



Ihre Feierlichkeit ist zu wertvoll für Zufälle! Legen Sie Ihr Fest in professionelle Hände.

Schön, dass Sie uns bei der Planung Ihrer Feierlichkeit berücksichtigen.

Damit Sie sich einen ersten Eindruck über unsere kulinarischen Möglichkeiten verschaffen, haben wir auf den folgenden Seiten einige Menü- und Buffetvorschläge niedergeschrieben. Selbstverständlich gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen ein und erstellen Ihnen ein auf Ihre Vorstellungen zugeschnittenes Menü oder Buffet.

Die folgenden Räumlichkeiten stehen Ihnen bei uns zur Verfügung:

<u>im Waldkater</u>	Kapazität	Raummiete
Malzstube	bis 30 Pers.	€ 400,00
Wintergarten	bis 40 Pers.	€ 500,00
Restaurant Waldkater	bis 50 Pers.	€ 600,00
Buchenhain	bis 60 Pers.	€ 750,00
Festsaal	bis 90 Pers.	€ 1.100,00

<u>im Stadtkater</u>	Kapazität	Raummiete
Ratskeller-Gewölbe	bis 60 Pers.	€ 750,00
Ratskeller-Saal	bis 200 Pers.	€ 2.500,00

Wir berechnen keine Raummiete, wenn der gastronomische Umsatz (Speisen & Getränke) die doppelte Raummiete übersteigt.

Gerne richten wir Ihre Feierlichkeit auch bei Ihnen zu Hause oder an einem Ort Ihrer Wahl aus. Die Details für „außer Haus-Veranstaltungen“ entnehmen Sie bitte diesen Unterlagen.

Sie möchten ein Pauschalangebot inklusive Getränke buchen? Auch hier haben wir auf den hinteren Seite interessante Angebote.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr

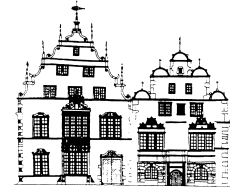
Veranstaltungsteam vom Waldkater & Stadtkater

Thomas Rathkolb
Direktor

Iris Bornemann
Empfangsleitung

Christoph Rau
Küchenchef

Preisstand 03-2016



Historischer
Ratskeller
im Herzen der Altstadt von 1598

Vorspeisen (Menüportionen)

Carpaccio vom Rind
auf Olivenöl-Kräutermarinade
mit Blattsalatspitzen und geriebenem
Parmesan
€ 11,00



Hausgebeizter Fjordlachs
mit einem hausgemachten Reibekuchen,
Honig-Senfsoße und Blattsalatspitzen in
Kräuterdressing
€ 9,50



Tatar vom Thunfisch
mit Gurke, Sesam und Mango
Blattsalatspitzen in Vinaigrette
€ 14,50



Gegrilltes Zanderfilet auf einem
Kartoffel-Gemüseragout mit gebratenem
Speck
€ 14,50



Mediterraner Vorspeisenteller
mit Vitello tonnato, Carpaccio vom Rind,
Frischkäseterrine, gegrilltem Gemüse und
Oliven
€ 12,00



Frische Wildkräuter mit Blattsalatspitzen,
Rucola und Pinienkernen in
Balsamicodressing
€ 8,50

Suppen (Menüportionen)

Schaumburger Festtagsuppe
Feine Kesselbouillon mit Gemüse,
Eierstich und Klößchen
€ 5,50



Rahmsuppe von Schalotten
mit Serranoschinkenespuma
€ 6,00



Selleriecremesuppe
mit Rote Bete Malerei
€ 6,00



Rahmsuppe Zuckerschoten
mit Lammnocken und Aprikose
€ 6,00



Klare Steinpilzsuppe
mit gefüllten Ravioli
€ 7,50



Klare Tomatensuppe
mit Kirschtomaten und Basilikum
€ 5,50



Historischer
Ratskeller
im Herzen der Altstadt von 1598

Hauptgerichte (Menüportionen)

