Waldhaus Oelper

Events stilvoll genießen.

www.waldhaus-oelper.de


Oelper



Die Event-Location mit dem besonderen **Charme.**

Wir verleihen Ihrer Hochzeit den besonderen **Flair.**









Veranstaltungen sind unsere **Leidenschaft.**

Genießen Sie Ihre Feier, wir machen den Rest.

Wir geben alles, um Ihr Event zu einem unvergesslichen Ereignis zu machen. Gerade für diese besonderen Tage hat man sehr viel zu tun und viel vorzubereiten.

Wäre es nicht schön, wenn man diesen einen besonderen Tag stressfrei genießen kann? Wenn einem alles abgenommen wird und man sich voll und ganz auf seinen Partner und seine Gäste konzentrieren kann?

Und genau dieses Konzept verfolgen wir im Waldhaus Oelper.









Auf die Details kommt es an!

Bei uns bekommen Sie nicht nur die Räumlichkeiten für Ihr Event, nein, bei uns gibt es ein KOMPLETTPAKET , das keine Wünsche offen lässt.

Wir kümmern uns um alles für Sie!
Top-Service zum genießen, kulinarische Köstlichkeiten, von der Dekoration und dem Blumenschmuck der Floristen bis hin zur Torte des Konditors.

Das pure Erlebnis.

Genießen Sie zusammen mit Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Kollegen Ihr Essen bei uns im Waldhaus Oelper.

Wir bieten Ihrem Appetit eine ausgewählte saisonale Küche, mit wechselnden Gerichten. Wir laden Sie gerne ein, wenn Sie gutes Essen, guten Wein und guten Service schätzen und bevorzugen.

Fingerfood

Menu:

Buffet

Brunch

Fingerfood

Wenn Sie sich für einen Sektempfang in unserem Haus entscheiden, empfehlen wir Ihnen zusätzlich ein Fingefood zum Empfang.

Diese Appetithäppchen, Canapés, Tapas und an kleinen Spießen servierten Speisen sind eine besondere Möglichkeit um Ihre Gäste herzlichst in unserem Haus zu begrüßen.

Fingerfood: 4 Sorten zur Auswahl

Vegetarisch

1. Mini Falafel auf Fetacreme
2. Bruscetta
3. Zucchinischeiben im Parmesanmantel
4. Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten
5. Mini-Quiche mit verschiedenem Gemüse

Fisch oder Meeresfrüchte

1. Räucherlachs im Kräutermantel
2. Garnelen im Teigmantel
3. Kimtschi mit Garnele

Fleisch

1. Backpflaumen im Speckmantel
2. Flammkuchenbrot
3. Mozzarella-Parmaschinken
4. Mini-Frikadellen auf Kartoffelsalat
5. Pizza-Schnecke
6. Currywurst Pommes im Gläschen
7. Roastbeef mit Piccalilli
8. Frühlingsrolle mit Hähnchenfleisch
9. Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

9,00 €
pro Person


Mr



Menü-
vorschläge

Für Veranstaltungen
bis 60 Personen

Menü 1
Tellergericht

1. Geflügelkraftbrühe
mit Wurzelgemüsewürfeln
6,00 € pro Person

2. Kalbstafelspitz,
sous vide gegart, Meerrettichschaum-sauce, Gemüsewürfel, Petersilienpüree und Strohkartoffeln
34,00 € pro Person

3. Verwandlungskünstler
Vanilleeis im Amarettinimantel auf Karamellsauce, frische Früchte
7,00 € pro Person

Menü 2
Tellergericht

1. Entenkraftbrühe
mit Eierstich und Möhrenscheiben
7,00 € pro Person

2. Rinderfilet-Tornedo
mit Zwiebel-Senfhaube, Barolo-Jus, Gemüse der Saison, Kartoffel-Lauchauflauf
38,00 € pro Person

3. Weißes Schokoladen-Tiramisu,
saisonale Fruchtsauce, Obstsalat
7,00 € pro Person

Menü 3

Tellergericht

1. Tomatencremesuppe*
mit mediterranen Gemüsewürfeln und Basilikumsahne
6,00 € pro Person

2. Vegetarisches Wellington,
Sahnesauce, verschiedenes Gemüse, Heidekartoffeln
33,00 € pro Person

3. Kirsch-Vanille-Crunch-Trifle
geschichtete Kirsch-Mascarpone-Creme
7,50 € pro Person

Menü 4

Als französischer Service

1. Rinderkraftbrühe
mit Kräuterpfannkuchenstreifen
8,50 € pro Person

2. Carree vom Duroc-Schwein,
am Knochen gegart, Dijon-Honig-senfsauce, Marktgemüse, gebratene Kartoffelwürfel
37,00 € pro Person

3. Brauner Schokoladenschaum,
Fruchtsaucenspiegel und frischen Früchten
7,00 € pro Person

Menü 5

Als französischer Service

1. Kartoffelcremesuppe
mit Wurzelgemüsewürfeln
6,00 € pro Person

2. Rinder- und Schweinefilet,
im Stück gebraten, Madagaskar Pfeffersauce, Gemüsevariation, Kroketten
39,00 € pro Person

3. Panna cotta,
Erdbeersauce, frische Früchte
7,00 € pro Person

Menü 6

Als französischer Service

1. Niedersächsische Festtagssuppe
mit Eierstich, Spargel, Klößchen und Fadennudeln
6,50 € pro Person

2. Barbarie Flugentenbrustfilet und Hirschkeulenbraten,
Waldpilzsauce, Rahmsauce, Gemüsevariation, Kroketten
35,50 € pro Person

3. Vanilleeis
mit warmen Früchten und Sahne
8,00 € pro Person

Menü 7

Als französischer Service

1. Tomatisierte Karottencremesuppe*
mit Kerbel
6,00 € pro Person

2. Barbarie Flugentenbrustfilet,
Erdbeer-Pfeffersauce, Wurzelgemüse-variation, Herzoginkartoffeln
35,00 € pro Person

3. Creme brulee
mit feinem Obstsalat
8,00 € pro Person

Menü 8

Als französischer Service

1. Champignoncremesuppe
mit Croutons
6,50 € pro Person

2. Roastbeef,
sous vide gegart, Madeira-Jus, Wurzel-gemüsevariation, Kräuterkartoffeln
33,50 € pro Person

3. Dessertvariaton
mit Lava-cake, weißem Schokoladen-mousse, Pistazieneis, Fruchtsauce
11,00 € pro Person

- Alle Suppen werden in einer Tasse serviert.
- *Vegetarische Suppe auf Anfrage auch als vegane Variante möglich
- Gerne bieten wir Ihnen je nach Jahreszeit auch saisonale Speisen für Ihr Menü an.



Hier können Sie Ihr Wunschmenü vormerken!

Platz für Ihre Notizen:

1 2 3 4 5 6 7 8

Eine Erweiterung zum 4-Gang Menü

Wenn Sie eine Erweiterung Ihres 3-Gang Menüs zum 4-Gang Menü wünschen, wählen Sie eine unserer köstlichen Vorspeisen aus.

