

# 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

# 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, 2 grosse Holzstühle, 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 Variante für Ihren Anlass: vom Erfrischungstrunk bis hin zum Apéro Riche ist bei uns alles möglich.

### Vorschlag Kurzapéro (ca. 30 Minuten)

#### Getränke

Prosecco dry Paladin	Fr. 55.00
Orangensaft (Liter)	Fr. 20.50
Passugger/Allegra (7,7dl)	Fr. 10.50

#### Häppchen

1x Canapé mit Lachs	à Fr. 4.50
1x Melonen-Rohschinken-Stick	à Fr. 4.00
1x Crostini mit Oliventapenade	à Fr. 2.50



### Vorschlag Grossapéro (ca. 2-4 Stunden)

#### Getränke

Prosecco dry Paladin	Fr. 55.00
Nobler Weissler (7,5dl)	Fr. 49.50
Orangensaft (Liter)	Fr. 20.50
Passugger/Allegra (7,7dl)	Fr. 10.50

#### Häppchen

Wählen Sie 10-12 verschiedene Häppchen (kalt, warm, süss) aus unserer separaten Liste aus.



### Pimp your Drink

Peppen Sie Ihren Apéro mit unserem «Pimp your Drink» Buffet auf.  
Fr. 5.00 p. Person

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
Kurzgebratener Tuna auf Wakame	Fr. 5.00
Gemüse Dips mit drei Saucen	Fr. 4.00



### Warme Häppchen

Dörrpflaume im Speckmantel	Fr. 4.00
Cipolata im Speckmantel	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



## Unsere Vorspeisen

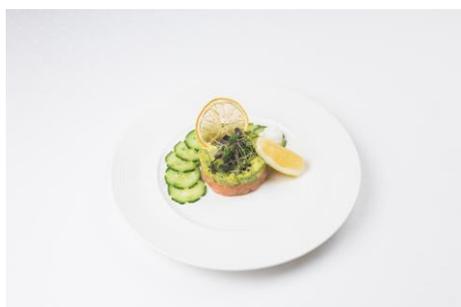


### Salate

- Salatbouquet mit Avocado (*Mai – Okt.*)  
und Cherry Tomaten Fr. 15.00
- Frühlings-Salat (*Apr.-Juni*)  
mit grünen Spargelspitzen Fr. 13.00
- Caesar's Salat (Römersalat)  
mit Parmesan, Speck und Croûtons Fr. 16.00
- Pfirsich Caprese (*Juli – Sept*)  
mit Mozzarella und frischer Pfirsich Fr. 14.00
- Salatbouquet mit Mangofächer  
und Granatapfelkernen Fr. 15.00
- Farbiger Tomatensalat (*Mai-September*)  
mit Burrata, Basilikum & Pesto Fr. 16.00

### Suppen

- Solothurner Weinsuppe  
mit Kerbelschaum Fr. 12.00
- Kürbissuppe  
mit Croûtons (Herbst) Fr. 12.00
- Tomatencremesuppe  
mit Basilikum (Sommer) Fr. 12.00
- Karotten-Ingwer-Suppe Fr. 12.00



### Vorspeisen

- Avocado- und Lachs-Türmchen  
mit Gurken-Carpaccio Fr. 19.00
- Wassermelone  
mit Fregola Sarda und Feta Fr. 15.00
- Egliknusperli mit Sauce Tatar  
und Salatbouquet Fr. 19.00
- Vitello Tonnato  
mit Kapernäpfel Fr. 19.00
- Kurzgebratener Tuna  
mit Glasnudelsalat Fr. 19.00
- Antipasto misto  
mit Focaccia Fr. 22.00



## Hauptspeisen

### Kalb

Rahmschnitzel (2 stk. à 80gr) mit Nudeln und Gemüse	Fr. 44.00
Geschmortes Kalbsragout mit Bramata-Polenta und grünem Bohnengemüse	Fr. 42.00
Kalbshohrücken im Speck-Morchelmantel MarsalasaUCE, Nudeln & Gemüse	Fr. 50.00
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Limonensauce, Safran-Risotto & Gemüse	Fr. 57.00
Medaillons vom Kalbshackbraten mit Morchelsauce, Spätzli & Gemüse	Fr. 42.00
Kalbskopfbäggli geschmort mit Kartoffelstock & Gemüse	Fr. 58.00
Schweizer Kalbssteak mit Morchelsauce, Nudeln & Gemüse	Fr. 58.00