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten, auf geschmortem Gemüse mit Biersoße und Kartoffel-Lauchgratin	€18,50
Filet vom Zander auf der Haut gebraten, Blattspinat mit Kirschtomaten, Pariser Kartoffeln	€ 21,00
In Olivenöl gegartes Lachsfilet mit hellem Tomatenschaum, Grillgemüse und grünem Risotto	€18,50
Gespickte Maispoulardenbrust „Kiew“ (mit Kräuterbutter gefüllt & paniert) mit tomatisiertem Jus, Brokkoliröschen und Kartoffel-Selleriepüree	€ 16,80
gegrilltes Rumpsteak mit gebratenen Pilzen, Bierjus, Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln	160g € 22,50 220g € 26,50
Rinderfilet unter der Kräuterkruste mit Roggenbiersauce, Gemüse vom Markt und Kartoffelkuchen	€ 26,00
Saltimbocca vom Schweinefilet auf Marsalasoße, mit mediterranem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	€19,50
Tournedos „Rossini“, Kalbsfilet mit Gänsestopfleber, schwarzem Trüffel, Madeirasoße sowie jungem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 33,50
Spanferkelrücken im Pilzmantel auf leichter Senfrahmsoße, mit Gemüse vom Markt und Kartoffelplätzchen	€18,50
Rosa gebratene Entenbrust mit Rotwein-Pfeffersauce, Bohnenbündchen und Salbeignocchi	€ 20,50



Historischer
Ratskeller
im Herzen der Altstadt von 1598

Dessert (Menüportionen)

Geeistes Mousse von zweierlei Schokolade auf verschiedenen Soßen, mit frischem Obst	€ 7,80
Mousse von weißer Schokolade mit marinierten Früchten, geistertem Mojito	€ 8,50
Helles Espressomousse mit Mango-Chiliragout, auf weißem Schokoladenschaum	€ 8,50
Unser „Schokolade macht glücklich-Teller“ mit frischen Früchten	€ 10,50
Joghurt-Crème brûlée mit frischen Beeren, Frozen Joghurt	€ 7,80
Aprikosen-Sauerrahmparfait mit einem warmen Schokoladenkuchen, Pinienkernkrokant	€ 8,00
Rintelner Apfelpudding mit Riesling Vanillesoße und Karamell-Rahmeis	€ 7,00
Terrine von gewürzten Orangen mit Vanilleschaum, Himbeersorbet	€ 8,20
Dreierlei aus der Dessertküche (Mousse, Sorbet, Terrine) mit frischen Früchten	€ 11,50



Historischer
Ratskeller
im Herzen der Altstadt von 1598

Biermenü in 3 Gängen

Schaumsüppchen vom Roggenbier
mit gebackenem Rucola & Parmesan



Römisches Bierhuhn
auf geschmortem Gemüse, mit Datteln
und Salbeignocchi



Hausgemachter Treberkuchen
mit Walnusseis und Früchten

€29,50 pro Person

Biermenü in 4 Gängen

Lauwarmes Fjordlachsfilet
mit frischen Kräutern und Blattsalatspitzen in Weißbierdressing



Schaumsüppchen vom Roggenbier
mit gebackenem Rucola & Parmesan



Kross gebratener Spanferkelrücken
an Altbiersoße, mit Gemüse vom Markt
und Kartoffel-Selleriepüree



Altbierhonigmousse mit frischen Früchten
Vanillerahmeis

€ 39,00 pro Person



Menü des Meeres

Knackiger Salat von Avocado und Tomate
mit gebratenen Meerbarbenfilets und Arganöl-Vinaigrette



Schaumsuppe von Krustentieren

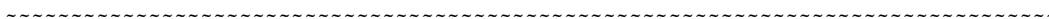


Roulade von Bachsaibling und Mangold & Thunfischsteak auf Safranfenchel,
mit jungem Lauch, WeißweinsöÙe und Pestonudeln



Parfait von der Bourbon Vanille mit exotischen Früchten

€52,00 pro Person



Menü in 5 Gängen

Galantine von der Maispoularde
mit Zucchinicarpaccio und Bärlauchpesto



Cappuccino von der Tomate



Jakobsmuscheln mit Bohnenkernen und Tomaten

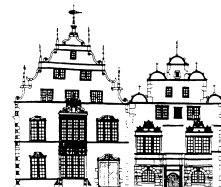


Rib Eye Steak mit Pfefferjus,
Schmorgemüse und Salbeignocchi



Weißes Schokoladen-Chilimousse mit gewürzter Mango
und Himbeersorbet

€ 48,00 pro Person



Historischer
Ratskeller
im Herzen der Altstadt von 1598

Schaumburger Menü in 4 Gängen

Gegrilltes Zanderfilet auf Boddermelksanballerße
mit gebratenem Speck



Brühe vom Rind mit Grießklösschen und Erbsen



Rinderfilet mit Zungenragout überbacken,
Madeirajus, Rotweinschalotten, Saucieschen, jungem Gemüse
und einer Kartoffel-Sellerie-Tarte



