



unsere Räumlichkeiten



GRILLHÜTTE

Exklusiv für Gruppen zwischen 45 und 65 Personen
Hauptrestaurant – Menü & Buffet möglich



SCHEUNE

Gruppen zwischen 20 und 32 Personen
nur Buffet möglich



WALDHALLE

Gruppen zwischen 60 und 200 Personen
nur Buffet möglich



Welcome



EMPFANG 1

HAUSGEMACHTE FRÜCHTE- BOWLE
AUCH ALS ALKOHOLFREIE VARIANTE
SECCO ,KLEINES BIER ODER APERITIF

EMPFANG 2

HAUSGEMACHTE FRÜCHTE- BOWLE
AUCH ALS ALKOHOLFREIE VARIANTE
SECCO, KLEINES BIER ODER APERITIF.
KLEINE SNACKS ALS FINGERFOOD IN FORM VON
FLYING BUFFET ODER ALS FESTES BUFFET

Getränkepauschalen

Getränkepaket 1

Inkl. Sekt, Wein, Bier, alkoholfreie Getränke, Säfte/-Schorlen,
Filterkaffee und Tee

bis 6 Stunden	ab 55,00 € pro Person
bis 10 Stunden	ab 65,00 € pro Person

Getränkepaket 2

Inkl. Sekt, Wein, Bier, alkoholfreie Getränke, Säfte/-Schorlen,
Filterkaffee, TeeMixgetränken & Spirituosen

bis 6 Stunden	ab 65,00 € pro Person
bis 10 Stunden	ab 75,00 € pro Person

Unsere Pauschalpreise können situativ an jede Veranstaltung angepasst werden.
Profitieren Sie von unseren Erfahrungen und lassen sich bei einer persönlichen Absprache beraten.

Gern können Sie auch unser Paket 1 wählen und zu einem späteren Zeitpunkt,
Mixgetränke & Spirituosen frei geben, diese werden dann nach Verbrauch berechnet.

Jede weitere Stunde ab 10 Stunden berechnen wir 10,00 € / Gast



Buffet-Vorschlag

weitere Buffetmöglichkeiten finden Sie auf unserer Website und oder wir beraten Sie gern individuell

März-September

Tomatenessenz mit feinen Zucchiniestreifen

Ziegenkäsebällchen mit hausgemachten
Zwetschgen

Salatstation (angemachte Salate)

Dornfelder Rinderbraten mit Kartoffelgratin

Meerbarben Filet mit Haselnuss Kohlrabi &
Rosmarinkartoffeln

Falsche Entenbrust (geschmorter Sellerie) auf
Balsamico-Linsen

Maishähnchen-Brust in Paprikasoße

Rhabarber Crumble

Mousse

Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

ab 49,50 € pro Person





Bearbeitungsgebühr

Angebotserstellung nach Absprache 50,00 €*
 • wird ,sofern das Angebot von Ihnen unterschrieben bestätigt,
 nicht in Rechnung gestellt.

Aufbau & Endreinigung 3,00 € pro Person

Raummiete

Grillhütte:

Mai-September 60,00€ pro angefangene Stunde
 Oktober-April 80,00€ pro angefangene Stunde

Scheune:

ganzzjährig 40,00€ pro angefangene Stunde

Waldhalle:

ganzzjährig 80,00€ pro angefangene Stunde

Personal-Pauschale bei Veranstaltungen

Servicepauschale bis 22.00 Uhr
 30,00 € pro angefangene Stunde/Mitarbeiter

Servicepauschale ab 22.00 Uhr
 35,00 € pro angefangene Stunde/Mitarbeiter

Wir arbeiten bei Veranstaltungen außerhalb unseres a la carte mit Servicekräften der Agentur Best Event zusammen. Diese Kosten übertragen wir auf den Veranstalter. Gern weisen wir diese Rechnung auf Wunsch vor. Lt. Arbeitsschutz sind mindestens 2 Mitarbeiter je Veranstaltung über 25 Personen, nach/ vor regulären Öffnungszeiten und ab 22 Uhr einzusetzen.

Serviceschluss 02.00 Uhr

Abbau DJ bis 03.00 Uhr

weitere Ergänzungen und individuelle Angebote, welche Ihr Fest noch mehr hervorheben, können Sie unserer Veranstaltungsmappe entnehmen.

<https://www.forsthof-waidmannsheil.de/mehr/>



Forsthof Waidmannsheil

Altenhainerstrasse 36
 04828 Bennewitz/ OT Schmölen

Tel.: 03425 / 854047

Fax: 03425 / 854232



E-Mail: info@forsthof-waidmannsheil.de

Web: www.forsthof-waidmannsheil.de



Öffnungszeiten a la cart

Freitag 15:00 Uhr - 22:00 Uhr

Samstag 11:00 Uhr - 22:00 Uhr

Sonntag 11:00 Uhr - 21:00 Uhr

*Mittwoch und Donnerstag oder
 private Veranstaltungen mit Vereinbarung auch außerhalb der
 Öffnungszeiten möglich*

An Feiertagen mit Absprache

**Sie planen eine individuelle Veranstaltung?
 Dies ist selbstverständlich auch außerhalb unserer
 Öffnungszeiten möglich - Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen
 gern und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot**



Willkommen
 im Forsthof Waidmannsheil

Schaffen Sie großartige Erinnerungen bei gutem Essen und bester Gesellschaft.

Unser Schmuckstück im Wald
 verzaubert Jeden.

Feiern Sie in einzigartiger Atmosphäre.

Ob regionale Küche, Wild-Spezialitäten oder
 feinste Kreationen aus unserer Küche.

Lassen Sie sich von uns inspirieren und ein
 individuelles Angebot für Ihre Feierlichkeit
 erstellen.

Ob elegant oder rustikal, wir begleiten Sie bei
 der Planung, um Ihren Tag besonders
 und unvergesslich zu machen.

Damit sich jeder wohlfühlt, beraten wir Sie
 gern zu passenden Alternativen für
 Allergiker, Vegetarier oder Veganer.

Ihr Forsthof Waidmannsheil-Team