WALDMANNSBURG
entdecken · feiern · geniessen

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

WALDMANNSBURG
entdecken · feiern · geniessen

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, Dessertbüffet 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 eindrücklichen 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
Crostini mit Tomatentapenade	Fr. 2.50
Lachscrêpes mit Meerrettich	Fr. 4.50
Canapé mit Rindstatar oder Avocado	Fr. 4.50
Tomaten-Mozzarella-Sticks	Fr. 4.00
Melonen-Rohschinken-Stick	Fr. 4.00
Gebratener Tuna, Currymantel	Fr. 5.00
Gemüse Dips mit Cocktailsauce	Fr. 2.50

Warme Häppchen

Dörrpflaume im Speckmantel	Fr. 4.00
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
Mango-Shot	Fr. 4.00
Mini Panna Cotta	Fr. 5.00
Schokoladenmousse im Glas	Fr. 5.00
Gebrannte Crème	Fr. 5.00
Früchte-Spiessli	Fr. 4.00

WALDMANNSBURG
entdecken · feiern · geniessen

Unsere festlichen Menüvorschläge

Menü «Traditionell» Fr. 87.00

Avocado- und Lachs-Türmchen
mit Gurken-Carpaccio Fr. 19.00
***
Rindsfilet am Stück gebraten
mit Sauce Béarnaise
dazu Kartoffelgratin und Gemüse Fr. 56.00
***
Schokoladenmousse im Glas
mit Früchten garniert Fr. 12.00

Menü “del Sud” Fr. 83.00

Antipasto misto
mit Focaccia Fr. 22.00
***
Arrosto di Vitello
(Kalbsschulterspitz) schonend gegart
mit Mascarpone-Polenta und Gemüse Fr. 49.00
***
Panna Cotta mit Himbeersauce
und saisonalen Früchten Fr. 12.00

Menü «Fruitastic» Fr. 86.00

Salatbouquet
mit Mango-Granatapfel-Türmchen Fr. 14.00
***
Kalbsfilet am Stück gebraten
mit Limonensauce
dazu Safran-Risotto und Gemüse Fr. 58.00
***
Triologie von der Himbeere
(Mousse, Sorbet, Muffin) Fr. 14.00

Menü «Wedding» Fr. 87.00

Avocado- und Lachs-Türmchen
mit Gurken-Carpaccio Fr. 19.00
***
Kalbshohrücken im Speck-Morchelmantel
Marsalasauce, Nudeln & Gemüse Fr. 52.00
***
Kleiner Dessertteller
(fruchtig, gebacken, cremig, gefroren) Fr. 16.00

WALDMANNSBURG
entdecken · feiern · geniessen

Unsere Hochzeitsmenüs

Menü «Dream» Fr. 99.00

Avocado-Gurkensalat mit Wasabi und Sesam,
serviert mit Kräutersalat und Federkohl-Chips Fr. 15.00
***
Kleine Karotten-Ingwer-Suppe Fr. 10.00
***
Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Pommes Frites & Gemüse Fr. 49.00
***
Dessertbuffet «Dübelstein» Fr. 25.00
(Siehe separater Beschrieb)

Menü «Spring» Fr. 94.00

Frühlingshafter Blattsalat
mit grünen Spargelspitzen Fr. 13.00
***
Kleine Zitronengras-Ingwer-Kraftbrühe
mit Gemüseperlen Fr. 10.00
***
Schweizer Kalbssteak mit Morchelsauce
dazu Nudeln und Gemüse Fr. 58.00
***
Frische Dübendorfer Erdbeeren
mit Sauerrahm Glacé Fr. 13.00

Menü «Amore» Fr. 95.00

Pfirsich Caprese
mit Mozzarella und frischem Pfirsich Fr. 14.00
***
Kleine Tomatencremesuppe mit Basilikumschaum Fr. 10.00
***
Rindsfilet Wellington mit Trüffeljus
Kroketten & Gemüse Fr. 58.00
***
Sorbet-Duo (Ananas-Basilikum und Mango-Passionsfrucht)
serviert mit Ananas-Salat Fr. 13.00