Rintelner Apfelpudding mit Riesling Vanillesoße

€ 49,00 pro Person

1920 Menü

Comedian Harmonist
Gegrillte Scampi auf Saubohnen mit Champagnersoße & gebratenem Speck



Louis Armstrong
Hähnchen Gumbo mit Chorizo, Kreuzkümmel und Gemüsereis



Charley Chaplin
Gesottene Ochsenbrust in Kräutersoße,
Gemüse und Kartoffeln



Josefine Baker
Bananenstrudel mit Schokoladenmousse

€ 45,00 pro Person



Historischer
Ratskeller
im Herzen der Altstadt von 1598

Küsten Menü in 3 Gängen

Ostfriesische Kartoffelsuppe mit Nordseekrabben



Geschmorte Deichlammkeule, Rosmarinjus
Spitzkohl-Karottengemüse, Gratinkartoffeln



Grießflammerie, Sanddornsoße und
frische Früchte

€ 37,50 pro Person

euro-asiatisches Menü in 5 Gängen

Salat von Erdbeere, Basilikum und Artischocken,
Ingwergarnele in Joghurtdressing



Geflügelkraftbrühe mit Tapioka,
Spargelravioli



Gegrillter Thunfisch, Mango-Basmatireis,
Wasabi-Erbсен-Espuma



Gelacktes Kalbsfilet mit gebratenen Kräutersaitlingen,
Koriander-Kartoffelragout



Ananas-Kokoslasagne mit Zitronengrasparfait

€ 59,00 pro Person



Gourmet Menü in 5 Gängen

Amuse-Gueule I



Amuse-Gueule II



Dreierlei vom Atlantik-Hummer,
Blumenkohl, Madagasker-Vanille, Granny Smith



Essenz vom Ochsenchwanz, Blätterteiggebäck
Ochsenchwanzpraline mit Sherry



Gebratener Zander in Gänsestopflebersoße, Rosenkohl, rotes Zwiebelgelee



Rosa gebratene Entenbrust mit Perigord-Trüffel,
Feigenrotkohl, Kartoffel-Pilz-Strudel



Feines von der Williams-Birne, Spekulatiuseis, Portweinsabayone

€ 129,00 pro Person
bis maximal 30 Personen



Historischer
Ratskeller
im Herzen der Altstadt von 1598

Menü der Sinne

Quartett der Zweisamkeit
Liaison von Zander und Scampi, heißer Avocado und wildem Salat



Angeschärfte Kokos-Currysuppe



Lardo gepierctes Rinderfilet mit spitzem Kohl und Morcheln,
Cherie-Kartoffeln in Tiefensalz



Paradies-Apfelpudding, chilischarfes weißes Schokoladenmousse,
und Rahmeis von zuckriger Watte

€49,90 pro Person

Innovatives Wirtschaftsmenü der Automobilindustrie

Gruß aus der Küche
Wolfsburger Renner



Lada

Carpaccio vom Stör mit Meersalz, Caviar und Büffelgras-Blini



Peugeot

Rahmsuppe von der Schalotte mit Balsamico-Apfel



Seat

Saltimbocca vom Seeteufel im Serranoschinkenmantel,
Graupenrisotto mit Wurzelgemüse und Manchego



Ferrari

Tournedo vom Rinderfilet auf sardischen Oriettinudeln,
jungem Gemüse mit Tomate, Sardelle und Kapern



Porsche

Schwäbische Aprikosenmaultaschen mit Vanille Rahmeis und
einem pochierten Riesling-Apfel

pro Person 6200 EUROCENT



Historischer
Ratskeller
im Herzen der Altstadt von 1598

Unsere „satt-Angebote“, rustikal & deftig!!

