



## Ihre Feier...

Es soll ein einzigartiges Fest werden – für Sie und Ihre Gäste unvergesslich!

Sie möchten ausgelassen und entspannt feiern – in stilvoller  
und persönlicher Atmosphäre!

Die Planung soll reibungslos und unkompliziert sein – Sie suchen einen Profi,  
der Ihnen wichtige Tipps gibt und Arbeit schon in der Planung abnimmt!

Dann heißen wir Sie herzlich Willkommen im Waldhotel Bad Sulzburg!

Schön, dass Sie sich für uns als Ausrichtungsort für Ihr Fest interessieren!  
Wir freuen uns, wenn Sie diesen großen Tag bei uns verbringen und wir Ihnen  
mit unserer Erfahrung und unseren Fachkenntnissen zur Seite stehen können.

In Händen halten Sie eine Mappe mit einigen ersten Informationen über die  
Möglichkeiten, wie Sie Ihre Feier bei uns gestalten können.

Natürlich gibt es noch viele weitere Details, die wir gerne  
persönlich mit Ihnen besprechen – rufen Sie uns an und vereinbaren Sie einen Termin.

Sie werden sehen: schon der Weg zu uns auf der kleinen Straße durch den Wald  
wird Sie in romantische Stimmung versetzen...

Herzlichst,

Ihr Waldhotel-Team



## Unsere Räumlichkeiten

Der Bankettsaal mit Parkettboden bietet je nach Größe der gewünschten Tanzfläche für bis zu 65 Personen Platz zum Feiern. Ohne Tanzfläche können bis zu 80 Personen platziert werden. Der Bankettsaal kann durch eine Empore (Hintere Badstube) erweitert werden und bietet dann Platz für bis zu 120 Personen.

Für eine kleinere Gesellschaft bis 40 Personen können Sie die gemütliche Atmosphäre der Hinteren Badstube wählen.

Der Wintergarten bietet sich als Salon für den Aperitif bei schlechter Witterung genauso an wie als gemütlicher Kaffeepavillion, in dem Sie Ihre Hochzeitstorte anschneiden.

Für Empfänge: Genießen Sie ein kühles Glas Winzersekt unter weißen Landhausschirmen im Bankettgarten oder lassen Sie sich und Ihre Gäste von heißem Punsch am prasselnden Feuer in der Kaminlounge verwöhnen.

## Unsere Menüs

Eine Auswahl verschiedener Menüs finden Sie auf den nächsten Seiten. Bitte sehen Sie diese Speisenfolgen jedoch nur als Vorschläge an und suchen Sie sich für Ihr ganz persönliches Hochzeitsmenü aus allen das Beste aus oder kreieren Sie mit uns ein völlig neues Menü nach Ihren Vorstellungen. Dazu empfehlen wir Ihnen heimische Tropfen oder große Gewächse aus der ganzen Welt.

## Die Musik

Wir organisieren alles für Sie: von der klassischen Pianistin über das Jazztrio und dem Alleinunterhalter bis zum Disc-Jockey!

## Die Dekoration

Egal, ob Sie klassische Blumenarrangements oder moderne florale „Installationen“ bevorzugen – wir finden zusammen mit verschiedenen Floristen den richtigen Tischschmuck für Ihr Fest.

## Zum Nachmittagskaffee

Thermoskanne Kaffee (8 Tassen)	€	18,50
Kännchen Tee	€	4,60
Espresso	€	2,60
Doppelter Espresso	€	4,10
Cappuccino	€	2,80
Glas Tee	€	2,50
Milchkaffee, Latte Macchiato	€	3,10

Käsekuchen	€	27,00
Apfelkuchen	€	27,00
Erdbeerkuchen (saisonal)	€	27,00
Himbeerkuchen (saisonal)	€	27,00
Schwarzwälder Kirschtorte	€	37,00
St. Cyriak Torte	€	37,00

(Kuchen je 10 Stücke, Torte je 14 Stücke)

Bei mitgebrachten Kuchen berechnen wir einen Gedeckpreis von €2,70 pro Person  
(Wir übernehmen keine Haftung für mitgebrachte Speisen)

## Zum Empfang

Winzersekt aus Baden	0,75 l	€ 29,00
Fruchtcocktail (alkoholfrei)	0,2 l	€ 3,90
Campari Orange	0,04 l	€ 6,50
Martini (bianco, rosso, dry)	0,05 l	€ 5,50
Sherry medium	0,05 l	€ 4,50

Gemügesticks mit 2 Dipps	€ 1,20 pro Stück
Mini-Frühlingsröllchen vegetarisch	€ 1,20 pro Stück
Garnelen im Knusperteig	€ 2,15 pro Stück
Herzhafter Gugelhupf (Speck oder Walnüsse)	€ 1,60 pro Stück
Canapées verschieden belegt	€ 2,75 pro Stück
Grissini mit Serranoschinken	€ 1,75 pro Stück
Mozzarella-Tomaten-Sticks	€ 1,20 pro Stück

