

*verweile doch, du bist so schön...*

Liebe Gäste und Genießer,

wir möchten Sie herzlichst dazu einladen einen Platz kennen zu lernen,  
der für besondere Anlässe einfach wie geschaffen ist.  
Mitten im „Biosphärengebiet“ Schwäbische Alb bieten  
wir anspruchsvollen Gästen einen wunderschönen Rahmen  
um jede Veranstaltung mit viel Genuss und Erfolg zu zelebrieren.

Durch die erholsame Schönheit der Natur und unsere vielfältigen  
kulinarischen Highlights, lässt sich jeder Tag ganz nach Ihren Wünschen gestalten.  
Entspannt, zünftig oder elegant - Sie haben die Wahl.

In der vorliegenden Mappe haben wir für Sie die wichtigsten Informationen  
und Anregungen für eine individuelle Planung zusammengestellt.  
Lassen Sie sich überraschen.

Ihre

Ilona Schmäzle mit Team

## *Zeit zum Feiern - Räume für jeden Wunsch*

Das Waldcafé bietet den perfekten Rahmen für diverse Anlässe. Für unterschiedliche Anforderung haben wir unterschiedliche Räume für Sie um Ihren Tag im Waldcafé mit Genuss zu gestalten.

### ***Ein schöner Empfang***

Das Restaurant mit seiner großzügigen Sonnen- wie auch Gartenterrasse und dem wunderbaren Ausblick laden zu eleganten Empfängen ein. Unser Service gestaltet ein maßgeschneidertes Programm für Sie.

### ***Das Restaurant***

Das stilvolle Ambiente, die großartige Terrasse und der herrliche Blick über Pfullingen und Reutlingen machen Ihre Veranstaltung zum Ereignis. Ob im kleinen oder großen Rahmen bietet Ihnen der Raum Platz für bis zu 150 Personen.

### ***Das „Fritz“***

Unser kleines Restaurant ist wie gemacht für rustikale Ausflüge und zünftige Einladungen. Das „Fritz“ steht Ihnen für Ihre Veranstaltung zum geselligen Mittag- oder Abendessen zur Verfügung. Es bietet Ihnen Raum für exklusive Feiern von 30 - 35 Personen.

### ***Der Weinkeller***

Der wunderschöne Weinkeller ist ein besonderer Ort für Ihre Anlässe im kleinen Kreis. Beim Kamin mit Kerzenlicht genießen sie Wein der Extraklasse. Der Raum hat Platz für bis zu 15 Personen. Das aktuelle Angebot für Veranstaltungen im „Fritz“ oder dem Weinkeller finden Sie auf unserer Homepage.

### ***Die Gartenterrasse***

Unser atemberaubender Ausblick bietet Ihnen an trockenen Sommertagen einen Platz zum Genießen und Verweilen. Für besondere Anlässe gestalten wir z.B. auch gerne ein Barbecue. Die Speisen werden auf unserem Weber Grill vor Ihren Augen zubereitet. Die Terrasse bietet exklusiven Platz für bis zu 200 Personen.

## *Große Momente - Unvergessliche Feste*

Das Waldcafé macht ganz besondere Tage wie Hochzeiten, Jubiläen, Konfirmationen, Geburtstagsfeiern oder Ihre privaten Feste zu einem Event.

Die Auswahl an unterschiedlichen Gaumenfreuden und der perfekte Service versprechen Ihnen unvergessliche Feste, die Sie ganz entspannt genießen können.

Die Professionalität von Küche und Service, der hohe Qualitätsanspruch und die passionierte Liebe zum Detail machen die kulinarische Seite Ihrer Veranstaltung auf jeden Fall zum Erlebnis.

## *Eventlocation Waldcafé*

*Ihr Platz für Hochzeiten, Firmenfeiern & private Anlässe*

Sehr geehrte Gäste,

unser Waldcafé bietet Ihnen eine wunderschöne Aussicht auf die umliegende Landschaft, die großen Fenster lassen die Räumlichkeiten mit Tageslicht durchfluten und schaffen so eine warme Atmosphäre, in der es sich zu Feiern lohnt.

