

Bankettmappe 2026

Feiern im Gasthof Waldachtal

Nachfolgend zeigen wir unsere Vorschläge und Möglichkeiten für Ihre Feier in unserem Haus.

Für Veranstaltungen ab 40 Personen bieten wir Ihnen Buffets, ab 60 Personen All Inklusive Pauschalen, ihre Gäste werden begeistert sein.

Wir beraten Sie und lassen Sie an unseren Erfahrungen teilhaben, wir kennen die neuesten Trends und können Sie bei der Planung unterstützen.

Unser Raum im Restaurant Waldachtal für Events

Festliche Tafeln bis 120 Personen

Runde Tische bis 100 Personen

Weitere Räume, Außenflächen auf Anfrage

Öffnungszeiten

Freitag, Samstag 17-22 Uhr

Sonntag 10-21 Uhr

Version 2026 1.0



All Inklusive Angebot 2026

Unser All Inklusive Angebot bedeuten Kostensicherheit für Ihr Fest.

Mindestteilnehmerzahl 60 Personen | Preis nur 78.- € / Person

Was ist Alles dabei:

- ❖ Festtafeln mit Tischdecken und Stoffservietten
- ❖ Sektempfang mit Orangensaft und Cassislikör
- ❖ Buffet mit Salaten, Suppe, Hautgänge und Dessert
- ❖ Mitarbeiterkosten von 17-22 Uhr
- ❖ Dekorationsstunde am Vortag des Events

So viel Sie können / vertragen von 17-22 Uhr

- ❖ Softgetränke, Bier, Wein, Kaffeestation und eine Schnapsrunde nach dem Essen

Womit Sie noch rechnen müssen

- ❖ Musikpauschale (80€ bis 22:00 Uhr)
- ❖ Alle anderen Getränke (andere Weine, Cocktails, Schnaps, Kaffeespezialitäten)
- ❖ Vor und nach dem Angebot fällt die Personalkostenpauschale laut Anhang an
- ❖ Vor und nach dem Angebot alle Getränkekosten
- ❖ Korkgeld / Gedeckpreis für mitgebrachte Getränke / Speisen

Zahlung 80% der Pauschale vor der Feier.

TOP ANGEBOT - All Inklusive

Unsere All Inklusive Angebot bedeuten Kostensicherheit für Ihr Fest.

Mindestteilnehmerzahl 60 Personen | Preis nur 98.- € / Person

Was ist Alles dabei:

- ❖ Festtafeln mit Tischdecken und Stoffservietten
- ❖ Sektempfang mit Orangensaft, Cassislikör und Prisecco „Rosé“
- ❖ Herzhaftes Miniplundergebäck zum Sektempfang
- ❖ Buffet mit Vorspeisen, Salaten, Suppe, Hauptgänge, Dessert
- ❖ Mitarbeiterkosten von 17-0 Uhr
- ❖ Dekorationsstunde am Vortag des Events
- ❖ Kostenlose Parkplätze

So viel Sie können / vertragen von 17-0 Uhr

- ❖ Softgetränke und Bierzapfstation, Weine, Kaffeestation und Kaffeespezialitäten und eine Schnapsrunde nach dem Essen

Womit Sie noch rechnen müssen

- ❖ Musikpauschale (80€ bis 0:00 Uhr)
- ❖ Alle anderen Getränke (andere Weine, Biere, Cocktails, Schnaps)
- ❖ Vor und nach dem Angebot fällt die Personalkostenpauschale laut Anhang an
- ❖ Vor und nach dem Angebot alle Getränkekosten
- ❖ Korkgeld / Gedeckpreis für mitgebrachte Getränke / Speisen

Zahlung 80% der Pauschale vor der Feier.

Extra zur Pauschale:

Runde Bankettische statt Festtafel – Umbaupauschale 350 €

Stuhlhussen für Bankettstühle – 4,90 €

BEST ANGEBOT - All Inklusive

Unsere All Inklusive Angebot bedeuten Kostensicherheit für Ihr Fest.

