

Heiraten auf dem Schloss



Wir freuen uns Sie bei uns in der WALDMANNSBURG begrüßen zu dürfen



Fabian Aegerter
Inhaber/Geschäftsführer



Daniel Thierwächter
Küchenchef



Matthias Bleiker
Stv. Geschäftsführer

Palais Waldmannsburg

Festsaal – Schlossgarten – Terrasse und 2 Lounges

Hier feiern Sie mit 50 bis 100 Gästen auf 400 Quadratmetern ganz wundervoll:
Apéro auf der Schlossterrasse, Dinner im Festsaal, Dessertbuffet im Cheminéezimmer,
Raucherlounge und Barwas wünschen Sie mehr?



Trauung im Schlossgarten



Ja – bei uns können Sie sich auch trauen lassen und bis zu 100 Gäste können daran teilnehmen.

Sie besorgen den Zeremonienmeister und wir erledigen den Rest. Vom Altar bis zur Bestuhlung, auch ein Stromanschluss ist im Garten beim Pavillon vorhanden.



Bei Sonnenschein stellen wir 50 Stühle vor unseren Pavillon, die übrigen Gäste dürfen stehen, oder sich auf den anderen Sitzgelegenheiten im Schlossgarten niederlassen. Wir haben 4 Sonnenschirme zur Verfügung.

Bei ungünstiger Witterung wechseln wir in unser Cheminéezimmer, welches sich direkt neben dem grossen Festsaal befindet. Auch hier gibt es Platz für 50 Stühle, einen Trautisch, sowie einige Stehplätze für weitere Gäste.



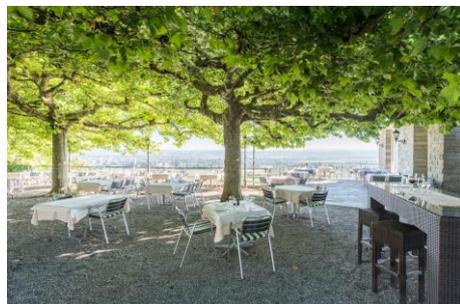
Die abgebildeten Stühle und Kissen sind vorhanden und stellen wir Ihnen gerne gratis zur Verfügung

Apéro - Varianten

Lassen Sie sich von unseren Apéro Vorschlägen anregen und wählen Sie die passende Auswahl für Ihr Hochzeitsfest: vom Erfrischungstrunk bis hin zum Apéro Riche ist bei uns alles möglich.

Der Schlossgarten und die Terrasse

Exklusiv für Gesellschaften, die das „Palais Waldmannsburg“ (mit Mindestkonsumation) buchen.



Der Geniessergarten

Im hinteren Teil des Geniessergartens befindet sich ein lauschiges Plätzchen unter dem Kastanienbaum mit einer eindrucklichen Aussicht.

Unsere beliebtesten Erfrischungen

Prosecco dry Paladin	Fr. 55.00
Champagner Philiponnat	Fr. 88.00
Nobler Weisser, Nadine Saxer	Fr. 49.00
tobias BLANC, Weingut Tobias	Fr. 52.00
Chardonnay, Weingut Baur	Fr. 56.00
I Frati DOC, Italien	Fr. 50.00
La Mascaronne Rosé	Fr. 61.00
Bier Müller Bräu	Fr. 5.80

Alkoholfreie Getränke

Pink Vertschi (Liter)	Fr. 32.00
Orangensaft (Liter)	Fr. 20.50
Passugger/Allegra (7,7dl)	Fr. 10.50

Bitte verlangen sie unsere umfassende Weinkarte für die ganze Auswahl an Getränken.



Pimp your Drink Fr. 5.00 p. Person

Peppen Sie Ihren Apéro mit unserem «Pimp your Drink» Buffet auf.
2 Wasserspender, diversen Sirups, Beeren, Orangen-, Zitronen- und Limonen Schnitze Eiswürfel, Frische Pfefferminze, Strohhalme.