Variante I

Rippchen „satt“
mit Barbecuesoße, Krautsalat und Kartoffelwedges

€ 18,90 je Person – ab 10 Personen

Variante II

Spanferkel „satt“
Ganzes gefülltes Spanferkel – wird im Gewölbe aufgeschnitten
mit Sauerkraut, Senf und Bratkartoffeln

€ 179,00 Pauschal - für 10 Personen
jede weitere Person € 15,90

Variante III

Geschmorte Entenkeulen „satt“
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

€ 16,50 je Person - ab 10 Personen

Erweitern Sie die rustikalen & deftigen Mahlzeiten mit unserem
selbstgebrautem Hartinger Meisterbräu

Bierpauschale 1

Für die Dauer von 2 Stunden servieren wir unser Hartinger Meisterbräu,
soweit Sie mögen!

€ 12,50 je Person

Bierpauschale 2

Je Person servieren wir eine 2l Kanne von unserem Hartinger Meisterbräu.

€ 9,99 je 2l Kanne

**Unsere „satt-Angebote“ sind ausschließlich im Ratskeller Gewölbe
buchbar.**



Nordisches Buffet

mind. 35 Personen

Suppe – servieren wir zu Beginn am Tisch

Friesische Kartoffelsuppe mit Porree und Röstbrot

Kalte Gerichte

Matjestatar mit Kapern, rosa Pfeffer und Zwiebeln

Cocktail von Nordsee-Granat

Variationen aus der Räucherammer

Matjesröllchen „Lord Nelson“ mit Apfelring und Preiselbeermeerrettich

Hausgebeiztes von Lachs und Heilbutt

Speckkartoffelsalat

Bunte Salatvielfalt

Allerlei Soßen und Dips

Deftige Brotauswahl

Warme Gerichte

Rotbarschfilet direkt aus der Pfanne mit Krabbensauce

Deichlammkeule mit Machandelsauce

Junges Gemüse vom Tagesmarkt, Bratkartoffeln

Dessert

Friesische Teecrème

Ofenfrischer Schmandkuchen

Rumfrüchte mit Vanillecrème

€ 52,00 pro Person

außer Haus-Konditionen: € 44,20 pro Person



Italienisches Büffet

mind. 35 Erwachsene

Antipastiauswahl

- Vitello tonnato: rosa gebratenes Kalbsfleisch auf Thunfischsoße
- Carpaccio vom Rind mit geriebenem Parmesan
- Parmaschinken mit Melone
- Frischkäseterrine mit Pestosalat
- Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
- Gegrillte Auberginen, Paprika und Zucchini
- Marinierte Champignons
- Vanillemöhren mit Sesam
- Mailänder Salami
- Crostini mit Olivencreme
- Crostini mit Tomatensalsa
- Zucchiniröllchen mit Thunfisch
- Coppa di Parma
- Getrocknete Tomaten & Oliven
- Mariniertes Schafskäse
- Bresaola – getrockneter Rinderschinken

Italienische Brotauswahl, Butter und Olivenöl

Hauptgerichte

Spaghetti aglio e olio e peperoncino

Penne all' Arrabbiata

Fische & Meeresfrüchte in Olivenöl und Kräutern gebraten

Piccata Milanese – Putensteaks in Parmesan Eihülle oder Saltimbocca vom Schweinefilet

Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln

Dessert

Pana Cotta mit Himbeersoße, Tiramisu

Frischer Fruchtsalat & Zuppa inglese (Vanille-Sahnecreme mit Cantuccini)

€ 38,50 pro Person

außer Haus-Konditionen: € 32,80 pro Person

Wenn Sie sich für das Piccata und das Saltimbocca entscheiden,
erhöht sich der Buffetpreis um € 2,20.



