

The background features a large, faint watermark of the coat of arms of Waldeck. It depicts a white ram standing on a shield, holding a staff with a red flag. The shield is surrounded by ornate blue and white scrollwork.

Herzlich Willkommen im Flair Hotel-Restaurant Werbetaal

Seit 1866 Familientradition über mehrere Generationen.

Im grünen Herzen Deutschlands direkt an den Ufern des Edersees
bietet Ihnen unser Haus eine perfekte Möglichkeit
um Feste zu feiern.

Wir beraten sie sehr gerne vom Aperitif über die Speisefolge
bis hin zur Dekoration.

Beim Durchschauen der beigefügten Bankettvorschläge erhalten Sie
bereits Anregungen und Ideen für Ihre Veranstaltung.

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen und
verbleiben bis dahin mit herzlichen Grüßen aus dem Waldecker Land

Familie
Christian Gerlach

Ihre Familie Christian Gerlach und Team

Informationen über unser Haus

Unser Hotel ist umgeben von den beiden idyllisch gelegenen Vorstaubecken des Edersees.

Die Wanderwege des Urwald- und Kellerwaldsteigs führen direkt am Haus entlang.

Es befinden sich ausreichend Parkmöglichkeiten direkt am Hotel. Gerne können Sie auch einen Garagen- oder Carportplatz nutzen.

In unseren festlich geschmückten Veranstaltungsräumen finden Sie genügend Platz und Zeit für ein unvergessliches Zusammensein:

Kaminzimmer: bis zu 28 Personen

Raum Werbeta: bis zu 45 Personen

Kaminzimmer und Raum Werbeta können auch gemeinsam genutzt werden: bis zu 75 Personen

Raum Waldeck: bis zu 110 Personen

Raum Alt Werbe: bis zu 45 Personen

Restaurant: bis zu 15 Personen an einer Tafel

Um ausgelassener feiern zu können, lassen Sie sich doch einfach nach dem gelungenem Fest in eines unserer Betten fallen.

Unser Hotel verfügt über 24 Doppelzimmer, 4 Einzelzimmer und einem Dreibettzimmer.

Eine Oase für Körper und Seele.

Verlockend schön ist der neue Wellnessbereich über den Dächern von Nieder-Werbe.

Eine finnische Sauna, alternativ eine Biosauna, Infrarot-Sauna, Erlebnisdusche, Sonnenwiese und ein Aussichtsbalkon stehen zur Entspannung bereit.

Lassen Sie sich verwöhnen von speziellen Gesichts- und Körperbehandlungen unter anderem auch mit Massage und Kosmetik.

„Wo ein Tisch steht – feiert man Feste“

Der stilvoll eingedeckte Tisch

- Tischwäsche in der Farbe creme
- Stoffservietten
- Kerzen passend zur Dekoration
- Dekoration des Hauses (nicht zum Mitnehmen) pro Person 1,20 EUR
- Blumengestecke vom Floristen selbstgestalten lassen
- Menükarten pro Karte 1,50 EUR
- Platzteller in Silber pro Teller 1,00 EUR



Familie
Christian Beelach

Menüvorschläge

Kleine Köstlichkeiten zum Aperitif

Canapés wahlweise mit:

EUR 2,90

- Graved Lachs mit Senf – Dillsauce
- Roastbeef rosa gebraten vom Bio-Bullen mit Remouladensauce
- Bauernschinken, Melone und Parmesan
- Französischen Camembert mit Früchten
- Tomato-Mozzarella mit Basilikum

Fingerfood:

- Räucherfischtatar auf Pumpernickel mit Gurke und Sahnemeerrettich **EUR 2,10**
- Dörripflaume im Speckmantel **EUR 1,30**
- Tomaten – Mozzarellaspieß mit Basilikum Pesto und sanft gereiftem Aceto Balsamico **EUR 1,70**
- Kleine Frikadellen vom Bio-Bullen mit Frischkäse und eingelegtem Gemüse **EUR 1,50**

Vorspeisen:

Frische Blattsalate in Balsamico – Kräuterdressing mariniert mit Sprossen, gerösteten Kernen, Croutons und wahlweise mit:

