

Mayer's Waldhorn Full-Service-Catering – unsere Erfahrung für Ihren Erfolg

Ihr Fest ist unsere Leidenschaft. Ihre Freude ist unsere Motivation. Sie suchen einen leistungsfähigen, kompetenten und zuverlässigen Catering- und Party-Service für Ihre Feier bei Ihnen zu Hause, in einem prächtigen Schloss, auf einer Diele, im Zelt oder einer anderen originellen Location?

Sie planen ein Vereinsfest, ein Firmenevent, eine unvergessliche Hochzeit, eine lustige Party oder ein anderes rauschendes Fest?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Ob klein oder groß, ob Familienfest oder Firmenfeier, feiern Sie Ihre Feste bei uns oder feiern Sie mit uns.

Wo immer Sie am liebsten feiern, wir bringen alles mit, was Sie Ihren Gästen anbieten möchten: Ab 20 Personen bis zur großen Veranstaltung mit 250 Teilnehmern.

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 vom Mayer's Waldhorn Full-Service-Catering keine Kompromisse.

Alle Buffets können nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändert und gestaltet werden. Wir empfehlen Ihnen daher, ca. 8 Wochen vor Ihrem Fest Ihr Wunschmenü mit uns persönlich abzusprechen. Bitte vereinbaren Sie hierzu telefonisch einen Termin mit Frau Jackmann Mayer

Diese Cateringvorschläge gelten ab 01.06.2017. Vorher gedruckte sind nicht mehr gültig. Eventuelle Preisänderungen sind vorbehalten.





Wissenswertes für Ihre Feier

Unsere Küche:

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 Preise auf Anfrage, damit wir Ihnen Ihr ganz individuelles Angebot zusammenstellen können.

Sie brauchen Zimmer für Ihre Gäste?

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

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...?

Passend zu Ihnen, Ihrem Motto, Ihrem Fest dekorieren wir auf Wunsch die Festtafel. In Zusammenarbeit mit „Hildegard Renz Floristik“ in Gomaringen (07072-6342).

Servicepersonal

Für einen reibungslosen Ablauf bieten wir Ihnen zusätzlich unsere Servicemitarbeiterinnen an. Wir berechnen pro Stunde 30,00 € pro Servicemitarbeiterin/Koch.

Gerne können wir Ihnen folgendes ausleihen:

Tischdecken in weiß	Stück	10,60 €
Tisch-Skirting (inkl. Klammern) in creme	Stück	13,20 €
Stuhlhussen inkl. Schleife	Stück	5,80 €
Stoffservietten weiß, gefaltet	Stück	3,30 €
Kerzenständer weiß, Porzellan	Stück	1,50 €
Teelichtgläser	Stück	0,70 €
Weinkühler, klarer Kunststoff	Stück	1,50 €

Weiteres Geschirr können wir Ihnen auf Anfrage anbieten.

Bitte haben Sie Verständnis das wir fehlende oder beschädigte Leihware mit dem Wiederbeschaffungswert berechnen.

Alles gegen den Durst:

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden Getränke für Ihre Feier.

Wir kümmern uns auf Wunsch um den passenden Kühlwagen, Durchlaufkühlung mit Zapfanlage und Kohlensäure, sowie Auf- und Abbau.

Bitte fragen Sie nach unserem Getränkeangebot.

Zum Aperitif empfehlen wir

Warme Quiche Lorraine mit Speck, Lachs oder Gemüse

Canapés mit rosa Roastbeef

Canapés mit Räucherlachs

Canapés mit Parmaschinken oder Schwarzwälder-Schinken

Canapés mit Käse

Canapés mit Tomaten, Mozzarella und Balsamicocreme

Frische Feige mit Serranoschinken, gespießt

Champignonkopf mit Kräuterfrischkäse gefüllt

Schinkenhörnchen

Butterbrezel

Hefezopf

Weitere Speisen könne auf Anfrage angeboten werden.

Mitternachtsimbiss

Käse vom Brett, garniert mit Trauben und Feigensenf

Schwäbische Vesperplatte
(mit Rauchfleisch, Schwarzwurst, Trockenwurst, Bauernbrot)

Ungarische Gulaschsuppe mit Bauernbrot

Herzhafte Kartoffelrahmsuppe mit Gemüseeinlage (vegt.)