Apéro - Häppchen

Kalte Häppchen

Crostini mit Oliventapenade	Fr. 2.50
Lachscrêpes mit Meerrettich	Fr. 4.50
Canapé mit Rindstatar	Fr. 4.50
Canapé mit Avocado	Fr. 4.50
Tomaten-Mozzarella-Sticks	Fr. 4.00
Melonen-Rohschinken-Stick	Fr. 4.00
Mini-Crevettencocktail	Fr. 4.50
Gebratener Tuna, Currymantel	Fr. 5.00
Gemüse Dips mit Cocktailsauce	Fr. 2.50



Warme Häppchen

Meatballs	Fr. 4.50
Schinkengipfeli	Fr. 4.50
Chäschüechli	Fr. 4.50
Crevetten im Kokosmantel	Fr. 4.50
Pouletsatay-Spiesse an Currysauce	Fr. 4.50
Gemüse- Tempura mit Sweet-Chili	Fr. 4.00
Kleine Suppen-Shots (nach Wahl)	Fr. 4.00

Süsse Häppchen

Schokoladenwürfel	Fr. 4.00
Mini-Eiskaffee	Fr. 4.00
Himbeer-Mousse	Fr. 4.00
Mini Panna Cotta	Fr. 5.00
Schokoladenmousse im Glas	Fr. 5.00
Früchte-Spiessli	Fr. 4.00



Unsere festlichen Menüvorschläge

Menü «Traditionell» Fr. 91.00

Avocado- und Lachs-Türmchen
mit Gurken-Carpaccio Fr. 19.00

Rindsfilet am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise
dazu Kartoffelgratin und Gemüse Fr. 58.00

Schokoladenmousse im Glas
mit Früchten garniert Fr. 14.00

Menü "del Sud" Fr. 83.00

Farbiger Tomatensalat mit Burrata,
Basilikum & Pesto Fr. 20.00

Arrosto di Vitello
(Kalbsschulterspitz) schonend gegart
mit Mascarpone-Polenta und Gemüse Fr. 49.00

Panna Cotta mit Himbeersauce
und saisonalen Früchten Fr. 14.00

Menü «Classic» Fr. 90.00

Salat-Bowl mit Mango, Granatapfel,
Knusperreis und Yuzu-Dressing Fr. 16.00

Kalbsfilet am Stück gebraten
mit Limonensauce
dazu Safran-Risotto und Gemüse Fr. 60.00

Triologie von der Himbeere
(Mousse, Sorbet, Muffin) Fr. 14.00

Menü «Fiesta» Fr. 89.00

Avocado- und Lachs-Türmchen
mit Gurken-Carpaccio Fr. 19.00

Kalbshohrücken im Speck-Morchelmantel
Marsalasauce, Nudeln & Gemüse Fr. 54.00

Kleiner Dessertteller
(fruchtig, gebacken, cremig, gefroren) Fr. 16.00

Unsere Hochzeitsmenüs

Menü «Wedding» Fr. 103.00

Avocado-Gurkensalat mit Wasabi und Sesam,
serviert mit Kräutersalat und Federkohl-Chips Fr. 15.00

Kleine Karotten-Ingwer-Suppe Fr. 11.00

Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Pommes Frites & Gemüse Fr. 49.00

Dessertbuffet «Dübelstein» Fr. 28.00
(Siehe separater Beschrieb)

Menü «Frühling» Fr. 91.00

Frühlingshafter Blattsalat
mit grünen Spargelspitzen Fr. 17.00

Schweizer Kalbssteak mit Morchelsauce
dazu Nudeln und Gemüse Fr. 60.00

Frische Dübendorfer Erdbeeren
mit Sauerrahm Glacé Fr. 14.00

Menü «Amore» Fr. 103.00

Pfirsich Caprese
mit Mozzarella und frischem Pfirsich Fr. 17.00

Kleine Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum Fr. 11.00

Rindsfilet Wellington mit Trüffeljus
Kroketten & Gemüse Fr. 62.00

Sorbet-Duo (Ananas-Basilikum und Mango-Passionsfrucht)
serviert mit Ananas-Salat Fr. 13.00

Menü «Gourmet»

Fr. 103.00, exklusive Dessert

Klassisches Rindstatar «Waldmannsburg»
mit Toastbrot und Sauerrahm Fr. 24.00

Kleine Hochzeitssuppe
Weinsuppe mit Kerbelschaum Fr. 11.00

LES DEUX FILETS – serviert in zwei Gängen

Australisches Rindsfilet
mit Sauce Béarnaise, Krokette & Gemüse
und
Schweizer Kalbsfilet
mit Morchelsauce, Taglierini & Gemüse Fr. 68.00

Serviertes Dessert, oder Dessertbuffet nach Ihren Wünschen.