Das erfahrene Team unterstützt Sie tatkräftig bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung und freut sich, Sie im Waldcafé Pfullingen willkommen zu heißen.

Aperos - Kleine Leckereien zum Aperitif

Mini Blätterteig Snack - herzhaft vegetarisch, 40 Stück in 4 Sorten: 25,00 € / Set

- Ricotta-Spinat
- Tomate-Käse
- Pueblo (mexikanische Art); Frischkäse-Schnittlauch

Mini Pizza – unser Snack Klassiker, 30 Stück in 3 Sorten: 40,00 € / Set

- gekochter Schinken mit Emmentaler
- Salami mit Mozzarella
- Spinat mit Sauerrahm, Zwiebeln und Mozzarella

Mini Wraps – gefüllte Weizentortilla, 30 Stück in 3 Sorten: 50,00 € / Set

- Räucherlachs mit Frischkäse-Meerrettich-Creme & Dill
- gegrillte Hähnchenbrust & Tikka-Masala-Creme (exotische Currycreme – Lactosefrei)
- mediterrane Ricotta-Creme mit Rucola, getrockneter Tomate & Oliven

Exklusives Fingerfood - Bitte beachten Sie: Mindestbestellmenge pro Sorte 20 Stück.

Vegane Falafel Bällchen mit Avocadocreame (Snackteller)	3,00 € / Stk.
Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum (Bambusspieß)	3,00 € / Stk.
Kartoffel-Trüffel-Cappuccino – (Espresso Tasse) (Okt bis. März) samtige Kartoffelsuppe mit Trüffelmilchschaum & gehobeltem Trüffel	6,00 € / Stk.
Gebackene Pflaumen im Speckmantel (Bambusspieß)	3,00 € / Stk.
Fleischküchle mit schwäbischen Kartoffelsalat (Happy Spoon Löffel)	3,50 € / Stk.
Rinder-Tartar mit Schnittlauch-Crème Fraîche (Happy Spoon Löffel)	5,00 € / Stk.
Black-Tiger-Garnelen auf Tortilla-Chip mit Guacamole	6,00 € / Stk.

### *Event – Menü (buchbar ab 20 Personen)*

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Speisevorschläge, bei denen Sie Ihrem Anlass entsprechend, ein individuelles Menü zusammenstellen können.

Damit wir Ihnen die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir Sie, eine Menüauswahl bis 14 Tage und die Anzahl der Gäste spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich mitzuteilen.

Um den qualitativen Ansprüchen unserer Gäste jederzeit entsprechen zu können Servieren wir ab 20 Personen einheitliche Menüs. Wenn Sie eine größere Auswahl für Ihre Gäste anbieten möchten, finden Sie hier auch Büffetvorschläge (ab 50. Personen).

Die Preise und Portionsgrößen reduzieren sich bei einem 4-Gänge Menü um 2,00 € pro Person und ab einem 5-Gänge Menü um 4,00 € pro Person.

Gerne bieten wir zwei alternative Hauptgänge (Fleisch/Fisch/Veggie) an, wenn Sie uns im Vorfeld die Anzahl pro Hauptgänge nennen.

Für bei Veranstaltung selbst produzierte bzw. mitgebrachte Kuchen/Torten der Gäste erheben wir einen Gedeckpreis in Höhe von 3,00 € pro Person.

Der Gedeckpreis entfällt, wenn die Hochzeitstorte mit auf das Dessertbuffet gestellt wird.

