



Menü und Buffetvorschläge

Agenda

Aperitif und Canapés

Buffetvorschläge

Family Style

Menüvorschläge

Kuchenauswahl

Frühstück

Brunch





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.

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, meticulously preparing appetizers. The chef is using their fingers to place fresh ingredients like mushrooms, cherry tomatoes, and green herbs onto a small, round bread roll. Another bread roll topped with sliced cherry tomatoes is visible in the foreground. The background is softly blurred, showing more of the chef's hands and the kitchen environment.

Aperitif Vorschläge



Aperitif Getränke für jeweils ca. 40 min

Cocktailempfang

Abrechnung nach Verbrauch

Hauscocktail | 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	pro Stück	Canapés	pro Stück
Roastbeef	2.20	Käse	2.10
Wildschinken	2.30	Frischkäse	2.10
Wildsalami	2.30	Putenbrust	2.20
Räucherlachs	2.50	Gefüllte Wraps	2.60
Blätterteig gefüllt	1.50		

Spieße

pro Stück

Käse Frikadellen Obst	2.50
Tomate-Mozzarella Spieße	2.00
Oliven Schafskäse	2.00

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



Vorspeisenbuffet

Ab 20 Personen

Wählen Sie ganz nach Ihren Wünschen aus

Basis

1 Salat
1 vegetarische Platte

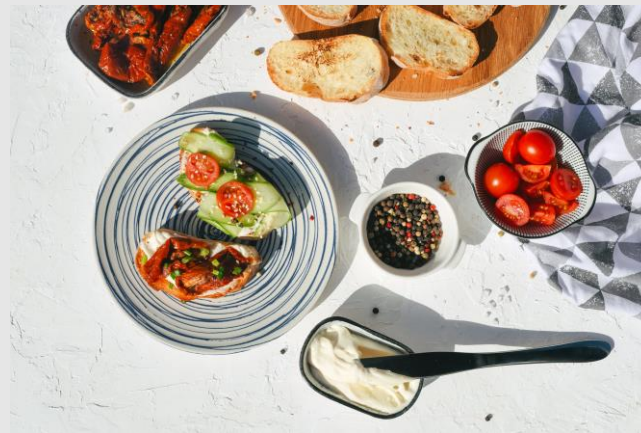
6 Euro pro Person



Standard

1 Salat
1 vegetarische Platte
1 Fisch oder Fleisch Platte
1 Suppe

9 Euro pro Person



Premium

2 Salate
1 vegetarische Platte
1 Fisch Platte
1 Fleisch Platte
1 Suppe

12 Euro pro Person



Vorspeisen

kalte Platten

Norddeutsche Käseplatte | Weintrauben | Nüsse

Wurstplatte zum Teil von Tieren aus eigener Zucht

Räucher-Fischplatte | Lachs | Forellenfilet | Heilbutt | Gamelen

Gefüllte Eier | Schinken | Lachs

Honigmelone | Schinken

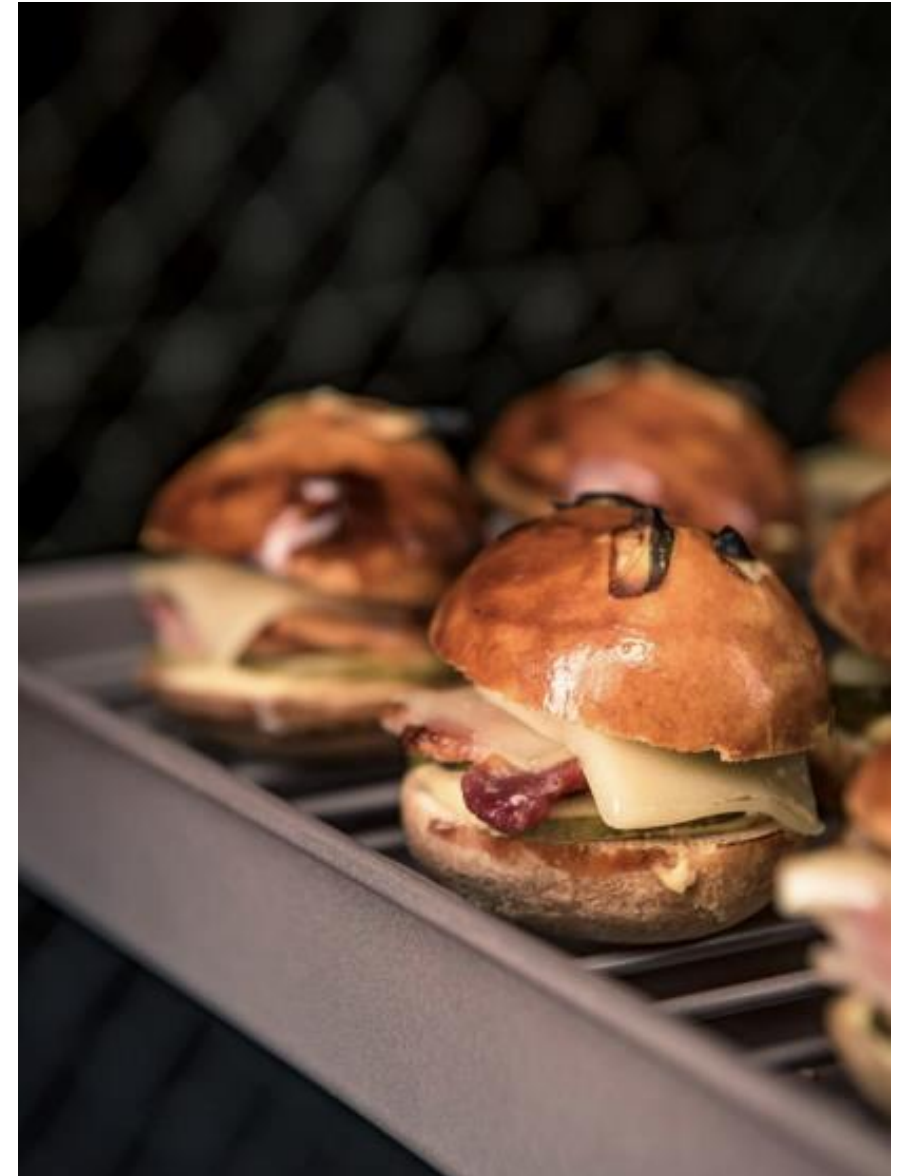
Obstplatte | Obst & Früchte der Saison

Roastbeef | Meerrettich | Remouladensauce