Weitere Gerichte

Selbstverständlich dürfen Sie die Menüs, ganz nach Ihrem Geschmack, auch mit weiteren Gerichten aus unserer Liste ergänzen und/oder austauschen.

Salate

Gemischter Salat an einem Tessiner Feigensenf Dressing	Fr. 15.00
Pfirsich Caprese (Jul. – Sep.) mit Mozzarella und frischer Pfirsich	Fr. 17.00
Salat-Bowl mit Mango, Granatapfel, Knusprerreis und Yuzu-Dressing	Fr. 16.00

Suppen

Kürbissuppe mit Croûtons (Herbst)	Fr. 14.00
Karotten-Ingwer-Suppe mit Rahmhaube	Fr. 14.00
Zitronengras-Curry Suppe	Fr. 14.00

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel	Fr. 23.00
Kurzgebratener Tuna mit Glasnudelsalat	Fr. 21.00

Hauptspeisen

Rahmschnitzel (2 stk. à 80gr) mit Nudeln und Gemüse	Fr. 46.00
Kalbsrücken am Stück, Calvados-Rahmsauce, Kräutertagliatelle und Gemüse	Fr. 58.00
Schweizer Rindsragout an Paprikarahmsauce mit Champignons und Peperoni, serviert mit hausgemachten Spätzli und Gemüse	Fr. 46.00
Schweinsfilet im Speck – Kräutermantel, körnige Senfsauce, Spätzli & Gemüse	Fr. 48.00
Alpsteinpouletbrust, Waldpilz-Rahmsauce, Kräuter-Pommes Rissollées & Gemüse	Fr. 38.00

Vegetarische Gerichte

Rotes Thai Curry mit asiatischen Gemüsen und «planted chicken», Jasminreis	Fr. 38.00
Zucchetti-Auberginen-Piccata an einer Tomatensauce mit Kräuter-Tagliatelle	Fr. 38.00
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit vegetarischer Lauch-Carbonara und Trockentomaten	Fr. 38.00
Veganes Kichererbsen-Linsen-Dal mit Basmatireis und Fladenbrot	Fr. 37.00

Getränke

Für die perfekte Kombination zwischen Ihrem Wunschmenü und den passenden Weinen, beraten wir Sie gerne persönlich.

Unsere separate Wein- und Getränkekarte mit über 100 verschiedenen Tropfen aus ganz Europa, hat bestimmt auch für sie den perfekten Hochzeitswein.

Zapfengeld

... für mitgebrachte Weine	pro 7,5 dl	Fr. 30.00
...für mitgebrachte Spirituosen	pro 7.5 dl	Fr. 80.00

(Softgetränke müssen vom Restaurant bezogen werden)

Barbetrieb

Gerne können wir Ihnen für Ihren Anlass im Palais Waldmannsburg auch eine Bar ganz nach Ihren Wünschen vorbereiten. Wir organisieren die Bar und übernehmen den Barbetrieb und Sie entscheiden welche Getränke wir ausschenken sollen:

Standard Longdrinks	Fr. 15.00
Cocktails	Fr. 18.00 bis Fr. 20.00

Weitere Dessert-Varianten

Hausgemachter Eiskaffee mit Cherry-Brandy	Fr. 14.00
Soufflé Glace Grand Marnier mit Früchten	Fr. 15.00
Karibikdessert mit Passionsfrucht, Mango-Passionsfruchtsorbet und Kokos-Shot	Fr. 16.00
Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé und Früchten	Fr. 14.00