Mindestteilnehmerzahl 60 Personen | Preis nur 112.- € / Person

Was ist Alles dabei:

- ❖ Runde Bankettische mit Tischdecken und Stoffservietten
- ❖ Hussen auf den Stühlen
- ❖ Empfangscocktails
- ❖ Herzhaftes Miniplundergebäck zum Empfang
- ❖ Buffet mit Vorspeisen, Salaten, Suppe, Hauptgänge, Dessert und Mitternachtsimbiss
- ❖ Mitarbeiterkosten von 17-1 Uhr
- ❖ Dekorationsstunde am Vortag des Events
- ❖ Kostenlose Parkplätze

So viel Sie können / vertragen von 17-1 Uhr

- ❖ Softgetränke und Bierzapfstation, 3 Weine, Kaffeestation mit Kaffeespezialitäten und eine Schnapsrunde nach dem Essen

Womit Sie noch rechnen müssen

- ❖ Musikpauschale (80€ bis 0:00 Uhr)
- ❖ Alle anderen Getränke (andere Weine, Biere, Cocktails, Schnaps)
- ❖ Vor und nach dem Angebot fällt die Personalkostenpauschale laut Anhang an
- ❖ Vor und nach dem Angebot alle Getränkekosten
- ❖ Korkgeld / Gedeckpreis für mitgebrachte Getränke / Speisen

Zahlung 80% der Pauschale vor der Feier.

Extras: zum All Inklusive Angebot:

Große Kronleuchter auf runde Tische incl. Teelichthalter 22 €

Große Kronleuchter auf runde Tische incl. Blumendeko 38 €

Hochzeitsbuffet (Mustervorschlag)

Hochzeitssuppe mit Maultaschen, Markklösschen und kleinem Gemüse, am Tisch serviert

*

Rohkost- und Blattsalate mit verschiedenen Dressings, lauwarmer Kartoffelsalat

Vorspeise:

Schwarzwälder Schinken an Rosémelone, Ofenfrisches Baguette

Räucherlachs und geräucherte Forellenfilets mit Dips und Zitrone

Minimozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

*

Warme Hauptgänge:

Lachsfilet am Stück mit Orange und Kräutern, Thymiankartoffeln

Hähnchenbrust in Sahnesauce, abgeschmelzte Spätzle

*

Rinderfiletscheiben in kräftiger Rotweinsauce mit ofenfrischem Kartoffelgratin **oder**

Hirschbraten in würziger Wildsauce mit Preiselbeeren mit hausgemachten Semmelknödeln

*

Kleine Panierte Putenschnitzel mit Pommes frites

Buntes Gemüse vom Markt und Gebratene Champignons

*

Dessert

2 Sorten Frucht- und Cremeeis, frischer hausgemachter Obstsalat

und rote Beerengrütze, Weißes Schokoladenmousse mit Mohn, dunkle Schokoladencreme

Im Gläschen: Pana Cotta mit Himbeeren, Mascarponecreme mit Mango

*

Zur Mitternacht:

Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten, Trauben, Feigensenf und Brot



57,- € / Person

Bei All Inklusive Angeboten:

- All Inklusive Angebot2026: ohne Vorspeise und Mitternachtimbiss
All Inklusive Top Angebot: mit Vorspeisen ohne Mitternachtimbiss
All Inklusive Best Angebot: mit Vorspeisen und Mitternachtimbiss

Buffet Freiburg

Schwäbische Flädlesuppe mit hausgemachten Kräuterflädle

*

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, Kartoffelsalat

Warmen Hauptgänge:

Rinderbraten mit Schmorgemüsesauce

Putengeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesauce

Panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce

Abgeschmelzte Spätzle, ofenfrisches Kartoffelgratin, Pommes frites

Buntes Rahmgemüse

*

Eistruhe mit Frucht- und Cremeeis, Frischer Obstsalat, Rote Beerengrütze, Vanille- und Schokoladenpudding

