

Feiern auf dem Schloss



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



Fabian Aegerter
Inhaber



Jonas Bleiker
Küchenchef



Matthias Bleiker
Geschäftsführer

Unsere Säle für 13 bis 40 Personen

Salon
mit goldenem Blätterfries
Tafeltisch für 13 – 16 Personen
(Mindest-Gästeanzahl 13 Personen)



Waldmanns-Stube
mit Geschichte und Meissen Porzellan
Tafeltisch für 14 – 20 Personen
(ab 13 Personen zur Alleinbenützung)
(Mindest-Gästeanzahl 13 Personen)



Veranda-Flügel
mit Bildern von Hannes Portmann
Tafel für 17 – 20 Personen
(Mindest-Gästeanzahl 17 Personen)



Garten-Saal
mit grossem Wandbild von
Arthur Gautschi und Klavier
Tafeltisch für 24 Personen
5 Blocktische bis 40 Personen
(Mindest-Gästeanzahl 21 Personen)

Palais Waldmannsbburg

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, Dessertbüffet im Cheminéezimmer,
Raucherlounge und Barwas wünschen Sie mehr?



Apéro - Varianten

Lassen Sie sich von unseren Apéro Vorschlägen anregen und wählen Sie die passende Variante für Ihren Anlass. Selbstverständlich dürfen Sie die Häppchen ganz nach Ihrem Geschmack austauschen.

Vorschlag „Kurz“ (ca. 30 Minuten)

Getränke

Prosecco dry Paladin	Fr. 55.00
Adelbodner prickelnd & still (8dl)	Fr. 10.50

Häppchen

1x Canapé mit Lachs	à Fr. 4.50
1x Melonen-Landrauchschenke-Stick	à Fr. 4.00
1x Crostini mit Oliventapenade	à Fr. 2.50



Vorschlag „Mittel“ (ca. 60 Minuten)

Getränke

Nobler Weisser, Nadine Sixer	Fr. 51.00
Pink Vertschi alkoholfrei (Liter)	Fr. 39.00
Adelbodner prickelnd & still (8dl)	Fr. 10.50

Häppchen

1x Tomaten-Mozzarella-Stick	à Fr. 4.00
1x Canapé mit Rindstatar	à Fr. 4.50
1x Mini-Crevettencocktail	à Fr. 4.50
1x Gebratener Tuna, Currymantel	à Fr. 5.00
1x Lachscrêpes mit Meerrettich	à Fr. 4.50

Vorschlag „Gross“ (ca. 120 Minuten)

Getränke

Champagner Philipponnat brut	Fr. 95.00
Blanghe Arneis, Ceretto	Fr. 68.00
Adelbodner prickelnd & still (8dl)	Fr. 10.50

Häppchen

1x Canapé mit Avocado	à Fr. 4.50
1x Gemüse Dips mit Cocktailsauce	à Fr. 2.50
1x Melonen-Rohschinken-Stick	à Fr. 4.00
1x Canapé mit Lachs	à Fr. 4.50
1x Crevetten im Knuspermantel	à Fr. 4.50
1x Chäschüechli	à Fr. 4.50
1x Schinkengipfeli	à Fr. 4.50
1x Pouletsatay-Spiesse an Currysauce	à Fr. 4.50



Unsere klassischen Menüvorschläge

Menü «Dübendorf» Fr. 87.00

Caesar's Salat (Römersalat)
mit Parmesan, Speck und Croûtons Fr. 15.00

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

Caramelköpfli mit Schlagrahm und Früchten Fr. 12.00

Menü «Solothurn» Fr. 81.00

Solothurner Weinsuppe
mit Kerbelschaum Fr. 13.00

Kalbshohrrücken im Speck-Morchselmantel
Marsalasauce, Nudeln & Gemüse Fr. 54.00

Schokoladenmousse im Glas
mit Früchten garniert Fr. 14.00

Menü “Ticino” 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 «Waldmannsburg» Fr. 93.00

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

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

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

Unsere saisonalen Menüvorschläge

Menü «Winter» (Nov. - Apr.) Fr. 87.00

Wurzel-Creme-Suppe mit Kräuterschaum Fr. 14.00

Kalbskopfbäggli geschmort

mit Kartoffelstock & Gemüse Fr. 59.00

Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé

und Früchten Fr. 14.00

Menü «Frühling» (Apr. - Jun.) Fr. 91.00

Frühlings-Salat

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 «Sommer» (ca. Jun. - Sep.) Fr. 80.00

Blattsalate mit hausgemachter salziger Granola,

Balsamico-Dressing und Saison-Beeren Fr. 16.00

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

dazu Pommes Frites und Gemüse Fr. 49.00

«Piña Colada»-Dessert (vegan)

Mango-Passionsfruchtsorbet auf Ananas-Würfeln,

serviert mit Pina Colada-Schaum und Himbeersauce Fr. 15.00

Menü «Herbst» (Sep. - Nov.) Fr. 94.00

Schweizer Nüssli Salat mit Ei, Speck

und Croûtons Fr. 16.00

Schweizer Rehrücken am Stück gebraten

an einer Wildrahmsauce, mit Spätzli,

Rotkraut & Maroni Fr. 64.00

Coup Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleglacé

und Meringue Fr. 14.00

Weitere Gerichte

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

Vorspeisen

Gemischter Salat an einem Tessiner Feigensenf Dressing	Fr. 15.00
Pfirsich Caprese (Jul. – Sep.) mit Mozzarella und frischer Pfirsich	Fr. 17.00
Blattsalate mit hausgemachter salziger Granola, Balsamico-Dressing und Saison-Beeren	Fr. 16.00
Klassisches Rindstatar «Waldmannsburg» mit Toastbrot und Sauerrahm	Fr. 24.00