Dessertbuffet

3 Desserts nach Wahl,
Muffins, 2 Sorbets, 2 Glacés und
Früchteplatte p.P. Fr. 28.00

Mögliche Dessert-Komponenten für Ihr Dessertbuffet:

- Schokoladenmousse
- Mangomousse
- Himbeermousse
- Süssmostcreme
- Panna Cotta
- ... Weitere nach individueller Absprache...



optional

mit einer Käseauswahl
4 Sorten, Birnenbrot, Nüssen
und Kümmel zusätzlich p.P. Fr. 10.00

Hochzeitstorte liefern lassen

Bestellen Sie Ihre Wunschtorte beim Konditor Ihrer Wahl und lassen Sie diese bequem zu uns liefern.

Wird die Torte als separater Dessertgang serviert, gibt es einen Gedeck-Aufpreis von Fr. 5.00 p.P. Kombinieren Sie ein Dessertbuffet von uns mit Ihrer extern gelieferten Hochzeitstorte fällt der Gedeck-Aufpreis weg.

Unsere Säle für 13 bis 40 Personen

Salon

mit goldenem Blätterfries
Tafeltisch für 13 – 16 Personen



Veranda-Flügel

mit Bildern von Hannes Portmann
Tafel für 17 – 20 Personen

Waldmanns-Stube

mit Geschichte und Meissen Porzellan
Tafeltisch für 14 – 20 Personen
(ab 12 Personen zur Alleinbenützung)



Garten-Saal

mit grossem Wandbild von
Arthur Gautschi und Klavier
Tafeltisch für 24 Personen
4 Blocktische bis 32 Personen

Hilfreiche Informationen

Menü

Um einen reibungslosen und angenehmen Service für Sie und Ihre Gäste zu garantieren, ist es in unserem Restaurant und Geniessergarten ab 10 Personen nicht mehr möglich à la Carte zu bestellen. Gerne stellt Ihnen unser Küchenchef aber ein persönliches Menü zusammen welches alle ihre Wünsche erfüllt. Die Details sind uns bis 14 Tage vor dem Anlass mitzuteilen. Gerne stehen wir Ihnen auch für alle anderen Fragen rund um Ihr Fest zur Verfügung.

Gedecke und Stuhl-Hussen

Unsere festlichen Tische werden immer mit weissen Stoffservietten, Spiegelau-Gläser und Silberbesteck aufgedeckt. Auf Wunsch können wir für Sie Stuhl-Hussen dazu mieten. Kostenpunkt pro Husse Fr. 11.00 (inklusive Montage und Reinigung).



Blumen & Kerzen

Sie dürfen Ihren Festtisch gerne selbst dekorieren, oder durch Ihren bevorzugten Floristen schmücken lassen. In der Region empfehlen wir:

Rutishauser AG Floristik & Gartencenter: 044 806 50 41

Gerne können wir Ihnen auch mit unserer Saison Dekoration als Miete aushelfen, die Blumen bleiben anschliessend im Hause. Preis pro Person Fr. 2.50.

Auf Wunsch schmücken wir Ihren Tisch auch mit unseren Kerzen. Wählen Sie zwischen unseren schönen: Windlichtern, Spitzkerzen, Diamantkugeln (3 Set), Silberigen Leuchtern (4-armig) Kostenpunkt für die Leuchter und Diamantkugeln (inkl. Kerzen) Fr. 10.00 pro Stück/Set. Die Windlichter und Spitzkerzen sind gratis.



Menükarten

Einfache Menükarten sind im Menüpreis inbegriffen. Für aussergewöhnlichen Aufwand (Logos, Bilder, farbig) verrechnen wir Fr. 1.00 pro Person.



Technik



Beamer (mobil ohne Audio) mit Standard VGA und HDMI-Anschlüssen, Leinwände und Flip Charts können in allen Räumen kostenlos genutzt werden. Im Palais Waldmannsburg steht zusätzlich eine Abspielanlage, mit integrierten Lautsprechern, für CD und AUX, (Kopfhörer-Stecker) zur Verfügung. Alle anderen Räume haben keine Audioinstallationen oder Boxen.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Miete & Mindestumsatz

Alle unsere Säle sind, sobald etwas gegessen wird mietfrei.