Gemüsesticks | Karotten | Gurke | Paprika | Sour Cream

Brot & Brötchen Variation | Butter

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



Vorspeisen

Salate

Gemischter bunter Blattsalat | Gemüsestreifen | Hausdressing
Anti Pasti | Zucchini | Aubergine | Paprika | Champignon
Nudelsalat | Fetakäse | Oliven
Bunter Schichtsalat | Lauch | Ananas | Mais | Schinken | Apfel
Kartoffelsalat | Gurken | Ei | Mayonnaise

Suppen

Festtagssuppe | Fleischklößchen | Gemüse | Ei
Käselauchsuppe | Hackfleisch auch Vegetarisch möglich
Soljanka
Gulaschsuppe

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





Hauptgangbuffet

Ab 20 Personen

Wählen Sie ganz nach Ihren Wünschen aus

Basis

3 Gerichte zur Wahl

Schwein oder Hähnchen

inkl. Gemüse & Stärkebeilage

27 Euro pro Person



Standard

2 Gerichte zur Wahl

Schwein oder Hähnchen

1 Gerichte zur Wahl

Wild oder Rind

1 Gericht zur Wahl

Fisch

inkl. Gemüse & Stärkebeilage

31 Euro pro Person



Premium

5 Gerichte zur freien Wahl

Schwein | Hähnchen

Wild | Rind

Fisch

inkl. Gemüse & Stärkebeilage

35 Euro pro Person



Hauptgerichte ab 20 Personen

Schwein

Schnitzel Wiener Art

Rahm-Geschnetzeltes

Gebratene Medaillons auf Pilzrahmsauce

Krustenbraten

Kasslerbraten mit Apfelsauce

Geflügel

Putensteak mit Ananas und Tomate gratiniert

kleine panierte Hähnchenschnitzel

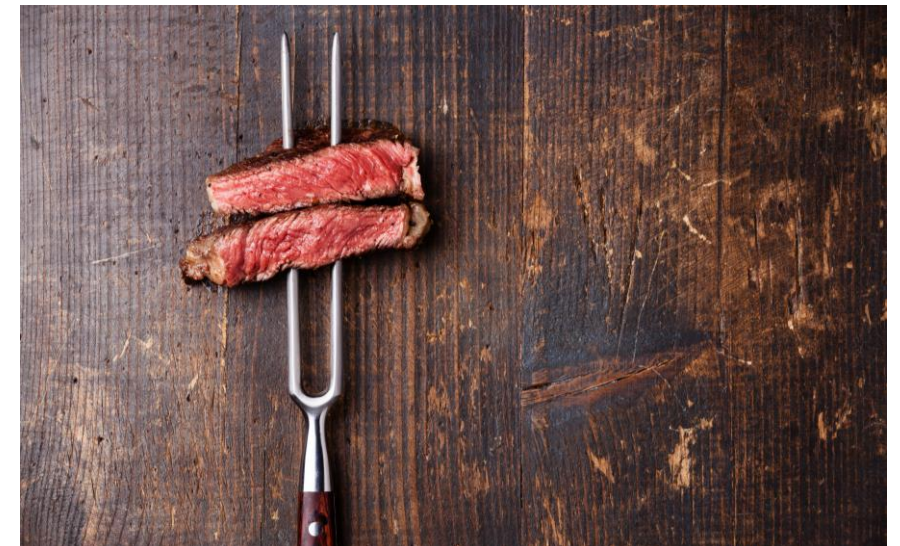
Putensteaks in Mandelkruste

Putengeschnetzeltes

Hähnchenkeulen Senf-Honig-Glasur

Gefüllter Putenbraten | Kräuter | Frischkäse

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



Hauptgerichte

Rind

Rindergulasch

kleine Rinderrouladen

Rinderbraten an Rotweinsauce

Geschnetzeltes „Boeuf Stroganoff Art“

„das Fleisch beziehen wir von unseren eigenen Rindern“

Wild

Wildgulasch | Damwild, Schwarzwild & Rotwild gemischt

Rehrücken | ganzer Rücken am Knochen

Wildbraten | Damwild | Schwarzwild | Rotwild (je nach Verfügbarkeit)

