
wild & weise
CATERING
Liebe. Genuss.
Unvergessliche
Momente.
WALDHEIM
HOTEL · RESTAURANT · CATERING

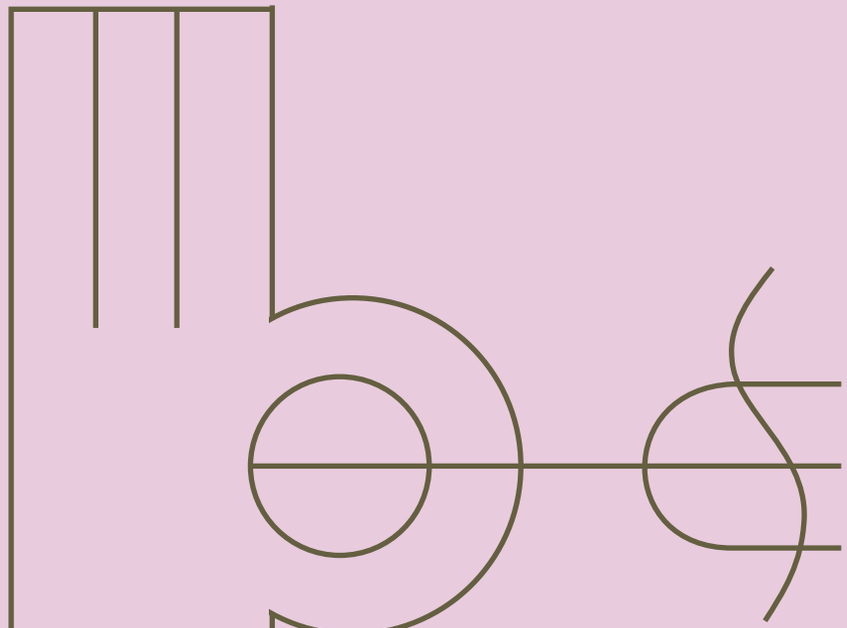
WENN AUS LIEBE EIN FEST WIRD.

