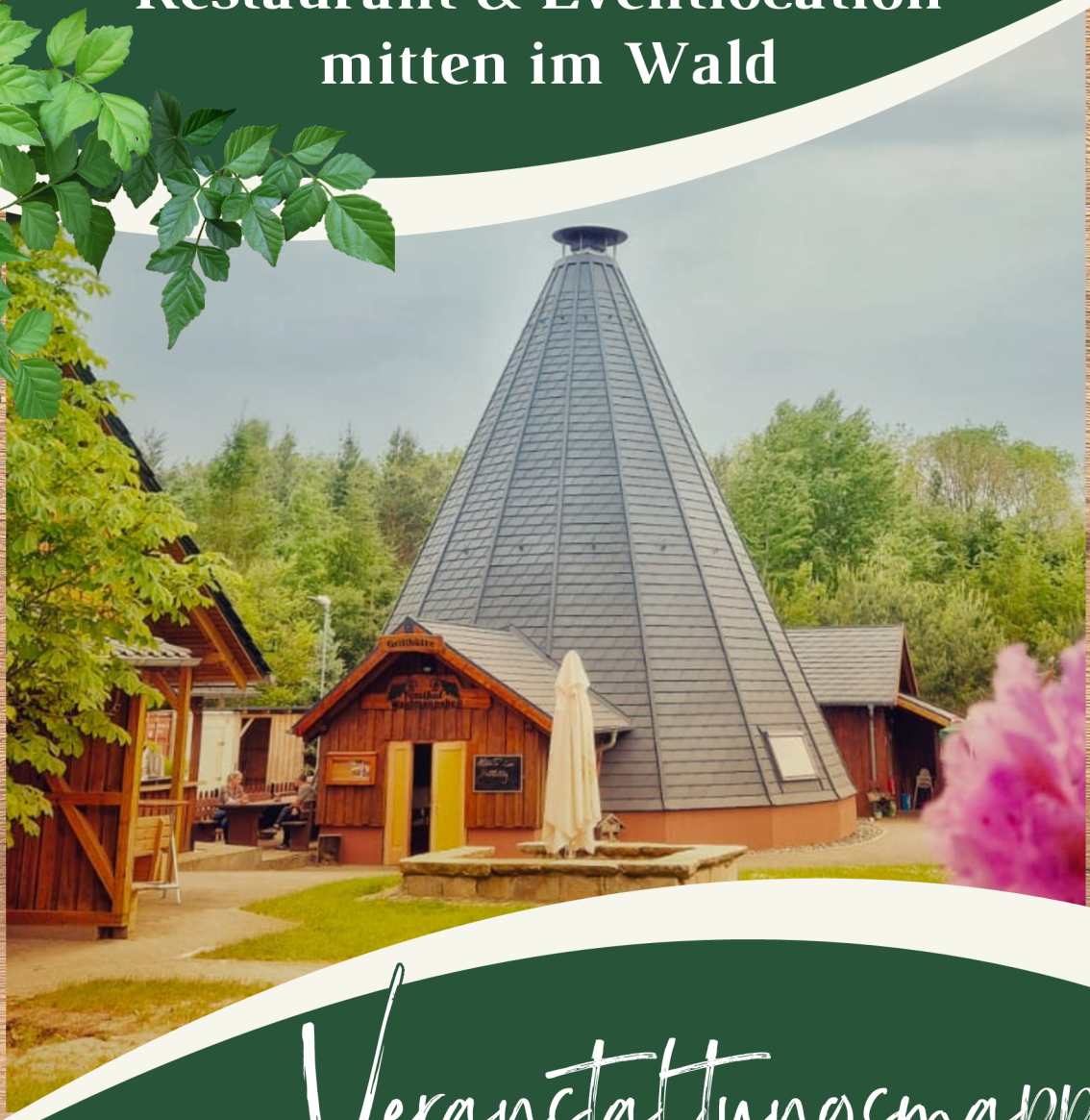
Forsthof
Waidmannsheil

Restaurant & Eventlocation mitten im Wald



Veranstaltungsmappe

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

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
Exklusiv ab 60 Personen oder Tagungen nur Buffet