### Rind

Rindsschmorbraten (Brasato) mit Kartoffelstock & Gemüse	Fr. 39.00
Roastbeef mit Sauce Béarnaise, Pommes Frites & Gemüse	Fr. 49.00
Rindsschulterspitz mit Bratkartoffeln und Caponata	Fr. 42.00
Rindsfilet am Stück gebraten Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin & Gemüse	Fr. 54.00
Rindsfilet Wellington mit Trüffeljus, Krokette & Gemüse	Fr. 56.00



### LES DEUX FILETS

Australisches Rindsfilet-Mignon mit Sauce Béarnaise, Krokette & Gemüse	
Schweizer Kalbsfilet-Medaillon mit Morchelsauce, Taglierini & Gemüse	Fr. 66.00

## Hauptspeisen

### Weitere Fleischgerichte

Schweinsfilet im Speck – Kräutermantel, körnige Senfsauce, Spätzli & Gemüse	Fr. 44.00
Schweinssteak mit Sauce Café de Paris, Spätzli & Gemüse	Fr. 38.00
Alpsteinpouletbrust an Eierschwämmli sauce dazu Bratkartoffeln und Gemüse	Fr. 38.00
Poulet-Stroganov mit Peperoni, Champignons, Spätzli und Gemüse	Fr. 38.00



### Vegetarische Gerichte

Rotes Thai Curry mit asiatischen Gemüsen und «planted chicken», Jasminreis	Fr. 36.00
Zucchini-Auberginen-Piccata an einer Tomatensauce mit Safranrisotto	Fr. 38.00

### Fisch

Zander an Beurre Blanc auf Champagner Sauerkraut mit Salzkartoffeln	Fr. 46.00
Swiss Alpine Lachstranche auf Spinat mit Pilawreis und Limonensauce	Fr. 46.00
Saibling auf Caponata-Gemüse mit Bratkartoffeln	Fr. 46.00

### Für die Kinder (Gerne dürfen die Kinder Ihr Essen auch erst vor Ort aussuchen)

Kindersalat oder Kinder Bouillonsuppe	Fr. 5.00
Schnipo oder Rahmschnitzeli (80gr) Pommes oder Nüdeli	Fr. 18.80
Chicken Nuggets oder Fischknusperli (6 stk.) Pommes	Fr. 18.80
Chipolata (5 stk.) Pommes	Fr. 15.80
Kinderpasta Tomatesoose	Fr. 12.80

### Kinderdessert zum selbst machen

Wenn es der Andrang zulässt dürfen die Kinder Ihre Desserts in der Küche sogar selbst machen und ausgarnieren.



## Desserts

Hausgemachter Eiskaffee mit Cherry-Brandy	Fr. 12.00
Coupe Bali Balu, Aprikosenglacé mit Apricot Brandyschaum	Fr. 13.00
Sorbet-Trio (Mango-Passion, Himbeer, Ananas-Basilikum) mit Saisonfrüchten	Fr. 13.00
Soufflé Glace Grand Marnier mit Früchten	Fr. 13.00



Apfeljalousie mit Vanille Creme und Früchten	Fr. 13.00
Karibikdessert mit Passionsfrucht, Mangosorbet und Kokos-Shot	Fr. 14.00
Sommerbeeren Teller mit Sauerrahm Glacé	Fr. 13.00
Schokoladenmousse im Glas mit Früchten garniert	Fr. 12.00
Panna Cotta mit Himbeersauce und saisonalen Früchten	Fr. 12.00
Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé und Früchten	Fr. 13.00

Kleiner Dessertteller (fruchtig, gebacken, cremig und gefroren) Fr. 16.00

## Dessertbuffet

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

von Ihrem Konditor

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.

## Dessertbuffet mit Hochzeitstorte

Kombinieren Sie ein Dessertbuffet von uns mit Ihrer Hochzeitstorte fällt der Gedeck-Aufpreis weg.

## Unsere Bankettgetränke

### Weissweine aus der Schweiz

Nobler Weisser (Riesling-Silvaner), Nadine Saxer, Neftenbach	Fr. 49
Sauvignon Blanc, Nadine Saxer	Fr. 57
Chardonnay, Weingut Baur, Berg am Irchel	Fr. 56
Edelpflücker weiss, (Rxs, PN, Muscat) Bachmann, Stäfa	Fr. 47
Chardonnay, E. Meier, Uetikon am See	Fr. 78
St. Saphorin, Grand Cru, Les Blassinges	Fr. 49

### ...aus Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich

I Frati DOC, Ca' dei Frati	Fr. 50
Blange Arneis Langhe, Azienda Ceretto	Fr. 62
Pouilly-Fuissé AC, Joseph Drouhin	Fr. 72
Riesling, DE «vom Schiefer» Gut Hermannsberg (säurebetont)	Fr. 68
Grüner Veltliner «Ried Lamm», AT, Schloss Gobelsburg	Fr. 89

