

Feiern & Heiraten im Waldblick



Absprachen rund um Ihre Feier bei uns

Montag bis Freitag - ganztägig nach Vereinbarung.

Ansprechpartner Terminabsprachen & Besichtigungen

Yvonne Swiontek

Anfragen und Terminvereinbarungen bitte an

Tel: 035955 745-0

yvonne.swiontek@waldblick-pulsnitz.de



Personenzahl:

Bitte füllen Sie den Vertrag mit realer Gästezahl aus, damit wir Ihnen den passenden Raum reservieren können.

Die bei der **Endabsprache** (2 Wochen vorher / bei Hochzeiten 4 Wochen vorher) angegebene Gästezahl ist für uns verbindliche Berechnungsgrundlage und kalkulierte Umsatzgarantie.

Sollte sich die Gästezahl zum Feiertermin um mehr als 5 Gäste verringern, berechnen wir als „Ausfallzahl“ eine Platzgebühr von 50 €.

Raummiete und Feierzeiten:

1. Keine Raummiete
2. Maximal gefeiert werden kann bei uns bis 24 Uhr! Bis dahin müssen Musiker/DJ, Ihre Dekorateure abgebaut haben. Ausnahmen nur nach Absprache möglich (mit Aufpreis)

Bestuhlung:

Unser Wintergarten wird entsprechend Ihres Sitzplanes gestellt.

Wir benötigen Ihren Bestuhlungsplan spätestens am Sonntag vor dem geplanten Veranstaltungstermin.

Bitte beachten Sie, dass erfahrungsgemäß nicht jeder Plan umsetzbar ist. Gerne finden wir gemeinsam die perfekte Bestuhlung.

Wichtige Informationen wie Rollstuhlplätze, Kinder- und Hochstühle müssen auf Ihrem Plan eingezeichnet sein.

Sollte ein zusätzlicher Raum für das Büfett (bei weniger als 50 Personen) gewünscht sein, berechnen eine *Raummiete* von 200,00 €.

Gut zu Wissen

1. Restaurant mit Behinderten WC – ebenerdig
2. 3 Hochstühle und 2 Stuhlaufsätze für die kleinen Gäste vorrätig
3. Aufbau Gastdekoration am Veranstaltungstag ab 08:00 Uhr morgens oder am Vorabend (falls Raum frei) 15-20 Uhr möglich
4. Abholung von Dekoration und Geschenken bis 10 Uhr am Folgetag.
5. Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn und weitere Gäste müssen Fenster & Türen ab 23 Uhr geschlossen sein.
6. Konfettibomben, Herzflitter o.ä. sind sowohl im Innen- als auch im Außenbereich **nicht gestattet**.
 - a. Eine Aufwandspauschale von 250 € wird berechnet, falls in diesem Zusammenhang Reinigungsarbeiten nötig sind.
7. Reklamationen sind nur am Veranstaltungstag möglich
8. Feuershows und Höhenfeuerwerke sind aus Sicherheitsgründen auf dem gesamten Gelände nicht zugelassen.

Preise

Alle hier benannten Preise verstehen sich einschließlich der zum Zeitpunkt des Vertragsschlusses geltenden Steuern. Unklarheiten bei Preisen müssen vorab abgeklärt werden.

Nachträglich Preisverhandlungen sind nicht möglich.

Bezahlung

Gerne dürfen Sie nach der Veranstaltung in bar oder mit Ihrer EC-Karte zahlen.

Deko & Co.

- | | |
|---|------------------|
| 1. Tafeldekoriationspauschale
inkl. Tafelwäſche, Servietten, Blumenarrangement (Stoffservietten & größere Blumenarrangements mit Aufpreis) | 3,50 EUR p.P. |
| 2. Tafeldekoriationspauschale „Hochzeit“ | n.V. |
| 3. Stuhlhusſen inkl. Band in verſchiedenen Farben | 6,50 EUR p. St. |
| 4. Stehtisch inkl. cremefarbene Huſſe mit Schleife | 13,00 EUR p. St. |
| 5. Sägebock und Säge | koſtenlos |
| 6. Baumſtamm bei Bedarf | 7,50 EUR p. St. |
| 7. Beamer- und Leinwandnutzung | 15,00 EUR |
| 8. Anbringen / Aufſtellen Gäſtedekoriation
(Namensſchilder, Gaſtgeſchenke, Girlanden uſw.) | 25,00 EUR / Std. |
| 9. Aufbau einer Hüpfburg o.ä.
Achtung: Anmietung Hüpfburg durch Gaſt | 25,00 EUR / Std. |

Unſer kulinarisches Angebot

Büfett Standard (alle Preise in €) – **32,00 pro Person** (mind. 20 Personen)

