

Menü und Buffetvorschläge

Agenda

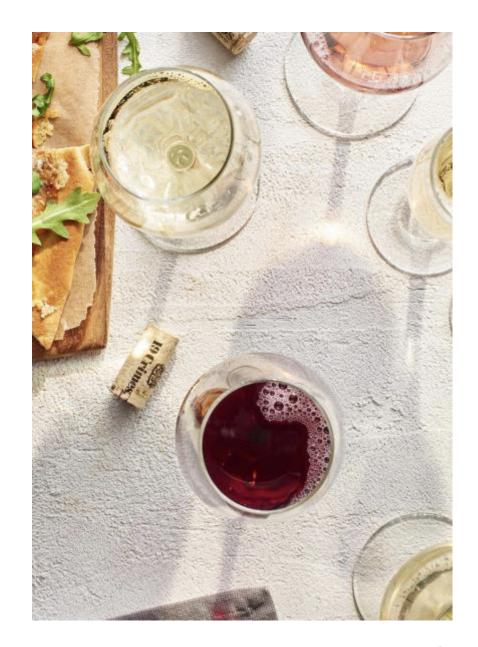
Aperitif und Canapés

Buffetvorschläge

Menüvorschläge

Family Style

Kuchenauswahl





Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge und Ideen, wie die Speisen und Getränke für Ihren nächsten Anlass aussehen könnten.

Wir freuen uns, dies individuell mit Ihnen zusammen gestallten zu können um so ein einmaliges Erlebnis für Sie und Ihre Gäste zu schaffen.











Aperitif Getränke für jeweils ca. 40 min

Cocktailempfang

Abrechnung nach Verbrauch

Waldhotel-Spritz | Bier oder Radlerwasser | Orangensaft Wasser Still & Sprudel | Coca Cola etc.

Sektempfang

Abrechnung nach Verbrauch

Haus Sekt | Bier oder Radlerwasser | Orangensaft Wasser Still & Sprudel | Coca Cola etc.

Weinempfang

Abrechnung nach Verbrauch

Hauswein Weiß & Rot | Bieroder Radlerwasser | Orangensaft Wasserstill & sprudel | Coca Cola etc.









Aperitif Speisen

Canapés		Snacks	
Roastbeef	2.10	Halbes gefülltes Ei	
Wildschinken	2.00	Zwiebelmettwurst	1.60
Wildsalami	1.80	Kassler	1.80
Räucherlachs	2.10	Schweinemedaillons Pfirsich-Aspik	2.10
Käse & Frischkäse	1.60	Gefüllte Wrapes	1.80
Putenbrust	1.60		
Snacks zum teilen		Snack-Spieße	
Nussmischung & Oliven	1.50	Käse Mini-Frikadellen Obst	1.50
		Tomate-Mozzarella Spieße	1.30

^{*} Alle Preisangaben sind pro Person, in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



Buffet Elbe ab 20 Personen

Vorspeisen

verschiedene Salate

Gefüllte Eierauf Remouladensauce

Wurstplatte zum Teil aus hauseigener Metzgerei

Brot & Brötchen Butter

Hauptgerichte

Schnitzel Wiener Art | Putenschnitzel | Champignons | Paprikasauce Kräuterbutter | Bratkartoffeln | Pommes Frites

Dessert

Norddeutsche Käseplatte

29.00 € | Person







Buffet Sude ab 20 Personen

Vorspeisen

Norddeutsche Käseplatte | Gefüllte Eier auf Remouladensauce

Tomate Mozzarella | verschiedene Salate

Wurstplatte zum Teil aus hauseigener Metzgerei | Brot & Brötchen Butter

Suppe

Soljanka

Hauptgerichte

Schnitzel Wiener Art | Putensteak mit Ananas gratiniert

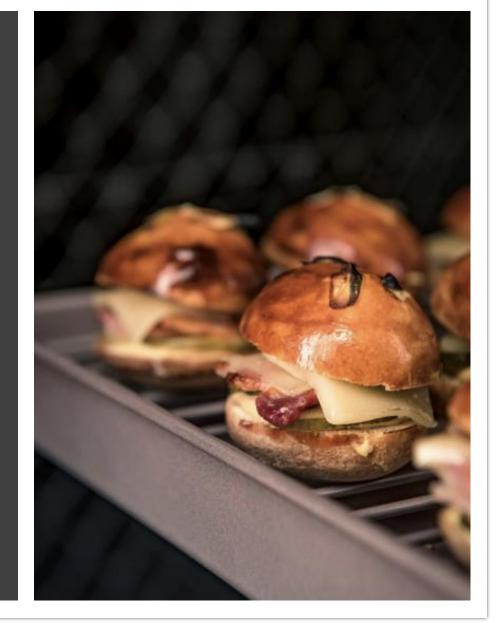
Wildschwein-oder Damwildbraten

Gedünstetes Gemüse | Rotkohl Champignons | Bratkartoffeln Kroketten

Dessert

Auswahl an Obst und frischen Früchten Derssertvariation im Gläschen

32.00 € Person



Buffet Temse ab 20 Personen

Suppe

Tomatensuppe

Vorspeisen

Gefüllte Eier auf Remouladensauce Nudelsalat verschiedene Salate

Wurstplatte zum Teil aus hauseigener Metzgerei Lachsschinken & Putensaftschinken

Kochschinken | Kasselerbraten kalt Salami Räucherlachs & geräuchertes Forellenfilet

