

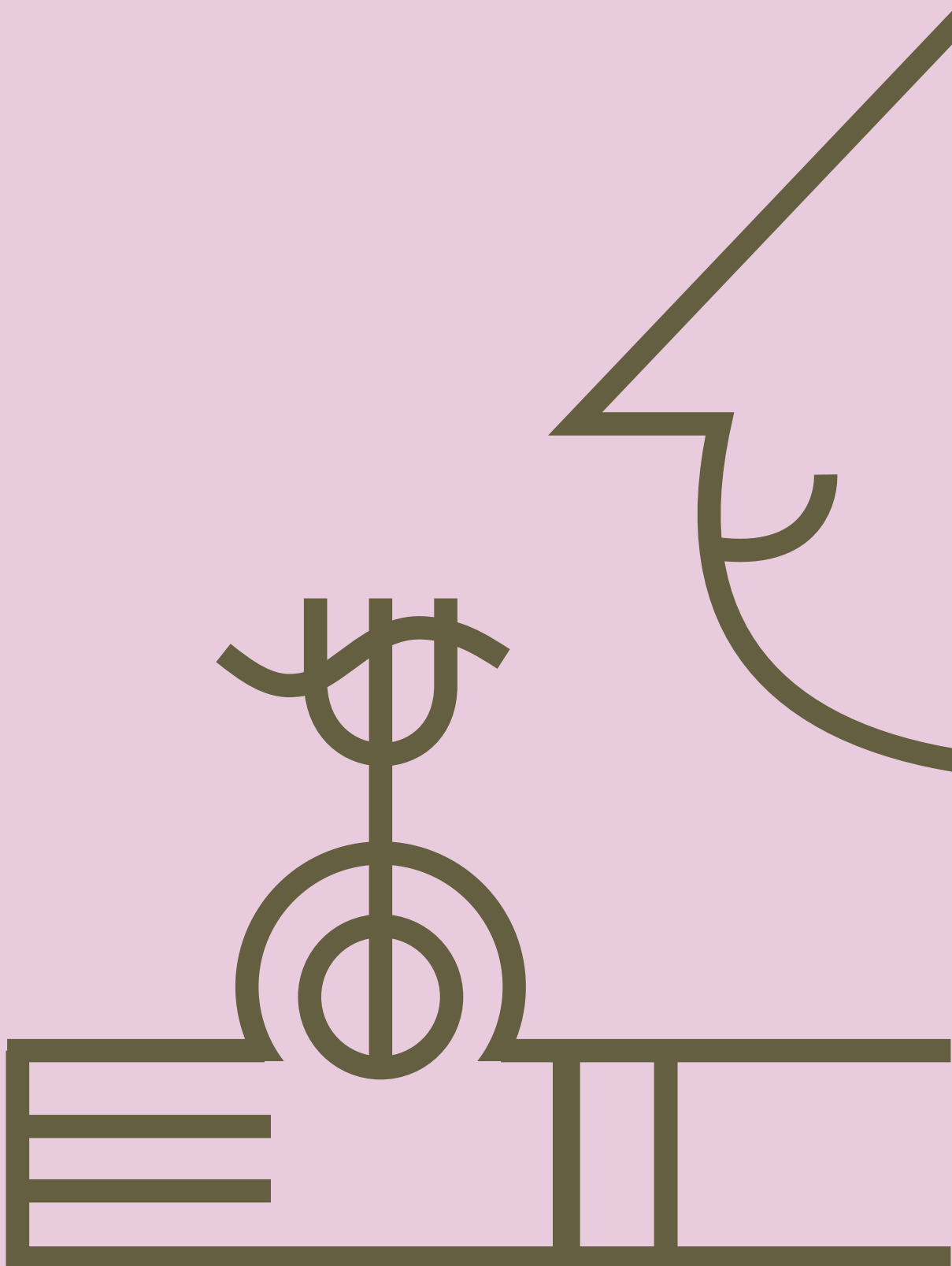
wild & weise
CATERING

Liebe. Genuss.
Unvergessliche
Momente.



Eure Genusshelden für Hochzeiten, Feiern und Großevents

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







Individuell gewürzt. Für Euch. Für euren Tag.

