



Weihnachtsfeiern mit HochGenuss

Angebots-Highlights im:


Waldhotel**
-Restaurant**
AM NOTSCHREIPASS


NaturparkWirt &
DorfgastHaus
Grüner Baum
TODTNAU-MUGGENBRUNN

SCHWARZWALD TAPAS

gesellig & ganz unkompliziert

Im Grünen Baum haben wir uns auf **Schwarzwald Tapas** spezialisiert was bedeutet, dass man gesellig zusammen sitzt und dann in die Mitte des Tisches Tapas eingesetzt werden als „sharing“. Die Schwarzwald Tapas sind pfiffige kleine Gerichte aus unserer badischen Naturparkwirt Küche mit saisonalen Produkten. Zuerst gibt es kalte Vorspeisen Tapas und Süppchen im Weck-Glas, dann werden warme Tapas mit Fisch, Fleisch und vegetarisch eingesetzt und anschließend gibt es zur Abrundung noch Dessert Tapas. Es ist mit Sicherheit für jeden etwas dabei und jeder nimmt sich was er möchte. Als Rahmen bietet sich unsere **Black Forest EssBar** (siehe Bild rechts). Unser Angebotspreis für Gruppen ab 15 Personen mit **5 Tapas pro Person** liegt bei **€ 25 pro Person netto** oder „**all you can eat**“ bei € 35 pro Person netto

Den **Nikolausbesuch** gibt es auf Wunsch kostenfrei dazu! (ohne Geschenke)



Waldhotel* -Restaurant

AM NOTSCHREIPASS

In unseren heimeligen Gaststuben im Waldhotel am Notschreipass bieten wir Ihnen Platz für kleine **Bankette** und Feiern mit bis zu 150 Personen. Wenn Sie größere Anlässe bewirten möchten bieten wir z.B. den Steinwasen Panoramasaal für bis 200 Personen oder Caterings für Hallen bis ca. 500 Personen.

Gerne bieten wir auch **urige Alternativen** wie das „Jägersmahl“ mit Widspezialitäten oder ein Hüttenabend in unserem Bauerncafé an.

Zur Jahreswende bieten wir Ihnen wieder unsere Martins-Gans Spezialitäten vom Höfler-Hof in Ibach mit Bio-Fleisch und viele andere regionale Wild-, Fisch-, Weiderind- sowie auch vegane und vegetarische Spezialitäten. Lassen Sie sich von herrlichen Geschmacks Kompositionen aus unserer **Naturparkwirtküche** überraschen...



Menü Beispiel 1

Feldsalat mit Walnusshimbeerdressing,
gerösteten Speckstreifen und Brotcroutons

Wälderpilzrahmsüpple mit Pilzstrudel

Dreierelei vom Reh mit Steinpiznüdeli,
Mandelbroccoli und Rotweinbirne

Waldheidelbeersorbet

Als 3- Gang Menü € 38,80 (mit Suppe)

Als 4- Gang Menü € 45,80

Menü Beispiel 2

Walddorfsalat mit Hirsch- und Rehschinken
und Feldsalatbouquet

Kürbisschaumsüpple
mit Quiche Lorraine vom Kürbis

Wälderkalbsschnitzele mit Rahmsauce,
beschwipsten Schattenmorellen,
hausgemachten Spätzle und
Gemüsebouquet

Dessertvariation Waldhotel

Als 3- Gang Menü € 36,80 (mit Suppe)

Als 4- Gang Menü € 43,50

Menü Beispiel 3

heimische Weihnachts-Gans Spezialitäten
Überraschungsmenüs

Als 3- Gang Menü € 35,00

Als 4- Gang Menü € 45,00

Menü Beispiel 4

Weiderindcarpaccio mit Rucola,
Balsamicodressing, Sherrytomaten
und geraspelttem Parmesan

Wildkräuterschaumsüpple mit Saiblingsfilet im
Blätterteigmantel

Wildschweinschnitzele in der Haselnusshülle
mit Wachholderrahmsauce, Apfelrotkohl,
Preisbeerapfel und Williamskartoffeln

Waldhonigparfait im Schokobisquitmantel
mit karamelisierten Feigen und
Spätburgunder Sabayon

Als 3- Gang Menü € 36,80 (mit Suppe)

Als 4- Gang Menü € 43,80

Menü Beispiel 5:

Feldsalat-Bouquette mit geräucherter
Gänsebrust, Walddorfsalat, Entenleberparfait
mit Portweingelee im Gläschen