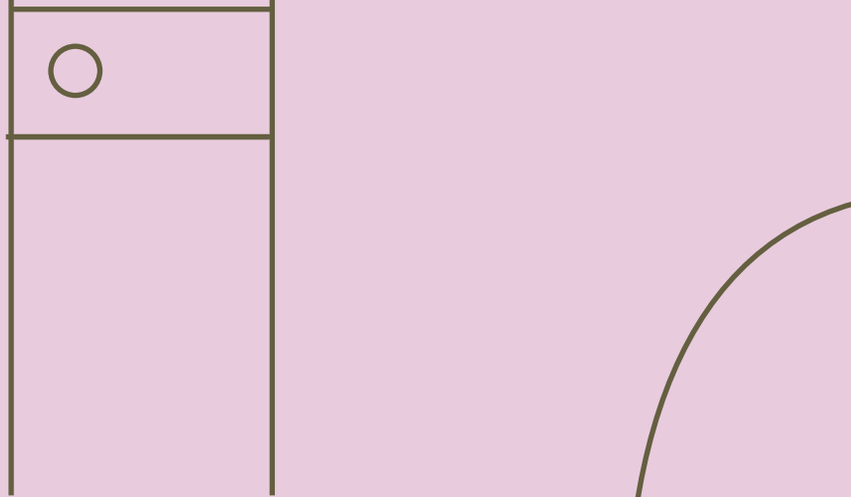
LANDHOTEL WALDHEIM

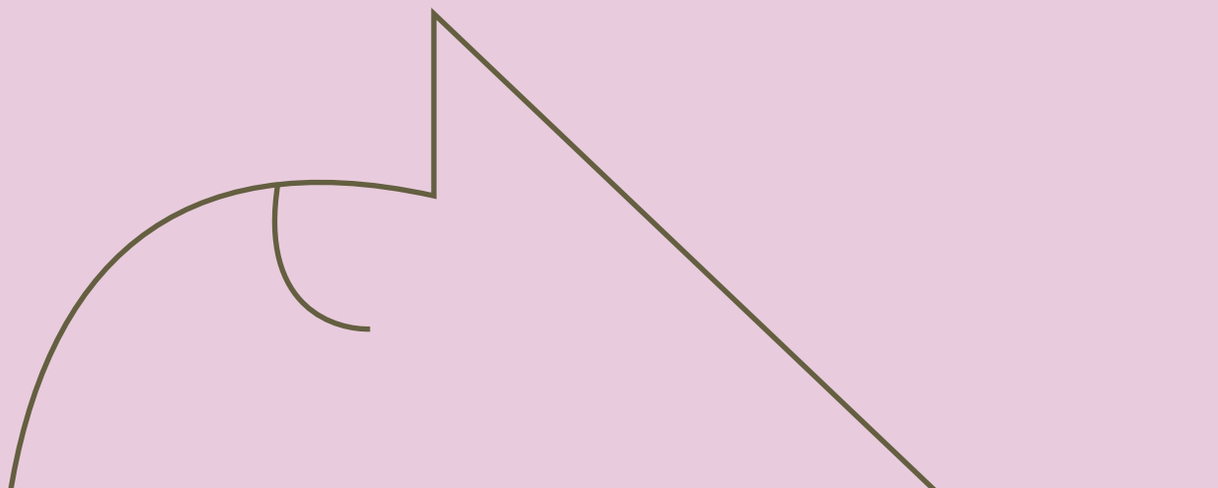


Eine Hochzeit ist mehr als ein Fest – es ist euer Tag. Voller Emotionen, Begegnungen und Augenblicken, die bleiben. Wir von Wild & Weise schaffen den kulinarischen Rahmen dafür: individuell, besonders und mit ganz viel Herz.

BESONDERS.
UNKOMPLIZIERT.
LECKER.







INDIVIDUELL GEWÜRZT. FÜR EUCH.







Jede Hochzeit ist einzigartig – so wie jedes Paar. Deshalb gibt es bei uns keine Schablonen, sondern Menüs und Buffets, die zu euch, euren Gästen und eurer Feier passen. Ob festlich-elegant, modern-mediterran oder komplett veggie: Wir bringen eure Wünsche auf den Teller. Mit richtig guten Zutaten, viel Erfahrung und einem Gespür für das, was euer Hochzeitsessen besonders macht.









Service

Was ihr von uns erwarten könnt.

- Über 30 Jahre internationale Erfahrung
- Persönliche und kompetente Beratung
- Ein individuelles Konzept
- Faire Preise & attraktive Pauschalangebote
- Eine persönliche Ansprechpartnerin für eure Planung
- Geschultes Fachpersonal in Küche & Service
- Unterstützung bei der Organisation und Auswahl passender Dienstleister

ESSEN IST KULTUR. UND KULTUR IST ESSEN.



Hakan Yasar
Geschäftsinhaber

Für uns bringt gutes Essen Menschen zusammen. Es schafft gemeinsame Momente, wird Teil einer Feier – und manchmal sogar Teil einer Erinnerung. Deshalb denken wir bei eurer Hochzeit nicht nur an das, was auf den Teller kommt. Sondern auch daran, wie alles zusammenpasst: vom ersten Aperitif bis zum letzten Dessert, vom Anrichten bis zum richtigen Timing. Damit für euch am Ende vor allem eines bleibt: Feiern. Genießen. Und euren Tag erleben.





Catering für Menschen mit Geschmack – und Gefühl







Damit für euch am Ende vor allem eines bleibt:

FEIERN. GENIEßEN. UND EUREN TAG ERLEBEN.





SO KÖNNTE EURE HOCHZEIT SCHMECKEN.

Von mediterran über BBQ bis komplett vegan: Unsere Buffets zeigen euch, was möglich ist. Sie sind Inspiration, keine starren Vorgaben. Denn am Ende soll auch das Essen zu euch passen. Deshalb kombinieren, verändern und ergänzen wir gerne – oder stellen gemeinsam mit euch ein ganz individuelles Hochzeitsbuffet zusammen.

UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE BIETEN WIR AB 40 ERWACHSENEN GÄSTEN AN. BEI KLEINEREN HOCHZEITSGESELLSCHAFTEN SPRECHEN WIR DIE MÖGLICHKEITEN INDIVIDUELL MIT EUCH AB.





















Besonders.
Unkomplizeirt.
Lecker.



STANDARD BUFFET

Vorspeisen & Salate

Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressing
Kartoffelsalat
Brotvariation mit Ölen & Dips

Hauptgänge & Beilagen

Gegrilltes Schweinefilet
Pollo Fino mit Zitrone & Pfeffer
Ayurvedisches Gemüsecurry mit Kokosmilch
Butterspätzle
Kräuterkartoffeln oder Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse
Braten- & Champignonrahmsauce

Dessert im Glas

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten

59 €
pro Person



GALA BUFFET

Vorspeisen & Salate

Rohkost- & Blattsalate | Kartoffelsalat |
Caprese-Salat | Brotvariation mit Ölen & Dips |
Carpaccio vom Black Angus Rind mit Rucola & Parmesan
Antipasti | Räucherfischvariation | Garnelencocktail

Hauptgänge & Beilagen

Gegrilltes Schweinefilet
Live Cooking: Black Angus Beef, rosa gebraten, vom Koch tranchiert
Lachsfilet „sous vide“ mit Zitrone & Pfeffer
Ayurvedisches Gemüsecurry mit Kokosmilch
Butterspätzle | Duftreis | Kräuterkartoffeln oder Kartoffelgratin
Frisches Marktgemüse | Braten- & Champignonrahmsauce

Dessert im Glas

Mousse au Chocolat | Beerenmousse | Crème Brulée

79 €
pro Person

MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisen & Salate

Eingelegtes Gemüse
Oliven & Käse | Gefüllte Paprika & Weinblätter
Caprese mit frischem Basilikum
Carpaccio vom Angusrind
Meeresfrüchtesalat mit Zitrone & Olivenöl
Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Rucola mit Parmesan | Brotboutique



Hauptgänge & Beilagen

Hähnchen-Piccata in Parmesan-Eihülle
Brasato vom Rind in Merlotsauce
Graupenrisotto mit saisonalem Gemüse & Trüffel
Kartoffelgratin | Gemüse der Saison | Gebutterte Pasta

Dessert im Glas

Mousse au Chocolat mit frischen Früchten | Tiramisu

69 €
pro Person


SHELL























VEGANES BUFFET

Suppen

Karotten-Kokossuppe mit Ingwer oder
Gelbe Linsensuppe mit Zitronen verfeinert oder
Miso Suppe mit Tofu und Algen

Vorspeisen

Gefüllte Weinblätter mit Reis und Kräutern
Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch
Bunte Antipasti-Platte mit gegrilltem Gemüse
Humus mit Gemüsesticks und Pitabrot
Couscous Salat mit Zucchiniwürfeln und Zitronen-Olivenöl
Kartoffelsalat und Rohkostsalate mit Hausdressing
Brotboutique mit verschiedenen Ölen, Meersalz und Pfeffer

Hauptgänge & Beilagen

Gemüselasagne mit Spinat und Zucchini
Ayurvedisches Kichererbsen Curry mit Kokos
Gegrillter Tofu mit Sesam und Ofengemüse
Asiatische Reisnudelpfanne mit Wok-Gemüse
Basmatireis | Kräuterkartoffeln

Dessert im Glas

Obstsalat mit Minze | Kokos Panna Cotta | Mousse au Chocolat

79 €
pro Person



BBQ BUFFET

Mediterrane Vorspeisenvariation am Tisch

Salami- & Schinkenspezialitäten | Kalamata-Oliven | Burrata auf Tomaten mit Basilikum-Olivenöl | Gegrilltes Gemüse | Rucola mit Parmesan | Eingelegte Paprika & Champignons | Gebackener Fetakäse | Brotauswahl

