achalm-Lamm mit Tomatenconcassée an feiner Thymiansoße, dazu Ratatouille, Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle 21,00 €

Filet Teller von Rind und Kalb, mit knusprigen Speckscheiben, hausgemachter Café de Paris-Butter und feiner Steinpilzrahmsoße, Marktgemüse, Kartoffelrösti und hausgemachte Spätzle 29,00 €

Schweinelendchen im Wirsingmantel und kleinen Rinderhüftsteaks mit Kräuterbutter, Champignonrahm und Bratensoße, Marktgemüse, hausgemachte Spätzle und Kroketten 20,00 €

Rinderbraten auf Burgunder Art mit frischen Champignons und Speckwürfeln und zarter Schweine-Rücken, mit Bratensoße, Marktgemüse, hausgemachte Spätzle, Kroketten 19,00 €

Frischer Stangenspargel und saftiger Kalbsrücken aus dem Backofen, mit Kräuterflädle, Schnittlauchkartoffeln und holländische Soße 26,00 €

Rehbraten nach Försterin Art mit Waldpilzragout und gefüllter Preiselbeerbirne, Rosenkohl á la crème, Kroketten und Spätzle** 25,00 €

Gänsebraten "Martini" (Brust und Keule) mit Preiselbeeren, frischem Apfelrotkohl, Semmelknödel und Kartoffelklöße 24,00 €

Vegetarische Hauptgerichte

Gemüse-Quarkstrudel mit Kräutersoße 16,00 €

Nudel-Spinatauflauf mit Champignonrahm und Käse überbacken 16,00 €

Mediterrane Veggi-Buletten auf Tomatensoße mit Paprikagemüse 15,00 €

Hausgemachte Kürbis-Maultaschen auf Rahmwirsing** 15,00 €

Stangenspargel mit holländischer Soße und neuen Kartoffeln** 21,00 €

Frische Pfifferlinge in feiner Rahmsoße mit Serviettenknödeln** 18,00 €

** saisonbedingt erhältlich





Dessert

Dessertteller „Mayer´s Waldhorn“ nach Art des Hauses	8,80 €
Bourbon-Vanilleeiscreme überzogen mit feinem Sabayone und garniert mit frischen Früchten	6,90 €
Apple-Crumble mit Vanillesoße	5,50 €
Schokotörtchen mit weichem Kern, lauwarm serviert, mit einer Kugel Walnusseiscreme und Sahne	5,80 €
„Sommernachtstraum“ 3-erlei Sorbets angerichtet auf Fruchtsoßenspiegel	6,20 €
Sauerrahm-Mousse mit Mähringer Rotweinzwetschgen	6,20 €
Cocos Panna cotta mit Mangoragout und Schokoladeneiscreme	6,90 €
Hausgemachte Creme Brullée mit frischen Früchten garniert	4,80 €
Nougatparfait mit heiße Sauerkirschen und Sahne	5,60 €
Eisbecher „Himbeertraum“, kühles Bourbon-Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren und Sahnetupfen	4,80 €
Hausgemachte rote Beerengrütze mit Vanilleeiscreme und Sahne	4,20 €
Rhabarber-Erdbeer-Dessert mit Bourbon-Vanilleeiscreme und Sahne**	6,00 €
Apfelringe im Bierteig mit Zimtzucker, Walnusseiscreme und Sahne	6,90 €
Eisgugelhupf nach Christstollen Art mit Krokantschaum**	5,60 €
Zimtparfait mit mariniertem Orangensalat**	4,80 €
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf	4,20 €

** saisonbedingt erhältlich



Kindermenü (für Kinder bis 10 Jahre)

