



Stand 03. Januar 2025

Buffetvorschläge / Veranstaltung in unserem Saal

Liebe Gäste,

damit Sie einen schönen und reibungslosen Aufenthalt bei uns genießen können, gibt es ein paar Details zu regeln.

Alle ausgewiesene Preise verstehen sich **inklusive** der Mehrwertsteuer von 19%. Im Preis ist das Aufstuhlen, Tischwäsche, sowie die Kosten zum Eindecken des Buffets, das dekorieren, die Reinigung des Raumes, die Benutzung der separaten Toiletten, Saalmiete und Bedienung bis 23:00 Uhr inklusive.

Nicht inklusive sind Getränke und Trinkgelder für das *Servicepersonal* & die *Küche*.

Wir würden uns freuen, wenn Sie bei uns vorbeischaun, damit wir zusammen an Ort und Stelle alle Einzelheiten und Ihre Fragen besprechen können. Bitte **vereinbaren** Sie telefonisch einen **Termin** unter 07022 / 53 655.

Termine können ab 15:00 bis 16:30 vereinbart werden. Ausschließlich Mittwoch – Samstags.

Gerne berechnen wir Ihnen ein individuelles Buffet, indem Sie sich aus den unteren Vorschlägen ein eigenes Buffet zusammenstellen.

Wenn Sie noch andere Wünsche oder ein Anliegen haben, dann teilen Sie uns diese mit und wir versuchen das Angebot anzupassen.

Bitte lesen Sie unsere Hinweise gut durch, damit es zu keinen Missverständnissen kommt.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und freuen uns auf gute Zusammenarbeit.

Mit freundlichen Grüßen
Zum Wolfswirt

Bitte beachten Sie folgende Hinweise:

Bitte beachten Sie, dass Buffets lediglich ab 30 Personen buchbar sind. Allen Veranstaltungen unter 30 Personen empfehlen wir, dass Sie ein Menü oder eine kleine Speisekarte auswählen.

Nach E-Mail Erhalt, müssen Sie uns innerhalb der nächsten 3 Tage verbindlich den gewünschten Termin bestätigen. So bald wie möglich bitten wir Sie, Ihre gewünschten Speisen uns mitzuteilen.

Die Personenzahl ist bis spätestens 10 Tage vor Veranstaltungsbeginn anzugeben und gilt als verbindlich für Ihre Rechnung. Auf abwesende Personen am Veranstaltungstag können wir bei der Verrechnung dann keine Rücksicht mehr nehmen.

Für ein Kuchengedeck von mitgebrachter Torten/Kuchen berechnen wir einen Gedeckgeld von 2,50 € pro Person. Bitte beachten Sie, dass wir nur wenig Kühlmöglichkeiten für mitgebrachte Kuchen haben. Bitte beachten Sie, dass für mitgebrachte Kuchen unterschrieben werden muss, dass Sie selbst für Inhaltsstoffe, Lagerung und Allergene verantwortlich sind.

Für Kinder ab 12 Jahren berechnen wir den vollen Preis, Kinder zwischen 6-12 Jahren 50 %, und zwischen 3-6 Jahren 25% des Preises. Kinder unter 3 Jahren sind frei.

Unsere Getränkekarte steht Ihnen im vollen Umfang zu gleichen Konditionen zur Verfügung, gerne dürfen Sie das Angebot aber auch einschränken.

Sie können gerne auch mitgebrachten Wein oder Sekt ausschenken. Hierfür berechnen wir pro Flasche ein Korkgeld von € 18,00.

Die **Abrechnung erfolgt am Veranstaltungstag**, Sie können bar oder mit EC Karte, Kreditkarte bezahlen. Eine Rechnung bzw. Bewirtungsbeleg wird sofort ausgestellt. Bitte lassen Sie uns hierfür Ihre vollständige Adresse zukommen.

Preisanpassungen behalten wir uns vor. Im Preis enthalten ist die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19%.

Wenn Sie die Überreste vom Buffet gerne mitnehmen möchten, bitte ich darum selbst ausreichend „Tupperware bzw. Dosen“ mitzubringen. Diese sind zum Ende der Veranstaltung mitzunehmen.

Bei einer längeren Veranstaltung dürfen Sie gerne bis **maximal 03:00 Uhr** unsere Bewirtung genießen. **Ab 23:00 Uhr** verlangen wir eine Servicepauschale **von 100,00€ / Stunde**.

Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben, sondern dienen lediglich der konkreten Erfassung aller notwendigen Daten für Ihre Veranstaltung.