### Champagner/Prosecco/Moscato

Philipponnat Royale brut	Fr. 88
Philipponnat Royale brut Rosé	Fr. 120
Prosecco dry Paladin DOC, Paladin, Annone, Veneto	Fr. 55
Moscato d'Asti Barisel, Enrico Penna	Fr. 55

### Roséweine

Pinot Noir Saigner Kuckuck, HerterWein, Taggenberg	Fr. 65
Château La Mascaronne FR AOP Bio, Provence	Fr. 61
Sof, Toscana Igt, Tenuta di Biserno	Fr. 67

### Rotweine aus der Schweiz

Pinot Noir, Weingut Bachmann, Stäfa	Fr. 64
Nobler Blauer, Nadine Saxer	Fr. 57
Aagne (Cabernet Sauvignon, Merlot) Stefan Gysel Saxer	Fr. 69
Mayenfelder, Schloss Salenegg	Fr. 59
Unicus Cuvée, (Pinot Noir, Diolinoir, Syrah) Philipp Constantin	Fr. 64
Sinfonia, (Merlot) Chiericati	Fr. 83

### ...aus Italien

Barbera d' Asti «La Tota», Marchesi Alfieri	Fr. 65
Ripasso «Viticoltori», Tommasi	Fr. 54
Amarone «Viticoltori», Tommasi	Fr. 97
Il Pino di Biserno, (Me, CS, CF), Tenuta di Biserno	Fr. 89
Primitivo di Manduria, Contessa Carola, Apulien	Fr. 47

## ...aus Spanien

Briego Crianza, Alberto Benito	Fr. 56
Figuro 12 Roble, Bodegas Figuro	Fr. 65
Vina Cubillo, Rioja Crianza DOC, R. Lopez de Heredia Viña Tondonia	Fr. 64
Hacienda Monasterio, Peter Sisseck	Fr. 88

## ...aus Frankreich und Österreich

Château Sociando-Mallet, Cru Bourgeois, Haut-Médoc	Fr. 85
Château Faugères, (ME, CS, CF), Grand cru classé, St. Emilion	Fr. 89
Château de Chambrun, Lalande de Pomerol	Fr. 78
Merlot Privatkeller, AT, Schloss Gobelsburg	Fr. 89

## Magnumflaschen Weiss

Cure d'Attalens, Obrist	(1,4Lt.)	Fr. 98
Nobler Weisser, Nadine Saxer		Fr. 99
I Frati DOC, Ca' dei Frati	1.5 l	Fr. 100

## Magnum Flaschen Rot

Barbera d' Asti «La Tota», Marchesi Alfieri	Fr. 130
Ripasso «Viticoltori», Tommasi	Fr. 108
Amarone «Viticoltori», Tommasi	Fr. 194
Il Pino di Biserno, (Me, CS, CF), Tenuta di Biserno	Fr. 185

Briego Crianza, Alberto Benito	Fr. 112
Figuro 12 Roble, Bodegas Figuro	Fr. 130
Hacienda Monasterio, Peter Sisseck	Fr. 179

## 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

## 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

### Gedecke und Stuhl-Hussen

Unsere festlichen Tische werden immer mit weissen Stoffservietten, Spiegelaug-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:

Blumen Frieden in Wangen: 044 833 24 11

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), Silbernen 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 für CD und MP3 (Kopfhörer-Stecker) zur Verfügung. Der Festsaal sowie die Lounge verfügen ausserdem über integrierte Lautsprecher.

Alle anderen Räume haben keine Audioinstallationen oder Boxen.

### 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 Dübelsstein aus Feuerpolizeilichen- und Tierschutzgründen nicht erlaubt. Im Gebäude ist das Abbrennen von Wunderkerzen untersagt.

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Miete & Mindestumsatz

Alle unsere Säle sind grundsätzlich mietfrei sobald etwas konsumiert wird (Essen & Getränke).

Im Palais Waldmannsburg gilt jedoch ein Mindestumsatz (Essen & Getränke), der je nach Wochentag und Saison variiert. Eine allfällige Minus - Differenz wird als Miete verrechnet.

Mindestumsatz = Konsumation (nur Essen und Getränke) ohne Blumen, Hussen, Mietmobiliar und Verlängerungen.

## 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.

## Annulationsbedingungen

Bei Stornierungen im Palais Waldmannsburg 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 und Liegenschaft verursacht durch Teilnehmer der Gesellschaft haftet der Organisator. Wir empfehlen besondere Vorsicht beim Umgang mit Kerzen, Mobiliar, Klebeband und Schreibutensilien (Tischtücher usw).

## 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