- Anti-Pastigemüse und gebratenen Schafkäse **EUR 7,80**
- Tranchen von der Maispouardenbrust **EUR 8,60**
- hausgebeiztem Lachs, Dill – Senfsauce und Kartoffelpuffer **EUR 8,90**
- gemischten Filetspitzen und Waldpilzen in Kräuterbutter geschwenkt **EUR 9,40**
- gebratenen Fischfilets, Black Tiger Garnele und gratinierten Muscheln **EUR 9,80**
- lauwarmen karamellisierten Datteln, Trauben und Bauernschinken **EUR 9,40**

*Sankt
Christian Beelach*

Saftige Melone mit Italienischen Schinken, Ruccola und gehobelten Parmesan **EUR 8,60**

„Vitello Tonato“ Kalbfleisch rosa gegart mit Thunfischcreme, Kaperäpfel
und Sardellenfilets **EUR 9,20**

„Mediterraner Vorspeisenteller“

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Pesto, Vitello Tonato, knusprige Black Tiger
Garnele, Saftige Melone mit italienischen Schinken, gehobeltem Parmesan kleinen
Salatbouquette und gerösteten Pinienkernen **EUR 11,60**

**Zu allen Suppen, Vorspeisen und Salaten reichen wir
eine kleine Selektion an Brotsorten**

Suppen:

Rinderkraftbrühe vom Bio-Bullen mit Eierstich, Rindfleisch, Nudeln, Gemüse
und Schnittlauch **EUR 3,90**

Rinderkraftbrühe vom Bio-Bullen mit steifen von Kräuterpfannkuchen
und Gemüserauten **EUR 3,90**

Klare Tomatensuppe mit Ricottaklößchen und Kerbel **EUR 4,60**

Klare Waldpilzsuppe mit Fleischklößchen und Gemüserauten **EUR 5,40**

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Croutons, Creme fraiche und Basilikumöl **EUR 4,60**

Apfel – Selleriecremesuppe mit Meerrettichsahne
und knusprigen Säckchen von roter Wurst **EUR 4,80**

Creemesuppe von Linsen mit italienischen Schinken **EUR 4,80**

Karotten – Orangencremesuppe mit einem Hauch frischen Ingwer
und knuspriger Black Tiger Garnele **EUR 4,90**

Altdeutsche Kartoffelsuppe mit Croutons und hausgebeiztem Lachsfilet **EUR 5,20**

Zwischengang:

Kleines Edersee-Zanderfilet mit Bauernspeck gebraten an Linsengemüse
und geräucherten Kartoffelschaum **EUR 9,20**

Pochiertes Atlantikzungenröllchen mit Blattspinat gefüllt
an Safranrisotto und Paprikaschaum **EUR 9,60**

Ein erfrischendes Sorbet, um Ihren Gaumen zu neutralisieren und auf neue Geschmackserlebnisse vorzubereiten:

Blutorangensorbet und Orangenfilet mit Flair-Sekt aufgegossen

dazu frische Melisse **EUR 4,80**

Limonen-Basilikumsorbet mit feinen Fruchtsalat und Flair-Sekt aufgegossen **EUR 4,80**

„Kir Royal einmal anders“

Cassis Sorbet mit frischen Johannisbeeren einen Schuss spritzigen Flair-Sekt aufgegossen und Schaum vollendet. **EUR 5,20**

Hauptgänge:

vom Schwein:

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Pfefferrahmsauce **EUR 17,20**

Saftiger Schweinenackenbraten mit Waldecker Landbier geschmort **EUR 15,90**

vom Kalb:

Geschmorte Kalbshaxe mit deftiger Bratensauce **EUR 15,40**

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kräuterkruste und Sherryrahmsauce **EUR 22,80**

vom Bio-Bullen:

Zarter Rinderbraten mit Dörrpflaumen in Barolo geschmort **EUR 15,90**

Roastbeef im Ganzen rosa gebraten mit frische Kräutern dazu Sauce Choron **EUR 23,60**

vom Lamm:

Lammkeule mit Tomate und Basilikum geschmort **EUR 16,40**

Lammrücken rosa gebraten mit Kräuterglace **EUR 23,20**

vom Wild aus dem Kellerwald:

Hirschkeule rosa gebraten mit Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne und sautierten Waldpilzen **EUR 18,90**

Rehkeule mit Holundersauce, Preiselbeerbirne und sautierten Pfifferlingen **EUR 23,20**