34,00 € / Person

Extras zum Buffet:

Hirschbraten in würziger Wildsauce mit Preiselbeeren | Aufpreis 2,40



Buffet Stuttgart

Rinderbrühe mit Maultaschenstreifen und Markklößchen

*

Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten, Schwäbischer Kartoffelsalat

Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone, Linsensalat mit Flußkrebsen

*

Lachsfilet in Zitronen-Buttersauce mit frischem Dill

Schweinelendchen in Speck-Trollinger Sauce

Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Champignons

*

Abgeschmelzte Spätzle, hausgemachte Kroketten, Pommes frites, glacierte Kartoffeln

Buntes Gemüse vom Markt mit Brokkoli, Karotten und Blumenkohl

*

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce, Obstsalat aus frischen Früchten

Creme von dunkler Schokolade, Weißes Schokoladenmousse mit Mohn

44.80 € / Person

Extras zum Buffet Stuttgart:

Hirschbraten aus der Keule mit feiner Wildrahmsauce und Preiselbeeren | Aufpreis 3,80 €

Grill – Buffet

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, lauwärmer Kartoffelsalat

Anti Pasti mit gegrilltem Gemüse, Kräuteroliven und Rotweinzwiebeln

Eingelegter Fetakäse mit Tomate, Melonenspalten mit Schwarzwälder Schinken

Gemischter Brotkorb mit Baguette und Holzofenbrot

*

Steaks vom Grill: Lammhüfte mit Kräutern und Knoblauch, mild-fruchtig marinierte Hähnchen Pollo Fino, Rinderrückensteaks mit grobem Pfeffer dazu verschiedene Saucen und Dips

Lachsfilets am Stück mit Orange und Thymian

Buntes Grillgemüse und Champignons, Grüne Bohnen

Grillkartoffeln mit Rosmarin, Pommes frites und Polenta-Gnocchis

*

Eistruhe mit Frucht- und Cremeeis, Frischer Obstsalat, dunkle Schokoladencreme und Mascarponecreme mit Mango

44,80 € / Person

Grillbuffet Extras:

Riesengarnelen mit Knoblauch | Aufpreis 2,40 €

Hirschsteaks mit Tannennadeln mariniert | Aufpreis 2,40 €

Maiskolben mit Butter gebraten | Aufpreis 1,20 €



Buffet zur Konfirmation / Kommunion

Sonntag zum Mittag ab 40 Personen bis 15 Uhr

Suppe serviert:

Rinderbrühe mit Griessklösschen oder

Cremesuppe der Saison

*

Salatbuffet mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten, lauwärmer Kartoffelsalat

*

Lachsfilets in feiner Zitronen-Buttersauce

Hähnchenbrustfilets in leichter Sahnesauce mit Champignons

Hirschbraten in würziger Wildsauce mit Preiselbeeren

Panierte Schweineschnitzel mit Bratensauce

Dazu abgeschmolzte Spätzle, Pommes frites, hausgemachte Semmelknödel und Butterkartoffeln sowie buntes Gemüse

*

Sahne- und Fruchteis, frischer Obstsalat, Schokoladenpudding, rote Beerengrütze und Vanillesauce

33,50 €

Vegetarische Gerichte:

Gemüsebrühe mit Griesklösschen | Cremesuppen
Käsespätzle mit würzigem Käse und Rahm, Röstzwiebeln
gebackener Feta mit Hirtenpaprika, Zwiebeln und Zitrone
Zucchinischiffchen mit Frischkäsefüllung
Gefüllte Paprika mit Bulgur gefüllt
Falaffelbällchen mit Minzedip
Schupfnudelpfanne mit Grillgemüse und Sauerrahmdip
Grillchampignons mit Kräutern und Knoblauch
Gemüsetortillas – Gefüllter Wezentortillas mit Grillgemüse

Mitternachtsimbiss:

Herzhaftes Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika und Kartoffeln und Bauernbrot 6,50 €
Chilli con Carne, mit Rindfleisch, kräftig-scharf mit Brot 5,80€
Käsebrett mit Feigensenf, Trauben, Ananas und Brot 7,80 €
Vesperbrett mit Landjäger, Schwarzwälder Schinken, Schwarzwurst, Käsewürfel,
Essiggemüse, Senf und Bauernbrot 8,50 €
Bunter Wurstsalat mit Essiggurke und Brot 8,50 €
Currywurst mit Brot 4,20 €



Leistungen und Regelungen für Events im Gasthof Waldachtal

Kaffeestation

Station am Buffet mit Filterkaffee in Thermoskannen, Kaffeesahne, Zucker und Süßstoff

Als Kaffeestation mit Spezialitätenmaschine 165.- €

Bier-Bar

Station zum Bier selber zapfen bei Events, Alpirsbacher Klosterbräu, Faßbiersorten nach Wahl

15l Faß 98.- € Paketpreis | 30l Faß 178.- € Paketpreis

Schnapsrunde

Eine Runde Spirituosen von Scheibel der Sorten: Kirschwasser, Williams, Altes Pflümli nach Wahl nach dem Buffet.

Korkgeld | Gedeckpreis für mitgebrachte Getränke und Speisen

Entspricht bis zu 50% des Verkaufspreises im Haus entsprechender Waren. Wird im Einzelfall vor der Veranstaltung abgesprochen. (Flasche Schnaps 18€)

Dekoration:

Wir dekorieren Ihre Tafel mit weißer Tischdecke, Stoffservietten und Teelichern.

Dekorationsstunde:

Die Location wird am Tag vor dem Event gerichtet und Sie wollen Ihre Tische / den Raum dekorieren.

1 Stunde am Vortag der Veranstaltung mit maximal 3 Personen pauschal 50 €, jede weitere angefangene Stunde 70 €.

Preise:

Alle Preise im Haus inklusive Mehrwertsteuer in Euro. Preise ohne Mengenangaben sind pro Portion / pro Person.



Kinderregelung:

Kinder bis zum 9. Lebensjahr erhalten einen Nachlaß von 50% auf die Buffetpreise. Kinder unter 4 Jahren bezahlen den Gedeckpreis von 5 €

Teilnehmerzahlen:

Die endgültige Teilnehmerzahl muß spätestens 1 Woche vor der Veranstaltung mitgeteilt werden, die gemeldete Teilnehmerzahl ist auch die Grundlage für die Abrechnung. Bei Abweichungen von über 10% der gemeldeten Personenzahl ist eine Anpassung bis 1 Woche vor der Veranstaltung möglich. Die Mindestteilnehmerzahl sind 60 vollzahlenden Personen.

Musik:

Bei Veranstaltungen mit Musik (Alleinunterhalter, Disk-Jockey, Band) berechnen wir eine Kostenpauschale von 80.- €. Für GEMA und sonstige Gebühren/Abgaben ist der Veranstalter verantwortlich. Musik darf bis maximal 0:00 Uhr spielen. Ab 22 Uhr sind aus Rücksicht zu den Nachbarn die Fenster zu schliessen und die Bässe herunterzufahren.

Personalpauschalen:

Für jede angefangene Stunde außerhalb der Öffnungszeiten bzw. vereinbarten Eventzeiten berechnen wir eine Personalkostenpauschale von 100 € für 2 Mitarbeiter. Nachtzuschlag ab 24 Uhr von 40%, Sonn- und Feiertagszuschlag von 50%. Für jeden weiteren Mitarbeiter 50 €

Gültigkeit:

Die Angebote und Preise aus dieser Bankettmappe gelten für Veranstaltungen ab 60 Personen im Gasthof Waldachtal. Es dient lediglich der Information und ist nicht bindend.