WALDMANNSBURG
entdecken · feiern · geniessen

Menü «Gourmet»

Fr. 100.00 (ohne Hochzeitstorte)

Tatar Trio mit getoastetem Wurzelbrot
(Lachs, Avocado und Rind) Fr. 24.00
***
Kleine Hochzeitssuppe
Weinsuppe mit Kerbelschaum Fr. 10.00
***
LES DEUX FILETS
Australisches Rindsfilet-Mignon
mit Sauce Béarnaise, Kroketten & Gemüse
und
Schweizer Kalbsfilet-Medaillon
mit Morchelsauce, Taglierini & Gemüse Fr. 66.00
***
Hochzeitstorte
(ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen)

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. 14.00
Pfirsich Caprese *(Jul. – Sep.)* mit Mozzarella und frischer Pfirsich	Fr. 14.00
Salatbouquet mit Mango-Granatapfel-Türmchen	Fr. 14.00
Farbiger Tomatensalat mit Burrata, Basilikum & Pesto	Fr. 16.00

Suppen

Kürbissuppe mit Croûtons (Herbst)	Fr. 12.00
Karotten-Ingwer-Suppe mit Rahmhaube	Fr. 12.00
Zitronengras-Curry Suppe	Fr. 12.00

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Kapernäpfel	Fr. 19.00
Kurzgebratener Tuna mit Glasnudelsalat	Fr. 19.00
Carpaccio di Manzo mit Parmesan, Ruccola, Fleur de Sel und Olivenöl	Fr. 18.00

Hauptspeisen

Rahmschnitzel (2 stk. à 80gr) mit Nudeln und Gemüse	Fr. 45.00
Kalbsrücken am Stück, Calvados-Rahmsauce, Kräutertagliatelle und Gemüse	Fr. 57.00
BBQ-Rinderbrust, schonend gegart, smoked Paprika mit Mais & Country Fries	Fr. 45.00
Schweinsfilet im Speck – Kräutermantel, körnige Senfsauce, Spätzli & Gemüse	Fr. 45.00
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

Fisch

Zander an Beurre Blanc auf Champagner Sauerkraut mit Salzkartoffeln	Fr. 48.00
Swiss Alpine Lachstranche auf Spinat mit Pilawreis und Limonensauce	Fr. 49.00

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. 12.00
Soufflé Glace Grand Marnier mit Früchten	Fr. 13.00
Karibikdessert mit Passionsfrucht, Mangosorbet und Kokos-Shot	Fr. 14.00
Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé und Früchten	Fr. 13.00

Dessertbüffet

3 Desserts nach Wahl,
Muffins, 2 Sorbets, 2 Glacés und
Früchteplatte p.P. Fr. 25.00

optional
mit einer Käseauswahl
4 Sorten, Birnenbrot, Nüssen
und Kümmel zusätzlich p.P. Fr. 07.00

Hochzeits-Torte

Wussten Sie schon?
Alle unsere Torten werden komplett im Hause kreiert, gebacken und dekoriert.
Celiné Kern, unsere hauseigene Patissière, berät sie gerne im Vorfeld persönlich und geht wo immer möglich auf alle Ihre individuellen Wünsche ein.

Lassen Sie sich in unserem separaten «Hochzeitstorten-Dossier» inspirieren und kontaktieren Sie uns bei irgendwelchen Fragen.

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 Dessertbüffet von uns mit Ihrer extern gelieferten Hochzeitstorte fällt der Gedeck-Aufpreis weg.

WALDMANNSBURG
entdecken · feiern · geniessen

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), Silbrigen 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.

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

Längere Benützungszeiten 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 Dübelstein aus Feuerpolizeilichen- und Tierschutzgründen nicht erlaubt. Im Gebäude ist das Abbrennen von Wunderkerzen untersagt.

Annullationsbedingungen

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.

WALDMANNSBURG
entdecken · feiern · geniessen

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