Hirschpastete mit Preiselbeer-Apfelsahne

Fasanenkraftbrühe mit Pistazienklöschen

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Blattwirsing und Selleriepürree

Tournedos vom Weiderindfilet
an Trüffeljus mit Sträußchen von
Blütengemüse und Gratinkartoffeln

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas,
Chilikirschsokolosoufle und
Schattenmorellenparfait mit Schokostilkirsche
Als 5- Gang Menü € 63,80

Menü Beispiel 6

Feinschmeckersalat nach Art des
Küchenchefs mit kalten und warmen
Fischspezialitäten

Barberie Entenbrust an Orangensauce,
Williamskartoffeln und
glacierten Maronen

Sorbet Creation mit Beeren der Saison

Als 3- Gang Menü € 39,80

GERNE, können Sie die einzelnen Gerichte
auch miteinander tauschen !

Ein Angebot nach Ihren Budget - Vorgaben
erstellen wir gerne unverbindlich für Sie.

Beispiel für gesellige Runden

mit im Preis inklusive für Variante 1 & 2;
Kegeln auf unserer uralten Kegelbahn (für bis
zu 12 Personen) oder eine geführte
Fackelwanderung (ohne Glühwein)

Variante 1

inklusive Fingerfood Häppchen
€ 15 pro Person (5 Häppchen pro Person)

Variante 2

inklusive Vesper-Brett
mit Schinken- und Hausmacher
Wurstspezialitäten sowie Käse aus der
Chäschuchi Gespach, reich garniert
mit Brotauswahl und
inklusive einem „Urtrunk“ Bier und einem
Schwarzwälder Kirschwasser
€ 19,50 pro Person
Alle Menüs/Angebote zzgl. 19% Mwst.

Rustikales Hüttenbuffet Beispiel:

Käse-Fondue mit Salat-Auswahl
Baguettes und Kirschwässerle

€ 17,80 pro Person

Naturpark-Spezialitäten als Kalt-warmes Buffet Beispiel:

Geräuchertes Schwarzwald-
Regenbogenforellenfilet aus dem
Wacholderrauch mit Apfel-Preiselbeer-
Meerrettich
geräucherte Gänsebrust mit Farmersalat
Lachsforellenflädle mit Frischkräuterkäse
Gekochtes Schinkenröllchen mit gefülltem Ei
Schwarzwälder Schinken mit
Melonenschiffchen
* * * * * *

Apfelmöhrensalat, Waldorfsalat, Feldsalat
und Endiviensalat mit zwei Dressings
* * * * * *

original Schwarzwälder
Knochenschinken mit badischem
Kartoffelsalat

Hirschragout, Wacholdersauce,
Apfelrotkohl und Knöpfe
* * * * * *

Pflaumengrütze mit Honigcreme,
Früchteplatten, Rüblikuchen,
Vanillequark mit Kirschen

€ 31 pro Person (netto)
plus 7 % MwSt. (€ 33,20)
als reiner Party Service

plus 19 % MwSt. (€ 36,90) in unseren
Räumlichkeiten mit Service



Buchen Sie zu Ihrem Essen ein Team-Erlebnis, welches verbindet und viel Spaß verspricht wie z.B. bei einer geführten **Schneeschuhwanderung** im romantischen Winter-Wonderland rund um das Waldhotel / Vitalhotel (auch Nachts mit Stirnlampen möglich) für € 24 pro Person ab 5 Pax / € 19 pro Person ab 15 Pax.... Andere Möglichkeiten sind z.B. das Schnupper-Biathlon auf dem Nordic Center Notschrei (€ 39 p.P.), Nordic Fitness und BüroFit Rückentraining (a.A.) oder eine geführte **Fackelwanderung** mit Glühwein-Plausch (€ 15 p.P.)



Wenn Sie Ihren Mitarbeitern eine Freude machen möchten können Sie den Nikolaus bei seinem Besuch unterstützen: z.B. mit individuellen **Geschenkgutscheinen** für einen Wellness-Entspannungstag bzw. wahlweise Restaurantleistungen. Für **Feier-Stimmung** empfehlen wir die „Hohwaldmusi“ oder „DJ Mara“



Reservierung, Angebote & aktuelle Speisekarte

unter: www.albiez-team.de

Reservierung **Grüner Baum**: 07671-91844-0

Reservierung **Waldhotel**: 07602-9420-0

Ihre Familie Albiez-Bock

Wir freuen uns auf Sie!