Allgemeine Geschäftsbedingungen für die Überlassung von Tagungs- und Banketträumen 2026

1. Die Geschäftsbedingungen gelten für Veranstaltungen in den Tagungs- und Banketträumen des Gasthofes, sowie für alle damit zusammenhängenden Lieferungen und Leistungen. Sie gelten entsprechend für andere Räume, Vitrinen, Wand- und sonstige Flächen, die der Gasthof zur Verfügung stellt.
2. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, verpflichtet sich dieser gegenüber dem Auftragnehmer, daß die vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen eingehalten werden. Unter- oder Weitervermietung von Räumen und Flächen ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Gasthofes zulässig.
3. Reservierungen von Räumen und Flächen, sowie die Vereinbarung von sonstigen Lieferungen und Leistungen werden mit der Rücksendung der unterschriebenen Auftragsbestätigung bindend. Sonstige Vereinbarungen, Änderungen von Vereinbarungen und Nebenabreden bedürfen gegenseitiger schriftlicher Bestätigung. Die Überlassung von Räumen, Vitrinen oder Flächen begründete ein Mietverhältnis.
4. Die Preise verstehen sich in Euro; sie enthalten die gesetzliche Umsatzsteuer. Eine Erhöhung des Umsatzsteuersatzes nach Vertragsabschluß geht zu Lasten des Auftraggebers. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluß und Leistungserbringung 120 Tage, so behält sich der Gasthof das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.
5. Zahlungen: Die Rechnungen des Gasthofes sind binnen 14 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar. Der Auftraggeber/Veranstalter verpflichtet sich, bei einem Auftragswert von über 1500 € eine Vorauszahlung in Höhe von 80% oder mehr des Auftragswertes zu bezahlen. Der Auftraggeber/Veranstalter wird dem Auftragnehmer die Anzahlung bis 14 Tage vor Veranstaltungstermin bezahlen. Kommt der Auftraggeber/Veranstalter in Verzug, so ist der Auftragnehmer berechtigt, das Vertragsverhältnis zu kündigen. Der Auftraggeber/Veranstalter haftet in diesem Fall gegenüber dem Auftragnehmer für entstandene Schäden.
6. Für den Fall, daß der Auftraggeber/Veranstalter den Auftrag storniert, kann der Auftragnehmer die im Vertrag vereinbarten Preise ohne Nachweis auf Entschädigung, als Aufwandkosten fordern. Die Höhe ergibt sich aus der zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses gültigen, im Auftragsformular erhobenen und aufgeführten Preise. Dies gilt auch bei einer Reduzierung der Personenzahl. Die Stornierungskosten berechnen sich nach folgender Formel:

bestelltem Termin: Berechnungsgrundlagen:

120.-60. Tage	40% der vereinbarten Tagungs- oder Bankettkosten
59.-30. Tage	60% der vereinbarten Tagungs- oder Bankettkosten
29.- 8. Tage	80 % der vereinbarten Tagungs- oder Bankettkosten
7.- 3. Tage	90 % der vereinbarten Tagungs- oder Bankettkosten

Für den Fall, daß der konkrete Speisen-/Getränkeumsatz noch nicht festgelegt wurde, gilt der in der Preisliste enthaltene Mindestmenüpreis multipliziert mit der Anzahl der vorgesehenen Teilnehmerzahl.