## Vorspeisen der Saison

### Frühling (1. April bis 31. Mai)

„Ikarimi“ Räucherlachsrissoles mit Salat von grünem & weißem Spargel 19,50 €

### Sommer (1. Juni bis 31. August)

Sommerlicher Vorspeisenteller 21,00

- Strauchtomate mit Büffel-Mozzarella & Basilikum
- Charentais-Melone mit Parmaschinken
- Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße

### Herbst (1. September bis 31. Oktober)

Feines Lachstatar auf Rote-Bete-Carpaccio, Crème fraîche & Keta-Kaviar 19,50 €

### Winter (01. November bis 31. Dezember)

Karamellierter Ziegenkäse auf Rote-Bete-Carpaccio,  
Feldsalat & schwarzem Trüffel 19,50 €

## Vorspeise ganzjährig

Kleiner Blattsalat 8,00 €  
mit Kirschtomaten, Gurken, Salatkräuter Croûtons & Haus-Vinaigrette

Gemischte Rohkostsalate mit Blattsalatbouquet, Croûtons & Haus-Vinaigrette 10,00 €  
(Tomatensalat, Karottensalat, schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat & Krautsalat)

Rucola Salat mit gratiniertem Ziegenkäse 16,00 €  
mediterranem Grill-Gemüse, Pinienkerne & 8 Jahre altem Balsamico

„Vitello tonnato“ 18,00 €  
Scheiben vom rosa Kalbsfleisch mit Thunfischsoße, Kapern, Kirschtomaten & Shiso-Kräuter

„Carpaccio vom Rinderfilet“ 19,00 €  
mit Rucola, Kirschtomaten, Pinienkerne, altem Balsamico & Parmesankäse

## Sie wünschen zur ihrer Vorspeise Brot?

Weißes Ciabatta 2,50 € / pro Person  
Französisches Landbrot mit Salzbutter 4,00 € / pro Person

### Suppen der Saison

Frühling (1. April bis 31. Mai)	
Spargelcremesuppe mit Spargelragout & gerösteten Brotwürfeln	9,00 €
Sommer (1. Juni Mai bis 31. August)	
Gurkensüppchen (kalt) mit Joghurt & Dill	9,00 €
Herbst (1. September bis 31. Oktober)	
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl	9,00 €
Winter (01. November bis 31. Dezember)	
Petersilienschaumsuppe mit Petersilien-Pesto & karamellisierter Walnuss	9,00 €

### Suppen ganzjährig

Rinderkraftbrühe mit Flädle & Schnittlauch	10,00 €
„Schwäbische Festtagsuppe“	
Rinderkraftbrühe mit Flädle, Grießklößchen, Gemüsewürfel & Maultaschen	13,00 €
Waldpilz-Cremesuppe mit gebratenen Pilzen & gerösteten Brotwürfeln	9,00 €
Weißer Tomaten-Creme-Suppe mit Basilikum-Sahne	10,00 €
Exotische Currysuppe mit Kokosmilch & Blumenkohl	10,00 €
- Wahlweise mit gebratenen Garnelenwürfeln	13,00 €

### Zwischengänge

Gebratene Wachtelbrust auf Balsamico-Linsen & Speckschaum	17,50 €
Mailänder Risotto (cremiges Safranrisotto) mit Schmortomate	15,00 €
- Wahlweise mit gebratener Jakobsmuschel (50g Rohgewicht)	21,00 €
Zwischengang Sorbet	
Erfrischendes Zitronen-Sorbet mit Prosecco aufgegossen	9,50 €
Mango-Sorbet auf Ananasconfit mit Rosa-Pfeffer	6,50 €

## Hauptgänge der Saison

### Frühling (1. April bis 31. Mai)

Tranchen vom Schweinefilet mit Trüffel-Rahmsoße auf Frühlingsgemüse  
(weißem Spargel, Erbsen, junge Karotten) & neuen Kartoffeln 27,00 €

### Sommer (1. Juni Mai bis 31. August)

„Zitronen-Pfeffer-Huhn“

Perlhuhnbrust mit Zitrone & Pfeffer mariniert dazu  
Karotten-Kaiserschotengemüse & Tagliatelle 24,00 €

### Herbst (1. September bis 31. Oktober)

Rosa gebratene Entenbrust mit Honig-Jus,  
Spitzkohlgemüse & Mandelbällchen 29,00 €

### Winter (01. November bis 31. Dezember)

Zweierlei von der Gans  
Brust & Keule mit hausgemachtem Rotkohl & Kartoffelknödel 45,00 €

