Schwarzwälder Buffet

€ / Person

Gebratene Forellenfilets mit Mandelbutter
Schweinelendchen in Champignonrahmsauce
Hirschbraten in Preiselbeersauce, Butterspätzle
Petersilienkartoffeln, Kroketten

Ab 25 Personen 19,50 €

Bratenbuffet

Schweinebraten in kräftiger Specksauce
Rinderbraten mit Schmorgemüsesauce
Putenbraten in Rahmsauce
Butterspätzle, Kartoffelgratin und Semmelknödel

Ab 25 Personen 17,80 €

Italienisches Buffet

Lasagne Bolognese mit Rindfleisch und feiner Bechamelsauce
Putenmedaillons Milano in Parmesanpanade
Schweinerückensteaks mit Salbei und Schinken in Rahmsauce
Tomatenspaghetti, Gnocchi mit getrockeneten Tomaten
und Thymiankartoffeln

Ab 30 Personen 18,50 €

Buffet Halal

Das Fleisch ist Halal von Murat Lamm, Horb.
Alle Gerichte ohne Alkohol
Gebratene Hähnchenbrust mit Tomate und Zucchini
Rinderbraten in Schmorgemüsesauce
Butterfisch-Würfel mit Rosmarin
Glacierte Kartoffeln, Gelber Gemüsereis, Kroketten
Mediterranes Grillgemüse
Ab 25 Personen 22,50 €

Weitere Buffets, auch Halal, vegetarisch auf unserer Webseite

Leihservice:

Teller, verschiedene Größen ab	0,75 €
Besteck je Teil	0,45 €
Tischdecken ab	5,50 €
Gläser ab	0,55 €

Dessert

€ / Stück

Desserts im Weck-Glas (ca. 125gr.)
ab 10 Stück je Sorte

Obstsalat mit frischen Früchten	2,60 €
Mascarponecreme mit Mango und Crumble	2,60 €
Mousse von weißer Schokolade mit Mohn	3,50 €
Rote Beerengrütze auf Vanillecreme	2,60 €
Italienisches Tiramisu	3,00 €
Pana Cotta mit Fruchtspiegel	3,00 €

Gemischtes Dessert — ab 30 Personen
Obstsalat mit frischen Früchten
Rote Beerengrütze, Schokoladenpudding
Weißes Schokoladenmousse mit Mohn 5,40 €

Zur Mitternacht

€ / Person

Käsebrett
Hart- und Weichkäse, Käsewürfel
garniert mit Trauben und Ananas (60g) 5,50 €

Herzhaftes aus dem Rauch
Schwarzwälder Schinken, grobe Bratwürste, Senf
Landjäger, Schwarzwurst, Essiggemüse (60g) 5,50 €

Gulaschsuppe,hausgemacht mit viel Fleisch 5,50 €

Chilli con Carne mit Rindfleisch und Bohnen 5,50 €

Currywurst, Bratwurststücke in würziger Currysauce 4,50 €

Brotkorb mit Baguette und Holzofenbrot 1,60 €

Alle Speisen werden in Mehrweg-Transport- und Ausgabe-behälter verpackt. Bitte geben Sie diese gespült zurück. Bei schmutziger Rückgabe berechnen wir 10% Aufschlag auf den Speisenpreis.

Weitere Angebote auf unserer Webseite.

2027
Preise gültig
ab 1.12.2026

PARTY SERVICE

Abholpreise

RESTAURANT
WALDACHTAL
OBERWALDACH

Forststr. 1 - 72178 Waldachtal
Tel. 07445-3450
email: info@waldachtal.com
www.gasthof-waldachtal.de



Vorspeisen

€ / Stück

Vorspeisen im Weck-Glas (ca. 100gr)
ab 10 Stück je Sorte

Kichererbsensalat mit Feta und Kirschtomaten	2,80 €
Avocadosalat mit Mango und Minze	2,80 €
Linsensalat mit Schwarzwälder Schinken	2,80 €
CousCous-Salat mit Flusskrebsfleisch	3,80 €
Garnelencocktail mit Melonenwürfel	3,80 €
Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	3,80 €

Kalte Fischplatte

€ / Person

Feinster Räucherlachs, Stremellachs,
geräucherte Forellenfilets und Pfefferhappen
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Dip
Vorspeisen ab 20 Personen (100gr./Person) 6,50 €