Brot & Brötchen Butter

Hauptgerichte

Geschnetzeltes vom Schwein oder Pute kleine Schnitzel Wiener Art

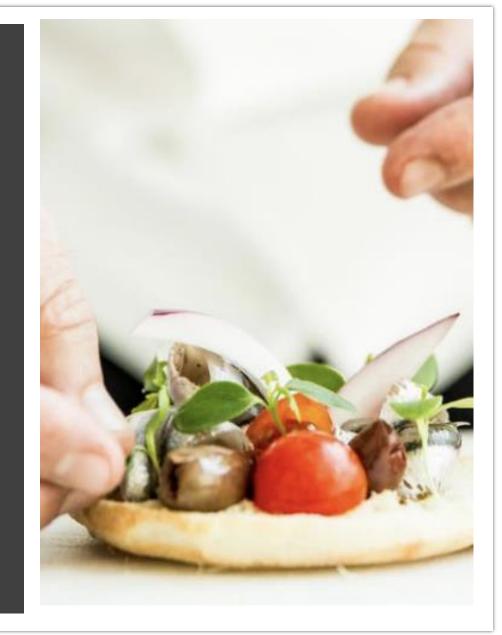
Damwildbraten | Rinderrouladen Gebratener Wels

Gedünstetes Gemüse | Rotkohl | Klöße Spätzle | Kroketten

Dessert

Norddeutsche Käseplatte | Auswahl an Obst und frischen Früchten

35.00 € | Person



Buffet Schaale ab 20 Personen

Vorspeisen

Wildsülze mit Remouladensauce

Fetakäse-Trauben-Salat | verschiedene Salate

Gefüllte Eierauf Remouladensauce

Wurstplatte zum Teil aus hauseigener Metzgerei

geräucherte Forellenfilets | Heilbutt Räucheraal Gamelen

Miesmuscheln | Krabben | Brot & Brötchen Butter

Suppe

Käse-Lauchsuppe

Hauptgerichte

Wildschweinbraten | Medaillons auf Morchelrahmsauce | Putensteak mit Ananas und Käse gratiniert

kleine Schweinerouladen Wildgulasch | Champignonpfanne

Gemüse | Rotkohl | Kroketten | Klöße

Dessert

Norddeutsche Käseplatte | Auswahl an Obst und frischen Früchten

Helles & Dunkles Mouse au Chocolat

38.00€ | Person







Buffet Boize ab 20 Personen

Vorspeisen

Roastbeef mit Meerrettich und Remouladensauce | Wildmedaillons

verschiedene Salate

geräucherte Forellenfilets | Heilbutt | Räucheraal Krabben | Stremellachsmix

Gefüllte Eier mit Remouladensauce

Brot & Brötchen Butter

Suppe

Kräutercremsuppe mit Pfifferlingen

Hauptgerichte

Rehrücken | Wildgulasch Rinderbraten mit Rotweinsauce Schweinemedaillons | Lachsfilet gefüllte Champignons und Tomaten Gemüse Rotkohl | Kroketten | Klöße

Dessert

Norddeutsche Käseplatte | Auswahl an Obst und frischen Früchten

Helles & Dunkles Mouse au Chocolat

41.00 € Person



^{*}Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.



Family-Style

Zum teilen in die Mitte auf dem Tisch bis maxiamal 25 Personen ab 27.00 € pro Person

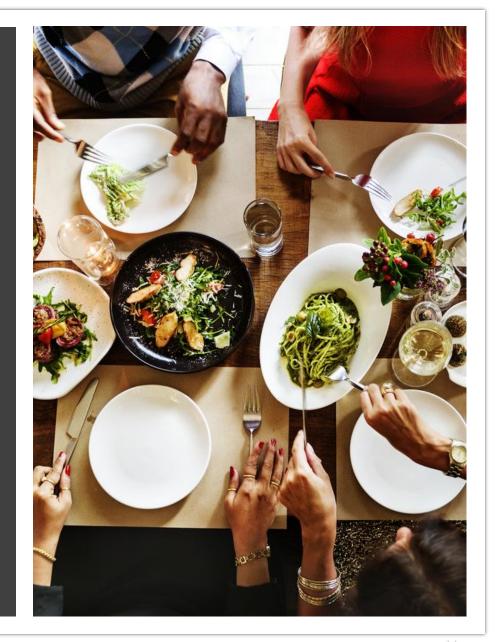
Bitte wähle Sie sich jeweils max. 3 Sorten pro Kategorie aus.

