

H  
O  
C  
H  
Z  
E  
I  
T



## LIEBE GÄSTE,

Sie feiern eine Hochzeit, einen Geburtstag, ein Jubiläum, eine Taufe oder ein Firmenfest?

Gern übernehmen wir die Ausrichtung Ihrer Feier und verwöhnen Sie sowie Ihre Gäste.

Die nachfolgenden Buffets und Vorschläge verstehen Sie bitte als Inspiration, um Ihr Buffet individuell zusammenzustellen. Wir erfüllen gerne Ihre ganz besonderen Wünsche. Zu den angegebenen Preisen servieren wir unsere Buffets ab 15 Personen.

Es ist uns eine Herzensangelegenheit, Ihr Fest zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen.

Die Tischdekoration – mit Ausnahme von Frischblumengestecken – stellen wir übrigens kostenlos.

Alle von uns angebotenen Preise beinhalten die derzeit gültige Mehrwertsteuer, Service, Tischdecken, Servietten, Kerzen, Gläser und Gedecke.

Bis 45 Personen berechnen eine Raummiete von 350,00 €, ab 46 Personen inkl. Zeltaufbau auf der Terrasse 450,00 €.

Zur Beratung und individuellen Buffetgestaltung sind wir nach Terminabsprache gerne für Sie da. Küche, Service und Organisation übernimmt das bewährte und professionelle Team des Sporthotels Zum Hohen Eimberg.

Herzlichst

Ihre Familie Meyer  
und das gesamte Eimberg- und Waldhaus-Team



## INHALT

Sektempfang.....	4
Aperitifs.....	5
All inclusive – Feiern zum Festpreis .....	6
Canapés, Häppchen & Co. ....	7
Kaffee und Kuchen .....	8
Buffet „Waldsee“ .....	9
Buffet „Meyer“ .....	11
Buffet „Italiano“ .....	102
Grillbuffet I .....	13
Grillbuffet II .....	14
Flying Buffet.....	15
„Roll in“ Sandwichbar .....	16
Mitternachtsimbiss.....	16
Zimmer & Preise .....	17



## SEKTEMPFANG

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem schönen Glas Sekt unserer Hausmarke oder einem alkoholfreien Aperitif-Cocktail im Rahmen unserer Empfangspauschalen.

### **Empfangspauschale 1**

- Sekt Hausmarke
- Orangensaft, Johannisbeersaft
- Salzstangen und Chips

**Preis pro Person und Stunde 8,90 €**

### **Empfangspauschale 2**

- Sekt Hausmarke
- Orangensaft, Johannisbeersaft
- Salzstangen und Chips
- Auswahl an Häppchen

**Preis pro Person und Stunde 15,90 €**

### **Empfangspauschale 3**

- 2 jahreszeitliche Bowlen mit frischen Früchten
- Salzstangen und Chips

**Preis pro Person und Stunde 10,90 €**

### **Alkoholfreier Aperitif-Cocktail „Happy Day“**

Ein Mix aus Limonen- und Orangensaft sowie Grenadine, abgerundet mit Bitter Lemon

- 1 Glas pro Person
- Salzstangen und Chips

**Preis pro Person 5,90 €**

## APERITIFS

### **Sekt trifft Likör** (Preis pro Glas)

Glas Secco mit 6,90 €

- Waldheidelbeerlikör
- Marillenlikör
- Holunderlikör
- Weinbergpfirsichlikör

### **Aperitif-Auswahl zur Abrundung Ihres Empfangs** (Preis pro Glas)

Hugo 7,90 €

Aperol Spritz 7,90 €

Lillet Vive 9,90 €

Alkoholfreie Aperitif-Cocktails 5,90 €



## ALL INCLUSIVE – FEIERN ZUM FESTPREIS

### „All inclusive CLASSIC“

**Sektempfang:** Sekt Hausmarke trocken, dazu Orangensaft und Johannisbeersaft

**Zum Essen und zur Feier:** Ausgewählte Flaschenweine (weiß, rot und rosé), Mineralwasser (naturell und classic), alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Warsteiner Pils und König Ludwig-Weizen

**Nach dem Essen:** Kaffee

**Preis pro Person 39,90 €**

### „All inclusive Waldhaus“

**Sektempfang:** Sekt Hausmarke trocken, dazu Orangensaft und Johannisbeersaft sowie Hugo (Sekt mit Holundersirup und Minzblättern), Aperol Spritz (trockener Sekt mit einem Schuss Aperol)