Bier-Büffet

mind. 30 Erwachsene

Suppe – servieren wir zu Beginn am Tisch

Roggenbiersuppe mit gebackenem Rucola und Parmesan

Kalte Gerichte

Bierhaxen-Sülze mit hausgemachter Remouladensoße

Spanferkelbackschinken mit eingelegtem Essiggemüse

Zwiebelfleisch in Altbier-Kräutersud

Brathering & Matjessalat

Bierboulette auf hausgemachtem Kartoffelsalat

Käsewürfel & Harzer

Kleine Salatauswahl mit zweierlei Dressings

Treberbrot, Laugengebäck mit Malzbutter

Warme Gerichte

Römische Bierpoularde auf Schmorgemüse mit Datteln

Geschmortes Bierochsenfleisch mit Perlzwiebeln und Pilzen

marktfrische Gemüseauswahl, Kartoffeltaler und geschmorte Kartoffeln

Dessert

Grießflammerie mit gewürzten Beeren

Orangenterrine mit Bierkaramell

Treberkuchen mit Malzbier-Mohnmousse

€ 35,00 pro Person

außer Haus-Konditionen: € 29,90



Schlemmerbüffet

mind. 30 Erwachsene

Suppe – servieren wir zu Beginn am Tisch

Schaumburger Festtagssuppe

Kalte Gerichte

marinierter Spanferkelrücken in Zwiebelmarinade

Tranchen von der Hähnchenbrust mit frischen Früchten

bunt garnierte Medaillons vom Schweinefilet

rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensoße

Auswahl von rohem Schinken & Salami

Ganzer pochierter Fjordlachs mit Senf Dill Soße

Filet von Lachs, Makrele und Forelle aus dem Buchenrauch, Meerrettichcrème

buntes Salatbuffet mit allerlei Grünzeug und zweierlei Dressings

Blauschimmelkäse, Brie und Gouda mit Trauben

Traditionelle Brotauswahl und Butter

Warme Gerichte

Gegrilltes Seehechtfilet auf Kräuter-Gemüse-Nudeln

Putengeschnetzeltes mit Champignons und Braunbiersoße

Schweinemedallions im Speckmantel auf Sherrysoße

Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin & Butterreis

Dessert

Jahreszeitliche Dessertvariation

€ 37,00 pro Person

außer Haus-Konditionen: € 31,50 pro Person



Asiatische Buffet

mind. 35 Erwachsene

Suppe – servieren wir zu Beginn am Tisch

Tom Yum-Suppe mit Geflügelstreifen, Gemüse und Pilzen

Kalte Vorspeisen:

Wakame-Salat mit gebratenen Fischfilets

Currynudeln mit Sesam und gegrillten Garnelen

Wan Tan von der Ente auf Lauchsalat

Tatar vom Gelbflossen-Bonito

Kartoffel-Wasabi-Terrine mit gebrannten Erdnüssen

Warme Speisen:

Gegrilltes Seehechtfilet auf Linsencurry mit Blumenkohl, Chili & Kardamom

Schweinefilet aus dem Tandoori-Sud, mit gebratenen Shiitake-Pilzen

Bratnudeln mit Aubergine in Bejing Sauce

Basmatireis und gebratene Urkartoffel, Gemüsepfanne

Dessert:

Klebreis mit Mango und Krokant

Zitronengrascrème mit Limone

Schokoladen-Chilimousse

€ 45,00 pro Person

außer Haus-Konditionen: € 38,30 pro Person



Grillbuffet

mind. 35 Personen

Kalte Vorspeisen:

Bruschetta von der Olivetti-Tomate mit frischem Basilikum

Coppa di Parma mit Melone

Lasagne frappé von Zucchini, Ziegenkäse mit Pesto

Linsen-Arrabiatta mit gegrillter Jakobsmuschel

Vitello tonnato im Happy Spoon

Großes Salatbuffet, verschiedene rohe und marinierte Salate mit verschiedenen Dressings

Ofenfrischer Brotkorb mit verschiedenen Broten und Brötchen, Landbutter

Warme Speisen – Feuer & Flamme:

Schweinerückensteaks in Biermarinade

Karamellisierter Grillspeck mit Five Spice-Gewürz

Lamm - Hacksteaks mit Zitronengras und Knoblauch mariniert

Putenspieß mit Ananas

Lachssteaks in Zitronen-Koreanderbutter

Vegetarisches Grillgemüse mit mediterranen Kräutern und nativem Olivenöl

gratinierte Ofenkartoffeln mit Kreuzkümmel, Meersalz und Käse

Dessert:

Panna Cotta mit frischen Himbeeren

Limoncello-Joghurtcreme

€ 42,00 pro Person

außer Haus-Konditionen: € 35,70 pro Person



Buffet savoir vivre

mind. 35 Erwachsene

Suppe – servieren wir zu Beginn am Tisch

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Kalte Gerichte ~ Vorspeise Französischer Landgarten