- ✓ Suppentopf nach Wahl (z.B. Hochzeitssuppe, Tomatensuppe, Waldpilzsuppe, oder Suppe der Saison)
- ✓ Hähnchenbrust in Rahmchampignons
- ✓ Wildbraten in Soße – dazu Apfelrotkohl und Klößchen nach Thüringer Art
- ✓ Zanderfilet gebraten, dazu Nudeln oder Reis
- ✓ Grillpfanne (Wildmedaillons, Rinderhüftsteaks, Schnitzel, Würstchen)
- ✓ Verſchiedenes buntes Gemüse - Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Erbsen
- ✓ Auswahl Beilagen - 4 Komponenten (bitte auswählen)
 - Klöße, Kartoffeln, Kroketten, Bratkartoffeln, Knödel, Bandnudeln, Reis
- ✓ Kaltes:
 - frische grüne Salate mit Waldblick-Dressing
 - Käseplatte, Butter und Brotkorb mit Baguettes
 - dekorative Obstplatte, verſchiedene kleine Desserts im Glas

Büfett Exklusiv (alle Preise in €) – **39,00 pro Person** (mind. 30 Personen)

- ✓ Suppentopf nach Wahl (z.B. Hochzeitssuppe, Tomaten-Basilikumsuppe mit Kräuterklößchen, Saisonsuppe)
- ✓ Tafelspitz vom Kalbsbraten in feiner Pilzrahmsauce
- ✓ Gebratene Knoblauchgarnelen auf einem Tomaten-Lauchbett
- ✓ Barbarie-Entenbrustfilet in leichter Rosmarin-Fruchtsauce
- ✓ Lachsfilet gebraten an buntem Grillgemüse
- ✓ Hähnchenbrust mit Tomate/Mozzarella
- ✓ Steakvariationen (Rinderfilet, Rumpsteak, Medaillons vom Schwein, Lammkarree)
- ✓ Verschiedenes buntes Gemüse - Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Erbsen
- ✓ Auswahl Beilagen 4 Komponenten (bitte auswählen)
 - Kartoffelklößchen, Drillinge mit Hirtenkäse, Herzoginkartoffeln, Pestonudeln
- ✓ Kaltes:
 - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
 - frische Salate der Saison und Blattsalat mit Olivenöl und Hausdressing
 - rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
 - Serranoschinken mit Melone
 - Käseauswahl franz. Käse
 - Tatar mit Gurke und Zwiebel
 - Butter und Brotkorb mit Baguette
 - Dekorative Obstplatte
 - Kleine Desserts im Glas und Tiramisu

Büfett Veggie (alle Preise in €) – **37,60 pro Person** (mind. 30 Personen)

- ✓ Suppentopf nach Wahl (Tomatensuppe, Karotte-Ingwer, Suppe der Saison, Erbsen-Wasabi)
- ✓ Gemüseplatte oder Gemüseauflauf - nach Wahl
- ✓ gefüllte Tomaten oder gefüllte Champignons
- ✓ Pasta mit Ratatouille
- ✓ Gebackene Drillinge mit Hirtenkäse
- ✓ Gemüseschnitzel / Kohlrabischnitzel
- ✓ Soja-Weizenschnitzel
- ✓ gegrillter Spargel (zur Saison)
- ✓ gebratene Pilze oder Pfifferlinge (zur Saison)
- ✓ Kartoffelgratin
- ✓ Risotto
- ✓ gebratener Reis mit Asiagemüse
- ✓ Kaltes:
 - verschiedene Salate
 - Käseplatte
 - mediterraner Brotsalat
 - Tomate-Mozzarella
 - Couscous-Salat mit Joghurt-Dip und Falafel Bällchen
 - Butter und Brot
 - Obstplatte
 - verschiedene Desserts
 - Spargel-Erdbeer-Salat (in der Saison)

Sie haben noch nicht genug?

Gern dürfen Sie weitere Köstlichkeiten hinzu buchen.

- | | |
|---|-----------------|
| ✓ hausgemachter Hackepeter mit saurer Gurke und Zwiebel | |
| ✓ Zunge und Spargel | 3,20 pro Person |
| ✓ Rinderbraten | 3,20 pro Person |
| ✓ Nudelaufwurf oder Gemüseauflauf | 1,50 pro Person |





WALDBLICK
IN RUHE ENTFALTEN.

✓ Räucherlachsplatte	2,90 pro Person
✓ Tomate/Mozzarella	1,80 pro Person
✓ Schinkenplatte	1,50 pro Person
✓ Serrano-Schinken mit Melone	2,50 pro Person
✓ rosa gebratenes Roastbeef	3,90 pro Person
✓ Vitello Tonnato	3,90 pro Person
✓ Beilagen - Nudeln, Kroketten	2,50 pro Person

Getränkepauschalen

1. Möglich ab 30 Personen
2. Kinder 3-12 Jahre ½ Preis der Getränkepauschale „light“
3. Kinder unter 3 Jahre frei
4. Abrechnung Getränke nach Verbrauch, falls kein Getränkepaket gebucht wird