Kalte und warme Vorspeisen (nur wählbar als 4-Gang Menü)

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

1 **Gegrillte Paprika**
mit Ziegenfrischkäse, Basilikum-Pesto, Salat mit Sprossen, Brotchips in Thymianöl
14,50 € pro Person

2 **Räucherlachsroulade**
mit Forellenkaviarsauce, Blattsalatvariation, Baguettebrot und Butter
15,50 € pro Person

3 **Flußkrebssülzchen**
an grüner Sauce, Blattsalate, Pumpernickel, Butter
15,00 € pro Person

4 **Parmaschinken**
an Melonenschiffchen, Salatbouqet, verschiedene Früchte, Baguettebrot und Butter
14,50 € pro Person

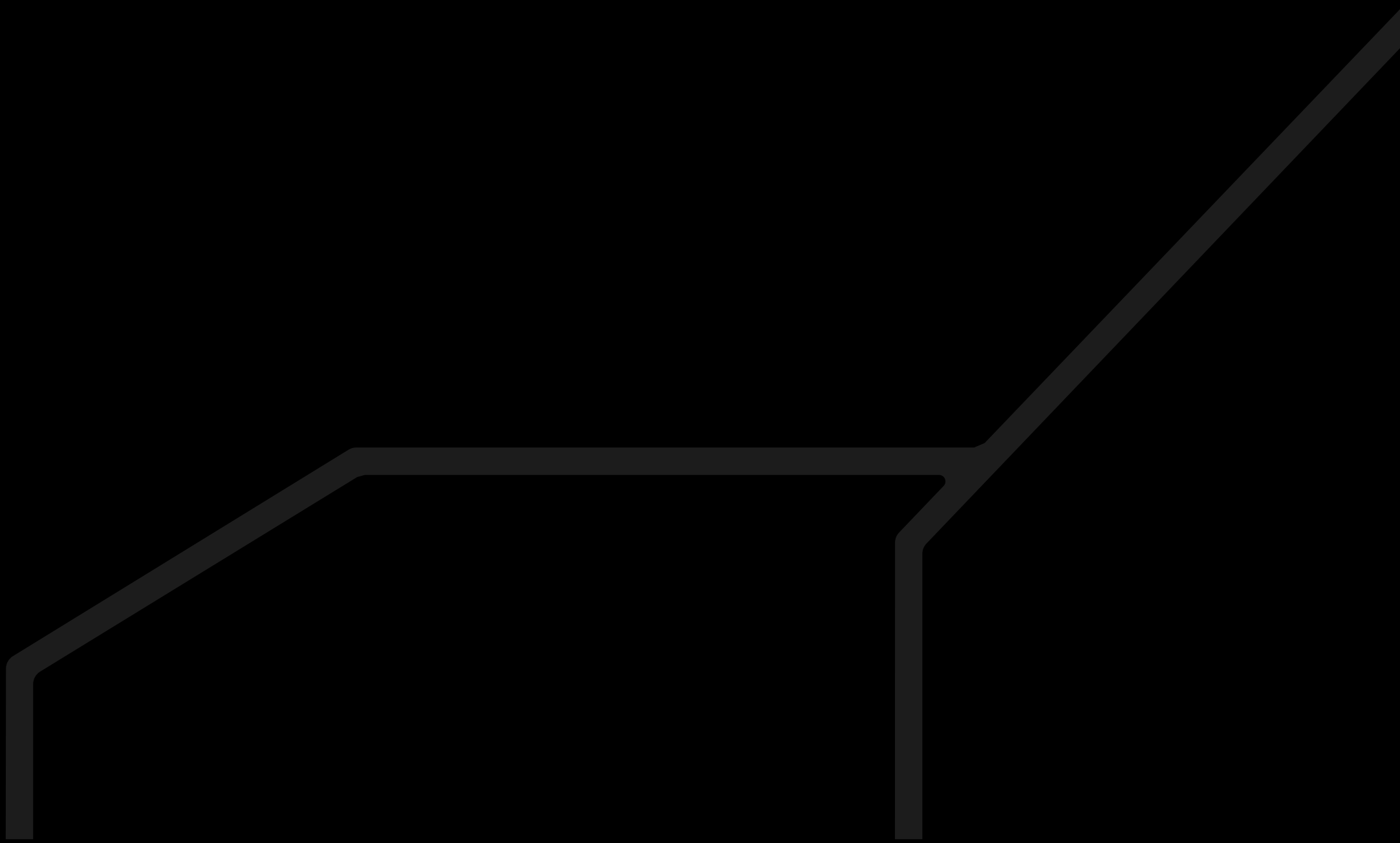
5 **Kohlrabi-Carpaccio**
mit frischen Pilzen und Safranschaum, Kräuter-Brotchips
10,50 € pro Person

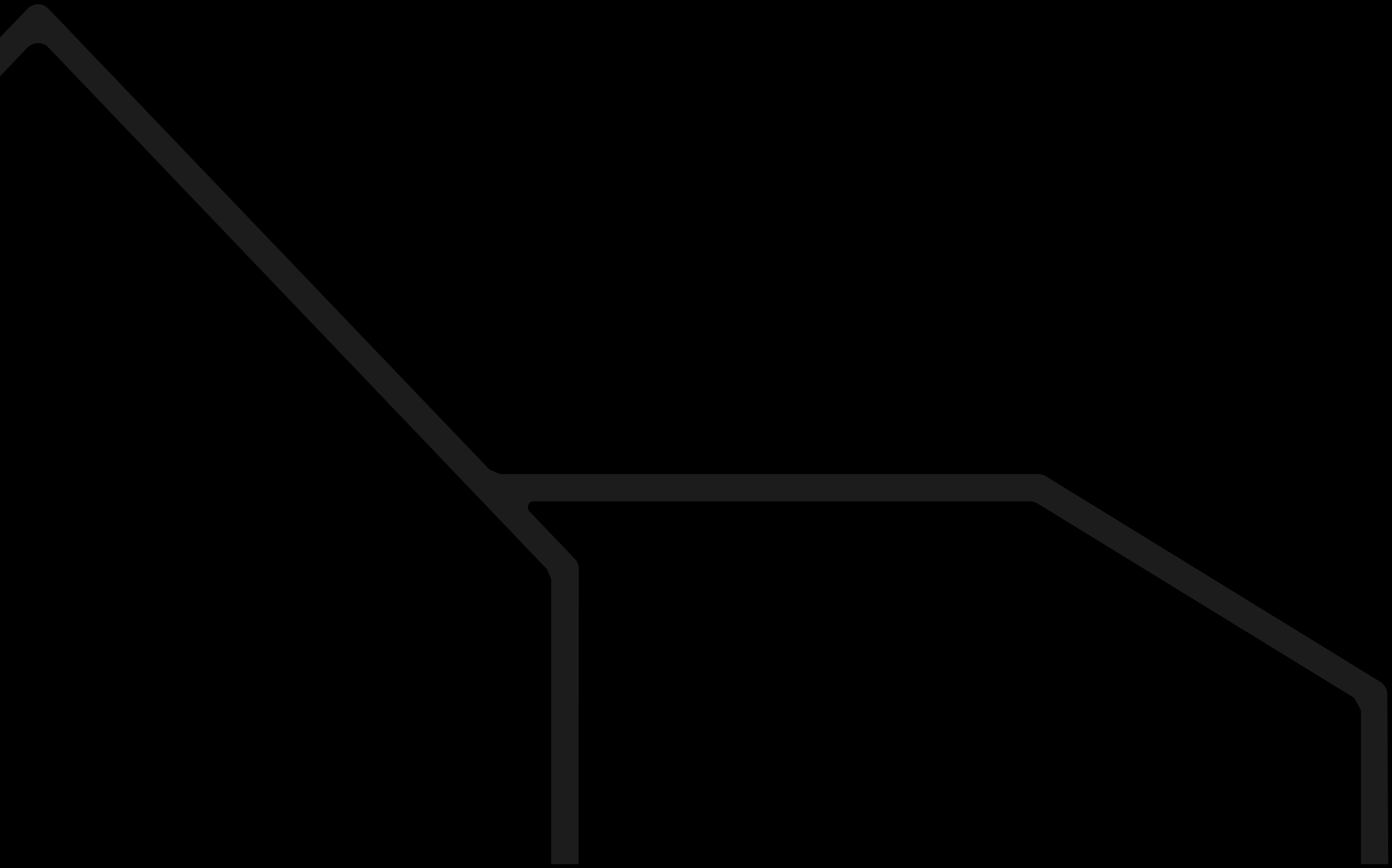
6 **Italienische Etagere**
für bis zu 5 Personen mit verschiedenen Salami- und Schinkensorten, Vitello tonnato, mariniertem Gemüse, Ciabatta und Butter
16,50 € pro Person

Warme Vorspeisen

7 **Garnelenschwänze,**
Tomaten-Thymianschaum, frittierter Rucola, Safranrisotto
18,50 € pro Person

1 2 3 4 5 6 7





Für Ihre **vormittags Veranstaltung**

Brunchen Sie mit Ihren Gästen und verbringen Sie ein schöne Zeit in unserem Haus.





Brunch

10.00 Uhr bis 14.00 Uhr

ab 20 Erw. Personen

Unser Brunch ist eine Variation aus Frühstücks und Mittags-Komponenten die Sie und Ihre Gäste gestärkt in den Tag schicken.

