

WALDLAND

Catering & Eventlocation

Herzlich Willkommen!



Die regionalen Spezialitäten von Waldland werden im Rahmen des hauseigenen Cateringservice für viele Anlässe angeboten. Private Feste, Familienfeiern, Hochzeiten, Firmenpräsentationen, Seminare und Jahresfeste werden mit dem umfassenden Angebot von Waldland erfolgreich gestaltet.

Bei der Planung und den Feierlichkeiten begleitet Sie unser kompetentes und freundliches Team. Je nach Art der Veranstaltung und Gästezahl stehen wir mit viel Erfahrung und kreativen Vorschlägen zur Seite.

Das Waldland Küchenteam kreiert mit kulinarischem Gespür ein breites Sortiment an Speisen.

Unsere Konditorinnen und Konditoren sind für die süßen Verführungen zuständig und fertigen eine breite Palette von feinen Petit fours bis hin zu wunderbaren Anlasstorten für Hochzeiten, Geburtstage und Jubiläen.

Zentral ist bei Waldland die Verarbeitung von hochwertigen regionalen Zutaten, die zum Teil aus der eigenen landwirtschaftlichen Produktion stammen. Neben der individuellen Betreuung Ihrer Feier am Waldlandhof kommen wir mit unserem Catering Service auch gerne zu einer Location Ihrer Wahl.

*Wir freuen uns über
Ihre Anfrage.*





Säle & Locations

Der Waldlandhof mit seiner Lage mitten in der Waldviertler Natur, besticht mit seinem außergewöhnlichen Ambiente.

Ehemalige Scheunen und historische Stallungen wurden großzügig umgebaut und renoviert und können vielfältig genutzt werden.

... Und natürlich catern wir auch gerne an jedem weiteren Ort Ihrer Wahl auf Anfrage!



Unsere Geschäfte
und Veranstaltungs-
räume sind **barriere-**
frei erreichbar.



Tipp

Das Flanieren und Gustieren im Spezialitätengeschäft und Leinenhaus am Waldlandhof sind eine willkommene Abwechslung für Gäste.

Der Panoramasaal

Der herrliche Ausblick in die umgebende Landschaft zeichnet diesen Raum im 1. Stock aus. Bis zu 250 Personen finden hier Platz. Ein idealer Ort für Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern, Vorträge, Seminare und vieles mehr.

Der Kaminsaal

Ein sehr gediegener Raum mit schönen Gewölben für ca. 60 Personen.

Die Besprechungszimmer

Zwei Räume stehen für Meetings zur Verfügung.

Speisenvielfalt

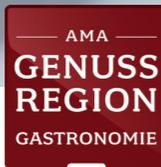
Waldland bietet ein breites Sortiment an Speisen und ist darüber hinaus bemüht flexibel viele Wünsche und Vorstellungen zu erfüllen.

Wir verarbeiten beste regionale Rohstoffe und ergänzen diese bei Bedarf mit weiteren österreichischen Produkten. Das Waldland Küchen- und Backstubenteam ist sehr ambitioniert und bereitet die Köstlichkeiten mit viel Gespür zu.

Wir empfehlen die Spezialitäten ausgewählter Erzeuger aus der Region und berücksichtigen bei der Getränkezusammenstellung auch gerne Ihre speziellen Wünsche.



© schewig fotodesign



Waldviertler Tradition

Erdäpfel und Mohn sind in gewisser Weise immer Teil von Gerichten, die zu den kulinarischen Gewohnheiten dieser Region zählen.

Waldland Klassik

Edelwels, Ente, Gans, Hendl, Karpfen, Vegetarisches, Veganes, Mohnmehlspeisen, fruchtige Desserts und andere kulinarische Ideen.

Waldland Privat

Wir stellen gemeinsam mit Ihnen Ihr Menü zusammen. Bunt gemischt, außergewöhnlich und ganz individuell.

Getränke

... begleiten in abgestimmter Weise das reichhaltige Speisenangebot. Vom Aperitif bis hin zu einer schlichten Tasse Kaffee bieten wir eine breite Palette an Getränken.

© schewig fotodesign



Jausen Variationen

Brötchen & Canapées

Belegt mit diversen Waldviertler Spezialitäten (vegetarisch, vegan, Fleisch, Fisch).

Gefülltes Jourgebäck

Gefüllt mit diversen Waldviertler Spezialitäten (vegetarisch, vegan, Fleisch, Fisch). Kalte und warme Variationen möglich.



Fingerfood

Verschiedenste kalte und warme Waldviertler Spezialitäten im Schüsslerl fein garniert.

Eingebackene Snacks

Wie Speckstangerl, Schinkenkipferl, Spinattascherl, Pizzaschnecken usw.

Partybrezel und Riesenstangerl

Gefüllt mit Waldviertler Spezialitäten.

Belegte Platten

Fein garniert mit Fleisch, Fisch, Käse, Gemüse.

Pikante Salate

Wie Wurstsalat, Nudelsalat, Rindfleischsalat, Hirse-Gemüsesalat, ...

Aufstrich Variationen

Vegetarisch und vegan.

Handgemachtes
Brot & Gebäck aus
der Waldland
Backstube



Warme Buffets

Rustikal, exquisit, bodenständig, regional, saisonal, vegetarisch, vegan, gluten- oder laktosefrei möglich.

Die Buffets werden individuell an Kundenwünsche angepasst. Anzahl der Gänge je nach Wunsch: Vorspeise (kalt, warm), Suppe, Hauptspeise, Dessert.

Themenbuffets: Knödelbuffet, Frühstücksbuffet, Brunch, Grillbuffet, ...

Süßes

Torten für jeden Anlass:

Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Erstkommunion, Firmung, u.v.m.

Petit fours, Kuchen und Plunder





© WALDLAND

Servicepaket



Das kompetente Waldland Serviceteam

Es ist uns ein Anliegen, dass Sie mit unserem Service zufrieden sind. Das Waldland Team bemüht sich mit Kompetenz und Freundlichkeit um Ihre Wünsche. Je nach Art der Veranstaltung und Gästezahl, koordinieren wir Ihre Vorstellungen mit unseren Erfahrungen und kreativen Vorschlägen.

Wir hören uns Ihre Rahmenbedingungen genau an, entwickeln dazu die passende Speisen- und Getränkefolge und kümmern uns um die Ausrüstung.

Wir bauen an Ihrem gewünschten Veranstaltungsort das Buffet auf und beraten und bedienen die Gäste. Schließlich sorgen wir wieder für die gewohnte Ordnung nach dem Fest bzw. der Veranstaltung.

Die Ausstattung

Einen wesentlichen Bestandteil eines Caterings bildet die Ausrüstung. Waldland kann hier ein umfangreiches Equipment anbieten: Tischwäsche, Servietten, Geschirr, Gläser, Besteck.

Geschenke für
jeden Anlass &
Betriebsführungen



© schewig fotodesign

Wir legen größten Wert auf Regionalität, Qualität und Frische.

Als zertifizierter Betrieb der AMA GENUSS REGION Gastronomie verarbeiten wir beste regionale Rohstoffe direkt von unseren WALDLAND Bäuerinnen und Bauern und ergänzen diese bei Bedarf mit weiteren österreichischen Produkten.



WALDLAND CATERING

Carina Eigner

T +43 2826/7443-400

E carina.eigner@waldland.at