Jede Hochzeit ist einzigartig – so wie jedes Paar. Deshalb gibt es bei uns keine Schablonen, sondern Menüs und Buffets, die so individuell sind wie ihr selbst. Ob festlich-elegant, modern-mediterran oder komplett veggie: Wir bringen eure Wünsche auf den Teller. Und das mit einem Anspruch an Qualität, Ästhetik und Geschmack, der eure Gäste begeistert..

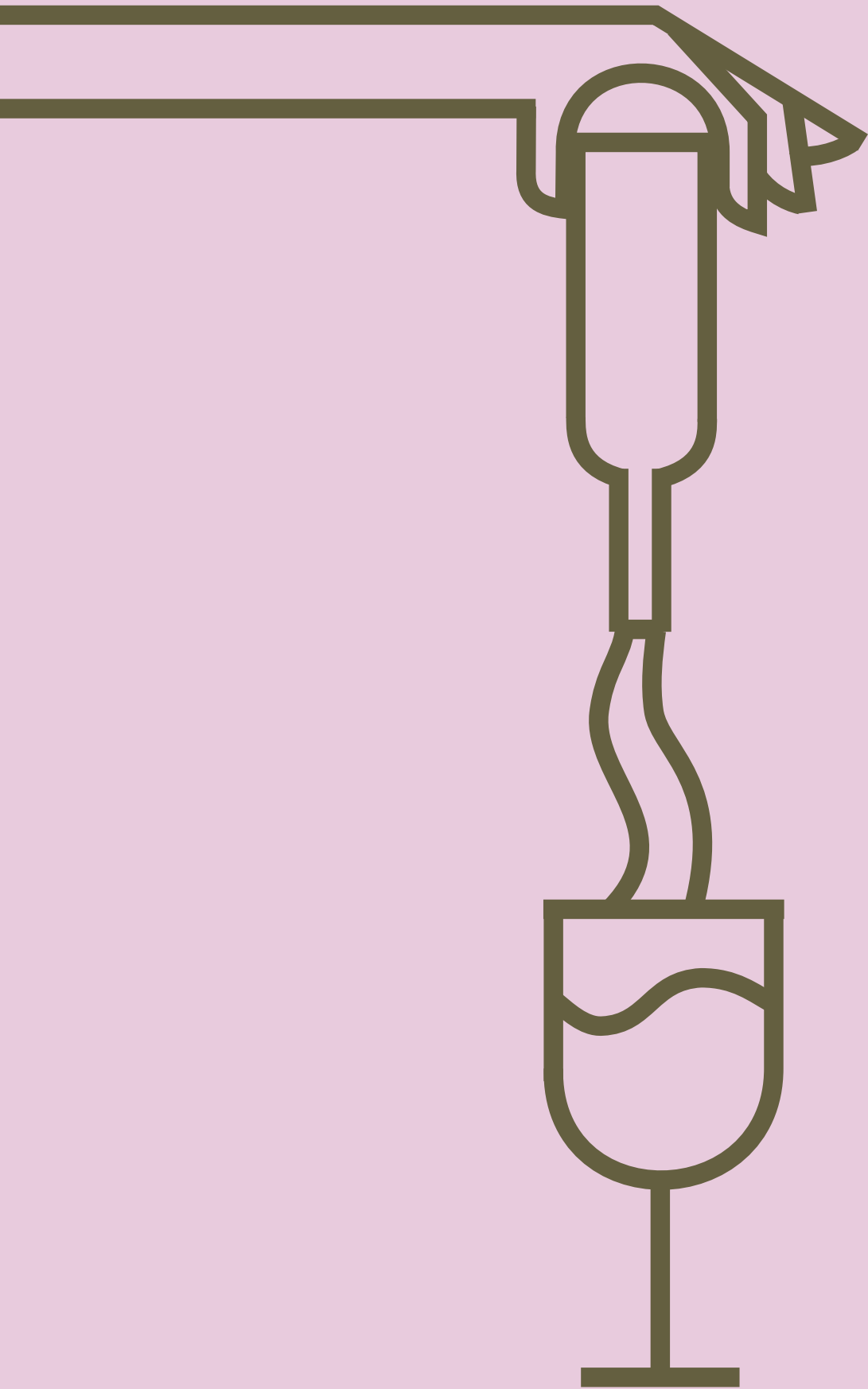


Unsere Philosophie

Essen ist Kultur. Und Kultur ist Essen.
Wir glauben daran, dass Genuss verbindet –
Menschen, Momente, Erinnerungen.