Mit diesem Angebot können Sie schon am frühen Vormittag die Variationen und Möglichkeiten unserer Küche genießen.

Spiegeleier und Rühreier, gebratener Bauchspeck und Nürnberger Würstchen

Kalt

+ *Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich*

+ *Thüringer Mett*
+ *Roher und gekochter Schinken*
+ *Salamivariation*
+ *Wurst- und Aufschnittsortiment*
+ *Käsevariation*

+ *Verschiedene Marmeladensorten*
+ *Honig und Nutella*

+ *Frühstückszerialien*
+ *Frischer Obstsalat*
+ *Joghurt*

+ *Croissants, Brot- und Brötchensortiment, Butter*

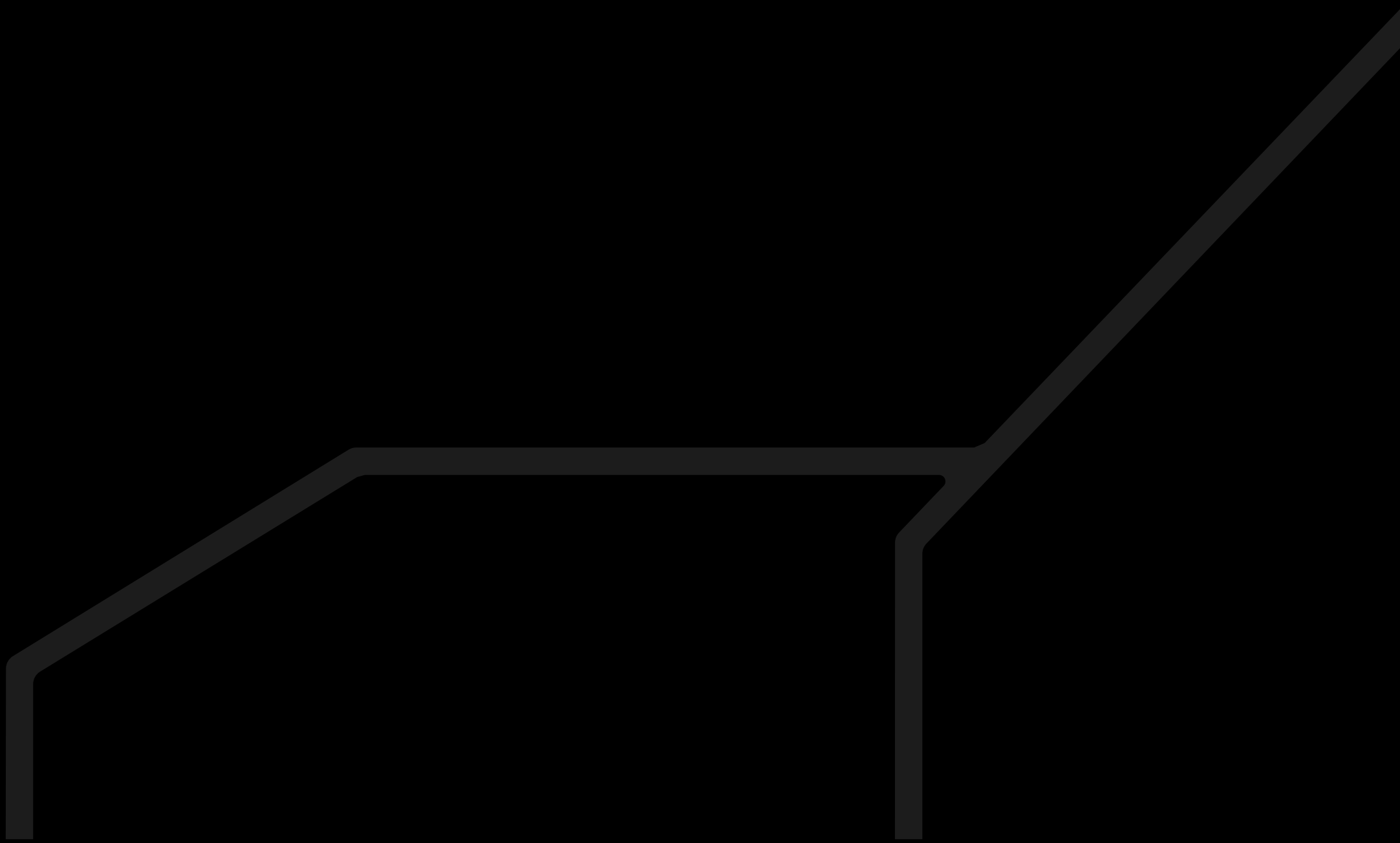
Warm ab 12 Uhr

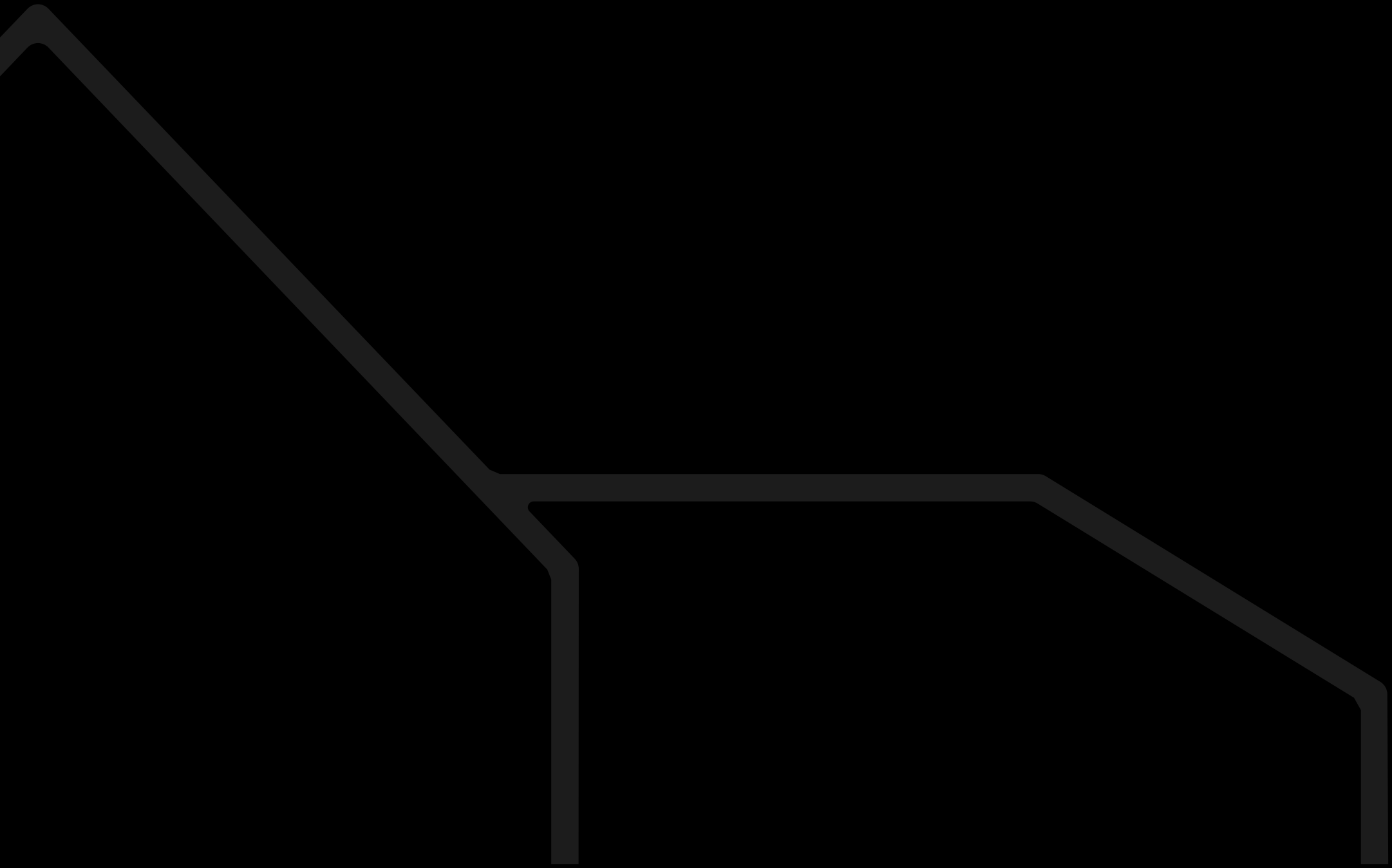
Piccata “a la Milanese”

+ *Schweinemedaillons im Parmesanmantel gebraten, dazu Tomatensauce, Mittelmeergemüse und Bandnudeln*

+ *Apfel- und Orangensaft, Milch, Kaffee, Tee*

44,00 €
pro Person
Suppe am Buffet gegen Aufpreis!









