



Jeden Samstag ab 18 Uhr
American Buffet

„All You can eat“

Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Anti Pasti Variation

Gefüllte Wraps, Mozzarella mit Tomaten

Garnelencocktail mit Melone

Ofenfrisches Baguette

Lachsfilet am Stück gebraten

Riesengarnelen mit Knoblauch

Hausgemachte Spare Ribbs mit BBQ-Rub

Rindersteaks vom Grill

Burger mit verschiedenen Zutaten

Gebackene Onion-Rings mit Dip

Putensteaks in Sauerrahmsauce

Pommes frites, Pasta und Kartoffelwedges,

Grillgemüsepfanne, gefüllte Tortillas

Maiskolben, Speckbohnen und Grilltomaten

Eistruhe mit Frucht- und Cremeeis

Frischer Obstsalat, Schokoladencreme, Donuts

Weißes Schokoladenmousse mit Mohn

Wackelpeter, Tiramisu und Brownies

28,00 € / Person

inkl. Softdrinks vom Büffet

Kinderpreise American Buffet:

unter 14 Jahren 18 €

unter 10 Jahren 12 €

unter 4 Jahren nur Gedeckpreis 4 €

Bei allen Buffets: Änderungen vorbehalten !



Eventlocation

Hochzeiten, Feste & Feiern bis 170 Personen

Ritterstube, Wintergarten, Gartenterrasse

Kinderspielplatz

All Inclusive-Angebote

Catering

Partyservice bereits ab 20 Personen

Buffets zur Abholung ab 14,00 €

z.B. Schnitzelbuffet, Bratenbuffet

Bayrisches Buffet, Schwarzwälder Buffet

Leihservice für Geschirr und Ausstattung



Reservierung unter:

Tel. 07445/3450

Stand Mai 2024

Änderungen vorbehalten



Buffets

genussvoll | vielseitig


**RESTAURANT
WALDACHTAL**
OBERWALDACH

Buffets & Events

Frank Mäder & Maria Luz GbR

Forststr. 1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 / 3450, Fax 07445 / 3550

email: info@waldachtal.com

internet: www.gasthof-waldachtal.de

Stand Mai 2024



Jeden Freitag ab 18 Uhr

Bauernbuffet

Kartoffelcremesuppe mit Gemüse

Schwarzwälder Schinken mit Melone
Hausmacher Wurstspezialitäten

Angemachter Backsteinkäse, Eiersalat mit Frenchdressing

Eingelegter Mozzarella mit Kräutern und Knoblauch

Schweizer Wurstsalat und Bauern Wurstsalat

Käsesalat mit Gurke und Paprika

Rohkost und Blattsalate mit lauwarmen Kartoffelsalat
Ofenfrisches Baguette und Holzofenbrot

Forellenfilets „Müllerin“ mit gerösteten Mandeln
Zwiebelrostbraten, Schäuffele in Specksauce,
Schweinebraten in eigener Sauce, herzhaftes Käsespätzle,
Hirschbraten mit Preiselbeeren und Semmelknödel
geröstete Kartoffeln, Maultaschen und heimisches Gemüse

Dessert vom Buffet

inkl. Softgetränke vom Buffet

22,00 € / Person

Kinderpreise Bauernbuffet:

unter 10 Jahren 12 € | unter 4 Jahren nur Gedeckpreis 4 €

- Änderungen vorbehalten -



Jeden Sonntag von 10-14 Uhr

Sonntagsbrunch

Die berühmte kulinarische Verbindung
aus Breakfast und Lunch

Schwarzwälder Schinken an Melone

Wurst- und Käseplatte, Fischsalat, Hirtensalat

Räucherfischauswahl mit Lachs und Forelle, Garnelencocktail

Gebratener Speck, Rührei, gekochte Eier, Münchner Weißwürste

Grosses Salatbuffet, Tagessuppe

Fleisch- und Fischgerichte

mit Beilagenauswahl und Gemüseplatte
vegetarische Gerichte

Obstsalat mit frischen Früchten, Rote Beerengrütze,
Früchtequark, Sahnepudding, Eiscreme, Kaiserschmarren
gefüllte Pfannkuchen, Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Marmelade, Honig, Butter, Obstplatte
Bircher Müsli, Cornflakes

Brötchenauswahl, verschiedene Brotsorten
Hefezopf, Croissants, Kuchen und Berliner

Kaffee, Tee, Kaba, Fruchtsäfte,
Erfrischungsgetränke

29,00 € / Person

Inkl. Sektempfang und
Softgetränke vom Buffet

Kinderpreise Brunch:

unter 14 Jahren 18 €

unter 10 Jahren 12 €

unter 4 Jahren nur Gedeckpreis 4 €



Jeden Sonntag 17-20 Uhr

Schwarzwaldbuffet

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate
lauwarmer Kartoffelsalat

Vorspeisenwahl

Tagessuppe

Fleischgerichte von sahnig bis scharf

Panierte Putenschnitzel, Fischfilets

Hirschbraten in Wildrahmsauce mit Preiselbeeren

Butterspätzle, Semmelknödel

Basmati-Reis, Pommes frites

Buntes Gemüse vom Markt

Leckere Naschereien am Dessertbuffet
mit verschiedenen Mousse, Cremes

Frischer Obstsalat, rote Grütze, Vanillesauce
*

inkl. Softgetränke vom Buffet

22,00 € / Person

Kinderpreise Schwarzwaldbuffet:

unter 14 Jahren 16 €

unter 10 Jahren 12 €

unter 4 Jahren nur Gedeckpreis 4 €