Vom Grill

Angus-Rinderrücken am Stück gebraten & live tranchiert | Marinierte Hähnchenmedaillons | Schweinenackensteaks | Schottisches Lachsfilet | Garnelenpfanne in Knoblauch-Tomatensud

Dazu

Frische Pasta mit Basilikumpesto | Grillkäse | Mais | Buntes Grillgemüse | Getrüffelte Drillinge | Verschiedene Saucen & Dips

Dessert im Glas

Panna Cotta mit Erdbeersauce | Exotischer Obstsalat
Mousse au Chocolat

79 €
pro Person

GUT ZU WISSEN.

EXKLUSIV FEIERN.

An eurem Hochzeitstag gehört unsere Location ganz euch – parallel findet keine weitere Veranstaltung statt.

Für die exklusive Nutzung gilt folgender Mindestumsatz:

JANUAR – MÄRZ

Montag – Donnerstag: 4.000 €
Freitag – Sonntag & Feiertage: 5.000 €

APRIL – DEZEMBER

Montag – Donnerstag: 5.000 €
Freitag – Sonntag & Feiertage: 8.000 €

WENN ES SPÄTER WIRD.

Ab 22:00 Uhr berechnen wir eine Nachtzulage in Höhe von 34,90 € pro Mitarbeiter & Stunde.

Alle genannten Preise gelten für Feiern im Landhotel Waldheim oder unserer Eventlocation Nordic Lifestyle und sind bis zum 31.12.2027 gültig.
Ihr möchtet unser Wild & Weise Catering in einer Location eurer Wahl genießen? Sehr gerne – die Preise weichen dort je nach Aufwand ab und wir erstellen euch ein individuelles Angebot.

EINFACH BLEIBEN.

Zimmer

Nach einem langen Hochzeitstag einfach bleiben: Für eure Gäste reservieren wir 10 unserer Doppelzimmer zum Gesamtpreis von 1.000 €.

IHR ALS BRAUTPAAR BEKOMMT EINE ÜBERNACHTUNG IN UNSERER HOCHZEITSSUITE GESCHENKT.

Frühstück

Frühstück kann vorab für
15 € / Person dazugebucht werden

wild & weise
CATERING

Wild & Weise All-in Paket

175,00 € pro Person
~~statt 205,00 €~~

Alles in einem: Sektempfang Deluxe, Getränkepauschale, Galabuffet, Spritz & Longdrinks, Mitternachtssnack – dazu ein Schnaps aufs Haus.

MACHT EUREN TAG ZU *EUREM* TAG. *Event Bbausteine*

Sektempfang, Drinks, Mitternachtssnack oder die kleinen Extras drumherum – mit unseren Event-Bausteinen ergänzt ihr eure Hochzeit genau so, wie sie zu euch passt.



Mitternachtssnack

12,90 € / Person
Z.B. Currywurst
Gulaschsuppe
oder feine Käseplatte



Ambiente-Extras

Stuhlhussen: 8€ / Stück
Tischdecken &
Stoffservietten: 5€ / Person



Hüpfburg

300 €



LOVE Schild

150 €



Getränke

Sektempfang
13,50 € / Person

Sektempfang Deluxe
19,50 € / Person

Getränke Pauschale
49,00 € / Person
17:00 – 03:00

Longdrink Pauschale
17,50 € / Person
22:00 – 03:00

Spritz Pauschale
14,50 € / Person
17:00 – 03:00

Gerne dürft ihr persönlich bei uns vorbeischauen, um euch ein Bild von allem zu machen und mit uns über eure Wünsche und Vorstellungen zu sprechen. Wir freuen uns, euch persönlich kennenzulernen.