Vorspeisenvariation

Schwarzwälder Schinken an Melonenspalten
Minimozarella mit Kirschtomaten und Basilikum
Anti Pasti - Oliven mit Kräutern in Knoblauchöl
gegrillte Paprika und Champignons
eingelegte Zucchini und getrocknete Tomaten
Vorspeisen ab 30 Personen (100gr./Person) 4,80 €

Gemischte Salate

Lauchsalat mit Mais und Ananas, Gurke und Tomate
Karotten- und Weißkrautsalat, Schwäbischer Kartoffelsalat
gemischter Blattsalat und 2 Dressings, Weißbrotcroutons
Vorspeisen 20-50 Personen 4,20 €

Ab 50 Personen zusätzliche Salate.

Suppen:

Griesklösschensuppe	4,80 €
Festtagssuppe mit Markklösschen, Maultaschen und Wurzelgemüse	4,80 €
Tomatencremesuppe mit Gin und Basilikum	4,80 €

Alle Preise enthalten 7% Mehrwertsteuer,
bei Abholung ohne Tafelgeschirr und Anlieferung

Schnitzelbuffet

€ / Person

Panierte Schnitzel von der Pute
Waldarbeiterschnitzel mit Speck und Röstzwiebeln
Putenschnitzel Jäger Art mit Champignonsrahmsauce
Butterspätzle, Kartoffelgratin

Ab 20 Personen 16,50 €

Zusätzliche Beilagen:

Buntes Gemüse der Saison	2,80 €
Mediterranes Grillgemüse	3,20 €
Kartoffelsalat	2,20 €

Top-Buffet

Schweinefilet am Stück gebraten, in brauner Specksauce
Hähnchenbrustfiletscheiben in feiner Rahmsauce
Rinderbraten im Schmorgemüsesauce
Abgeschmelzte Spätzle, ofenfrisches Kartoffelgratin
Hausgemachte Semmelknödel und
buntes Rahmgemüse

Ab 30 Personen 19,50 €

Festtagsbuffet

Lachsfilet am Stück gebraten mit Orangenscheiben
Putenstreifen mit Champignons in Sahnesauce
Minirostbraten mit Bratensauce und Röstzwiebeln
Abgeschmelzte Spätzle, gebratene Kartoffeln,
Schupfnudeln mit Grillgemüse und Mandelbrokkoli

Ab 30 Personen 22,50 €

Buffet Gaumenfreude

Rinderfiletscheiben in Pfefferrahmsauce
Putenmedaillons in Sesamkruste
Lachsfiletwürfel in Garnelensahne
Thymiankartoffeln, Kartoffelkroketten,
Käsespätzle und gemischtes Gemüsplatte

Ab 30 Personen 24,80 €

Vegetarische / Vegane Gerichte

€ / Person
ab 5 Portionen

Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse und Sauerrahmdip	8,70 €
Ragout aus frischen Pilzen, Wurzelgemüse und hausgemachte Semmelknödel	9,80 €
Falaffelbällchen mit Minzdip - VEGAN	9,80 €
Gefüllter Tortilla mit gegrilltem Gemüse, Feta und Tomate	11,50 €

weitere Gerichte und Buffets im Internet.

Pulled Beef Burger

Einzelzutaten für Burger unplugged:
Briochebrötchen (100gr. / 5 inch),
würzig-rauchinge BBQ-Sauce, Pulled Pork oder
Pulled Beef und cremig frischer Cole Slow.
Alles fertig vorbereitet um die Burger zusammenzusetzen.

Burger mit Pulled Pork	je Stück 8,50 €
Burger mit Pulled Beef	je Stück 9,50 €

Mindetsabnahme von 20 Stück je Sorte

Einzelne Hauptgänge

ab 10 Portionen

Panierte Puten- oder Schweineschnitzel (180gr.)	6,50 €
- Bratensauce	0,90 €
Putensteaks in Champignonrahmsauce	7,90 €
Schweinebraten in kräftiger Specksauce	8,50 €
Hirschbraten in feiner Wild-Preiselbeersauce	13,80 €

Beilagen:
ab 10 Portionen je Sorte
Kartoffelgratin, Spätzle, Kroketten,
Semmelknödel, Thymiankartoffeln, Reis 2,90 €