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 weiter 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 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

Fixe Kosten

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:

ganzjährig 40,00€ pro angefangene Stunde

Waldhalle:

ganzjährig 80,00€ pro angefangene Stunde

Personal-Pauschale bei Veranstaltungen

Servicepauschale bis 22.00 Uhr

45,00 € pro angefangene Stunde/Mitarbeiter

Servicepauschale ab 22.00 Uhr

49,00 € 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

Ihre Hochzeit oder prirate Feier im Forsthof Waidmannsheil

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