Marinierter Spargelsalat in Bärlauchpesto

Marinierte Artischockenböden mit Limette und Chicoree

Saltimbocca von gegrillter Honigmelone,

Ziegenkäse mit Fenchelhonig

Broschetta mit Hüttenkäse und frischem Kerbel

Sieben-Kräuterterrine aus der Provence mit Frischkäse und mariniertem Paprika

Rohkostsalate und Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Ofenfrischer Brot und Brötchenkorb mit gesalzener Butter

Warme Gerichte

„Coq au vin“ in Rotweinsauce mit Rosmarinkartoffeln

Gegrilltes Seehechtfilet auf Zucchini-Tomatengemüse

Friskäseravioli mit Pilzen in Rahm

Süßkartoffelgratin mit Kräutersauce

Junges Gemüse in Kräuterrahm

Dessert

Variation von Schokolade mit Mousse, Pudding und Parfait

Französische Käse mit Früchtebrot & Feigensenf, frisches Obst

€ 42,00 pro Person

außer Haus-Konditionen: € 35,70



mediterranes kalt warmes Büffet

mind. 40 Erwachsene

Kalte Vorspeisen

Antipasti mit Austernpilzen, Paprika, Zucchini, Auberginen, Oliven,
Parmaschinken, Coppa di Parma und Mailänder Salami
Pochierte Lachswürfel an Pommery Senf-Mousse
Wildkräutersalat mit zweierlei Dressings
Brotauswahl mit gesalzener Butter

Warme Vorspeisen

Wachtelbrust auf Linsensalat
Jacobsmuschel auf Tomaten-Zuckerschotengemüse
Kaninchenspieß auf Kräutersaitlingen
Tintenfischtuben mit einer Paprika-Miesmuschelfüllung

Warme Gerichte

Saltimbocca - Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken umwickelt
Lammchops Strindberg auf Ratatouillegemüse
Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Rucola,
Olivenöl und Parmesan
Frisches, sautiertes, junges Gemüse mit mediterranen Kräutern
Tiefensalzkartoffeln

Dessert

Eisbombe a la Traumschiff
Tiramisu & Pana Cotta mit Himbeermark

€ 65,50 pro Person



Kleinigkeiten für den Stehempfang!

Canapées

Preis pro Stück

belegt mit Roastbeef, Lachs, Heilbutt, Rohmilchkäse, Serranoschinken, Mailänder Salami etc.

€ 3,50

belegt mit Käse, Wurst und Schinken

€ 2,80

Fingerfood kalt

Preis pro Stück/Portion

Marinierte Artischockenböden mit Lachstatar

€ 4,00

Gefüllte Champignonköpfe mit Ziegenfrischkäse

€ 3,00

Gefüllte Oliven mit Pesto

€ 4,00

Parmaschinken auf Melone

€ 3,70

Satee-Spießchen von Shrimps im Sesammantel

€ 4,50

Gemüsesticks mit Dipsoße

€ 2,50

Parmesan mit Serranoschinken

€ 4,00

Frische Feige mit Gorgonzola

€ 3,70

Entenbrusttranchen mit Orangenfilets

€ 3,70

Fingerfood warm

Preis pro Portion

Zwei Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut

€ 4,50

Backschinken-Würfel mit Kartoffelsalat

€ 3,70

Zanderfilet an Limettensoße auf Blattspinat, dazu

kleine Bratkartoffeln

€ 5,00

Gemüse-Soufflé

€ 4,00

etwas Süßes!

Preis pro Portion

Rote Grütze mit Vanillemousse

€ 3,50

Mousse au chocolat

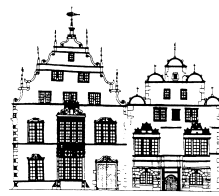
€ 3,50

Fruchtcocktail

€ 3,00

Mindestbestellmenge je Sorte 10 Stück/Portionen

Ringhotel „Der Waldkater“ Waldkaterallee 27, 31737 Rinteln; T 05751/17980 F 05751/179883; info@waldkater.com; www.waldkater.com
riha WeserGold Getränke GmbH & Co. KG; Registergericht Stadthagen HRA 1817, StNr. 44/201/007 01 Finanzamt Stadthagen
Bankverbindung: Sparkasse Schaumburg (BLZ 255 514 80) Konto-Nr. 516 363 009; DE 812 555 1480 0516 363 009 / NOLADE 21SHG
persönlich haftende Gesellschafterin riha Richard Hartinger Getränke GmbH Rinteln; Registergericht Stadthagen HRB 2119
Geschäftsführer Richard Hartinger