Im Palais Waldmannsburg (Festsaal) gilt jedoch ein Mindestumsatz (Essen & Getränke), der je nach Wochentag und Saison variiert. Eine allfällige Minus - Differenz wird als Miete verrechnet.

Provisorische Reservationen

können nur für einen Raum gleichzeitig gemacht werden. Sollte sich bis zu Ihrer definitiven Reservation eine andere Gesellschaft für die gleiche Räumlichkeit interessieren, werden Sie kontaktiert und haben das Reservations-Vorrecht. Ein Entscheid muss jedoch innert 24h erfolgen. Definitive Reservationen werden in jedem Fall von uns bestätigt.

Benützungzeiten der Säle

Grundsätzlich gibt es 2 Benützungsfenster für unsere Säle:

Mittag: 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Abend: 18.00 Uhr bis 24.00 Uhr

Längere Benützungzeiten müssen bei der Reservation angemeldet werden.

Personenzahl / Verrechnung

Änderungen der Personenzahl nehmen wir bis 48 Stunden im Voraus entgegen, ansonsten wird die angegebene Personenzahl/Menge verrechnet.

Preise

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive MwSt. Wir behalten uns jedoch vor bei Bedarf unsere publizierten Preise dem Markt anzupassen.

Verlängerung Polizeistunde & Nachtzuschlag

Unser Haus ist:

Mittwoch - Samstag bis 24.00 Uhr geöffnet
Sonntag nur bis 22.00 Uhr.

Freitag und Samstag dürfen wir – auf Ihre Vorbestellung hin – bis 02.00 Uhr verlängern.

Unsere Verlängerungsgebühren betragen ab 00.00 Uhr bis zum Verlassen des Hauses pro angebrochene Halbestunde Fr. 100.00.

Feuerwerk usw.

Mit einer Spezialbewilligung können Fachpersonen vom Talboden aus ein Feuerwerk abbrennen. Die Bewilligung erteilen: der Landwirt, die Stadtpolizei und die Skyguide (Südanflug). Spontane kleine Feuerwerke und fliegende Laternen sind auf dem Dübelsstein aus Feuerpolizeilichen- und Tierschutzgründen nicht erlaubt. Im Gebäude ist das Abbrennen von Wunderkerzen untersagt.

Annulationsbedingungen

Bei Stornierungen **im Palais** entstehen folgende Kosten:

- bis 180 Tage vor Anlass Fr. 5000.00
- 179 bis 90 Tage vor Anlass Fr. 6000.00
- 89 bis 60 Tage vor Anlass Fr. 7000.00
- 59 bis 0 Tage vor Anlass Fr. 8000.00

Externe Kosten (Blumen, Torten, Bewilligungen) werden separat verrechnet.

Haftung

Für Schäden an Einrichtung, Gebäude und Umgebung verursacht durch Teilnehmer der Gesellschaft haftet der Organisator. Das Streuen von Reis und Rosenblättern sowie das Abfeuern von Konfettikanonen ist nicht gestattet.

So finden Sie uns



Restaurant Waldmannsburg
Schloß-Strasse 86
8600 Dübendorf

043 355 10 00

info@waldmannsburg.ch
www.waldmannsburg.ch

Parkplätze – Es befinden sich ca. 60 Parkplätze gleich beim Restaurant und auch hinter den Riegelhäusern am Waldrand.
Sind diese bereits vergeben, kann auch der Strasse entlang parkiert werden.

Taxitransport - Bitte lassen Sie uns wissen, wenn wir für Sie nach dem Fest einen Taxitransport organisieren dürfen.
Bei spontanen Taxi-Bestellungen am Abend dauert es in der Regel 10-15 Minuten bis die Fahrzeuge auf der Waldmannsburg vorfahren.

...ihr Wohl ist unser Ziel...



Fabian und Caroline Aegerter mit Sophie & Jan
und das ganze Waldmannsburg-Team