Welcome



EMPFANG 1

hausgemachte Früchte- Bowle
auch als alkoholfreie Variante
Secco oder Aperitif



EMFANG 2

hausgemachte Früchte- Bowle
auch als alkoholfreie Variante
Secco oder Aperitif
kleine Snacks als Fingerfood in Form von Flying Buffet oder als festes Buffet



Buffet 1

Frühling / Sommer

Kartoffel-Lauch Süppchen mit Wildwiener

Matjestatar mit Apfelmeerrettich

Gratiniertes Ragout fin vom Suppenhuhn

Maishähnchen-Brust in Paprikasoße & Balsamico-Linsen

Wildgulasch mit saftigem Rotkohl & Kartoffelklößen

Chicorée Gratin

Waldbeerengrütze

Mousse

ab 39,50€ pro Person



Buffet 2



Frühling / Sommer

Geeiste Gurken-Sauerrahm-Kaltschale

Geräucherter Hirtenkäse auf Tomaten Sugo

Linsensalat mit Wildknacker

Gebeizt-geräucherter Lachs auf Fenchelsalat

Zanderfilet mit Ratatouille Gemüse & Rosmarinkartoffeln

Wildboulette mit Marktgemüse & Kartoffelstampf

Gebackener Blumenkohl „polnisch“ (mit Semmelbrösel und Ei)

Rhabarber Crumble

Waldbeerengrütze

ab 42,50 € pro Person



Buffet 3

Frühling / Sommer

Tomatenessenz mit feinen Zucchinistreifen

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



Hochzeits-Buffet

Frühling/ Sommer

Tomatenessenz mit feinen Zucchinistreifen

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



Buffet 1

Herbst / Winter

Waldpilzrahmsüppchen

Tatar von der roten Beete mit geräuchertem Hirtenkäse

Wildsülze mit eingelegter Zwiebel, Remoulade & Landbrot

Wildgulasch mit saftigem Rotkohl & Kartoffelklößen

Riesling Hähnchen mit Kartoffelgratin

Gemüsemaultaschen auf Tomaten-Wachholder Sugo

Waldbeerengrütze

Mousse

ab 39,50 € pro Person



Buffet 2

Herbst / Winter

Kürbis-Apfel-Süppchen

Gratiniertes Ragout fin vom Suppenhuhn

Salatstation

Braten vom heimischen Wild mit Rosenkohl & Kartoffelklößen

Zanderfilet mit Ratatouille Gemüse & Rosmarinkartoffeln

Riesling Hähnchen mit Kartoffelgratin

Waldbeerengrütze

Tiramisu

ab 42,50 € pro Person



Buffet 3

Herbst / Winter / Weihnachten

Maronensüppchen (Esskastanien)

Wild-Köttbullar mit Waldpilzsoße & Preiselbeeren

Wildsülze mit eingelegter Zwiebel, Remoulade & Landbrot

Wintergeflügel mit saftigem Rotkohl & Kartoffelklößen

Champignonköpfe in Kräuterrahm

Kabeljau mit feinsten Rahmwirsing & Rosmarinkartoffeln

Nougatknödel

Apfel-Crumble

Mousse

ab 52,00 € pro Person



Hochzeits-Buffet

Herbst / Winter

Wildsüppchen Hubertus

Birnen-Carpaccio mit Walnuss und Roquefort

Champignonköpfe in Knoblauchrahm

Sauerbraten mit saftigem Rotkohl & Kartoffelklößen

Wildgulasch mit Rahmwirsing & Spätzle

Zanderfilet mit buntes Pfannengemüse Gemüse & Kartoffelgratin

Kürbisteigtaschen mit Wurzelgemüse

Kaiserschmarrn

Apfel-Walnuss-Crumble

Mousse

ab 49,50 € pro Person



Brunchbuffet

10.00-15.00 Uhr

Kleine Auswahl an feinen hausgemachten und regionalen Konfitüren sowie Honig

Rührei & Bacon

Tomate-Mozzarella mit hausgemachten Pesto

Jausenbretter „Waidmannsheil“
mit einer feinen Auswahl an verschiedenen Schinken, Aufschnitten und Käsevariation

feine Auswahl von ofenfrischen süssen und herzhaften Backwaren und Sauerrahmbutter & hausgemachten Aufstrichen