Hirschrücken im ganzen rosa gebraten mit Wacholderrauchsatz aromatisiert und Balsamico – Rosinenglace **EUR 26,80**

vom Geflügel:

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Sauerkirsch – Pfeffersauce **EUR 20,70**

Gebratene Maispouardenbrust mit Glace von Feigensenf und grünen Pfeffer **EUR 15,60**

vom Fisch:

Zanderfilet aus dem Edersee mit flüssiger Tomaten – Kräuterbutter	EUR 18,50
Gebratenes Lachsforellenfilet mit Dillrahmsauce	EUR 17,20

Wählen Sie ihre Gemüsebeilage:

- glaciertes Gemüse frisch vom Markt
- Wurzelgemüse (Sellerie Möhren, Lauch usw.) im eigenen Fond mit frischen Kräutern geschmort
- Mediterranem Gemüse
- Kohlrabi in Rahm
- Rahmwirsing mit Speck
- buntes Bohnengemüse mit Speck
- Blattspinat
- Fenchelgemüse mit Karotte geschmort
- Edertaler Apfelrotkohl
- Schmandkraut

Dazu reichen wir wahlweise zwei Beilagen:

- Butterkartoffeln
- hausgemachte Kartoffel – Gnocchi
- geschwenkte Spätzle
- Drillinge mit Rosmarin und Knoblauch gebraten
- Kartoffelgratin mit Parmesan gratiniert
- gebackene Kartoffelkroketten
- gebackene Mandelkrokettenbällchen
- Dauphin-Kartoffeln
- Kartoffelstampf wahlweise mit Dijonsenf verfeinert
- gemischter Wildreis mit Butter

Dessert:

Eingeweckte Rote Grütze mit Vanilleiscreme, Sahne und Hippengebäck	EUR 3,80
Gerlach's Biersuppe mit geschlagenen Eiweiß und Zimt-Zucker	EUR 3,90
Zwei Kugeln Vanilleiscreme mit Schlagsahne, Hippengebäck, heißen Waldbeeren oder Schattenmorellen	EUR 4,90

Birne Helene: Zwei Kugeln Vanilleeiscreme mit warmer Schokoladensauce, Schlagsahne, Hippengebäck und Birnenfächer	EUR 5,60
Pfirsich Melba: Zwei Kugeln Vanilleiscreme mit Himbeersauce, Schlagsahne, Hippengebäck und Pfirsichfächer	EUR 5,60
Waldecker Schmandcreme mit eingelegten Aprikosen und einer Kugel Eiscreme	EUR 5,60
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeiscreme, Schlagsahne und Waldbeeren	EUR 5,60
Quarkknödel mit Fruchtfüllung in süßen Butterbröseln gewälzt dazu Karamellsauce und einer Kugel Eiscreme	EUR 5,80
Zweierlei Schokoladencreme mit marinierten Waldbeeren und Pistazieneiscreme	EUR 5,80
Crepes mit Eiscreme gefüllt an Schlagsahne und karamellisierten Orangenfilets	EUR 5,80
Bourbon – Vanille Creme brulee mit Apfel – Vanillerragout und eine Kugel Eiscreme	EUR 5,90
Geeistes Kürbiskernkonfekt mit Baiser souffliert an karamellierter Birne und Bourbon – Vanilleschaum	EUR 6,80
Gerlach´s Dessertteller: Lassen Sie sich von der Kreativität unseres Küchenchefs überraschen	EUR 7,40

Wählen Sie Ihr Buffet (ab 20 Personen)

Zu allen Buffets reichen wir Ihnen eine Selektion von verschiedenen Broten mit Butter, Salate der Saison und verschiedene Dressings.

Die Preise verstehen sich pro Person inklusive zwei warmer Gerichte und Beilagen.