**Zum Essen und zur Feier:** Ausgewählte Flaschenweine (weiß, rot und rosé), Mineralwasser (naturell und classic), alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Warsteiner Pils und König-Ludwig-Weizen

**Nach dem Essen:** Kaffee und eine Runde Digestif aus unserer Digestif-Karte

**Preis pro Person 49,90 €**

### „All inclusive Deluxe“

**Sektempfang:** Sekt Hausmarke trocken, dazu Orangensaft und Johannisbeersaft sowie Hugo (Sekt mit Holundersirup und Minzblättern), Aperol Spritz (trockener Sekt mit einem Schuss Aperol)

**Zum Essen und zum Feiern:** Ausgewählte Flaschenweine (weiß, rot und rosé), Mineralwasser (naturell und classic), alkoholfreie Erfrischungsgetränke, frisch gezapftes Warsteiner Pils vom Fass, König Ludwig Weizen

**Nach dem Essen:** Kaffee und 3 Digestifs Ihrer Wahl aus unserer Digestif-Karte

**Zusätzlich zum Feiern:** Longdrinks auf Basis von Wodka, Whisky und Gin

**Preis pro Person 59,90 €**

Unsere Arrangements gelten von 17.30 Uhr bis 02.00 Uhr. Sollte Ihre Veranstaltung vorher beginnen, berechnen wir eine zusätzliche Getränkepauschale von 5,00 € pro Person und Stunde. Getränke, die nach 02:00 Uhr verzehrt werden, berechnen wir nach Verbrauch.

## CANAPÉS, HÄPPCHEN & CO.

### Canapés

- Rucola und Tomate
- Käse
- Räucherlachs
- Räucherlachs-Mousse
- Parmaschinken
- Schwarzwälder Schinken
- Rosa Roastbeef

**Preis je Stück 3,90 €**

### Verschiedene Häppchen

- Tomaten-Mozzarellaspieße
- Schnittchen
- Minifrikadellen
- und vieles mehr

**Preis pro Person 8,90 €**

### Laugengebäck

Mini-Laugengebäck im Körbchen, dazu frischer Quark

**Preis pro Person 5,90 €**



## KAFFEE UND KUCHEN

Für Ihre Kaffeetafel reservieren wir Ihnen unsere Waldhaus-Hütte am See (max. 45 Personen) und bei höherer Personenzahl zusätzlich unsere überdachte Terrasse (max. 30 Personen).

Wir bauen Ihnen ein dekoratives Kuchenbuffet auf, und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.

### **Angebot 1: „Tischlein deck Dich!“**

- Auswahl an Kuchen und Torten ohne Limit in Form eines wunderschönen Buffets
- Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit

**Preis pro Person 14,90 €**

### **Angebot 2: „Bring's mit und genieße ohne Limit!“**

- Sie bringen die Kuchen und Torten mit. Wir schneiden diese vor und bauen sie dekorativ als Kuchenbuffet auf. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon einen Tag zuvor bei uns vorbeibringen, und wir werden diese gekühlt aufbewahren.
- Kaffee, Tee, Kakao ohne Limit
- Die Bereitstellung und das Spülen von Tellern und Besteck

**Preis pro Person 9,90 €**

### **Angebot 3: „Bring's mit und wir berechnen die Getränke nach Verbrauch!“**

- Sie bringen Kuchen und Torten mit. Wir schneiden diese vor und bauen sie dekorativ als Kuchenbuffet auf. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon einen Tag zuvor bei uns vorbeibringen, und wir werden diese gekühlt aufbewahren.
- Kaffee, Tee, Kakao und andere Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet
- Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck

**Preis pro Person 4,90 €**



## BUFFET „WALDSEE“

### **Kleines Salatbuffet**

mit Dressing und Garnituren

### **Geräuchertes Forellenfilet**

mit Sahnemeerrettich

### **Geflügelsalat**

mit Tomate und Avocado

### **Sauerländer Knochenschinken**

mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse

### **Marinierter Tafelspitz**

mit Kräutervinaigrette und Ei

\*\*\*

(Suppe serviert)

### **Leichte Kartoffel-Lauchsuppe**

mit Habbermegger (regionale Schweine-Mettwurst  
nach traditionellem Rezept)