Fingerfood zum Sektempfang:

Canapés:

- Mit Camembert, Walnusskernen und Preiselbeeren;
- Schwarzwälder Schinken und Cantaloupe-Melone;
- Grünländer Bärlauch Schnittkäse mit kernlose Trauben;
- Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme und Basilikum
- Mit norwegischem Räucherlachs & Sahne-Meerrettich

4,50 € / Stück

Buffet Zum Wolfswirt Spezial

Vorspeisen

Flädlesuppe
Maultaschensalat

Hauptspeisen

Seesaiblingfilet
Schnitzel „Wiener Art“
Schwarzwälder Cordon Bleu
Zwiebelrostbraten
Gemüselasagne

Beilagen

Hausgemachten Spätzle
Salzkartoffeln
Gemüsevariation
Pommes oder Kroketten

Soßen

Rotweinjus
Weißweinsahnesoße
Bratensoße oder RahmsöÙe
Sauce Hollandaise

Dessert

Pana Cotta mit ErdbeersoÙe
Creme de Catalana
Mouse au Chocolate
Obstsalat

Preis pro Person 47,90 €

Buffet Schwäbisch

Vorspeisen

Flädlesuppe
Luggeleskäse
Maultaschensalat

Hauptspeisen

Forellenfilet
Hausgemachte Heckengäulinsen
mit Saitenwurst und Schweinebauch
Schwarzwälder Cordon Bleu
Zwiebelrostbraten

Beilagen

Hausgemachten Spätzle
Salzkartoffeln
Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise
Pommes oder Kroketten

Soßen

Rotweinjus
Preiselbeer Meerrettich Rahmsoße
Bratensoße

Dessert

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis
Süße Schupfnudeln mit Vanille-Mohnsoße
Obstsalat

Preis pro Person 39,90 €

Buffet Klassisch

Vorspeisen

Hochzeitssuppe
geräucherte Forelle und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Hausgemachte Gemüseblättereigtaschen

Fleisch

Gemischter Braten vom Schwein und Rind
Schweineschnitzel „Wiener Art“
Schweine- oder Rindergeschnetzeltes
Ofenkartoffel mit hausgemachter Sour Cream

Beilagen

Hausgemachten Spätzle
Röstitaler
Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise
Pommes oder Kroketten

Soßen

Rahmsöße
Bratensoße

Desserts

Ofenschlupfer mit Vanillesöße
Quark-Pfirsich Creme
Obstsalat

Preis pro Person 41,90 €

Buffet Bayrisch

Vorspeisen

Käsbreznsuppe
Kalter Braten mit Sahnemeerrettich
Obazda mit Minibrezeln

Hauptspeisen

Biergulasch
Krustenbraten
Pilzragout

Beilagen

Hausgemachte Knöpfe
Petersilienkartoffeln
Hausgemachte Semmelknödel
Kartoffelknödel

Soßen

Riesling Sahnesoße
Bratensoße

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße
Bayrische Creme
Obstsalat

Preis pro Person 46,90 €

Buffet Exklusiv

Vorspeisen

Tomate Mozzarella
Seranoschinken mit Melone

Fleisch

Rinderfilet
Spanferkelrollbraten
Zanderfilet

Beilagen

Gemüselasagne
Spätzle
Rösti Taler
Rosmarinkartoffeln

Soßen

Rotweinjus
Grauburgunder Soße
Bratensoße

Desserts

Mousse au Chocolat hell
Mousse au Chocolat dunkel
Crème brûlée
Obstsalat

Preis pro Person 47,90 €

Buffet Mediterran

Vorspeisen

Minestrone

Antipasti (Dattel im Speckmantel, gefüllte Weinblätter, Paprika, Aubergine, Zucchini, gefüllte Champignons, Tomaten, Oliven und Ziegenkäse im Speckmantel)

Vitello Tonnato

Hauptspeisen

gefülltes Rinderfilet (gefüllt mit Spinat, Ricotta und getr. Tomaten)

Hähnchen Saltimbocca

Panierter Fetakäse

Doradenfilet

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Grillgemüse mit Zucchini, Champignons, Paprika und Aubergine

Curryreis

Soßen

Calvados Rahmsoße

Tomatensoße

Chardonaysahnesoße

Dessert

Pana Cotta mit Erdbeersoße

fruchtiges Tiramisu

Creme de Catalan

Obstsalat

Preis pro Person 48,90 €

Salatbuffet

Hausgemachter Kartoffelsalat

Grüner Salat

Tomaten

Gurken

Krautsalat

Rettichsalat

Bohnensalat

Rote Beetesalat

Joghurt Dressing

Balsamico Dressing

Kräuter-Essig-Öl Dressing

Preis pro Person 9,90 €