## Die alkoholfreien Getränke

Mineralwasser	0,25 l	€ 2,30
Mineralwasser still	0,5 l	€ 3,20
Mineralwasser	0,75 l	€ 4,60
Coca Cola, Spezi <sup>1 5</sup>	0,2 l	€ 2,30
Coca Cola, Spezi <sup>1 5</sup>	0,4 l	€ 3,90
Coca Cola Light <sup>1 3 5</sup>	0,33 l	€ 3,40
Fanta <sup>1 4</sup>	0,2 l	€ 2,30
Fanta <sup>1 4</sup>	0,4 l	€ 3,90
Apfelsaft	0,2 l	€ 2,60
Apfelsaft	0,4 l	€ 4,20
Apfelsaftschorle	0,2 l	€ 2,30
Apfelsaftschorle	0,4 l	€ 3,90
Bitter Lemon <sup>6</sup>	0,2 l	€ 2,90
Tonic Water <sup>6</sup>	0,2 l	€ 2,90
Ginger Ale	0,2 l	€ 2,90
Orangensaft	0,2 l	€ 2,60
Orangensaft frisch	0,2 l	€ 4,50
Traubensaft	0,2 l	€ 2,60
Johannisbeersaft	0,2 l	€ 2,60

1) mit Farbstoff  
3) mit Süßungsmittel  
5) Coffeinhaltig

2) mit Konservierungsstoff  
4) mit Antioxidationsmittel  
6) Chininhaltig

## Die Digestifs

### Weingut Josef Walz:

Weinhefe € 2,70

### Weingut Andreas Neymeyer:

Marc vom Spätburgunder,  
im Eichenfaß gereift € 4,90

### Weingut Gretzmeier:

Dorns-Pflümli-Brand € 4,40

Zibärtele € 6,20

### Alte Hausbrennerei Alfred Schladerer:

Chriesiwässerle  
(extra altes, fassgelagertes Kirschwasser) € 6,10

Schwarzwälder Kirschwasser € 4,60

Himbeergeist € 4,20

### Böttchehof von Erich Küchlin:

Sauerkirschwasser € 5,90

Williams Christ Birne € 5,90

Williams Edelgold im Eichenfaß gereift € 5,90

### Grappa

La Grappa Di Barolo Sibona € 5,50

### Cognac

Remy Martin Grand Crù € 7,90

### Armagnac

Fine Armagnac Albagnan € 7,80

### Calvados

Calvados Dauphin, Pays d' Auge € 5,30

### Aquavit

Malteser Kreuz € 3,70



Jahrgänge unter Vorbehalt

Gutedel

2007	Laufener Gutedel Kabinett, trocken Weingut Schlumberger, Laufen	€ 20,--
2007	Müllheimer Reggenhag Gutedel, Qualitätswein, trocken Weingut Hermann Dörflinger, Müllheim	€ 21,--
2007	Laufener Altenberg Chasslie, Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Laufen	€ 22,--

Weißer Burgunder

2007	Weisser Burgunder, Kabinett, trocken Weingut Josef Walz, Heitersheim	€ 20,--
2007	Laufener Weißer Burgunder Kabinett, trocken Weingut H. Schlumberger, Laufen	€ 22,--
2007	Mauchener Sonnenstück Weißer Burgunder, Kabinett, trocken Weingut Lämmelin - Schindler, Mauchen	€ 23,--
2006	Weißer Burgunder, Spätlese, trocken Weingut H. Schlumberger, Laufen	€ 29,--
2006	Vitus, Weißer Burgunder Qualitätswein, trocken, Barrique Weinhaus Heger, Ihringen	€ 29,--



### Grauer Burgunder

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 2007 | Grauer Burgunder,<br>Qualitätswein, trocken<br>Weingut Josef Walz, Heitersheim   | € 20,-- |
| 2007 | Heitersheimer Sonnhohle<br>Zähringer Classic<br>Grauer Burgunder, Qualitätswein, trocken<br>Weingut Zähringer, Heitersheim | € 21,-- |
| 2007 | Malterdinger Bienenberg<br>Grauer Burgunder, Qualitätswein, trocken<br>Weingut Huber, Malterdingen                         | € 28,-- |

### Chardonnay

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 2007 | Mauchener Sonnenstück<br>Chardonnay, Kabinett, trocken<br>Weingut Lämmelin - Schindler, Mauchen | € 23,-- |
| 2007 | Maltesergarten Eco-vin<br>Chardonnay, Qualitätswein, trocken,<br>Weingut Zähringer, Heitersheim | € 27,-- |

### Riesling

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 2007 | „Oktav“ Riesling<br>Kabinett, trocken<br>Weinhaus Heger, Ihringen                           | € 27,-- |
| 2007 | Durbacher Plaelrain<br>Klingelberger Riesling, Spätlese, trocken<br>Weingut Laible, Durbach | € 30,-- |

## Rotwein aus Baden

2005	Malterdinger Bienenberg Spätburgunder, Qualitätswein, trocken Weinhaus Huber, Malterdingen	€ 28,--
2007	Müllheimer Reggenhag Spätburgunder, trocken Weingut Hermann Dörflinger, Müllheim	€ 30,--
2007	Spätburgunder Rotwein Spätlese, trocken Weingut Josef Walz, Heitersheim	€ 30,--
2002	Merdinger Bühl Spätburgunder, Qualitätswein, trocken, Barrique Weingut Gretzmeier, Merdingen	€ 39,--
2005	Zähringer Löwe „SZ“ Cabernet Sauvignon & Merlot Qualitätswein, Trocken, Barrique Weingut Zähringer, Heitersheim	€ 40,--
2005	Achkarrer Schlossberg Spätburgunder *** Qualitätswein, trocken, Barrique Weingut Dr. Heger, Ihringen	€ 63,--
2005	Blauer Spätburgunder Qualitätswein, trocken, Barrique Weingut Johner, Bischoffingen	€ 39,--
2004	Blauer Spätburgunder „S J“ (Selektion Johner) Qualitätswein, trocken, Barrique Weingut Johner, Bischoffingen	€ 73,--