Waldecker Land-Buffer

EUR 24,90

Kleine Frikadellen vom Bio-Bullen mit Frischkäse

Saftige Melone mit Bauernschinken

Geflügelmedaillions mit Früchten garniert

Matjesfilet mit Äpfel, Zwiebeln und frischen Kräutern

Hausmachersülze mit Zwiebel – Kräutervinaigrette und Remouladensauce

Geräucherte Ederforelle und Makrele mit Sahnemeerrettich

Käse vom Brett mit Trauben und Nüssen

Gerlach's Buffet

EUR 28,60

Gemischte Platte aus gekochten und rohem Bauernschinken mit saftiger Melone

Maispouardenbrust mit Lauch gefüllt an Waldorfsalat und Walnüssen

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto

Anti-Pastigemüse mit eingelegten Oliven und Schafkäse

Gebratene Medaillons vom Schwein mit eingelegten Gemüse

Geräuchertes von Aal und Ederforelle mit Meerrettich – Preiselbeersahne

Hausgebeizter Lachs mit Dill – Senfsauce

Verschiedene Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen

Buffet Fürst von Waldeck

EUR 33,90

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Italienischen Schinken mit Galia Melone und gehobelten Parmesan

Rehrücken und Wildpastete mit Sauce Cumberland

Medaillons vom Bio-Bullen und Schweinefilet

Gebratene Enten und Maispouardenbrust an Orangen – Fenchelsalat

Gebackene Black Tiger Garnelen mit Aioli

Mild Geräuchertes vom Lachs und Heilbutt

Französische Käsespezialitäten mit Feigensenf

Wählen Sie zwei warme Hauptgerichte zu Ihrem Buffet

- Deftiger Krustenbraten und Biersauce
- Gebratene Maispouardenbrust mit Sauce von Feigensenf und grünen Pfeffer
- Schweinefilet wahlweise mit Pfeffer oder Champignonrahmsauce
- Rinderrouladen „Großmutter's Art“ in Schmorbratensauce
- Rinderbraten mit Dörripflaumen in Barolo geschmort
- Lammkeule in Tomate und Basilikum geschmort
- Hirschbraten aus dem Kellerwald in Wacholderrahmsauce

Gegen einen kleinen Aufpreis können Sie auch folgende warme Köstlichkeiten wählen

- Kalbsrücken im ganzen rosa gebraten dazu Sherryrahmsauce
- Roastbeef vom Bio-Bullen in frischen Kräutern rosa gebraten dazu Sauce Choron

Dazu reichen wir Ihnen wahlweise folgende Beilagen

- Drillinge mit Rosmarin und Knoblauch gebraten
- Kartoffelgratin mit Parmesan gratiniert
- gemischter Wildreis mit Butter
- gebackene Mandelkrokettenbällchen
- geschwenkte Spätzle
- glaciertes Gemüse frisch vom Markt
- Wurzelgemüse (Sellerie Möhren, Lauch usw.) im eigenen Fond mit frischen Kräutern geschmort
- Mediterranes Gemüse

Der Süße Abschluss für Ihr Buffet. Wählen Sie zwei Desserts aus

pro Person EUR 4,60

- Obstsalat von frischen Früchten
- Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
- Waldecker Schmandcreme
- Creme Karamell
- Panna Cotta mit Himbeerragout
- Hausgemachte Tiramisu
- Joghurtcreme mit Zitrusfrüchten

Alle Preise sind inklusive gesetzlicher MwSt. und gültig bis zum 31.12.2016.

Wir bitten Sie bis eine Woche vor dem Veranstaltungsbeginn die genaue Personenanzahl anzugeben. Bei Stornierungen ab 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir jeweils 50% pro stornierter Person. Bei Stornierungen ab 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn berechnen wir den vollen Preis der stornierten Personen.

Alle Speisen werden frisch und mit Liebe zubereitet. Das ändert nichts daran, dass darin -wenn auch nur in Spuren- allergene Stoffe enthalten sein können, wie zum Beispiel: Gluten haltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Lupine, Weichtiere, Sulfite.

Falls bei Ihnen eine Unverträglichkeit besteht, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an uns. Wir beraten Sie gerne individuell und bereiten Ihre Speise nach Möglichkeit so zu, dass einem allergiefreien Genuss nichts im Wege steht.

Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Gerichte auf künstliche Farbstoffe sowie Geschmacksverstärker. Unsere Hausgemachten Wurst und Fleischspezialitäten können Nitrit Pökelsalz und Phosphate enthalten, getrocknete Früchte wie zum Beispiel Aprikosen, Pflaumen usw. sind geschwefelt und die schwarzen Oliven sind mit Eisensalz konserviert. Sämtliche Sauerkonserven enthalten Antioxidationsmittel.



Familie
Christian Beelach