



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 gestalten zu können um so ein einmaliges Erlebnis für Sie und Ihre Gäste zu schaffen.



Aperitifvorschläge



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 | Bier oder Radlerwasser | Orangensaft

Wasser still & sprudel | Coca Cola etc.



Aperitif Speisen

Canapés

Roastbeef	2.10
Wildschinken	2.00
Wildsalami	1.80
Räucherlachs	2.10
Käse & Frischkäse	1.60
Putenbrust	1.60

Snacks

Halbes gefülltes Ei	1.00
Zwiebelmettwurst	1.60
Kassler	1.80
Schweinemedallions Pfirsich-Aspik	2.10
Gefüllte Wrapes	1.80

Snacks zum teilen

Nussmischung & Oliven	1.50
-----------------------	------

Snack-Spieße

Käse Mini-Frikadellen Obst	1.50
Tomate-Mozzarella Spieße	1.30

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

A close-up photograph of four rustic, round bread rolls resting on a perforated metal tray. The bread has a dark, cracked crust with some lighter, flour-dusted areas. The background is dark and out of focus.

Buffetvorschläge

Buffet Elbe

ab 20 Personen

Vorspeisen

verschiedene Salate

Gefüllte Eier auf 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

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



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

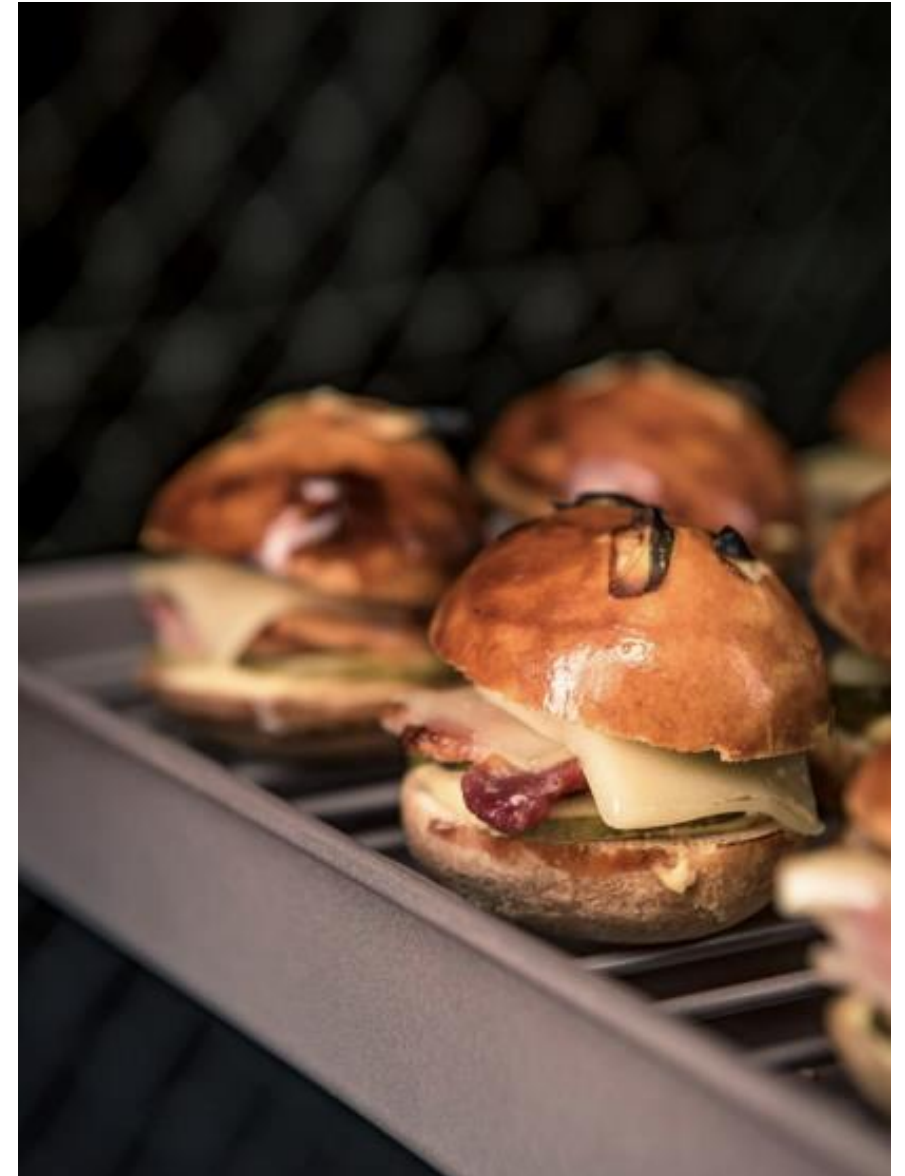
Gedünstetes Gemüse | Rotkohl
Champignons | Bratkartoffeln
Kroketten