\*\*\*

### **Medaillons vom Upländer Landschwein**

mit Pilzsauce Spätzle und Rahmgemüse

### **Sauerbraten**

gegart auf Niedertemperatur, mit Rosinen und Mandeln,  
dazu Rotkohl und Klöße

\*\*\*

### **Duo von der Mousse**

mit Fruchtsauce, Rote Grütze mit Vanilleeis

44,90 € pro Person

## BUFFET „MEYER“

### **Salatbuffet**

mit Dressing und Garnituren

### **Räucherfischauswahl**

mit Senfdillsauce und Meerrettichschmand

### **Shrimpscocktail**

mit Ananas und Champignons

### **Kaltes Geflügel**

mit Cumberlandsauce und Früchten

### **Cavailonmelone mit Serrano Schinken**

### **Hausgemachte Schinkenpastete**

mit Nüssen und Ananas-Chutney

\*\*\*

(Suppe serviert)

### **Klare Rinderkraftbrühe**

mit weißem Gemüse und Klößchen

\*\*\*

### **Marktgemüseauswahl, Bandnudeln, Rahmkartoffeln**

**Lachsmedaillons** mit Weißweinsauce

**Poulardenbrust** auf Rahmpfifferlingen

**Roastbeef Rosa gebratenen**

mit Cognac und Pfeffersauce

\*\*\*

**Weißes Kaffeemousse** mit Orangenkompott

### **Schokoladenparfait**

mit marinierten Himbeeren und Passionsfruchtsahne

54,90 € pro Person

## BUFFET „ITALIANO“

### **Salatbuffet**

mit Dressing und Garnituren

### **Gemüse-Antipasti**

**Tomate mit Büffelmozzarella und Basilikum**

### **Meeresfrüchtecocktail**

### **Carpaccio vom Rind**

mit Limetten-Olivenölmarinade, Parmesan und Pinienkernen

### **Vitello Tonnato**

Kalbfleisch mit Thunfischsauce

### **Auswahl italienischer Wurst und Schinkenspezialitäten**

\*\*\*

### **Tomatenkraftbrühe** mit Pestoklößchen

\*\*\*

### **Pfannenkartoffeln** mit italienischen Kräutern

### **Saisongemüse, Feine Bandnudeln, Olivenkartoffelstampf**

### **Marinierter Parmesan** mit Knoblauch-Champagneressig

### **Würfel vom Edelfisch** in Pinot Grigio und Gemüsekuigel

### **Gesottene Ochsenbacke** mit altem Balsamico

### **„Involtini Devitello“**

Kalbfleischröllchen mit Salbei und Parmaschinken

\*\*\*

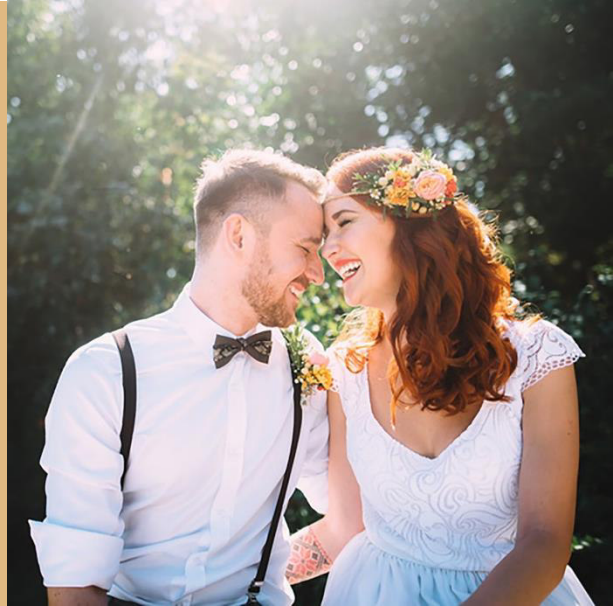
### **Tiramisu semifredo**

### **Obstsalat** mit Maraschino

### **Marinierte Beeren**

69,00 € pro Person

UNSERE WALDHAUS-  
HÜTTE AM SEE MACHT  
IHREN SCHÖNSTEN TAG  
EINFACH PERFEKT.