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Kleines paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites und Ketchup

oder

Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle

Erdbeer- und Vanilleeiscreme mit Früchtekompott und Sahne

14,00 € pro Kind



Mitternachtsimbiss

Käse vom Brett, garniert mit Trauben und Feigensenf	pro Pers.	5,50 €
Schwäbische Vesperplatte (mit Rauchfleisch, Schwarzwurst, Trockenwurst, Bauernbrot)	pro Pers.	5,50 €
Ungarische Gulaschsuppe mit Bauernbrot	pro Pers.	4,50 €
Herzhafte Kartoffelrahmsuppe mit Gemüseeinlage (vegt.)	pro Pers.	3,90 €
Curry Wurst mit Brötchen	pro Pers.	4,50 €

Büffetbalkasten (ab 30 Personen)

Vorspeisen (bitte wählen Sie 6 davon aus)

- Räucherlachs mit Senf-Dillsauce
 - Schwarzwälder Forellenfilet und Forellenmousse mit feiner Honig-Senfsoße
 - Shrimpscocktail mit Cocktailsoße und Früchten
 - Cocktail vom Hähnchen mit Früchten in Currysoße
 - Marinierter Rindertafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette
 - Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
 - Vitello Tonnato, Kalbfleischscheiben mit einer Thunfischsauce
 - Honigmelone mit luftgetrocknetem italienischem Landschinken
 - Erbsen-Panna-Cotta mit Speckchips im Glas
 - Tomate mit Mozzarella an einer Basilikummarinade
 - Antipasti vegetarisch (Zucchini, Auberginen, Fenchel, Paprika, Champignons)
 - Griechische Fetacreme auf Zucchinischeiben
- (Brotkorb ist inklusive)

Salat vom Buffet (bitte wählen Sie 5 davon aus)

- Schwäbischer Kartoffelsalat
- Karotten-Mangosalat
- Grüne Bohnensalat mit Speck
- Gurkensalat mit Dill
- Bunter Paprikasalat
- Krautsalat mit Kümmel





Coleslaw-Salat (Weißkraut und Karotten mit Mayonnaisesoße)

Waldorfsalat mit Nüssen und Apfelspalten

Ceasars Salat mit Parmesan und Croutons

Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing, Croutons, Kerne oder Parmesan

Suppen: (bitte wählen Sie 1 davon aus)

Suppe von italienischen Strauchtomaten

Schwäbische Kartoffel-Apfelsuppe

Karotten-Orangensuppe mit Ingwer und grünem Pfeffer

Zitronengras-Currysuppe

Hauptgerichte: (bitte wählen Sie 3 davon aus)

Kalbsrahmbraten mit Rahmsauce

Schweinefilet im Blätterteig mit Bratensauce

Schweinefilet mit Sherryrahmsauce

Panierte Schnitzelchen aus dem Schweinerücken

Kleine Rinderhüftsteaks in dunkler Pfeffersoße

Boeuf Bourguignon (geschmorte Rindfleischstücke) mit Perlzwiebeln

Rinderschmorbraten in Burgundersauce

Hirschbraten mit Preiselbeeren

Geflügelgeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce

Putensteaks mit Kräuterbutter

Geflügelbrüstchen mit Spinat und Ricotta gefüllt

Pochiertes Lachs in Dillrahmsauce

Gebratenes Zanderfilet mit Austernpilzen

Gemüsestrudel mit einer Gemüse-Quark-Füllung (vegt.)

Vegetarische Maultaschen je nach Saison gefüllt (vegt.)

Beilagen (bitte wählen Sie 3 davon aus)

Hausgemachte Spätzle

Semmelknödel

Kartoffelgratin

Rosmarin-Kartoffeln

Petersilien-Kartoffeln

Bandnudeln

Reis

Gemüse vom Wochenmarkt

Grüne Speck-Bohnen

Ratatouille

Dessert: (bitte wählen Sie 4 davon aus)

Mousse au Chocolat (von der weißen oder dunklen Schokolade)

Grießflammerie mit Kirschen

Bayerische Crème mit Fruchtsauce

Apfelringe mit Vanillesauce

Obstsalat von frischen Früchten

Tiramisu

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Sauerrahmmousse mit Mähringer Rotweinzwetschgen

Holunderblüten-Panna Cotta

39 Euro pro Person





Mediterranes Büffet (ab 30 Personen)