Historischer
Ratskeller
im Herzen der Altstadt von 1598

Konditionen für „außer Haus“ Veranstaltungen

Sie möchten gerne zu Hause feiern? Dann sind Sie bei uns genau an der richtigen Adresse!! Wir kochen für Sie in Ihrer Küche und bringen – wenn Sie es wünschen – das gesamte Equipment mit. Sie benötigen lediglich das Essen und Geschirr? Auch das machen wir für Sie möglich!

Equipment für ein kalt warmes Buffet

Sämtliches Porzellan, Besteck und Vorleger **je Person € 5,00**

Zusätzliches Equipment

Gläser für Wein, Wasser, Sekt oder Longdrinks **je Glas € 0,40**
Tischdecken **je Tischdecke € 4,00**

Tische & Stühle

Je Tisch 1,70m x 0,75 **€ 4,50** ohne Tischwäsche, Bedarf: 1 Tischdecke
Je Tisch rund Ø 1,50m **€ 6,50** ohne Tischwäsche, Bedarf: 2 Tischdecken
Je Stuhl **€ 4,00**
Bierzeltgarnitur **€ 8,50** - 1Tisch & 2 Bänke

Anlieferung / Abholung

Wenn wir bei Ihnen (Stadtgebiet & Ortsteile Rinteln) die Speisen anliefern und am kommenden Tag wieder abholen, dann berechnen wir eine Pauschale von € 80,00 – in der Regel kommen wir mit 2 Mitarbeitern. Dies ist selbstverständlich vom Umfang Ihrer Veranstaltung abhängig.

Gerne bieten wir Ihnen auch die erforderlichen Mitarbeiter für Ihr Event an:

Servicearbeiter / Koch **je Stunde und Mitarbeiter € 35,00**
Serviceleiter / Oberkellner **je Stunde und Mitarbeiter € 45,00**
Küchenschef **je Stunde und Mitarbeiter € 60,00**

Jeweils gerechnet ab Hotel bzw. Rückankunft im Hotel „Der Waldkater“ in Rinteln.

Fahrzeugpauschale

Im Stadtgebiet und in den Ortsteilen von Rinteln werden hauseigene Fahrzeuge nicht berechnet. Liefern wir über die Stadtgrenzen von Rinteln hinaus, so berechnen wir je zusätzlichen Kilometer € 0,50.

Ringhotel „Der Waldkater“ Waldkaterallee 27, 31737 Rinteln; T 05751/17980 F 05751/179883; info@waldkater.com; www.waldkater.com
riha WeserGold Getränke GmbH & Co. KG; Registergericht Stadthagen HRA 1817, StNr. 44/201/007 01 Finanzamt Stadthagen
Bankverbindung: Sparkasse Schaumburg (BLZ 255 514 80) Konto-Nr. 516 363 009; DE 812 555 1480 0516 363 009 / NOLADE 21SHG
persönlich haftende Gesellschafterin riha Richard Hartinger Getränke GmbH Rinteln; Registergericht Stadthagen HRB 2119
Geschäftsführer Richard Hartinger



Sie möchten unser Hartinger Meisterbräu auf Ihrem Event ausschenken?

Die folgenden Fassgrößen bieten wir Ihnen an:

Hartinger Hell, je 30l Fass € 78,00 zzgl. Fasspfand € 25,00
Hartinger Dunkel, je 50l Fass € 130,00 zzgl. Fasspfand € 25,00
Saisonale Bierspezialitäten auf Anfrage.



Gerne überlassen wir Ihnen die Fässer auf Kommission. Das heißt, dass alle Fässer die mit dem Originalverschluss verschlossen sind und wieder zurückkommen, nicht berechnet werden. Gläser stellen wir Ihnen gerne kostenfrei zur Verfügung – in Stiegen zu 35 Stück.

Sie können bei uns auch eine Zapfanlage bekommen. Hierfür berechnen wir eine Handlings- bzw. Reinigungsgebühr von € 10,00. Kohlensäure liefern wir in ausreichender Menge mit.