## GRILLBUFFET I

**Salatbuffet** mit Dressing und Garnitur

**Tomaten-Mozzarella-Salat**

**Griechischer Salat**

**Hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat**

\*\*\*

**Gemüsespieße**

**Marinierte Garnelenspieße**

**Gegrilltes Lachsfilet**

**Putensteaks** in Currymarinade

**Grillwürstchen, Lauchwürstchen**

**Pikante Nackensteaks**

**Marinierter Schweinebauch**

**Rinderhüftsteaks** in Rosmarinöl

**Bratlinge**

**Grillsaucen-Auswahl**

**Knoblauchschand**

\*\*\*

**Kleines Käsebrett**

**Brot und Butter**

\*\*\*

**Willinger Herrencreme**

**Obstsalat**

49,90 € pro Person

## GRILLBUFFET II

**Salatbuffet** mit Dressing und Garnitur

**Hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat**

\*\*\*

**Putensteaks** in Currymarinade

**Grillwürstchen, Lauchwürstchen**

**Pikante Nackensteaks**

**Marinierter Schweinebauch**

**Rinderhüftsteaks** in Rosmarinöl

**Grillsaucen-Auswahl**

\*\*\*

**Ofenkartoffel** mit Schmand

\*\*\*

**Beerengrütze** mit Vanillesauce

39,90 € pro Person



## FLYING BUFFET

### Kalt

Tomatenspieß mit Minimozzarella

Datteln mit Gorgonzola

Eingelegte Gambas

Marinierter Lachs mit Wasabi

Roulade vom Parmaschinken mit Walnüssen

Mariniertes Rinderfilet als Löffelcanapés

Minisandwich mit Huhn

**Preis je Stück 3,90 €**

### Warm

Gefüllte Champignons

Pilzrisotto

Gebackener Olivenspieß

Datteln im Speckmantel

Kalbsbackenragout mariniert im Wan-Tan-Säckchen

Kalbsleber mit Salbei und Parmesanschinken mit Olivenkartoffelstampf

**Preis je Stück 3,90 €**

### Rustikal

Bruschetta

Gefüllte Wraps

Gefüllte Tomaten mit Fleischsalat

Kleine Schnitzel

Wiener mit Käse und Speck gebacken

Kleine Frikadellchen

**Preis je Stück 3,90 €**

## „ROLL IN“ SANDWICHBAR

### **Toast und Baguettes zum Selbstbelegen**

6,50 € pro Person

## MITTERNACHTSIMBISS

### **Käseplatte**

mit Trauben und Brotauswahl

7,00 € pro Person

### **Herzhafte hausgemachte Gulaschsuppe**

6,00 € pro Person

### **Unsere Currywurst**

mit Minibrötchen, wahlweise mit Pommes

4,00 € pro Person

### **Minihamburger**

4,00 € pro Person

### **Vesperplatte**

mit Bauernbrot, Schmalz und Butter

5,00 € pro Person

Aus allen Buffets können die Komponenten gerne ausgetauscht werden.

Es können auch alle Komponenten zu einem Menü Individuell zusammengestellt werden.

Wir machen Ihnen gerne ein Angebot.



## ZIMMER & PREISE

<b>Dachstudio</b>	74,00 €
Als Einzelzimmer	118,00 €
<b>Standard-Doppelzimmer +</b>	74,00 €
Als Einzelzimmer	118,00 €
<b>Komfort-Doppelzimmer</b>	84,00 €
Als Einzelzimmer	138,00 €
<b>Waldhaus-Suite</b>	104,00 €
Als Einzelzimmer	178,00 €
<b>Komfort-Einzelzimmer</b>	84,00 €

Die angegebenen Preise für das Waldhaus am See verstehen sich pro Person und Nacht zzgl. Kurtaxe der Gemeinde Willingen von 2,50 € pro Nacht und Person ab 14 Jahren. Ein leckeres Verwöhnfrühstück ist im Preis inbegriffen.

Das Brautpaar übernachtet bei uns am Tag der Feier kostenlos.

Waldhaus am See  
Hoppecketalstr. 43  
34508 Willingen  
Fon +495632 409406  
Fax +495632 409333

Bankverbindung:  
Waldecker Bank eG Korbach  
DE22 5236 0059 0001 3044 45  
BIC GENODEF1KBW  
Steuernummer: 02737060087

[info@waldhaus-am-se.de](mailto:info@waldhaus-am-se.de)  
[www.waldhaus-am-see.de](http://www.waldhaus-am-see.de)  
Geschäftsführer:  
Herr Arnold Meyer