Dessert

Auswahl an Obst und frischen
Früchten Derssertvariation im
Gläschen

32.00 € | Person

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



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

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



Buffet Schaale

ab 20 Personen

Vorspeisen

Wildsülze mit Remouladensauce
Fetakäse -Trauben-Salat | verschiedene Salate

Gefüllte Eier auf 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

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



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
Schweinemedallions | 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

Family-Style

Zum teilen in die Mitte auf dem Tisch bis maximal 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

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





Menüvorschläge

Menü

pro Person serviert

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

Suppen

Festtagssuppe mit Fleischklößchen	6.50
Tomatensuppe	5.50
Käselauchsuppe	6.50
Möhren –Ingwer-Suppe	5.00
Kräutercremsuppe mit Pfifferlingen	6.50
Soljanka	6.20

Salate

gemischter bunter Salatteller mit Croutons	6.50
Tomate Mozzarella mit Basilikum	7.50
geräucherter Lachs Sahnemeerrettich Rösti Apfel	7.90
gemischter bunter Salatteller	6.50
Ziegenkäse Walnüsse Trauben und Honigsauce	



Menü

Hauptgerichte

Fleisch

Schnitzel Wiener Art Brokkoli Sauce Hollandaise Bratkartoffeln	17.80
Rahmgeschnetztes Butterspätzle Champignons	17.50
gebratene Schweinemedallions Rahmchampignons Kroketten	17.50
Wildbraten Rotweinsauce Schwarzwurzeln Spätzle	18.70
Rinder oder Wildgulasch Apfel-Rotkohl Klöße	17.60

Fisch

gebratenes Zanderfilet Blattspinat Reis	19.50
Saibling Bimen-Bohnen & Speck	21.50
Heilbutt Pfeffer Senfsauce Salzkartoffeln	22.50
Gebratene Krevetten Gemüse-Reis Pfanne	19.50

Vegetarisch

Gemüselasagne	15.50
Kartoffelröste mit Käse gratiniert und Spiegelei	12.00

* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



Menü

Desserts

Rote Grütze Eiscreme oder Vanillesauce	6.50
Apfelstrudel Vanillesauce Sahne	7.20
Mousse au Chocolat hell & dunkel frische Früchte	6.50
Vanilleeis Sahne heiße Früchte	6.20
Obstsalat Eiscreme oder Vanillesauce	6.80

* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer





Kuchen

Menü

Kuchen

Frankfurter Kranz	33.00
Zupfkuchen	32.00
Topfkuchen	21.00
Früchte-Streuselkuchen rund	27.00
Quarkkuchen mit Baiser	33.00
Quarkkuchen ohne Boden	29.00
Fruchtboden (Pfirsich, Kirsch, Erdbeeren usw.)	26.00

Torten

Schwarzwälder Kirsch	33.00
Mohn-Eierlikör	36.00
Schokoladen	33.00
Mocca	33.00
Erdbeer-Sahne	32.00
Quarksahne	31.50
Marzipan	36.00
Früchte-Joghurt	33.00
Schmandt-Mandarine	33.00
Früchte-Baiser	33.00

Wenn Sie Ihren Kuchen selber mitbringen möchten,
verrechnen wir das Kaffeedeck zu 3.50 € pro Person.

* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



Wir freuen uns von Ihnen zu Hören

Waldhotel Boizenburg

info@waldhotel-boizenburg.de

www.waldhotel-boizenburg.de