Suppen

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

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
Rindsfilet Wellington mit Trüffeljus, Kroketten & Gemüse	Fr. 62.00
Schweinsfilet im Speck – Kräutermantel, körnige Senfsauce, Spätzli & Gemüse	Fr. 48.00
Alpsteinpouletbrust, Waldpilz-Rahmsauce, Kräuter-Pommes Rissollées & Gemüse	Fr. 38.00
Schonend gegartes Schweins-Nierstück mit Cafe de Paris-Sauce, dazu Kartoffelgratin & Gemüse	Fr. 39.00

LES DEUX FILETS - in zwei Gängen serviert

1. Service: Australisches Rindsfilet mit Sauce Béarnaise, Kroketten & Gemüse	
2. Service Schweizer Kalbsfilet mit Mörchelsauce, Taglierini & Gemüse	Fr. 68.00

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 saisonaler Sauce - wir beraten Sie gerne.	Fr. 38.00
Veganes Kichererbsen-Linsen-Dal mit Jasminreis und Pita-Brot	Fr. 37.00

Dessertbüffet

3 Desserts nach Wahl, gebackenes, 2 Sorbets, 2 Glacés und Früchteplatte

p.P. Fr. 28.00

Mögliche Dessert-Komponenten für Ihr Dessertbüffet:

- Schokoladenmousse
- Mangomousse
- Himbeermousse
- Süßmostcreme
- Panna Cotta
- Gebrannte Creme
- ... Weitere nach individueller Absprache...

optional

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

Für die Kinder (Gerne dürfen die Kinder Ihr Essen auch erst vor Ort aussuchen)

Kindersalat oder Kinder Bouillonsuppe	Fr. 5.00
Paniertes Schnitzeli (Kalb) mit Pommes Frites	Fr. 18.80
Rahmschnitzeli (Kalb) mit Nüdeli	Fr. 18.80
Kinderpasta mit Tomatensoose	Fr. 12.80
Chicken Nuggets (6 Stk.) mit Pommes Frites	Fr. 18.80
Fischknusperli (6 stk.) mit Pommes	Fr. 18.80
Chipolata (5 stk.) mit Pommes	Fr. 15.80



Zapfengeld

... für mitgebrachte Weine	pro 7,5 dl	Fr. 40.00
... für mitgebrachte Spirituosen	pro 7,5 dl	Fr. 80.00
(Softgetränke müssen vom Restaurant bezogen werden)		

Vorgehen mitgebrachten Weinen:

- Die Weine können frühestens 2 Tage vor Anlass angeliefert werden und jeder Karton ist mit Anlassdatum und Namen des Reservationsträgers beschriftet zu werden.
- Es ist lediglich eine Direktlieferung möglich, nicht mittels eines Spediteurs.
- Die übriggebliebenen Weine müssen bis spätestens am Folgetag abgeholt werden.

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), Silbrigten 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

Mindestumsatz

Im Palais Waldmannsburg (Festsaal) gilt ein Mindestumsatz (Essen & Getränke), in der Höhe von Fr. 8'000.00.

In den weiteren Räumen gilt, sofern die Mindest-Gästezahl nicht erreicht wird:

Salon	Fr. 1'500.00
Verandaflügel	Fr. 2'000.00
Gartensaal	Fr. 2'500.00
Waldmannstube	Fr. 1'500.00

Eine allfällige Minus - Differenz wird als Raummiete 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.

Benützungszeiten 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

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.

Verlängerung bis 01:00 Uhr: Fr. 300.00

Verlängerung bis 02:00 Uhr: Fr. 600.00

- Zuzüglich Fr. 100.00 pro anwesende/-r Mitarbeiter/-in ab 24:00 Uhr

Weitere Verlängerungen auf Anfrage.

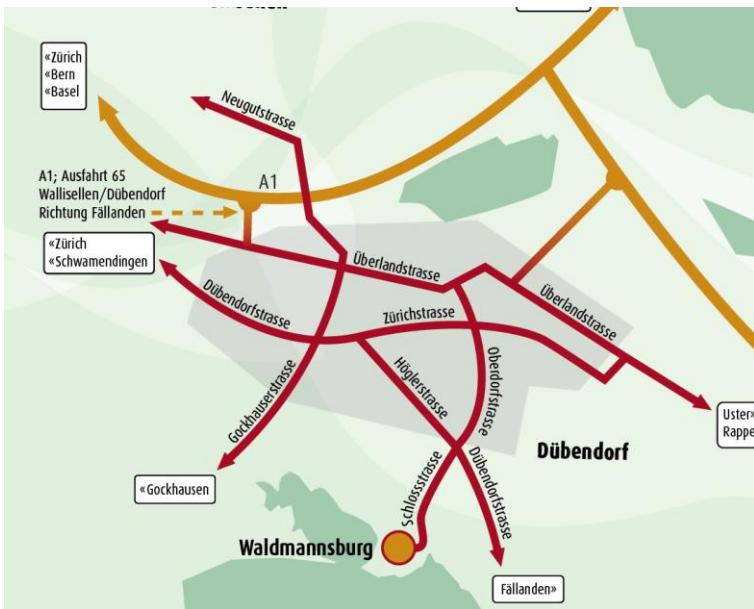
Annulationsbedingungen

Bei Stornierungen im Palais Waldmannsburg entstehen die im separaten Vertrag definierten Kosten.

Haftung

Für Schäden an Einrichtung und Liegenschaft verursacht durch Teilnehmer der Gesellschaft haftet der Organisator. Wir empfehlen besondere Vorsicht beim Umgang mit Kerzen, Mobiliar, Klebeband und Schreibutensilien (Tischtücher usw). 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