Obstplatte & Gemüseplatte

ab 12.00 Uhr

Maishähnchen in feiner Riesling-Sauce & Kartoffel-Lauch-Gratin

Wildgulasch mit saftigem Rotkohl & Kartoffelklößen

Schoko Mousse

Waldbeerengrütze

39,50 €

inklusive Filterkaffee, Wasser und Saft (10.00-12.00 Uhr)



Frühstückstisch

09.30-11.30 Uhr

Kleine Auswahl an feinen hausgemachten und regionalen
Konfitüren sowie Honig

Tomate-Mozzarella mit hausgemachten Pesto

Jausenbretter „Waidmannsheil“
mit einer feinen Auswahl an verschiedenen Schinken, Aufschnitten und Käsevariation

feine Auswahl von ofenfrischen süssen und herzhaften Backwaren
und Sauerrahmbutter & hausgemachten Aufstrichen

Obstplatte & Gemüseplatte

19,50 €
inklusive Filterkaffee, Wasser und Saft

zusätzlich bestellbar aus der Frühstückskarte

verschiedene Eierspeisen

Pancake

Cerealien Bowl



zusätzlich buchbar

Bennewitzer Jausen Brett vom regionalem Fleischer	45,00 € pro Brett
Sächsische Käse-Lehmann-Platte	45,00 € pro Brett
Obstplatte / Obstkorb	40,00 € pro Platte
Mitternacht Snack (Bsp. Currywurst)	Preis auf Anfrage
Candy Bar (süß & herzhaft möglich)	Preis auf Anfrage
Gemischte Kuchen Platte	4,50 € pro Person
Gedeck Pauschale für Hochzeitstorte (außerhalb der Buffetzeit)	3,50 € pro Person

Unsere Highlights

die Ihr Buffet zu etwas besonderem machen

Flammlachs am offenen Feuer zubereitet	Preis auf Anfrage
Dutch Oven vom offenen Feuer	Preis auf Anfrage
Party Spanferkel (für ca. 35 Personen)	Preis auf Anfrage



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, Tee
Mixgetränken & 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. Ab 10 Stunden berechnen wir 10,00 € / Stunde / Gast



Informationen

Ende der Veranstaltung ist auf 2 Uhr vorgesehen, Musik darf generell nur bis 2 Uhr gespielt werden. (Abbau DJ bis 3 Uhr).Sollte der Abbau länger als 3 Uhr dauern, berechnen wir 2x Mitarbeitereinsatz von 35,00 €/ Stunde.

Kostenlose Parkplätze für Sie und Ihre Gäste befinden sich direkt am Gelände.

Ihre Rechnung erhalten Sie am Abend der Veranstaltung. Sie profitieren von unserer Preisgarantie und fairen Preisen. Alle Preise verstehen sich als Bruttopreise bei derzeit 19% MwSt., für Speisen 7 % MwSt.

Wir freuen uns, wenn Sie uns die endgültige Anzahl Ihrer Gäste 10 Tage vor Ihrer Veranstaltung mitteilen. Diese Zahl dient uns als Berechnungsgrundlage unter Berücksichtigung der Storno Bedingungen bei Minderung der Teilnehmerzahl.

Sollten Sie gezwungen sein, Ihr Fest abzusagen, entnehmen Sie die Stornobedingungen bitte der Eventvereinbarung.

Wir bitten Sie um Ihr Verständnis, dass eine Stornierung oder Reduzierung schriftlich erfolgen muss.

Bitte vereinbaren Sie mit uns Aufbauzeiten für Dekorationen und DJ, Künstler vorab.

Planen Sie ein Programm, während Ihrer Veranstaltung und/ oder benötigen Umkleiden, informieren Sie uns bitte im Vorfeld.

Bringen Sie sich Tupperware, Verpackungsmaterial mit, um mögliche Reste vom Buffet zu verpacken. Wir möchten der Umwelt zuliebe auf Verpackungsmaterial verzichten.



Fixe Kosten

Bearbeitungsgebühr Angebotserstellung nach Absprache 50,00 €*

- wird ,sofern das Angebot von Ihnen unterschrieben bestätigt, nicht in Rechnung gestellt.
- die Berechnung der Bearbeitungsgebühr erfolgt nach der Vor- Ort Besichtigung und erster Erstellung des Angebotes.