Buffet & Pauschalangebote

Variante 1:
Entscheiden Sie sich für eines unserer Buffets. *(Sämtliche Getränke und weitere Leistungen werden separat berechnet)*

Variante 2:
Sie entscheiden sich für eines unserer Pauschalangebote und haben somit im Vorfeld schon alle Kosten im Blick.

Löwen-Buffet | 1

für Veranstaltungen ab 25 Erw. Personen

53,50 €
pro Person
(Änderungen der Speisen gegen Aufpreis)

Champignoncremesuppe mit Croutons (am Buffet)

Kalt

+ *Räucherfisch, Sahnemeerrettich*
+ *Hähnchenbrustschnitzel, Teufelssauce*
+ *Mini Frikadellen, Kartoffelsalat*
+ *Landschinken mit Melone*

+ *Käseauswahl vom Brett*
+ *Tomatenscheiben, Mozzarella, Basilikum*
+ *Bulgursalat „Oriental“*
+ *Bauernsalat*

+ *Brot, Brötchen, Butter*

Warm

+ *Ofenfrischer Krustenbraten, Schwarzbiersauce, Marktgemüse, Kartoffelgratin*

+ *Rotbarsch, paniert gebraten, Remoulade, Kartoffelspalten*

+ *Gefüllte Nudeltaschen, Tomatensauce, mediterranem Gemüse*

Dessert
+ *Rote Grütze, Vanillesauce*
+ *Panna cotta*
+ *Schokoladenpudding*

Löwen-Pauschalangebot | 1

für Veranstaltungen ab 50 Erw. Personen

Im Pauschalpreis enthalten:

+ *Sektempfang als Getränke Buffet mit Sekt, Bier, O-Saft und Wasser*

Speisen:
+ *Löwen-Buffet (siehe Seite 34)*

Zu später Stunde:
+ *Hochzeitstorte/Geburtstagstorte*

Getränke:
+ *Sekt, Weißwein, Rotwein, Bier vom Fass, Hefeweizen, Alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten*

+ *Stoffservietten und zwei Menükarten pro Tisch*

108,50 €
pro Person
(Änderungen der Speisen gegen Aufpreis)

Folgende Zusatzkosten können entstehen:

+ *Der Preis gilt für eine Verweildauer von 8 Stunden. Jede angefangene Verlängerungsstunde wird wie folgt berechnet:* ***Variante I:*** *Getränkeservice an der Theke 4 € pro angemeldeten Gast.* ***Variante II:*** *Getränke am Tisch serviert 8 € pro angemeldeten Gast.*
+ *In dem Pauschalpreis sind 3 € pro Person für Ihre ausgewählte Torte von Café Haertle einkalkuliert, sollten Sie diesen Betrag überschreiten stellen wir Ihnen die Differenz in Rechnung. Auf den Gesamtbetrag der Torte wird eine Servicepauschale von 10% erhoben.*
+ *Sektempfang als Getränke Service zum Gast für 3 € pro Person.*
+ *Kinder und Künstler werden separat berechnet.*
+ *Korkgeld*
+ *Suppe am Tisch serviert 2,50 € pro Person*
+ *Weitere Leistungen wie Stuhl Hussen, Freie Trauung, Candy Bar, Foto Box, Beleuchtungstechnik und vieles mehr bieten wir Ihnen gerne ebenfalls an.*
+ *Dekoration auf Anfrage von* ***OneDay-Eventdecoration*** *(siehe Seite 54)*
+ ***Servicepauschale:*** *Die Servicepauschale beinhaltet folgende Leistungen. Raumreservierung für den gewünschten Zeitraum inkl. Vor- und Nachbereitung. Reinigung, Strom, Heizung, Klimatisierung, Raumtechnik (variiert je nach Veranstaltungsraum), Kostenfreies WLAN und Parkplatznutzung.*

Rund ums Mittelmeer-Buffet | 2

für Veranstaltungen ab 25 Erw. Personen

52,50 €
pro Person
(Änderungen der Speisen gegen Aufpreis)

Spanische Kartoffelsuppe mit Chorizo (am Buffet)

Kalt

+ *Gefüllte Wolfsbarschfilets*
+ *Thunfischmedaillons, Rucola-Tomaten-Pesto*
+ *Knoblauchgarnelen*

+ *Rindfleisch mit Meerrettichsauce*
+ *Hähnchenbrust mit Orange und Minze*
+ *Vitello tonnato*
+ *Schinken-, Salamivariation mit Feigen*

+ *Käse rund ums Mittelmeer*
+ *Nizza Salat*
+ *Saisonale marinierte Gemüsesorten*
+ *Wassermelonen-Fetasalat*

+ *Ciabatta, Focaccia, Baguette, Butter, orientalische Dips*

Warm

+ *Lammkeule und Schweinefilet im Stück mit Kräutersauce, Bohnengemüse, Kartoffelklößchen*

+ *Rote Meerbarbenfilet, Salbeibutter, Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln*

+ *Vegetarische Gemüse-Lasagne*

+ *Falafel mit Fetacreme, Gemüse und Bulgur*

Dessert
+ *Katalanische Creme*
+ *Mousse au chocolat*
+ *Tiramisu*

Rund ums Mittelmeer-Pauschalangebot | 2

für Veranstaltungen ab 50 Erw. Personen

Im Pauschalpreis enthalten:

+ *Sektempfang als Getränke Buffet mit Sekt, Bier, O-Saft und Wasser*

Speisen:

+ *Rund ums Mittelmeer-Buffet (siehe Seite 36)*

Zu später Stunde:

+ *Hochzeitstorte/Geburtstagstorte*

Getränke:

+ *Sekt, Weißwein, Rotwein, Bier vom Fass, Hefeweizen, Alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten*

+ *Stoffservietten und zwei Menükarten pro Tisch*

107,50 €
pro Person
(Änderungen der Speisen gegen Aufpreis)

Folgende Zusatzkosten können entstehen:

+ *Der Preis gilt für eine Verweildauer von 8 Stunden. Jede angefangene Verlängerungsstunde wird wie folgt berechnet:* ***Variante I:*** *Getränkeservice an der Theke 4 € pro angemeldeten Gast.* ***Variante II:*** *Getränke am Tisch serviert 8 € pro angemeldeten Gast.*
+ *In dem Pauschalpreis sind 3 € pro Person für Ihre ausgewählte Torte von Café Haertle einkalkuliert, sollten Sie diesen Betrag überschreiten stellen wir Ihnen die Differenz in Rechnung. Auf den Gesamtbetrag der Torte wird eine Servicepauschale von 10% erhoben.*
+ *Sektempfang als Getränke Service zum Gast für 3 € pro Person.*
+ *Kinder und Künstler werden separat berechnet.*
+ *Korkgeld*
+ *Suppe am Tisch serviert 2,50 € pro Person*
+ *Weitere Leistungen wie Stuhl Hussen, Freie Trauung, Candy Bar, Foto Box, Beleuchtungstechnik und vieles mehr bieten wir Ihnen gerne ebenfalls an.*
+ *Dekoration auf Anfrage von* ***OneDay-Eventdecoration*** *(siehe Seite 54)*
+ ***Servicepauschale:*** *Die Servicepauschale beinhaltet folgende Leistungen. Raumreservierung für den gewünschten Zeitraum inkl. Vor- und Nachbereitung. Reinigung, Strom, Heizung, Klimatisierung, Raumtechnik (variiert je nach Veranstaltungsraum), Kostenfreies WLAN und Parkplatznutzung.*