T 07127 955 080
hallo@landhotel-waldheim.de
www.landhotel-waldheim.de

WALDHEIM

LANDHOTEL





Eingebettet in die Natur und doch zentral gelegen: Das Landhotel Waldheim verbindet Gemütlichkeit mit Stil. Hier trefft ihr auf einen urigen Gastraum mit viel Herz, helle Räume voller Charme und einen idyllischen Biergarten mit sonnigen und schattigen Plätzen. Eine Location, die sich warm, einladend und vertraut anfühlt – perfekt für eine Hochzeit, die lange in Erinnerung bleibt.

Bis zu 130 Gäste finden hier Platz. Wer nach einer langen Nacht nicht mehr heimfahren möchte, übernachtet einfach direkt bei uns. Unsere liebevoll eingerichteten Zimmer, inklusive Hochzeitssuite fürs Brautpaar, sorgen dafür, dass euer Fest entspannt ausklingt. Und das Schönste: Auf Wunsch ist auch eine freie Trauung im Grünen möglich – mitten in der Natur, mit all der Leichtigkeit und dem Zauber, die dazu gehören.



Mit unserem Wild & Weise Catering vereinen sich Kulinarik und Atmosphäre zu einem harmonischen Ganzen – für ein Fest, das stilvoll, echt und unvergesslich wird.

Landhotel Waldheim
Rübgartener Str. 1
72124 Pliezhausen

T 07127 955 080
hallo@landhotel-waldheim.de
www.landhotel-waldheim.de












LOVE













bilder
nordic lifestyle













nordic lifestyle

EVENTLOCATION

Nordic Lifestyle – unsere Eventlocation

Industrial Style trifft nordische Gemütlichkeit: Die Nordic Lifestyle Eventlocation verbindet klare Linien, Beton und Stahl mit warmem Holz, Licht und einer großen Portion Hygge. So entsteht eine Atmosphäre, die modern, lässig und gleichzeitig herzlich ist – perfekt für Paare, die das Besondere suchen.

Mit Platz für bis zu 160 Gästen bietet die Location den perfekten Rahmen für große Momente. Dank der Lage im Industriegebiet gibt es nicht nur genügend Parkplätze, sondern auch die Freiheit, ausgelassen bis tief in die Nacht zu feiern – ganz ohne jemanden zu stören.

In Kombination mit unserem Wild & Weise Catering entsteht hier ein Zusammenspiel aus Ambiente und Genuss, das berührt: stilvoll, echt und unvergesslich.

Eventlocation Nordic Lifestyle
Täleswiesenstraße 8
72770 Reutlingen

T 07127 955 080
hallo@eventlocation-nordic-lifestyle.de
www.eventlocation-nordic-lifestyle.de

Oldtimerdepot



Zurück in die Zukunft

Ihr mögt es außergewöhnlich?
In dieser Location feiert ihr umringt von historischen Fahrzeugen, Accessoires sowie originellen Gegenständen aus vergangenen Zeiten. Ein absolut unvergesslicher Ort für diesen besonderen Tag!
Bis zu 250 Gästen.







Oldtimerdepot
Täleswiesenstraße 21
D-72770 Reutlingen

T 07127 955 080
hallo@landhotel-waldheim.de

SEMINARHAUS
im Bahnhof



Ein Ort mit Geschichte für eure ganz eigene Geschichte. Das Seminarhaus im Bahnhof verbindet historischen Charme mit modernem Ambiente und bietet den besonderen Rahmen für freie Trauung, Empfang und Feier mit bis zu 75 Gästen.

Persönlich, außergewöhnlich und wunderbar wandelbar.





Seminarhaus
im Bahnhof
Ammertalbahnstr. 16
72070 Tübingen

T 07127 955 080
hallo@landhotel-waldheim.de



WALDHEIM
HOTEL · RESTAURANT · CATERING

Landhotel Waldheim
Rübgartener Str. 1
72124 Pliezhausen

T 07127 955 080
hallo@landhotel-waldheim.de
www.landhotel-waldheim.de

Eine Dienstleistung des Landhotels Waldheim.

Instagram

Facebook