7. Aufrechnung des Bestellers mit Ansprüchen jeglicher Art ist unzulässig, desgleichen Zurückbehaltung von Zahlungen an uns wegen solcher Ansprüche. Die Abtretung einer Forderung gegen uns ist ausgeschlossen.
8. Die endgültige Anzahl der Teilnehmer an einer Veranstaltung muß der Auftraggeber/Veranstalter dem Gasthof spätestens 1 Woche vor dem Termin mitteilen, da sonst eine sorgfältige Vorbereitung nicht garantiert werden kann. 48 Stunden vor Veranstaltung muß uns schriftlich die genaue Personenzahl mitgeteilt werden. Dies wird die Grundlage sein für die Rechnungsstellung.
13. Für Beschädigungen oder Verlust von festem oder mobilem Inventar oder Geräte des Gasthofes während der Veranstaltung haftet der Auftraggeber/Veranstalter ohne Verschuldensnachweis. Der Gasthof kann den Abschlußentsprechender Versicherungen verlangen.
9. Bei Überschreitungen der Teilnehmerzahl nach oben gegenüber der vereinbarten Zahl bedarf es einer vorherigen Abstimmung mit dem Gasthof, damit ein reibungsloser Ablauf der Veranstaltung gewährleistet ist. Bei Überschreitungen wird der Abrechnung die tatsächliche Personenzahl zugrundegelegt.
10. Aus Arbeitsrechtlichen Gründen sind unsere Restaurants bis 22.00 Uhr geöffnet. Bei Veranstaltungen, die länger als 22.00 Uhr gehen, wird das Bedienungspersonal von dem Zeitpunkt im Nachweis abgerechnet. Dem Auftraggeber/Veranstalter ist bekannt, daß Mitarbeiter für diesen Fall eingesetzt und zu entlohen sind. Eine Verlängerung muss 1 Woche im Voraus angemeldet und die Länge des Festes / Feierlichkeit definiert werden. (Mitarbeiterplanung / Arbeitsschutzgesetz)
11. Bitte berücksichtigen Sie, daß wir Ihnen für Bankettveranstaltungen nach 22 Uhr pro angefangene Stunde eine Personalkostenpauschale von 50 € je Mitarbeiter berechnen
12. Alle Musikveranstaltungen müssen vom Auftraggeber/Veranstalter vor- ab der GEMA gemeldet werden. Der Gasthof wird vom Auftraggeber/Veranstalter bzgl. Forderungen der GEMA, die aus unerlaubter Nutzung der GEMA oder Dritter entstanden sind - freigestellt. Für Musikveranstaltungen berechnen wir eine Pauschale von 80 €.
14. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne Zustimmung des Gasthofes nicht gestattet. Sämtliches Dekorationsmaterial muß den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen.
15. Eingebrachte Gegenstände: Verlust oder Beschädigung wird im Rahmen vom BGB § 701 und § 702 geregelt.
16. An allen vom Auftraggeber/Veranstalter eingebrachten Sachen jeder Artist hinsichtlich unserer sämtlichen Forderungen mit der Einbringung ein Pfandrecht bestellt.
17. Das Mitbringen von Speisen und Getränken zum Verzehr an Ort und Stelle ist nicht gestattet. Ausnahmen sind in Absprache mit dem Gasthof und bei Bezahlung der hausüblichen Servicekosten und von Korkengeld möglich.
18. Zeitungsanzeigen, die Einladungen zu Veranstaltungen jeglicher Art im Gasthof enthalten, bedürfen unserer schriftlichen Zustimmung. Erfolgt eine Veröffentlichung ohne Einverständnis des Gasthofes und werden dadurch wesentliche Interessen des Hotels beeinträchtigt, so behält es sich das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen. Entstehende Kosten, entgangene Einnahmen und mögliche Schadensersatzansprüche hat der Auftraggeber/Veranstalter zu tragen.
19. Hat der Gasthof begründeten Anlaß zu der Annahme, daß die Veranstaltungen reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Hauses zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, kann es die Veranstaltung absagen. Das Geltendmachen jeglicher Schadensersatzansprüche gegen den Gasthof, ist dabei ausgeschlossen.
20. Erfüllungsort für alle sich aus der Vertragsbeziehung ergebenden Verbindlichkeiten ist Waldachtal. Ausschließlicher Gerichtsstand ist Horb.
21. Sollte eine Bestimmung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen unwirksam sein, so berührt das sie Gültigkeit der anderen Bestimmungen nicht. Anstelle der ungültigen Bestimmung gilt eine ihr möglichst nahe kommende gültige Bestimmung.



Gasthof Waldachtal
Mäder und Luz GbR
Forststr.1, 72178 Oberwaldach

Tel. 07445 3450
Fax 07445 3550

email: luz@waldachtal.com
web: gasthof-waldachtal.de