Aufbau & Endreinigung 3,00 € pro Person

Raummiete

Grillhütte:

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

Scheune:

ganzjährig 40,00€ pro angefangene Stunde

Waldhalle:

ganzjährig 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 cart mit Servicekräften der Agentur Best Event zusammen. Diese Kosten übertragen wir auf den Veranstalter. Gern weisen wir diese Rechnung auf Wunsch vor.

Serviceschluss 02.00 Uhr / Abbau DJ bis 03.00 Uhr

Lt. Arbeitsschutz sind mindestens 2 Mitarbeiter je Veranstaltung über 25 Personen,
nach/ vor regulären Öffnungszeiten und ab 22 Uhr einzusetzen.



weitere Angebote

Stuhl Husse / Stehtisch Husse	3,50 € pro Husse
Tischwäsche Damast (Waldhalle & Scheune)	6,00 € pro Tisch
Deckendekoration	50,00 € Aufbau
Beamer Halle (Leihgabe von Fremddienstleister)	100,00 € pro Tag

Extrareinigung bei Verwendung von Konfetti/Helium 200,00 €
Es ist gänzlich untersagt Konfetti (auch in Ballons) sowie Helium auf unserem Gelände und in den Räumlichkeiten zu verwenden. Zuwiderhandlungen werden extra in Rechnung gestellt.

Hüpfburg 150,00 € pro Tag
Gefahr Tragung und Haftung gehen für den gesamten Mietzeitraum ab Hüpfburg-Übergabe bis zur Hüpfburg-Rückgabe auf den Mieter über. Der Mieter übernimmt die Haftung für alle Schadensersatzansprüche, die sich aus der Benutzung der Hüpfburg ergeben. Er stellt Verleiher und Eigentümer insoweit von allen eigenen und allen Ansprüchen Dritter frei.
Diese sind ausschließlich vom Mieter zu regulieren.

Feuerschale (inkl. Holz zum Nachlegen)	50,00 € pro Tag
Waldführung 1-2 Stunde (mindestens 10 Teilnehmer)	10,00 € pro Person
Ponyreiten	60,00 € pro Stunde/ Pony
Tischtennisplatte (inkl. Schläger & Bällen)	60,00 € pro Tag
Spiel Box	60,00 € pro Tag

(Dosenwerfen, Wikinger Schach, Ringwerfen, Federball, Boule/Boccia Spiel)



unsere Empfehlungen

VERSÜSST JEDE FEIER

Tortenträumerei-Grimma
www.tortentraumerei.de

Tortenteufel-Grimma
www.torten-teufel.de

Fanny´s Manufaktur
www.fannys-maufaktur.de



ERINNERUNGEN FESTHALTEN

Fotobox-Leipzig
www.fotobox-leipzig.de

Der Fotobus
www.derfotobus.de

Redokart-Grimma
www.redokart.de

AnSe-Photography
www.anse-photography.de

Goldwert Fotografie
www.goldwert-fotografie.de



perfekte Blumendekoration



Kupsch Event & Design
www.kupsch-design.de

Art-Floral
www.hochzeitsfloristik-leipzig.de

Bespassen für Groß & Klein



Grinsekinder Event-Kinderbetreuung
www.grinsekinder.de

Kindermobil24 (auch für große)
www.kindermobil24.de

Team.Spiel.Mobil (auch für große)
www. teamspielmobil.de



MitMachSchmiede Anfragen über Forsthof

Bogenschießen
www.bogensport-leipzig-land.de

Kremserfahrten Reiterhof Kunze Altenbach
www.reiterhof-altenbach.de

Unterhaltung & Kunst & Musik

Erna Kleinschmidt – Humor & Comedy Anfragen über Forsthof



Kultpiloten-Band Anfragen über Forsthof

The Corona House Band
www.the-corona-house-band.de

Hochzeitsmalerin Odelia
www.hochzeitsmaerin.de

Übernachtung & Shuttle

Kaltoven Omnibusse	www.kaltofen-omnibusse.de
Herrenhaus Schmölen	www.herrenhaus-schmoelen.de
Hotel Zur Post	www.hotel-wurzen.de