## Hauptgänge ganzjährig

Schweinemedallions mit Rahmsoße, saisonalem Gemüse & Mandelbällchen 25,00 €

Kalbsbacken „sanft geschmort“ mit Schmorsoße, Wurzelgemüse & Kartoffelpüree 28,00 €

Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln, saisonalem Gemüse & Spätzle 29,00 €

Rosa Kalbsrücken im Kräuterkruste (an Stück gebraten) mit Kalbsjus,  
glasierten Karotten & Kartoffelgratin 33,00 €

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef (am Stück gebraten)  
mit Zwiebel-Senfjus, grünem Bohnengemüse & Rosmarinkartoffeln 32,00 €

Gebratenes Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße,  
saisonalem Gemüse & Kartoffelgratin 42,00 €

Gebratenes Doraden-Filet auf cremigem Tomaten-Risotto & grünem Spargel 27,00 €

Lachstranche mit Kräuterkruste auf Weißweinssoße,  
Blattspinat & Rissolé Kartoffeln 28,00 €

## Alternative Gerichte für Vegetarier oder Veganer (zu Ihrem einheitlichen Menü)

Cremiges Risotto mit Gemüse der Saison (vegetarisch) 18,00 €

Pasta mit mediterranem Gemüse-Sugo (vegan) 18,00 €

### **Kinderspeisen für Kid's bis 12 Jahre**

Kinder bis 12 Jahre essen aus der Kinderkarte kostenlos

Pommes rot / weiß	0,00 €
Spätzle mit Rahmsauce	0,00 €
Spaghetti mit Tomatensauce	0,00 €
„Piratenspieß“ Hähnchenbrustspieß mit Tomatendip & Pommes	0,00 €

### **Dessert der Saison**

#### **Frühling** (1. April bis 31. Mai)

marinierte frische Erdbeeren mit Minze, Vanilleeis & Sahne 12,00 €

#### **Sommer** (1. Juni bis 31. August)

„Lemon-Curd-Tarte“

Zitronentarte mit Kirschsorbet und frischen Beeren 12,00 €

#### **Herbst** (1. September bis 31. Oktober)

Tarte Tatin (französischer Apfelkuchen) mit Vanille-Eis 12,00 €

#### **Winter** (01. November bis 31. Dezember)

Walnuss-Parfait mit Birnenragout, Schokocrunch & Rotweinglace 12,00 €

### **Dessert ganzjährig**

Hausgemachte Crème Brûlée 10,00 €

„Mousse au Chocolate“ mit frischen Beeren (im Glas serviert) 10,00 €

Panna Cotta mit Passionsfruchtgelle (im Glas serviert) 10,00 €

Schokoladen-Nougat-Tarte mit Mango-Eis & Whiskyscrumble 13,00 €

Dessertvariation „Waldcafé“ 17,00 €

Crème Brûlée / Schokomousse von belgischer Schokolade / Lemon-Curd mit Himbeere

Torta Caprese (italienischer Schokoladen-Mandel-Kuchen) / Frucht-Sorbet der Saison

## Event Buffet (buchbar ab 50 Personen)

### Italienisches Buffet

#### Vorspeisen Buffet

- Rindercarpaccio mit Rucola & Grana Padano
- Vitello tonnato - Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße
- Risoninudeln-Meeresfrüchte-Salat mit Paprika
- Caprese - Strauchtomate mit Büffelmozzarella und Basilikum (vegetarisch)
- Antipasti-Gemüse: (vegetarisch)  
gegrillte Paprika / getrocknete Tomate / Aubergine / gefüllte Champignons
- Marinierte Oliven (vegetarisch)
- frisches Ciabatta Brot

