



Auf dem Heiligenberg 1
69121 Heidelberg
06221-4385649
willkommen@Waldschenke-Heidelberg.de
www.waldschenke-Heidelberg.de

FESTE feiern

Sie planen eine Feier, im großen oder kleinen Rahmen? Gerne erstellen wir mit Ihnen zusammen ein individuelles Angebot und planen für Sie das ganz besondere Fest! Im Gastraum haben wir 30, im Nebenzimmer 60, auf der Terrasse 60 Plätze und bis zu 250 Personen finden unter Zelten sowie im Biergarten der Waldschenke Möglichkeiten zu feiern.

Auch für Live-Musik und Kinderevents bieten wir Ihnen gerne den passenden Rahmen.

Unser Angebot zeichnet sich vor allem durch Folgendes ganz besonders aus:
Alle Speisen unserer Karte werden aus frischen und natürlichen Zutaten mit viel Liebe für Sie zubereitet und angerichtet.

Denn gute Qualität beginnt für uns schon bei der Auswahl der Zutaten:
Direkt vom Heiligenberg stammen die Wildschweine, aus denen wir unsere Wildspezialitäten eigens herstellen.

Besonders stolz sind wir außerdem auf unsere Fischspezialitäten nach eigenem Rezept aus dem Räucherofen, z.B. die legendären goldenen Forellen.

Uns ist es wichtig stets unsere Speisen ohne künstliche Zusatzstoffe oder Geschmacksverstärker herzustellen.

Alle Beilagen, Soßen, Dressings und Suppen kommen direkt aus eigener Herstellung und frisch aus dem Topf!

Über unvermeidbare Zusätze in manchen Produkten, die Allergien auslösen können, finden sie Informationen in der Karte.

Haben Sie Fragen? Wir beraten Sie gerne.

Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen einen Auszug unserer vielfältigen Möglichkeiten, die für das Gelingen Ihres festlichen Anlasses sorgen, vor.





Auf dem Heiligenberg 1
69121 Heidelberg
06221-4385649
willkommen@Waldschenke-Heidelberg.de
www.waldschenke-Heidelberg.de

Unsere Vorschläge für die Zusammenstellung Ihres Menus

Alle Preise richten sich nach Auswahl der Komponenten
Vorspeise, Hauptgänge, Fleischsorten, Beilagen und Dessert

Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot nach Auswahl Ihrer Buffet Wünsche

Vorschläge für Feiern 30-60 Personen

Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung eine Vorspeise ein Dessert
und maximal zwei Hauptgänge aus.

Vorspeisen:

Kleiner gemischter Salat mit Wildschweinschinken
Geräucherter Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich
Kalt serviertes Roastbeef, mit marinierten roten Zwiebeln,
Preiselbeer Meerrettich und Salat Bukett

Suppen: Suppe der Saison (Spargelcremesuppe, Bärlauchsuppe,
Kraftbrühe Wild/Rind,

Mögliche Einlagen: Markklößchen – Flädle · Gemüse

Hauptgänge:

Ofenfrischer Schweinebraten in Biersoße, mit Kartoffelknödel/Kartoffelsalat
Wildschweinragout aus der Schulter mit Spätzle, Preiselbeeren, Waldpilzen
und hausgemachtem Rotkraut
Wildschweinbraten mit hausgemachten Spätzlen oder Semmelknödel
dazu hausgemachtes Rotkraut
Kalbsrahmbraten mit Waldpilzen, Rahmsauce, Karottengemüse und Spätzle

Vegetarisch:

Gebackenen Zucchini mit Tomaten, Zwiebeln und Tomatensoße
Bratlinge mit Sauerrahm
Risotto mit frischen Pilzen
Kartoffel – Gemüseauflauf
Sellerieschnitzel



Auf dem Heiligenberg 1
69121 Heidelberg
06221-4385649
willkommen@Waldschenke-Heidelberg.de
www.waldschenke-Heidelberg.de

Verschiedene Beilagen:

Spätzle, Bratkartoffeln, Kartoffelstampf, Kartoffelgratin

Mediterranes Gemüse

Reis, Couscous

Kartoffelsalat

Dessert:

Vanillequark mit Crumble und Waldbeerenkompott

Bayrisch Creme mit Himbeeren Mark

Crème Brûlée

Nougat Mousse

**Kleine Karte
mit 3 Hauptgängen zur Auswahl
für 10-30 Gäste**

Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung eine Vorspeise ein Dessert
und maximal drei Hauptgänge aus.

Vorspeise

**

Hauptgang 1

Oder

Hauptgang 2

Oder

Hauptgang 3

Dessert



Zur Auswahl für kleine Karte mit 3 Hauptgängen:

Vorspeise:

Geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich und Salatbukett

Verschiedene Blatt und Rohkost Salate der Saison

- mit karamellisierten Walnüssen, Apfel und Croutons
- mit gratiniertem Ziegenkäse
- mit Wildschweinschinken

Suppen: Suppe der Saison (Spargelcremesuppe, Bärlauchsuppe)

Kraftbrühe Wild/Rind,

(Mögliche Einlagen: Markklößchen – Flädle – Gemüse)

Hauptgänge:

Rehrücken am Stück rosa gebraten

mit Cassis Soße, Wirsinggemüse und Kartoffelstampf

Wildschweinragout aus der Schulter mit Spätzle, Preiselbeeren, Waldpilzen

und hausgemachtem Rotkraut

Wildschweinbraten mit hausgemachten Spätzlen oder Semmelknödel

dazu hausgemachtes Rotkraut

Kalbsrahmbraten mit Waldpilzen, Rahmsauce, Karottengemüse und Spätzle

Rinderfilet mit Cognac Soße und Rosmarinkartoffel

Rehschnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Frische Forelle „Mandelbutter“ oder „Müllerin Art“, mit Salzkartoffeln

Vegetarisch:

Gebackenen Zucchini mit Tomaten, Zwiebeln und Tomatensoße

Würzige Kartoffel-Linsen-Bratlinge mit Tomatensoße und Kartoffelpüree

Risotto mit frischen Pilzen

Sellerieschnitzel

Semmelknödel mit frischen Pilzen

Dessert:

Vanillequark mit Crumble und Waldbeerenkompott

Bayrisch Creme mit Himbeeren Mark

Crème Brûlée

Nougat Mousse



Grillbuffet (ab 35 Gästen)

Nur abends

Vorspeisen:

Frische Salate der Saison:

Blattsalate, Karottensalat, Gurkensalat, Weiß – Rotkrautsalat, Tomatensalat

Peperoni, Oliven, Kidney Bohnensalat,

Geräucherter Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich

Caprese

Gurkenkaltschale

Honigmelone mit Parmaschinken

Hauptgänge vom Grill:

Schweinenackensteak

Rumpsteak/ Rinderlende am Stück

Bratwurst/Feuerwurst

Eine ganze Wildschweinkeule

Wildspieße

Stremel Lachs

Vegetarisch:

Gebackenen Zucchini mit Tomaten, Zwiebeln und Tomatensoße

Gebackener Schafskäse, Zwiebeln und Paprika

Würzige Kartoffel – Linsen Bratlinge mit Kräuterdip

Verschiedene Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Ofenkartoffel, Kartoffelsalat

Mediterranes Gemüse

Reis, Couscous

Baguette, Knoblauch Baguette, Bauernbrot

Dips:

Pfeffriger Sauerrahm, Aioli, Kräuterbutter, BBQ, Pikante Harissa, Preiselbeersenf, Sahnemeerrettich, Dillsenf

Dessert:

Vanillequark mit Crumble und Waldbeerenkompott

Bayrisch Creme mit Himbeeren Mark

Nougat Mousse

Grieß Flammeri



Milchreis mit Zimtäpfeln im Gläschen

Buffet (ab 35 Gästen)
nur abends

Vorspeisen:

FrISChe Salate der Saison:

Blattsalate, Karottensalat, Gurkensalat, Weiß – Rotkrautsalat, Tomatensalat,
Peperoni, Oliven, Kidney Bohnensalat

Geräucherter Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich

Kalt serviertes Roastbeef, mit marinierten roten Zwiebeln,

Preiselbeer Meerrettich und Salat Bukett

Suppen: Spargelcremesuppe, Bärlauchsuppe, Suppe der Saison
Kraftbrühe Wild/Rind,

Mögliche Einlagen: Markklößchen – Flädle · Gemüse

Hauptgänge:

Ofenfrischer Schweinebraten in Biersoße

Wildschweinragout aus der Schulter Preiselbeersoße

Wildschweinbraten, Preiselbeersoße

Kalbsrahmbraten mit Waldpilzen, Rahmsauce

Stremel Lachs

Rinderschmorbraten Burgundersoße

Ganze Rinderlende mit Sauce Bernaise

Vegetarisch:

Gebackenen Zucchini mit Tomaten, Zwiebeln und Tomatensoße

Risotto mit frischen Pilzen

Kartoffel – Gemüseauflauf

Verschiedene Beilagen:

Spätzle,

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelsalat

Semmelknödel

Mediterranes Gemüse, Karottengemüse

Reis, Couscous

Baguette, Knoblauch Baguette, Bauernbrot



Auf dem Heiligenberg 1

69121 Heidelberg

06221-4385649

willkommen@Waldschenke-Heidelberg.de

www.waldschenke-Heidelberg.de

Dips: Pfeffriger Sauerrahm, Aioli, Kräuterbutter,
BBQ, Pikante Harissa, Preiselbeersenf, Sahnemeerrettich, Dillsenf

Dessert:

Vanillequark mit Crumble und Waldbeerenkompott

Bayrisch Creme mit Himbeeren Mark

Nougat Mousse

Grieß Flammeri

Milchreis mit Zimtäpfeln im Gläschen

Für Kinder können wir ein Kinderbuffet zusammenstellen.

Dieses kann z. B. Spaghetti, Hackfleischsoße, Hackfleischbällchen, Tomatensoße
Frankfurter Würstchen, Gemüse und Kartoffelsalat beinhalten.

Hierfür berechnen wir pro Kind im Alter von 5 - 12 Jahren
(möglich ab 15 Kindern)

Die Kinder können auch gerne beim Buffet mitessen, wir berechnen dann bei jedem
Kind ab 6 bis 12 Jahren 1,50€ pro Lebensjahr.

Die Jüngeren bis 5 Jahre sind ohnehin frei.

Die Getränkepreise sind in der Getränkekarte auf unserer Homepage einsehbar.

Zum Sektempfang Fingerfood zwei zur Auswahl:

Crêperöllchen mit Lachs und Frischkäse

Hackbällchen mit Salsa

Bruschetta: Tomate, Oliven

Pumpnickel mit: Lachs/Obazda/feiner Leberwurst

Wir freuen uns auf SIE.