BBQ-Buffet | 3 (Kein Outdoor-Grillen)

für Veranstaltungen ab 25 Erw. Personen

60,00 €
pro Person
(Änderungen der Speisen gegen Aufpreis)

Gazpacho (am Buffet)

Kalt

+ *Cole slaw*
+ *Nudelsalat „Italia“*
+ *Mixed Garden Salat*
+ *Mariniertes Gemüse*

+ *Sour creme*
+ *Verschiedene Saucen und BBQ Dips, Kräuterbutter*

+ *Ciabatta, Focaccia, Baguette, Butter*

Warm

+ *Entrecote, Grillgemüse, sweet potato fries*

+ *Gegrillte Hähnchenbrust „Muchacho“, Rosmarinkartoffeln*

+ *High Ribs „ Honey-BBQ“*

+ *Gegrillte Doradenfilets*

+ *Gebackener Fetakäse mit Gemüse*

+ *Maiskolben*

Dessert
+ *Brownie*
+ *Obstsalat*
+ *Limonen-Mascarpone-Creme*

BBQ-Buffet-Pauschalangebot | 3 (Kein Outdoor-Grillen)

für Veranstaltungen ab 50 Erw. Personen

Im Pauschalpreis enthalten:

+ *Sektempfang als Getränke Buffet mit Sekt, Bier, O-Saft und Wasser*

Speisen:

+ *BBQ-Buffet (siehe Seite 38)*

Zu später Stunde:

+ *Hochzeitstorte/Geburtstagstorte*

Getränke:

+ *Sekt, Weißwein, Rotwein, Bier vom Fass, Hefeweizen, Alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten*

+ *Stoffservietten und zwei Menükarten pro Tisch*

115,00 €
pro Person
(Änderungen der Speisen gegen Aufpreis)

Folgende Zusatzkosten können entstehen:

+ *Der Preis gilt für eine Verweildauer von 8 Stunden. Jede angefangene Verlängerungsstunde wird wie folgt berechnet:* ***Variante I:*** *Getränkeservice an der Theke 4 € pro angemeldeten Gast.* ***Variante II:*** *Getränke am Tisch serviert 8 € pro angemeldeten Gast.*
+ *In dem Pauschalpreis sind 3 € pro Person für Ihre ausgewählte Torte von Café Haertle einkalkuliert, sollten Sie diesen Betrag überschreiten stellen wir Ihnen die Differenz in Rechnung. Auf den Gesamtbetrag der Torte wird eine Servicepauschale von 10% erhoben.*
+ *Sektempfang als Getränke Service zum Gast für 3 € pro Person.*
+ *Kinder und Künstler werden separat berechnet.*
+ *Korkgeld*
+ *Suppe am Tisch serviert 2,50 € pro Person*
+ *Weitere Leistungen wie Stuhl Hussen, Freie Trauung, Candy Bar, Foto Box, Beleuchtungstechnik und vieles mehr bieten wir Ihnen gerne ebenfalls an.*
+ *Dekoration auf Anfrage von* ***OneDay-Eventdecoration*** *(siehe Seite 54)*
+ ***Servicepauschale:*** *Die Servicepauschale beinhaltet folgende Leistungen. Raumreservierung für den gewünschten Zeitraum inkl. Vor- und Nachbereitung. Reinigung, Strom, Heizung, Klimatisierung, Raumtechnik (variiert je nach Veranstaltungsraum), Kostenfreies WLAN und Parkplatznutzung.*

Reise ins Grüne-Buffet | 4

für Veranstaltungen ab 25 Erw. Personen

52,50 €
pro Person
(Änderungen der Speisen gegen Aufpreis)

Tomatencremesuppe (am Buffet)

Kalt

+ *Piccatta von der Zucchini*
+ *Bulgur-Salat mit Tomate und Minze*
+ *Saisonaler Hummus*
+ *Vegetarischer Aufstrich*
+ *Carpaccio vom Kohlrabi und frischen Pilzen mit Safrancreme*

+ *Rohkostplatte*
+ *Mariniertes Gemüse*

+ *Frischkäsedips*
+ *Brot, Brötchen, Butter, Veganer Aufstrich*

Warm

+ *Vegetarisches „Wellington“, Sahnesauce, Marktgemüse, Heidekartoffeln*

+ *Zucchinischiffchen, Chili sin carne, gebratene Polenta*

+ *Pasta mit Aubergine, Chili, Tomate und Knoblauch*

+ *Falafel mit Fetacreme, Gemüse und Bulgur*

Dessert

+ *Kirsch-Vanille-Crunch-Trifle*
+ *Obstsalat*
+ *Schoko- Schichtdessert aus dem Glas*

Reise ins Grüne-Pauschalangebot | 4

für Veranstaltungen ab 50 Erw. Personen

Im Pauschalpreis enthalten:

+ *Sektempfang als Getränke Buffet mit Sekt, Bier, O-Saft und Wasser*

Speisen:

+ *Reise ins Grüne-Buffet (siehe Seite 40)*

Zu später Stunde:

+ *Hochzeitstorte/Geburtstagstorte*

Getränke:

+ *Sekt, Weißwein, Rotwein, Bier vom Fass, Hefeweizen, Alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten*

+ *Stoffservietten und zwei Menükarten pro Tisch*

107,50 €
pro Person
(Änderungen der Speisen gegen Aufpreis)

Folgende Zusatzkosten können entstehen:

+ *Der Preis gilt für eine Verweildauer von 8 Stunden. Jede angefangene Verlängerungsstunde wird wie folgt berechnet:* ***Variante I:*** *Getränkeservice an der Theke 4 € pro angemeldeten Gast.* ***Variante II:*** *Getränke am Tisch serviert 8 € pro angemeldeten Gast.*
+ *In dem Pauschalpreis sind 3 € pro Person für Ihre ausgewählte Torte von Café Haertle einkalkuliert, sollten Sie diesen Betrag überschreiten stellen wir Ihnen die Differenz in Rechnung. Auf den Gesamtbetrag der Torte wird eine Servicepauschale von 10% erhoben.*
+ *Sektempfang als Getränke Service zum Gast für 3 € pro Person.*
+ *Kinder und Künstler werden separat berechnet.*
+ *Korkgeld*
+ *Suppe am Tisch serviert 2,50 € pro Person*
+ *Weitere Leistungen wie Stuhl Hussen, Freie Trauung, Candy Bar, Foto Box, Beleuchtungstechnik und vieles mehr bieten wir Ihnen gerne ebenfalls an.*
+ *Dekoration auf Anfrage von* ***OneDay-Eventdecoration*** *(siehe Seite 54)*
+ ***Servicepauschale:*** *Die Servicepauschale beinhaltet folgende Leistungen. Raumreservierung für den gewünschten Zeitraum inkl. Vor- und Nachbereitung. Reinigung, Strom, Heizung, Klimatisierung, Raumtechnik (variiert je nach Veranstaltungsraum), Kostenfreies WLAN und Parkplatznutzung.*

Gala-Pauschalangebot

für Veranstaltungen ab 80 Erw. Pers. im großen Saal

Unsere Empfehlung!