Getränkepauschale „light“ (alle Preise in €) – 38,90 pro Person

- ✓ Begrüßungssekt
- ✓ Rotwein, Weiß- und Roséwein
 - Gutsriesling QbA – trocken
 - Sauvignon Blanc trocken
 - Müller-Thurgau QbA – halbtrocken
 - Scheurebe QbA – lieblich
 - Portugieser Weißherbst
 - Merlot „de Gras“ – trocken
 - Cabernet Sauvignon IGP- trocken
 - Dornfelder QbA – halbtrocken
- ✓ Frucht-Bowle – Grapefruit, Erdbeere oder Pfirsich
- ✓ Bier
 - Wernesgrüner Pils, Benediktiner Hell, Benediktiner Hefeweizen, Köstritzer Kellerbier (vom Fass), Benediktiner dunkel und alkoholfrei, Köstritzer Schwarzbier (Flaschenbiere)
- ✓ Alkoholfreie Softgetränke, Tafelwasser, Pulsnitztaler Säfte
- ✓ Heißgetränke - Filterkaffee, Tee (keine Kaffee-Spezialitäten)

Getränkepauschale „all inclusive“ (alle Preise in €) – 43,50 pro Person

- ✓ Siehe Getränkepauschale light plus:
 - Spirituosen:
Radeberger Bitter, Ramazotti, Alter Wilthener Weinbrand, Jack Daniels, Nordhäuser Doppelkorn, Obstler, Baileys, Eierlikör
 - Longdrinks:
Gin Tonic, Whisky-Cola, Bacardi-Cola, Wodka-Lemon
 - Aperol-Spritz und Hugo

Sektempfang

Zum Empfang reichen wir Ihren Gästen ein Glas Sekt oder Orangensaft

- | | |
|---|------------|
| ✓ Glas Sekt (trocken / halbtrocken) oder Orangensaft | 2,70 p. P. |
| ▪ zzgl. köstliche & herzhafte Schnittchen (3 Stück p. P.) | 8,70 p. P. |
| ▪ zzgl. Laugengebäck & Dip (2 Stück p. P.) | 6,50 p. P. |

Kaffee, Kuchen & Canapés (alle Preise in €)

Genießen Sie unser Kuchen & Torten, die mit viel Liebe und zum größten Teil in unserem Haus selbst zubereitet werden.

Das Mitbringen von selbstgebackenem Kuchen ist nicht gestattet. Falls Kuchen von einer Bäckerei Ihrer Wahl geliefert wird, berechnen wir eine Servicepauschale von 3,50 EUR pro Person.

Tortenauswahl

- | | |
|---|-------------------|
| ✓ Sahnetorten (Käse, Zitrone, Schoko, Erdbeere) | 42,00 |
| ✓ Schwarzwälder Torte (mit Alkohol) | 52,00 |
| ✓ Schoko-Buttercremetorte | 52,00 |
| ✓ Erdbeer-Fruchtort (nicht im Winter) | 39,00 |
| ✓ Pfirsich-Mandarinen-Fruchtort | 35,00 |
| ✓ Himbeer-Fruchtort / Waldbeer – Fruchtort | 39,00 |
| ✓ Hochzeitstorte | nach Vereinbarung |

Kuchenauswahl

✓	gemischter Kuchenteller	32,00
✓	Butterstreusel	29,00
✓	Mohnkuchen und Bienenstich	29,00
✓	Eierschecke und Quarkkuchen	32,00
✓	Pflaumenkuchen, Kirschkuchen, Apfelkuchen	32,00
✓	Schmandkuchen	30,00

Canapés

Schinken, Käse, Salami, Lachs o.ä.	2,90 pro Stück
------------------------------------	----------------

Haben Sie an alles gedacht – Checkliste

1. Beginn der Veranstaltung
2. Ende der Veranstaltung (Beachtung Endzeit Feier)
3. Wann ist die letzte Musikkunde geplant? Wann baut Band ab?
4. Ablauf der Veranstaltung:
 - a. Sektempfang? Häppchen?
 - b. Kaffee & Kuchen?
 - i. vom Bäcker geliefert?
 - c. Abendessen, Uhrzeit, Buffet?
 - i. Allergiker, Vegetarier, Veganer, Laktose, Gluten?
 - d. Gibt es eine kleine Likörrunde nach dem Essen?
5. Gästezahl (Erwachsene, Kinder unter 3, Kinder 3-12)
6. Wie darf die Bestuhlung aussehen?
 - a. Kinderhochstühle? Rollstuhlfahrer? Behinderte Gäste?
7. Spiele / Aktivitäten im Gelände, Wiese? (Hüpfburg o.ä.?)
8. Band / DJ – wann bauen diese auf? Benötigen diese Tische?
9. Dekoration:
 - a. Wer macht die Dekoration?
 - b. Wann wird aufgebaut, wann abgeholt?
 - c. Möchten Sie Stuhlhussen / Stehtische?

Welche Schleifenfarbe?
 - d. Geschenketisch bereitstellen?
10. Hotelzimmer? Wie viele Zimmer werden benötigt?
 - a. kommen zusätzliche Gäste zum Frühstück dazu?
11. Besonderheiten....
12. ... und zum Schluss - Wer darf bezahlen? Wie wird bezahlt?