#### Hauptgang Buffet

- Saltimbocca – Kalbfleischschnitzel mit Salbei und Parmaschinken
- Zitronenhuhn nach sizilianischer Art – Hähnchenbrust mit Zitrone & Thymian
- gebratenes Doraden Filet mit Weißweinsoße
- gebratene Gnocchi mit Salbeibutter & extra Parmesansoße (vegetarisch)
- mediterranes Paprika-Zucchini-Tomatengemüse (vegetarisch)
- gebackene Rosmarin-Kartoffeln (vegetarisch)
- Makkaroni mit extra Tomatensoße (vegetarisch)

#### Dessert Tapas Buffet

- Panna cotta mit frischen Beeren
- Tiramisu „Classico“ – Löffelbiskuit, Mascarponecreme, Espresso & Kakao
- Macedonia di frutta - Obstsalat mit Früchten der Saison
- Torta Caprese - italienischer Schokoladen-Mandel-Kuchen

pro Person: 79,00 €

## Schwäbisches Büffet

### Vorspeisen Buffet

- Kalbstafelspitz-Sülze mit Meerrettichcreme
- Räucherfischplatte mit Forelle, Lachs & Dillsenfsoße
- Schwäbischer Kartoffelsalat (vegetarisch)
- Strauch-Tomatensalat mit Zwiebel & Kräutern (vegetarisch)
- Karottensalat mit Orange und Honig (vegetarisch)
- Herzhafter Krautsalat mit Kümmel und Speck
- cremiger Gurkensalat mit Dill (vegetarisch)
- Blattsalate mit Hausdressing (vegetarisch)
- frisches Landbrot

### Suppe serviert (auf Nachfrage)

„Schwäbische Festtagssuppe“

mit Mini-Maultaschen, Grießklößchen, Flädle & Gemüsewürfel

### Hauptgang Buffet

- Zwiebelrostbraten mit Bratensoße und Röstzwiebeln (medium gebraten)
- Schweinebraten aus der Schulter mit Schmorsoße
- Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln (vegetarisch)
- Saisonales Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, saisonale Sorte)
- Filderkraut - frischer Spitzkohl mit Kümmel (vegetarisch)
- Kartoffelgratin oder hausgemachte Spätzle (vegetarisch)
- Schwäbische Schupfnudeln (vegetarisch)

### Dessert Tapas Buffet

- erfrischender Obstsalat mit Früchten der Saison
- hausgemachtes Schokoladenmouse hell & dunkel
- warme Apfelküchle mit Zimtzucker & Vanillesoße

pro Person: 54,00 € / 64,00 € mit Suppe – serviert

## **Festtagsbuffet**

### Vorspeisen Buffet

- Roastbeef – kalt Scheiben von rosa gebratenen Rinderrücken mit Remouladensoße
- Kalbfleischtatar mit Crème fraîche auf Happy Spoon
- Tataki vom Thunfisch auf Guacamole
- Thai-Mango-Salat mit Garnelen
- Caprese - Strauchtomate mit Büffelmozzarella und Basilikum (vegetarisch)
- Antipasti-Gemüse:  
gegrillte Paprika / getrocknete Tomate / Aubergine / gefüllte Champignons (vegetarisch)
- Marinierte Oliven (vegetarisch)
- frisches Landbrot

### Suppe serviert (zu buchbar)

Weiß-Tomaten-Creme-Suppe mit Basilikum-Sahne (vegetarisch)

### Hauptgang Buffet

- rosa gebratener Kalbrücken mit Sauce béarnaise / am Buffet tranchiert
- Edelfisch Auswahl mit Sauce Beurre Blanc - Doraden Filet, Lachs Filet & argentinische Rotgarnele
- Auberginen-Auflauf mit Fetakäse (vegetarisch)
- Saisonales Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli und eine saisonale Sorte, vegetarisch)
- frische grüne Bohnen mit Speckwürfeln
- gebratene Gnocchi mit Salbeibutter & extra Parmesansoße (vegetarisch)
- gebackene Mandelbällchen (vegetarisch)