Gala Buffet (nur als Pauschalangebot buchbar)

Fingerfood zum Empfang

+ *Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel*
+ *Bruscetta*
+ *Pizzaschnecken*
+ *Garnelen im Teigmantel*

Suppe

+ *Niedersächsische Festtagssuppe mit Eierstich, Spargel, Klößchen und Fadennudeln, am Tisch in der Terrine serviert*

Kalt

+ *Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich*
+ *Marinierte Garnelenschwänze*

+ *Wildrücken „Baden-Baden“*
+ *Barbarie-Flugentenbrust mit Cumberlandsauce*
+ *Rindfleischscheiben auf Raukensalat, Kräuteröl und Parmesanspäne*
+ *Kalbfleisch mit Thunfischsauce*
+ *Landschinken mit Melonenvariation*
+ *Mariniertes Gemüse*
+ *Erlesene Käsespezialitäten*
+ *Brot- und Brötchensortiment, Butter*

Warm

+ *Roastbeef, sous vide gegart, mit Pfeffersauce, Marktgemüse, dazu Bäckerinkartoffeln*

+ *Lachsfilettranchen, gebraten, Weißweinsauce, verschiedenem Gemüse und gebratene Kartoffelspalten*

+ *Falafel mit Fetacreme, Gemüse und Bulgur*

+ *Saisonales Pasta-Gericht*

Dessert

+ *Mousse au chocolat*
+ *Creme brulee*
+ *Tiramisu*

ZU SPÄTER STUNDE:

+ *Hochzeitstorte/Geburtstagstorte*
+ *Currywurstscheiben & Baguettebrot* (zubereitet für die Hälfte der angemeldeten Personenzahl)

Im Pauschalpreis enthalten:

+ *Sektempfang mit Sekt, Bier, O-Saft, Wasser und einem Flying Fingerfood.*

Speisen:

+ *Gala-Buffet (siehe Seite 42)*

Getränke:

+ *Sekt, Weißwein, Rotwein, Bier vom Fass, Hefeweizen, Alkoholfreie Getränke, Kaffeespezialitäten*

Weitere Inklusivleistungen:

+ *Stoffservietten und zwei Menükarten pro Tisch*
+ *10% Servicepauschale für Hochzeitstorte/ Geburtstagskuchen*
+ *Weiße Stuhlhussen*
+ *Candy Bar gefüllt (2 Wünsche können geäußert werden)*
+ *Foto Box inkl. Material*
+ *Spirituosen können von Ihnen mitgebracht werden. Hierfür berechnen wir Ihnen kein Korkgeld (Flaschen bis 1,0l maximal 5 Sorten)*
+ *Verzehr für einen Musiker (Speisen und Getränke)*
+ *Eine Übernachtung in der Hochzeitssuite inkl. Frühstück für das Brautpaar*

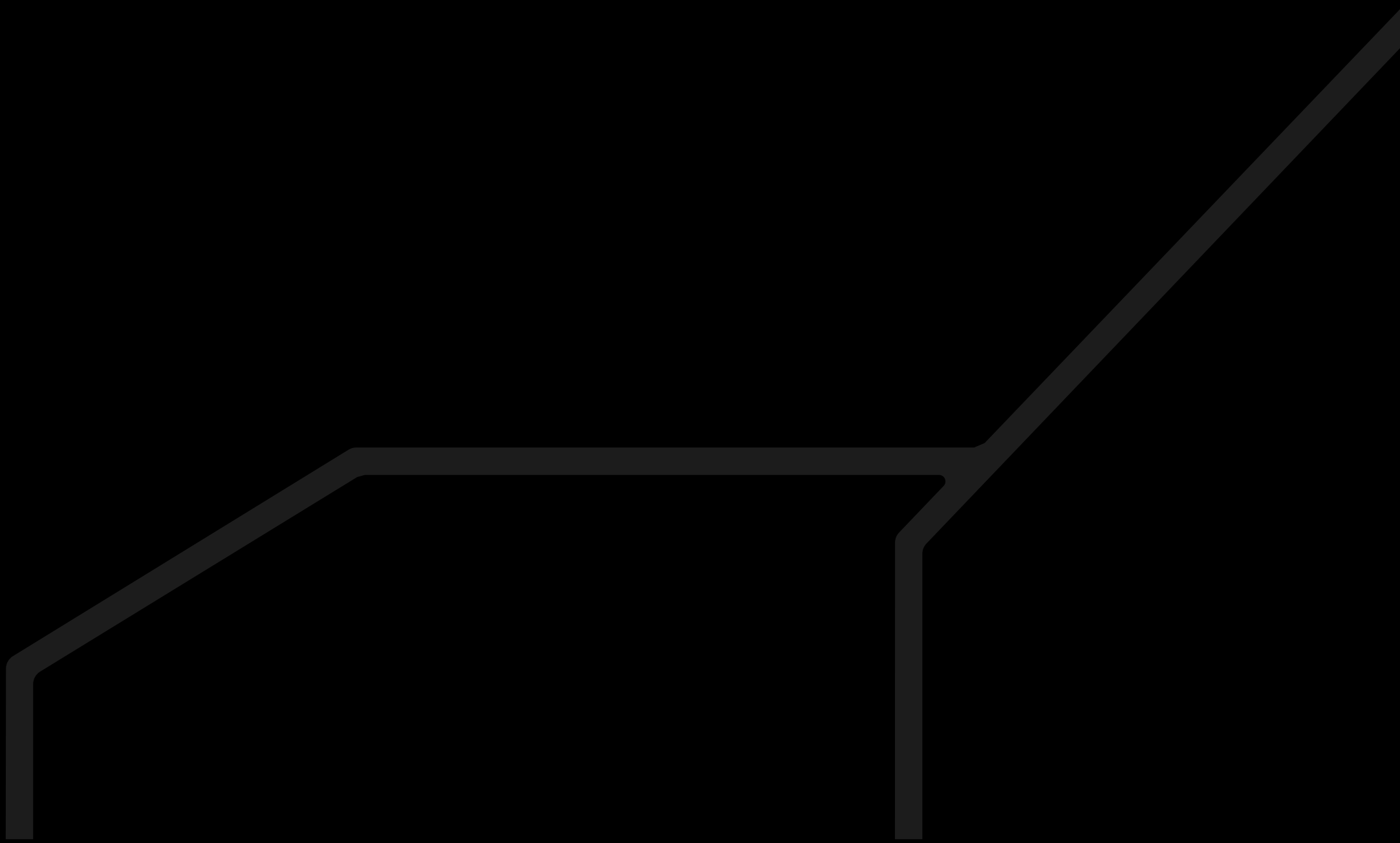
Bitte beachten Sie, dass es sich bei diesem Angebot um einen Sonderpreis handelt, daher sind keine Änderungen möglich.

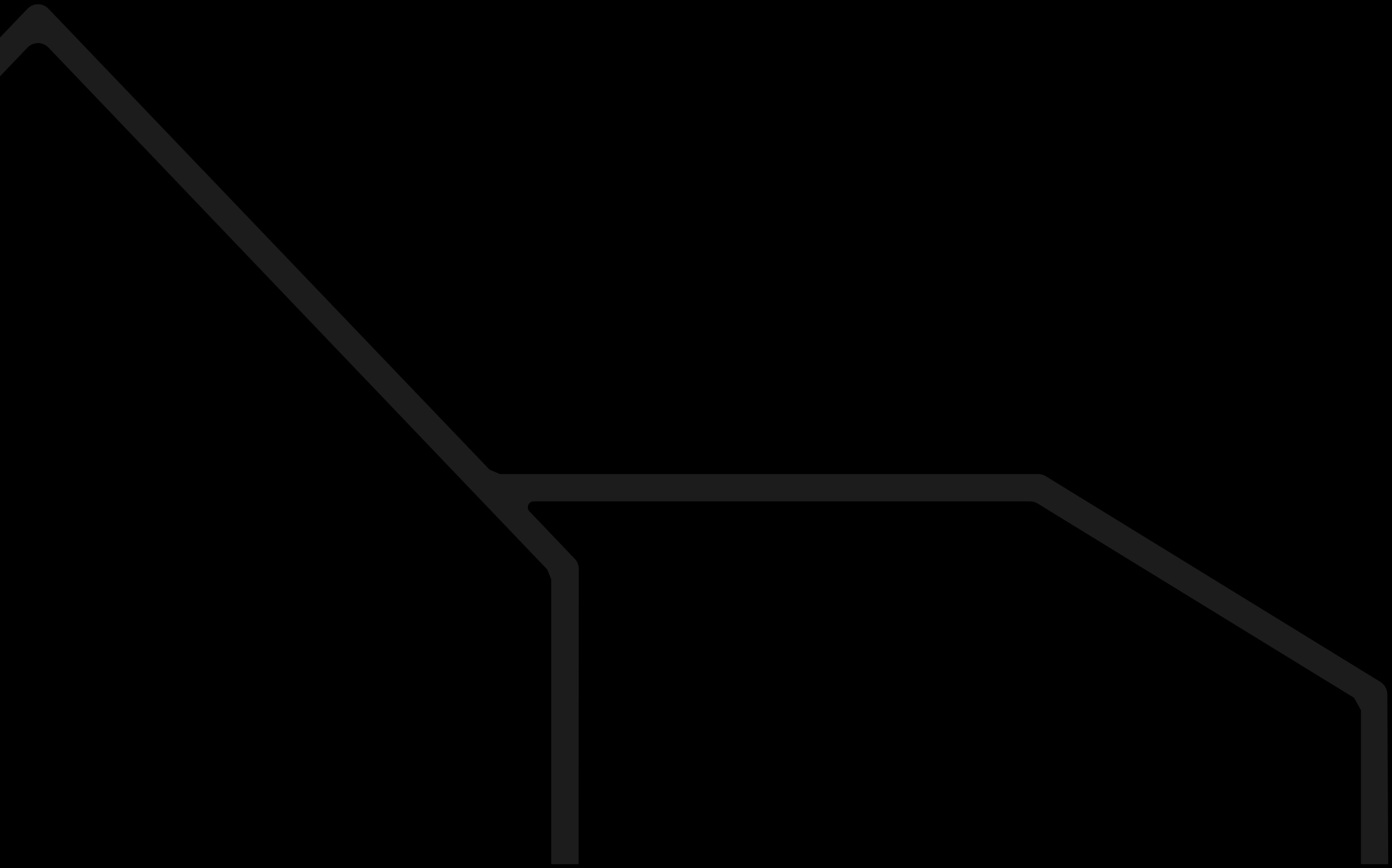
Folgende Zusatzkosten können entstehen:

+ *Der Preis gilt für eine Verweildauer von 9 Stunden.*
  Jede angefangene Verlängerungsstunde wird wie folgt berechnet:
  ***Variante I:** Getränkeservice an der Theke 4 € pro angemeldeten Gast.*
  ***Variante II:** Getränke am Tisch serviert 8 € pro angemeldeten Gast.*
+ *In dem Pauschalpreis sind 4 € pro Person für Ihre ausgewählte Torte von Café Haertle einkalkuliert, sollten Sie diesen Betrag überschreiten stellen wir Ihnen die Differenz in Rechnung.*
+ *Kinder und weitere Musiker werden separat berechnet.*
+ ***Servicepauschale**: Die Servicepauschale beinhaltet folgende Leistungen. Raumreservierung für den gewünschten Zeitraum inkl. Vor- und Nachbereitung. Reinigung, Strom, Heizung, Klimatisierung, Raumtechnik (variiert je nach Veranstaltungsraum), Kostenfreies WLAN und Parkplatznutzung.*

135,– €
pro Person
(Montag – Freitag, Sonntag)

145,– €
pro Person
(Samstag, Feiertag)

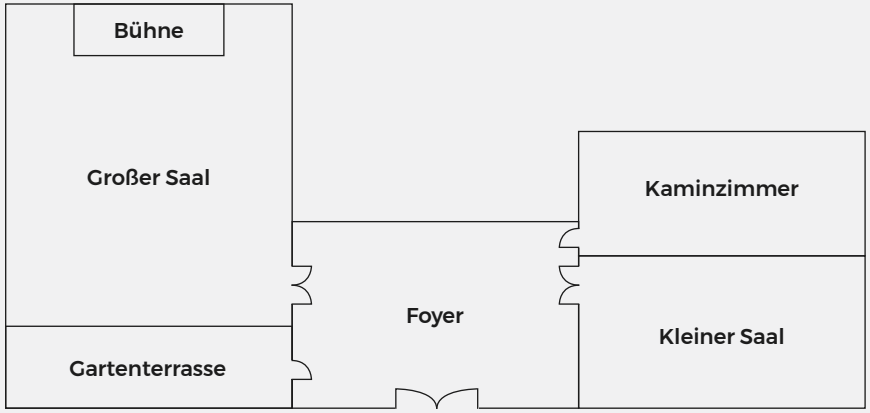




Fakten zum
Waldhaus Oelper

Das Waldhaus Oelper in Braunschweig bietet Ihnen verschiedene Räumlichkeiten für jedes Event und jeden Anlass.

Raumübersicht






Waldhaus
Oelper

Raumkapazitäten

Eventfläche	Länge (m)	Breite (m)	Höhe (m)	Fläche (m²)	Reihen	Parlam.	U-Form	Bankett	Gala	Empfang
Großer Saal	22,00	14,00	5,90	308	200	200	120	160	160	300
Großer Saal + Gartent.	26,00	14,00	5,90	364	280	250	–	180	180	350
Gartenterrasse	14,00	4,00	3,50	56	50	30	–	30	30	40
Kleiner Saal	12,00	10,50	3,40	126	60	40	–	60	60	60
Kaminzimmer	9,00	6,50	4,30	58	40	30	40	30	20	30
Birdie Bar	12,00	10,50	2,45	126	30	20	–	50	40	50
Foyer	8,00	12,00	4,20	96	60	–	–	–	–	60
Garten	39,00	11,00	–	429	–	–	–	–	–	400
Wintergarten	4,00	4,50	3,90	18	12	12	–	12	12	20

Technische Ausstattung	Besondere Merkmale	Nutzungsmöglichkeit
Leinwand	Tageslicht	Tagesveranstaltung
Flipchart	Kostenfreie Parkplätze	Abendveranstaltung
Internet / W-LAN	LKW Zufahrt zur Location	Wochentags
Tonanlage / Mikrofon	–	Wochenende
Bühne	Bodenbelag: Parkett	
Klimatisiert	–	
Beamer	Entfernung Bahnhof: 6,6 km	
Kraftstrom	Entfernung Flughafen: 10,8 km	



Großer Saal



Kaminzimmer



Birdie Bar



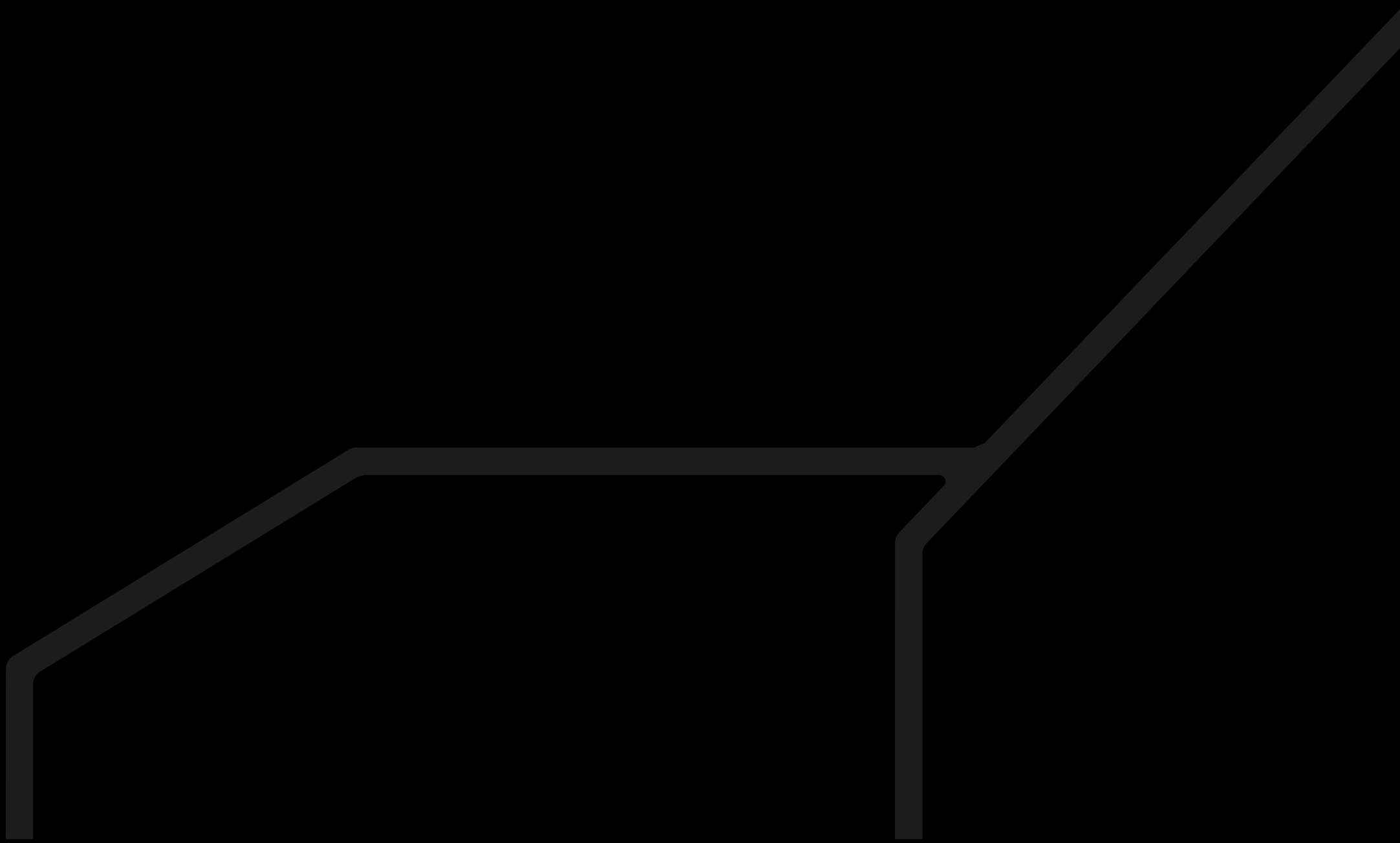
Foyer (Eingang)