Darum achten wir auf jedes Detail: vom
ersten Aperitif bis zum letzten Dessertglas.
Geschmack, Ablauf und Optik greifen bei
uns ineinander, damit euer Hochzeitstag
nicht nur wunderschön aussieht, sondern
auch harmonisch verläuft.





Unsere Buffetvorschläge



Standard Buffet 1

54 € / Person

Fein, bodenständig und mit dem gewissen Etwas.

Vorspeisen & Salate

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressing

Kartoffelsalat

Brotvariation mit Ölen & Dips

Hauptgänge & Beilagen

Feiner Rinderbraten

Pollo Fino mit Zitrone & Pfeffer

Ayurvedisches Gemüsecurry mit Kokosmilch

Butterspätzle

Kräuterkartoffeln oder Kartoffelgratin

Frisches Marktgemüse

Braten- & Champignonrahmsauce

Dessert im Glas

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Standard Buffet 2

59 € / Person

Frisch, vielfältig, unkompliziert – für eine entspannte Feier.

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





Exklusiv Buffet

69 € / Person

Klassisch festlich mit einer
feinen Auswahl an Spezialitäten.

Vorspeisen & Salate

Rohkost- & Blattsalate

Kartoffelsalat

Caprese-Salat

Brotvariation mit Ölen & Dips

Carpaccio vom Black Angus Rind mit Rucola & Parmesan

Hauptgänge & Beilagen

Gegrilltes Schweinefilet

Kalbsrahmbraten

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

Crème Brulée

Gala Buffet

79 € / Person

Für den großen Auftritt –
festlich, edel, unvergesslich.

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

Event-Bausteine

Manchmal sind es die Extras, die ein Fest erst vollkommen machen. Mit unseren Event-Bausteinen könnt ihr euren Tag individuell ergänzen – vom prickelnden Start bis zum letzten Snack in der Nacht.

Sektempfang

11,50 € / Person

Sekt, Sekt-O, Aperol, Holunder & alkoholfrei
Dazu Blätterteighäppchen & Minigebäck

Sektempfang Deluxe

19,50 € / Person

Sektvariationen

Fingerfood wie Lachstatar auf Avocado, Caprese-Spieße, Mini-Kalbsfrikadellen, Glasnudelsalat (vegan)

Getränkepauschale

45,00 € / Person

Von 15:00 – 03:00 Uhr

Softdrinks, Bier, Wein, Heißgetränke

Longdrink Pauschale

19,50 € / Person

Von 22:00 – 03:00 Uhr

3 Longdrinks nach Wahl

Spritz Pauschale

12,50 € / Person

Von 15:00 – 03:00 Uhr

3 Spritz nach Wahl (z. B. Aperol, Hugo, Lillet Wild Berry)

Mitternachtssnack

12,50 € / Person

Currywurst
Gulaschsuppe
oder feine Käseplatte

Ambiente-Extras

Stuhlussen: 5€ / Stück

Tischdecken & Stoffservietten: 3€ / Person

Wild & Weise All-in Paket

169,00 € / Person

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



Alle genannten Preise gelten für Feiern im Landhotel Waldheim oder unserer
Eventlocation Nordic Lifestyle-hh und sind bis zum 31.12.2026 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.

Lasst uns euer Fest gemeinsam unvergesslich machen.
Wir freuen uns, euch kennenzulernen – persönlich, herzlich, unkompliziert.

T 07127 955 080
M 0179 437 81 83
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 trifft 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 • M 0179 437 81 83
hallo@landhotel-waldheim.de
www.landhotel-waldheim.de





Nordic Lifestyle – unsere Eventlocation

Industrial Style trifft nordische Gemütlichkeit: Das Nordic Lifestyle 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 Raum 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 • M 0179 437 81 83
hallo@eventlocation-nordic-lifestyle.de
www.eventlocation-nordic-lifestyle.de





Landhotel Waldheim
Rübgartener Str. 1
72124 Pliezhausen

T 07127 955 080 • M 0179 437 81 83
hallo@landhotel-waldheim.de
www.landhotel-waldheim.de

Eine Dienstleistung des Landhotels Waldheim.

 Instagram



 Facebook