### Dessert / Tapas Buffet

- Creme Brûlée – Vanillecreme mit Zucker karamellierter
- „Jogurt-Panna-Cotta“ mit Passionsfrucht
- hausgemachtes Schokoladenmouse hell & dunkel
- Schwarzwälder Kirsch im Glas – Schokobiskuit, Schattenmorellen & Sahnecreme
- erfrischender Obstsalat mit Früchten der Saison

pro Person: 82,00 € / 92,00 € mit Suppe – serviert

## Mitternachtssnack

(buchbar ab den unten angegebenen Personenzahlschritten)

„Currywurst“ mit Landbrot 60,00 € für 10 Personen  
10 Stück Oberländer Würste in kleinen Stücken  
mit hauseigener würziger Currysoße

„Chili con Carne“ mit Landbrot 70,00 € für 10 Personen  
Scharfer Hackfleisch Eintopf Tomate,  
Kidneybohnen und Mais (Menge 3 Liter/für 10Pers.)

„Mitternachtssnackplatte“ 110,00 € für 10 Personen  
Parmesan 200g, Bergkäse 200g, Goudawürfel 200g, Frischkäse 200g,  
Landjäger 200g, Chorizo 200g, Pfefferbeißer 200g,  
Trauben, getrocknete Tomaten, Oliven und Landbrot

„Französische Käseplatte“ 230,00 € für 15 Personen  
Camembert AOP 200g, Morbier AOP 200g, Fourmed d’Ambert AOP 250g, Langres AOP 180g,  
Comte AOP 250g, Chabichou AOP 160g, Reblochon AOP 500g, Trauben, Feigensenf, Walnüsse  
und Landbrot

## Getränkepauschale (buchbar ab 50 Personen)

Pauschale 1 (Kinder bis 12 Jahre nicht eingeschlossen): 36,00 € / Person

Berg Bier vom Fass, alkoholfreies Bier,  
Weißwein, Rosé & Rotwein (Weinauswahl/Probe nach Absprache)  
Tafelwasser mit und ohne Kohlensäure,  
Softdrinks (Coca-Cola, Fanta, Zitronenlimonade, verschiedene Fruchtsäfte),  
Heißgetränke (Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino)

Longdrink Pauschale 2 (buchbar ab 23 Uhr): 25,00 € / Person

Cuba Libre mit Havana Club / Gin Tonic mit Tanqueray Dry Gin / Vodka Lemon mit Smirnoff Vodka /  
Whisky Cola mit Jack Daniel's / Hugo - Hugo alkoholfrei / Aperol Spritz

### Raummiete:

Für die exklusive Nutzung des Waldcafés berechnen wir eine Raummiete von 3000,- €.

In der Raummiete enthalten sind die Nutzungskosten:

- Nutzungsdauer für 24h von 10Uhr-10Uhr (Okt-April: 9Uhr-9Uhr)
- Auf- und Abbau der Tische (*wählbar aus 3 Set-Up Optionen*)
- Ausstellen der Stühle und Eindecken mit hochwertigem Geschirr, Besteck und Gläsern (*Porzellan Geschirr Marke Dibbern und Besteck der Marke Robbe und Berking*)
- weiße Tischdecken und weiße Stoffservietten
- die Nutzung der Terrasse
- die Personalkosten für Service und Küche
- gegeben falls die Bereitstellung für Büffet Equipment
- die Endreinigung der Location
- die Nutzung der Bose-Musikanlange zur Musikuntermalung Ihrer Veranstaltung (CD/MP3)