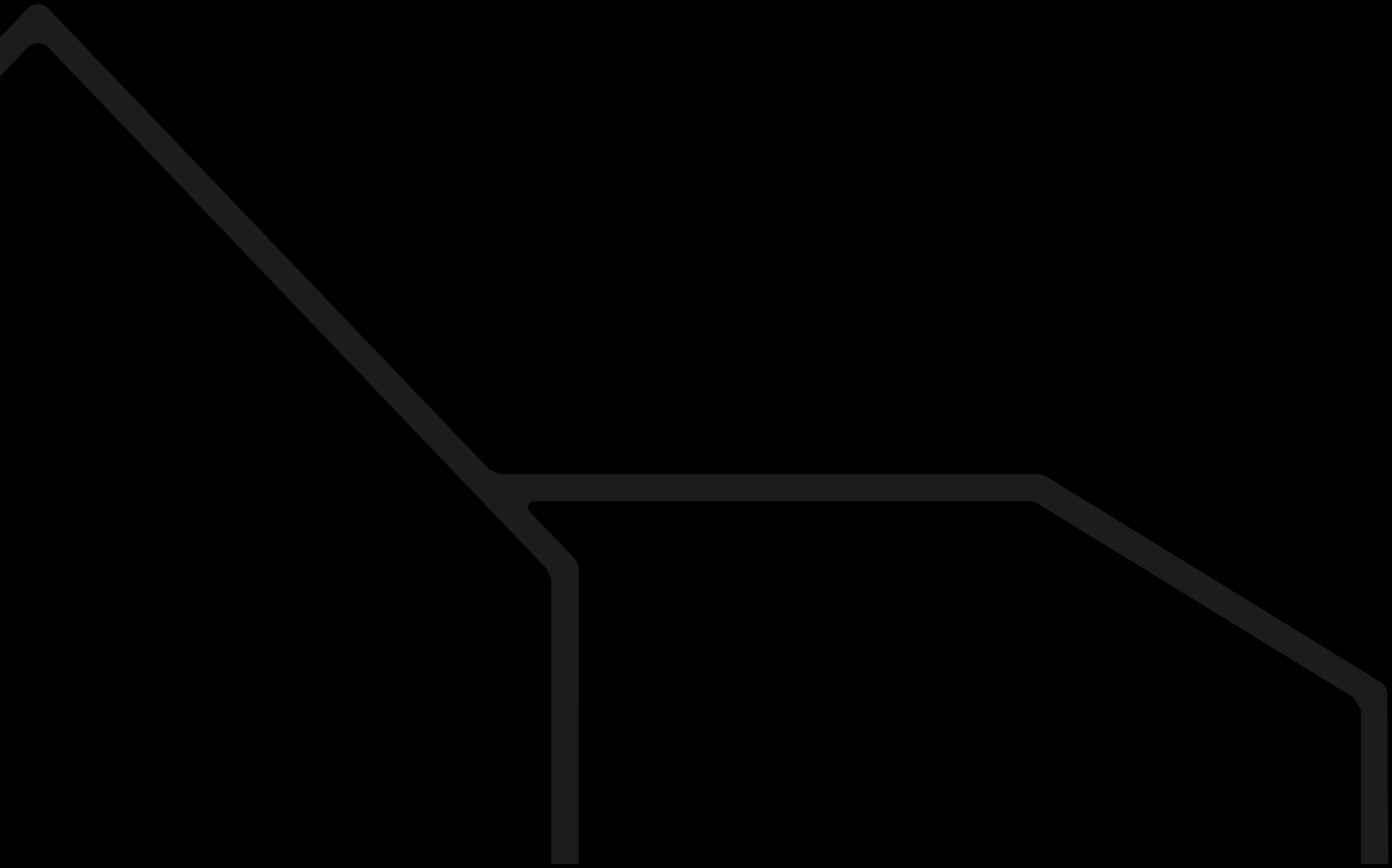


Kleiner Saal



Gartenterrasse









Fotobox

Hochwertige Aufnahmen für Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier, Event, u.v.m.

Studio Technik

+ *Online-Galerie (live und in Echtzeit)*
+ *inkl. Hintergrund 2,40 x 2,60 m*
+ *inkl. Party-Accessoires (z. B. Masken etc.)*

+ *Fotofilter · SocialMedia-Like wie Instagram & Co*
+ *technischer Support vor Ort*

Coole Extras

+ *individuelles Hintergrund-Design für Ihr Event*
+ *Visitenkarten, inkl. Passwort u.v.m.*



Dekorationen
für jeden Anlass.

ONE DAY
Jeder Tag ist einmalig.

www.oneday-events.de



Hochzeiten, Familienfeiern, Geburtstage und Firmenevents

One Day steht für Leidenschaft, Individualität, Funktion und grenzenlose Möglichkeiten. Wir sind dein Ansprechpartner bei der Gestaltung deiner Hochzeit, eines Jubiläums oder Firmenevents.

Ganz gleich ob Vintage, Boho oder die zeitlosen Klassiker wir finden das passende für euch und verleihen deinem Event eure eigene individuelle Note. Bei einem persönlichen Termin erstellen wir zusammen den perfekten Fahrplan nach euren Wünschen und Vorstellungen.

Jede Location hat seinen eigenen Charme und wir gestalten mit euch gemeinsam das passende Paket und verleihen dem Event das i-Tüpfelchen! Um die Organisation perfekt zu machen dürfen kostenlose Probetische, sowie eine Besichtigung der Location nicht fehlen. Damit ihr den Tag in vollen Zügen genießen könnt, planen wir gemeinsam und danach übernehmen wir den Rest.

Unser Team kümmert sich um die Beschaffung der Muster, über die Vorbereitungen bis hin zum Auf.- und Abbau, somit genießt Ihr den Tag und legt alle Sorgen in unsere Hände ab.

Wir machen euren Tag zu unserem wichtigsten!







Café & Konditorei
Haertle

Kaffee- und Teespezialitäten, Torten sowie saisonale Salate und Suppen in prunkvoller Konditorei mit Terrasse.

Theaterwall 1
38100 Braunschweig
Telefon: 0531 40 74 3

Kuchen & mehr
Durch die langjährige Partnerschaft mit dem Café Haertle werden wir immer mit schönen, frischen und leckeren Waren aus Braunschweigs traditionsreicher Konditorei beliefert.

Egal ob für unsere Kuchenvitrine, den großen Tag Ihrer Hochzeit oder Anlässe, wie Geburt, Taufe, Kommunion, Konfirmation und Firmenjubiläen. Das Café Haertle ist der optimale Lieferant und versüßt jede Feier.



Platz für Ihre Notizen

Waldhaus Oelper

Preise und Angebote gelten vom 01.01.2023 – 31.12.2023
unter der Voraussetzung der gesetzlichen 7% MwSt für Speisen.

Waldhaus Oelper · Am Ölper Holze 1 · 38116 Braunschweig

Telefon 0531 256 250 · E-Mail info@waldhaus-oelper.de · Website www.waldhaus-oelper.de