

# Heiraten auf dem Schloss



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



Fabian Aegerter  
Inhaber



Jonas Bleiker  
Küchenchef



Matthias Bleiker  
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 Bar ....was 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. 95.00
Nobler Weisser, Nadine Saxer	Fr. 51.00
Chardonnay, Weingut Baur	Fr. 58.00
I Frati DOC, Italien	Fr. 56.00
La Mascaronne Rosé	Fr. 66.00
Bier Müller Bräu	Fr. 5.80

### Alkoholfreie Getränke

Pink Vertschi (Liter)	Fr. 39.00
Orangensaft (Liter)	Fr. 2.00/dl
Adelbodner prickelnd & still (8dl)	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-Landrauchschinken-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 Knuspermantel	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

Blattsalate mit hausgemachter salziger Granola,  
Balsamico-Dressing und Saison-Beeren 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. 104.00

Blattsalate mit hausgemachter salziger Granola,  
Balsamico-Dressing und Saison-Beeren Fr. 16.00

\*\*\*

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. 105.00

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

\*\*\*

«Piña Colada»-Dessert (vegan)

Mango-Passionsfruchtsorbet auf Ananas-Würfeln,  
serviert mit Pina Colada-Schaum und Himbeersauce Fr. 15.00

## Menü «Gourmet»

Fr. 103.00, exklusive Dessert

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

\*\*\*

Kleine Hochzeitssuppe  
Solothurner 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

Blattsalate mit hausgemachter salziger Granola,  
Balsamico-Dressing und Saison-Beeren 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 Kapernäpfeln 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
Schonend gegartes Schweins-Nierstück mit Cafe de Paris-Sauce, dazu Kartoffelgratin & Gemüse	Fr. 39.00

## 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 - <b>wir beraten Sie gerne.</b>	Fr. 38.00
Veganes Kichererbsen-Linsen-Dal mit Jasminreis und Pita-Brot	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. 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.

## 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
- Gebrannte Creme
- ... 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. 7.50 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  
(Mindest-Gästeanzahl 13 Personen)



### Veranda-Flügel

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

### Waldmanns-Stube

mit Geschichte und Meissen Porzellan  
Tafeltisch für 14 – 20 Personen  
(Mindest-Gästeanzahl 13 Personen)



### Garten-Saal

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

## 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.

## 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

## 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** 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.

## Wunderkerzen

In allen öffentlich zugänglichen Räumlichkeiten ist das Zünden von Wunderkerzen, bengalischen Kerzen, Traumsternen etc. verboten.

## 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