### Arbeiten und Zusatzleistungen:

- Menükarten, wahlweise in weiß oder braun mit Waldcafé-Prägung 3,00 € / pro Stück
- Bei mitgebrachten Kuchen/Torten der Gäste erheben wir ein Tellergerd 3,00 € / pro Teller
- bei mitgebrachtem Wein (pro 0,75l Flasche bis 50,00 € des Einkaufspreises) 30,00 € / Korkgeld
- Stehtische mit weißen Hussen / *beim Empfang oder „flying service“* 35,00 € / pro Tisch
- weiße Stuhl Hussen - *für ein besonderes Fest* – inklusive Reinigung 15,00 € / pro Husse
- Zusätzliche Arbeiten außerhalb des Standard 40,00 €/Mitarbeiter Stunde  
(*z.B. Tischkarten aufstellen, Änderungen des Standardsetups, Deko aufbauen*)
- Konfettikanonen sind verboten, bei Nichteinhaltung 300,00 € / pro abgefeuerter Konfettikanone
- Öffnungen der Location für Dekorationen am Vortag 100,-€ / pro Stunde (je nach Verfügbarkeit / zwischen 14-18Uhr)
- 
- Die Organisation von freien Trauungen wird nicht vom Waldcafé durchgeführt. Für freie Trauungen können Sie sich gerne an Dienstleister z.B. DECOR+MORE, Birgit Martinez 0711/9829570 wenden.

### Nachtzuschläge und Veranstaltungsverlängerung:

Bei Veranstaltungen berechnen wir einen Nachtzuschlag. Pro angefangene Stunde

- von 1.00 Uhr bis 3.00 Uhr 210,00 € / pro Stunde
- von 3.00 Uhr bis 5.00 Uhr 500,00 € / pro Stunde
- die Sperrstunde ist um 5.00 Uhr

**Ab 22 Uhr müssen aus Lärmschutzgründen die Glasfenster geschlossen werden!!!**

## Geschäftsbedingungen

Für den Veranstaltungsbereich  
-Bankette, Familienfeiern, Veranstaltungen-

### § 1 Geltungsbereich

- I. Unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben.
- II. Diese Geschäftsbedingungen gelten für die Überlassung unsere Veranstaltungsräume zur Durchführung von Veranstaltungen, sowie für alle damit zusammenhängenden Leistungen und Lieferungen des Restaurants.
- III. Die Unter- und Weitervermietung der überlassenen Räume, Flächen, sowie Einladungen zu Vorstellungsgesprächen, Verkaufs- oder ähnlichen Veranstaltungen bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Restaurants.

### § 2 Vertragsabschluss

- I. Der Vertrag kommt durch die erste Reservierungsbestätigung des Restaurants an den Veranstalter zustande. Mündliche Abreden werden erst wirksam, wenn sie vom Restaurant schriftlich bestätigt worden sind. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungserstellung sechs Monate, so behält sich das Restaurant das Recht vor, Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen. Die ausgezeichneten Preise sind Inklusiv-Preise und verstehen sich mit der MwSt. Ändert sich nach Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so ändert sich der vereinbarte Preis dem entsprechend.
- II. Wird die Reservierungsbestätigung vom Veranstalter binnen 8 Tagen nicht zurückgeschickt, so ist das Restaurant zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Weicht der Inhalt der Reservierungsbestätigung von dem Inhalt der Anmeldung ab, wird der abweichende Inhalt der Bestätigung für den Gast und für das Restaurant dann verbindlich, wenn der Gast nicht innerhalb von 10 Tagen von der angebotenen Rücktrittsmöglichkeit Gebrauch macht.
- III. Der Veranstalter muss die endgültige Zahl der Gäste spätestens 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitteilen. Ansonsten gilt die letztgenannte Personenzahl. Abweichungen der Personen nach unten werden dann nicht berücksichtigt, bei einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Personenzahl berechnet.
- IV. Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Das Restaurant behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten die reservierten Tische und Räume anderweitig zu vergeben. Sollte das Restaurant während der Optionszeit eine weitere Anfrage für den reservierten Termin erhalten, wird das Restaurant den Veranstalter darüber informieren und abklären, ob bereits eine Entscheidung seitens des Veranstalters getroffen wurde. Sollte während der Optionszeit eine andere Veranstaltung zusagen, kann die Option nicht verlängert werden.