Wildbraten | Kasslerbraten mit Apfelsauce | Putensteak mit Mandelkruste Rinderrouladen | Schweinefiletbraten an Pfeffersauce | Rindergulasch Zanderfilet auf Dillrahmsauce | Schnitzel Wiener Art

Erbsen | Karotten | Broccoli | Bohnen im Speckmantel Schwarzwurzeln | Rotkohl | Zucchini | Blumenkohl | Rahmchampignons Wir servieren immer Bratensauce & Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln | Kroketten | Kartoffelklöße Herzoginkartoffeln | Kroketten | Pommes

Die Preise variieren, je nach Zusammenstellung der Speisen





Menü pro Person serviert

Bitte stellen Sie sich aus den nachfolgenden Gerichten ein einheitliches Menü zusammen.

Suppen

Festtagssuppe mit Fleischklößchen	4.50
Tomatensuppe	4.50
Käselauchsuppe	5.50
Möhren – Ingwer-Suppe	5.00
Kräutercremsuppe mit Pfifferlingen	6.50
Brokkolicremesuppe	5.50

Salate

gemischter bunter Salatteller mit Croutons	6.50
Tomate Mozzarella mit Basilikum	7.50
geräucherter Lachs Sahnemeerrettich Rösti Apfel	7.90
gemischter bunter Salatteller	
7iegenkäse Walniisse Trauben und Honigsauce	



Menü

Hauptgerichte Fleisch

Schnitzel Wiener Art Brokkoli Sauce Hollandaise Bratkartoffeln	16.80
Rahmgeschnetzeltes Butterspätzle Champignons	16.50
gebratene Schweinemedaillons Rahmchampignons Kroketten	16.50
Wildbraten Rotweinsauce Schwarzwurzeln Spätzle	16.70
Rinder oder Wildgulasch Apfel-Rotkohl Klöße	16.60

Fisch

gebratenes Zanderfilet Blattspinat Reis	18.50
Saibling Bimen -Bohnen & Speck	17.50
Heilbutt Pfeffer Senfsauce Salzkartoffeln	18.50
Gebratene Krevetten Gemüse-Reis Pfanne	16.50

Vegetarisch

-6	
Gemüselasagne	11.00
Kartoffelröste mit Käse gratiniert und Spiegelei	10.00

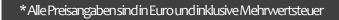


 $[\]hbox{\it \star} \hbox{\it Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwert steuer}$

Menü

Desserts

Rote Grütze Eiscreme oder Vanillesauce	4.50
Apfelstrudel Vanillesauce Sahne	4.80
Mousse au Chocolat hell & dunkel frische Früchte	5.80
Vanilleeis Sahne heiße Früchte	4.30
Obstsalat Eiscreme oder Vanillesauce	5.50



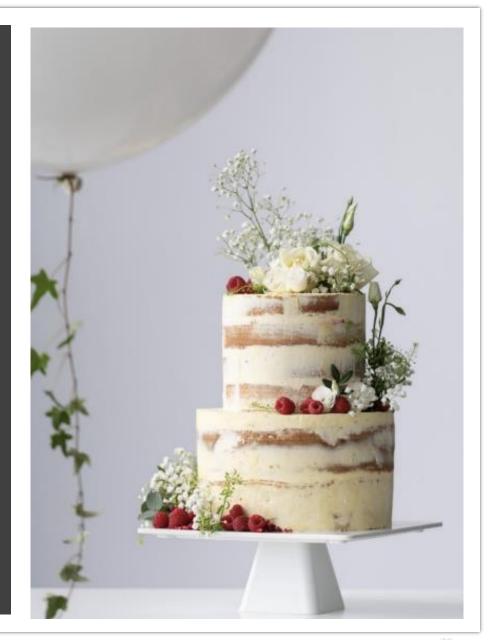




Menü

Kuchen		Torten	
Frankfurter Kranz Zupfkuchen Topfkuchen Früchte-Streuselkuchen rund Quarkkuchen mit Baiser Quarkkuchen ohne Boden Fruchtboden (Pfirsich, Kirsch, Erdbeeren usw.)	22.00 21.00 14.00 18.00 22.00 19.00 17.50	Schwarzwälder Kirsc Mohn-Eierlikör Schokoladen Mocca Erdbeer-Sahne Quarksahne Marzipan Früchte-Joghurt Schmandt-Mandarir Früchte-Baiser	24.00 22.00 22.00 21.00 20.50 28.00 22.00

Wenn Sie Ihren Kuchen selber mitbringen möchten, verrechnen wir das Kaffeegedeck zu 3.00 € pro Person.



 $[\]hbox{*Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwert steuer}$

