



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
Garnelen mit Knoblauch und Kräutern
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, vegetarisch gefüllte Tortillas
Maiskolben, Speckbohnen und Grilltomaten

Eistruhe mit Frucht- und Cremeeis
Frischer Obstsalat, Schokoladencreme, Donuts
Weißes Schokoladenmousse mit Mohn
Wackelpeter, Tiramisu und Brownies

29,00 € / 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 September 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 September 2024



Jeden Freitag ab 18 Uhr

Bauernbuffet

Kartoffelcremesuppe mit Gemüse

Schwarzwälder Schinken mit Melone
Hausmacher Wurstspezialitäten
Angemachter Backsteinkäse, Eiersalat mit Frenchdressing
Eingelegter Feta 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, herzhafte Käsespätzle,
Hirschbraten mit Preiselbeeren und Semmelknödel
geröstete Kartoffeln, Maultaschen und heimisches Gemüse

Dessert vom Buffet
inkl. Softgetränke vom Buffet

24,00 € / 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
Pfannkuchen, Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Marmelade, Honig, Butter, Obstplatte
Milchreis, Bircher Müsli, Cornflakes

Brötchenauswahl, verschiedene Brotsorten
Hefezopf, Croissants, Kuchen und Berliner

Kaffee, Tee, Kaba, Fruchtsäfte,
Erfrischungsgetränke

32,00 € / 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
Vorspeisenauswahl

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

24,00 € / Person

Kinderpreise Schwarzwaldbuffet:
unter 14 Jahren 16 €
unter 10 Jahren 12 €
unter 4 Jahren nur Gedeckpreis 4 €

- Änderungen vorbehalten -