### 3 Rücktritt des Veranstalters

- I. Vertrauen ist eine Voraussetzung jeder guten Beziehung- vor diesem Hintergrund verstehen wir Umbuchungen und die Zurücknahme geplanter Veranstaltungen
- II. Wir versuchen grundsätzlich, Kundenwünsche ohne Kosten oder kostenminimiert zu erfüllen.
- III. Wir behalten uns vor, **in Einzelfällen** die Stornovereinbarungen unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen anzuwenden.
- IV. Bei Abbestellungen von reservierten Tischen oder Räumen werden in Rechnung gestellt : **14-8 Tage vor Veranstaltungsbeginn 60 % und bei 7-0 Tage 100% der vereinbarten Leistung.**

## § 4 Rücktritt des Restaurants

- I. Das Restaurant ist berechtigt, sofort nach Vertragsabschluss einen Betrag von 50% des voraussichtlichen Rechnungsbetrages zu verlangen. Geht diese Vorauszahlung nicht innerhalb von 2 Wochen nach Aufforderung auf dem Konto des Restaurants ein, so ist das Restaurant zum Vertragsrücktritt berechtigt.
- II. Ferner ist das Restaurant berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls: Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen gebucht werden. Oder das Restaurant begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass die Veranstaltung den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebes, die Sicherheit oder das Ansehen des Restaurants gefährden kann.
- III. Das Restaurant hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts in Kenntnis zu setzen.

## § 6 Haftung

- I. Der Veranstalter haftet gegenüber dem Restaurant auch für die Bezahlung etwaiger von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellten Speisen und Getränken.

## § 7 Mitbringen von Speisen und Getränken

- I. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. Ausnahmen bedürfen der schriftlichen Vereinbarung mit der Restaurantleitung. In diesen Fällen wird eine Servicegebühr, bzw. Korkgeld zur Deckung der Gemeinkosten berechnet.

## § 8 Zahlung

- I. Rechnungen des Restaurants ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 8 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug per Überweisung oder in Bar zu begleichen. Bei Zahlungsverzug ist das Restaurant berechtigt, Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu verlangen.
- II. Der Veranstalter haftet für alle Schäden an Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.
- III. Eine Rückvergütung bestellter, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen ist nicht möglich.
- IV. Für sämtliche Veranstaltungen akzeptieren wir als Zahlungsweise Bargeld, EC- Karte, Kreditkarte oder Überweisung.

## § 9 Nebenleistungen

- I. Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menükarten, Blumendekorationen o.ä. werden extra berechnet. Für Ausführungen und Qualität der durch das Restaurant vermittelten Leistungen wie Musiker, Fotografen, usw. wird nicht haftet.
- II. Störungen an zur Verfügung gestellter technischer oder sonstiger Einrichtungen werden, soweit möglich, sofort beseitigt. Eine Zurückbehaltung oder Minderung von Zahlungen kann nicht vorgenommen werden.

## § 10 Schlussbestimmungen

- I. Änderungen und Ergänzungen des Vertrages, der Antragsannahme oder dieser Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen müssen schriftlich erfolgen. Einseitige Änderungen oder Ergänzungen durch den Veranstalter sind unwirksam.
- II. Sollten einzelne Bestimmungen dieser „Allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen“ unwirksam werden, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Im Übrigen gelten die gesetzlichen Vorschriften.
- III. Für alle Streitigkeiten aus diesem Verträge und seiner Erfüllung wird, soweit gesetzlich zulässig, die Zuständigkeit des Amtsgerichts Reutlingen vereinbart.

Hiermit erkläre ich mich mit den Vertragsbedingungen einverstanden:

\_\_\_\_\_  
Veranstaltungstag

\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift:

### *Adresse*

Waldcafé Restaurant & Garten  
Vorm Urselberg 1  
72793 Pfullingen

Telefon.: 07121 30168-61  
Telefax.: 07121 30168-69  
E-Mail.: [info@waldcafe-pfullingen.de](mailto:info@waldcafe-pfullingen.de)  
Internet.: [www.waldcafe-pfullingen.de](http://www.waldcafe-pfullingen.de)  
Inhaberin: Ilona Schmälze

### *Ansprechpartner*

Verkauf: Ilona Schmälze & Antonio Sortino

Verwaltung: Benjamin Hogh

Küche: Veronika Mailand, Oskar Schopf, Timo Osswald