Curry Wurst mit Brötchen





Büffetbaukasten (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

Cole Slow-Salat (Weißkraut und Karotten mit Mayonnaisesoße)

Waldorfsalat mit Nüssen und Apfelspalten



Cesar Salat mit Parmesan und Croutons

Knackige Blattsalate mit zweierlei Dressing, Croutons, verschiedene Kerne oder Parmesan



Suppen: (bitte wählen Sie 1 davon aus)

Suppe von sonnengereiften 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 Lachsfilet 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

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





Hochzeits-Menü-Büffet (ab 30 Personen)

Vorspeiseteller Variante 1 (am Tisch serviert):

Antipasti vegetarisch – gegrilltes und mariniertes Gemüse
Vitello Tonnato – zartes Kalbfleisch, dünn aufgeschnitten mit einer Thunfisch-Sauce
Tomatensalat mit Mozzarella und Zwiebeln
Hauchdünner Parmaschinken mit Melone
Ofenfrisches Baguette im Brotkorb



Vorspeiseteller Variante 2 (am Tisch serviert):

Norwegischer Räucherlachs mit Preiselbeersahneerrettich
Tranchen von Barbarie-Entenbrust in Cumberlandsoße
Pfifferlingsterrine mit Apfel-Selleriesalat
Scampi in Dill mariniert
Ofenfrisches Baguette im Brotkorb



Vorspeiseteller Variante 3 (am Tisch serviert):

Forellenfilets mit Preiselbeersahne, rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade,
Zucchinirollchen mit Schafskäse gefüllt, kleine Hackfleisch-Schnecke, gefüllte
Serranoschinken mit Brotsalat
Ofenfrisches Baguette im Brotkorb



Salate á la minute am Büffet zubereitet:

Caesar Salat (Eisbergsalat mit cremigem Dressing, Parmesan und Croutons)

Hauptgang vom Büffet:

Kleine Rinderhüftsteaks in feiner Pfefferrahmsoße
Kräuter-Lachsfilet mit Cocktailtomaten und Champignons
Schweinelendchen in Blätterteig mit feiner Kräuter-Schinkenfarce
Vegetarisches Nudelgericht mit Blattspinat und Ricotta in Sahnesoße



als Beilagen:

sahniges Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle und frisches Gemüse

Dessert vom Büffet:

Frischer Obstsalat in Schüsseln
Crème brûlée in Schälchen
Mousse au chocolate in kleinen Gläschen
Verschiedene Eissorten
Früchte in Knusper-Schokohülle



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-Streusel Dessert im Glas

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas





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

36 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

Cesar Salat mit Parmesan und Croutons

Hauptgericht

Feiner Kalbsbraten in Austernpilzsoße

Beilagen

Glasierte Karotten, Broccoli, Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle

Dessert

Sauerrahm-Mousse mit Rotweinzwetschgen





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



Dies nur ein Auszug unserer Angebote und bei einem persönlichen Beratungsgespräch werden wir Ihnen weitere Vorschläge unterbreiten.

Sie möchten nur den Hauptgang mit Beilagen bestellen, kein Problem.

Wir beraten Sie gerne was die Auswahl betrifft.

Zum Beispiel bieten wir auch verschiedene Braten an:

Lammbraten mit provenzalischer Soße, Entenbraten

Gänsebraten (nur in der Saison), Wildgerichte (nur in der Saison)

Schwäbischen gemischten Braten von Schwein und Rind

Geschnetzeltes nach Züricher Art (Schwein, Pute oder Kalb)

Filetgeschnetzeltes Stroganoff, Kassler Braten vom Schwein, Gefüllte Kalbsbrust

Fischgerichte und vegetarische Speisen je nach Jahreszeitangebot



Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Vertragspartner sind der Veranstalter und der Landgasthof Mayer's Waldhorn.

1. Die Reservierungen der Lieferungen und Leistungen 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. Die Berechnung des voraussichtlichen Rechnungsbetrages: Menü-Preis x Teilnehmerzahl Falls noch kein Menü oder Preis vereinbart waren, wird das preiswerteste Büffet zugrunde gelegt. 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.
3. Beträgt der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungstermin mehr als 4 Monate, können Preisänderungen auftreten.
4. Rechnungen sind innerhalb 8 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. (Bar oder Überweisung, keine EC- oder Kreditkarte). Bei Zahlungsverzug ist der Landgasthof berechtigt Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu verlangen.
5. Die endgültige Personenanzahl muss vom Veranstalter 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Abweichungen nach unten können danach nicht mehr berücksichtigt werden.
6. 4 Wochen vor dem Veranstaltungstermin sind insgesamt 50% des Menüpreises als Anzahlung (Bar oder Überweisung) zu leisten.
7. Unsere Preise verstehen sich inklusive 19% gesetzlicher MwSt.
8. 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.
9. Für die Ausführung und Qualität die durch den Landgasthof vermittelten Leistungen wird nicht gehaftet.
10. Abweichende Vereinbarungen müssen schriftlich festgehalten werden.

Gerichtsstand ist Tübingen

Zur Organisation

1. Die Lieferung durch uns wird mit 75,00 € berechnet.
Lieferservice Sonntag zur Mittagszeit ist nur in Ausnahmen möglich.