Sie möchten unseren Bierwagen „Boje“ für Ihr Event ausleihen?

Die Gebühr für den kleinen Bierwagen, inkl. Einweisung in den Auf- und Abbau, Funktionserklärung Zapfanlage, Bierleitungsreinigung beträgt **€ 120,00**. Grundsätzlich erfolgt die Übergabe bei uns im Waldkater. Sollten Sie eine Anlieferung und Abholung wünschen, so berechnen wir je angefangene Stunde und Mitarbeiter € 45,00.

Auf der Boje steht Kohlensäure ist in ausreichender Menge zur Verfügung. Gläser & Spülboy stellen wir Ihnen ebenfalls auf dem Bierwagen bereit.

Der Bierwagen muss sauber und geputzt wieder zurückgegeben werden. Einen entsprechenden Mehraufwand unsererseits müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.

ACHTUNG!

Für kaputte und/oder verloren gegangene Biergläser berechnen wir € 2,50 je Glas. Wenn Sie von uns Kohlensäure (Co²) beziehen, erhalten Sie diese immer in ausreichender Menge. Erhöhter Verbrauch von Kohlensäure müssen wir Ihnen mit € 35,00 je 6kg Flasche berechnen.

Bitte beachten Sie, dass unser Hartinger Meisterbräu gekühlt gelagert werden muss - idealerweise zwischen 6 und 8°C.

Unseren Kühlanhänger können Sie gegen eine Gebühr von € 60,00 (3 Tage) ausleihen.

Unser Hartinger Meisterbräu Hell und Dunkel bekommen Sie auch in den folgenden Einheiten:

- 2l Nostalgiekanne zum Preis von € 8,80 zzgl. Pfand (€ 12,00)
- 5l Partyfass zum Preis von € 18,50 – Pfandfrei!!

Ringhotel „Der Waldkater“ Waldkaterallee 27, 31737 Rinteln; T 05751/17980 F 05751/179883; info@waldkater.com; www.waldkater.com
riha WeserGold Getränke GmbH & Co. KG; Registergericht Stadthagen HRA 1817, StNr. 44/201/007 01 Finanzamt Stadthagen
Bankverbindung: Sparkasse Schaumburg (BLZ 255 514 80) Konto-Nr. 516 363 009; DE 812 555 1480 0516 363 009 / NOLADE 21SHG
persönlich haftende Gesellschafterin riha Richard Hartinger Getränke GmbH Rinteln; Registergericht Stadthagen HRB 2119
Geschäftsführer Richard Hartinger



Sie möchten gerne ein Angebot inklusive der Getränke buchen? Entscheiden Sie sich für eines unserer Menüs oder Buffets und erweitern dies um:

all inklusive Getränkepauschale

über den gesamten Zeitraum Ihrer Veranstaltung

Beginn um ca. 18/19 Uhr

Mindestteilnehmerzahl 35 Personen

- Carte Blanche trocken & Apfelsecco (beides Sekthaus Duprés) zur Begrüßung und im Laufe des weiteren Abends
- Die Getränke zum und nach dem Essen wie folgt; Rot- und Weißwein (Hausweine), Hartinger Meisterbräu, Mineralwasser, Limonaden und Säfte soviel wie verzehrt wird
- Filterkaffee während der Veranstaltung
- Digestif nach dem Essen aus der nachfolgenden Auswahl: Ramazotti, Fürst Bismarck, Obstler, Bailey´s, Wacholder so viel wie verzehrt wird

Je Person berechnen wir Ihnen € 42,50

Sie möchten die Getränkepauschale erweitern??

Mixspirituosen

- Osborne, Rum und/oder Wodka für Longdrinks

Je Person berechnen wir einen Aufpreis von € 6,50

Cocktails

- Sex on the beach & Caipirinha

Je Person berechnen wir einen Aufpreis von € 8,50

Das ist nicht das Richtige? Dann entscheiden Sie sich für unsere

Faßbierpreise

Wir rechnen das Hartinger Meisterbräu Hell / Dunkel fassweise wie folgt ab:

- 50l Fass: € 360,00 je angestochenes Fass (regulär € 440,00)
- 30l Fass: € 216,00 je angestochenes Fass (regulär € 264,00)

Alle weiteren Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.