Vorspeisen

Salat von Meeresfrüchten

Vitello Tonnato

Melone mit luftgetrocknetem italienischem Landschinken

Antipasti vegetarisch (Zucchini, Auberginen, Fenchel, Paprika, Champignons)

Griechischer Salat mit Schafskäse und Oliven

Tomaten mit Mozzarella und frischer Basilikum

Italienischer Brotsalat mit frischen Tomaten

Rucola und Blattsalate mit Balsamicodressing, Croutons, verschiedene Kerne oder Parmesan

Olivenbaguette und Ciabatta



Hauptgerichte (wählen Sie 3 davon aus)

Kalbsschnitzelchen in Estragonsoße

Schweineschnitzelchen Mailänder Art in der Parmesan-Käse-Hülle mit Marsalasoße

Putenschnitzel mit Tomaten und Mozzarella überbacken, mit Tomatensoße

Lammragout mit provenzalischen Kräutern

Rotbarschfilet in Kapern-Limonensoße

Gefüllte Zucchini mit Reis, Tomaten und Käse überbacken (vegt.)

Spinat-Ricotta-Knödel auf Paprikasoße (vegt.)



Beilagen (wählen Sie 3 davon aus)

Tagliatelle

Tomatenspaghetti

Schnittlauchkartoffeln

Mediterranes Kartoffelgratin

Gratinierte Polenta

Ratatouille

Speck-Bohnen-Bündchen



Dessert

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Limetten-Joghurtmousse

Obstsalat von frischen Früchten

35 Euro pro Person

Schwäbisches Büffet (ab 20 Personen)

Vorspeisen

Carpaccio von der hausgemachten Maultasche, kalter Braten und Griebenwurst

Marinierter Rindfleischsalat mit Käse in Schnittlauchvinaigrette

Schwarzwälder Forellenterrine mit Honig-Senf-Soße

Bauernbrot

Mayers Salat-Station (hier können Ihre Gäste ihren eigenen Salat zusammenstellen)

Kartoffel-, Gurken-, Tomaten-, Krautsalat

Knackige Blattsalate und zweierlei Dressings

Croutons, verschiedene Kerne oder Parmesan

Hauptgerichte

Kassler Braten mit Zwiebelsoße und Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsoße

Oder

Schwäbischer gemischter Braten von Rind und Schwein mit reichlich Trollingersößle

Hausgemachter vegetarischer Gemüsestrudel

Beilagen

Hausgemachte Käsespätzle

Petersilienkartoffeln oder Schupfnudeln

Marktgemüse der Saison





Dessert

Sauerrahmmousse mit Mähringer Rotweinzwetschgen

Apfel-Streuseldessert im Glas

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

31 Euro pro Person



BBQ-Büffet mit Live-Cooking (ab 30 Personen)

Vorspeisen

Crêpesröllchen mit Räucherforelle und Frischkäse

Gravedlachs mit Senf-Dill-Sauce

Antipasti vegetarisch

(Zucchini, Auberginen, Fenchel, Paprika, Champignons)

Bayrisches Carpaccio vom Schweinebraten mit Bier-Senfmayonnaise

Tomate mit Mozzarella mit frischem Basilikum



Mayers Salat-Station

(hier können Ihre Gäste ihren eigenen Salat zusammenstellen)

Kartoffel-, Gurken-, Tomaten-, Krautsalat

Knackige Blattsalate und zweierlei Dressings

Croutons, verschiedene Kerne oder Parmesan



vom Grill

Putenbrust mit Chilli-Ingwerglasur

Feurige Spare Ribs mit BBQ Sauce

Nürnberger Bratwürstchen

Schweinekammsteaks in Biermarinade

oder Rinderhüftsteaks in Knoblauch-Rosmarin-Marinade (+2,00 €)

Rotbarsch mit Cocos und Curry in der Folie gegrillt

Grillkäse



Beilagen

Kleine Ofenkartoffeln mit Schmand oder gebackene Rosmarin-Kartoffeln

Maiskolben in Butter

Ratatouille

Verschiedene Dips

Baguette

Dessert

Kaiserschmarren mit Rosinen und Mandeln

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au Chocolat

38 Euro pro Person

Mayers Büffet Nr. 1 (ab 20 Personen)

Vorspeisen

Norwegischer Räucherlachs, Schwarzwälder Forellenfilet und Scampis in Dill

Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed Pickles und Remouladensoße

Ceasars Salat mit Parmesan und Croutons

Hauptgericht

Feiner Kalbsbraten in Austernpilzsoße

Beilagen

Glasierte Karotten, Broccoli, Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle

Dessert

Sauerrahm-Mousse mit Rotweinzwetschgen

33 Euro pro Person





Mayers Büffet Nr. 2 (ab 20 Personen)

Mayers Salat-Station (hier können Ihre Gäste ihren eigenen Salat zusammenstellen)

Kartoffel-, Gurken-, Tomaten-, Krautsalat

Knackige Blattsalate und zweierlei Dressings

Croutons, verschiedene Kerne oder Parmesan

Hauptgerichte (bitte wählen Sie 2 davon aus)

Schweinelendchen in Blätterteig mit Kräuter-Schinkenfarce mit Champignonrahm

Kleine Rinderhüftsteaks in dunkler Pfeffersoße

Panierte Schnitzelchen von der Pute oder vom Schwein

Geschnetzeltes von der Pute oder vom Schwein in Champignonrahmsoße

Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin und frisches Gemüse

Dessert

Frischer Obstsalat, bayrischer Vanillecreme und Mousse au Chocolat

28 Euro pro Person

24 Euro pro Person ohne Salate oder ohne Dessert

Mayers Brunch-Büffet (ab 30 Personen)

Getränke

Kaffee, Tee, Kakao

Orangensaft, Multivitaminsaft

Frühstücksbüffet

Verschiedene Wurstsorten, Schinken, Salami, Käse

Geräucherter Lachs

Auswahl an Müslis

Frischer Obstsalat

Quark, Joghurt natur und Fruchtjoghurts

Honigauswahl, Nutella und diverse Marmeladen

Rührei, gekochte Eier, gebratener Speck

Frische Brötchen und Brot

Vorspeisenbüffet nach Art des Küchenchefs

Verschiedenste Vorspeisen und Salate mit saisonalen Produkten

Hauptgerichte nach Art des Küchenchefs

2 Fleisch und 1 Fischgericht/Vegetarisches Gericht

Verschiedene Beilagen

Frisches Gemüse vom Markt

Dessert

Pancakes mit Ahornsirup

Mousse au Chocolat

Eiscreme

33,00 Euro pro Person





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.
3. 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 15,00 € pro Person in Ansatz gebracht. Ersparte Aufwendungen sind bei den genannten Prozentzahlen berücksichtigt und damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Landgasthof den eines höheren Schadens vorbehalten.
4. Beträgt der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungstermin mehr als 4 Monate, können Preisänderungen auftreten.
5. Rechnungen sind innerhalb 8 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. (Bar, EC-Card oder Überweisung. Keine Kreditkarten).
6. Bei Zahlungsverzug ist der Landgasthof berechtigt Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu verlangen.
7. Die endgültige Personenanzahl muss vom Veranstalter 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Falls die tatsächliche Teilnehmerzahl nach unten abweicht, werden wir pro Person 75 % des Menüpreises berechnen. Abweichungen nach unten können danach, aus organisatorischen Gründen, nicht mehr berücksichtigt werden.
8. Bei Vertragsabschluss sind vom Veranstalter insgesamt 50% des Menüpreises als Anzahlung (Bar oder EC-Card) zu leisten.
9. 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.
10. Für die Ausführung und Qualität die durch den Landgasthof vermittelten Leistungen wird nicht gehaftet.
11. Abweichende Vereinbarungen müssen schriftlich festgehalten werden.



Gerichtsstand ist Tübingen