Wildmedaillons (je nach Verfügbarkeit)

„das Fleisch beziehen wir aus eigener Haltung oder aus unseren Jagdrevieren“

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



Fisch

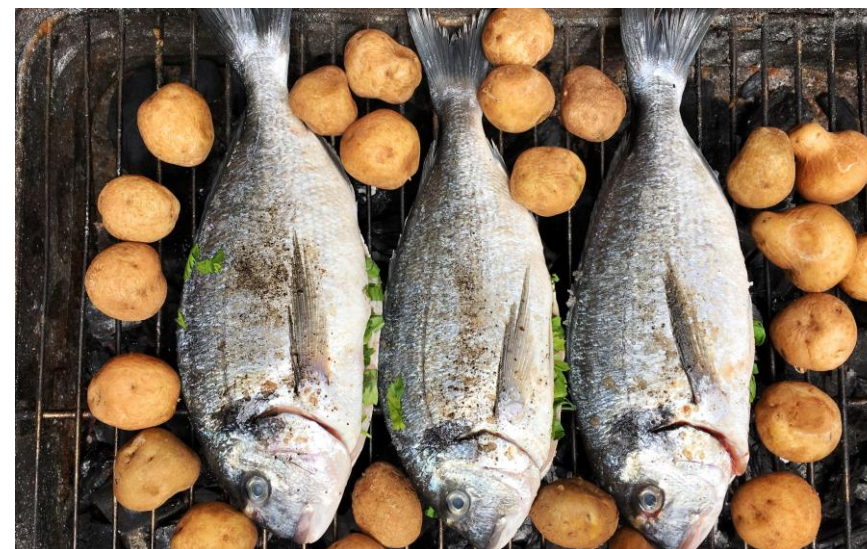
Zanderfilet | Dillrahmsauce

Lachsfilet | Blattspinat

Dorade | Zitrone | Rosmarin | Thymian

Gebratener Wels | Zitronenbutter | Gemüsebeet

Hamburger Pannfisch auf Senfsauce



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

Hauptgerichte

ab 20 Personen

Gemüse

Aufpreis pro Pers.

Bunte Gemüsevariation nach Wahl des Küchenchefs

inklusive

Hausgemachter Rotkohl

1.00

Rahmchampignons

1.00

Champignonpfanne | Knoblauch | Zwiebeln

1.00

Stärkebeilagen

Aufpreis pro Pers.

Bratkartoffeln & Kroketten

inklusive

Kartoffelklöße oder Spätzle

1.00

Salzkartoffeln

1.00

Kartoffelgratin

1.50

Reis

1.00

Nudeln

1.00

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



Wählen Sie ganz nach Ihren Wünschen aus

Basis

1 Dessert zur Wahl
Cremig oder Fruchtig

4 Euro pro Person



Standard

3 Dessert zur Wahl
Cremig oder Fruchtig

6 Euro pro Person



Premium

3 Dessert zur Wahl
Cremig oder Fruchtig

Candy Bar

Bieten Sie Ihren Gästen eine permanente Candy Bar in Ihrem Veranstaltungsraum

9 Euro pro Person



Mouse & Cremiges

Dunkles Mouse au Chocolat

Panna Cotta | Fruchtsauce

saisonale Mouse „lassen Sie sich überraschen“

Fruchtiges

Himbeertraum | Himbeeren | Joghurt | Kandis

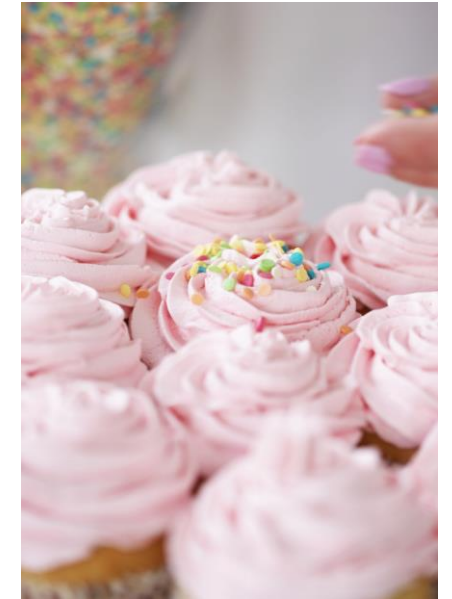
Rote Grütze | Vanille Sauce

Solero | Pfirsich | Maracuja | Joghurt

Quarkdessert | Früchte der Saison

Candy Bar

Schokoküsse | Gummibären | Lakriz | Bonbons |



*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 29.00 € pro Person

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

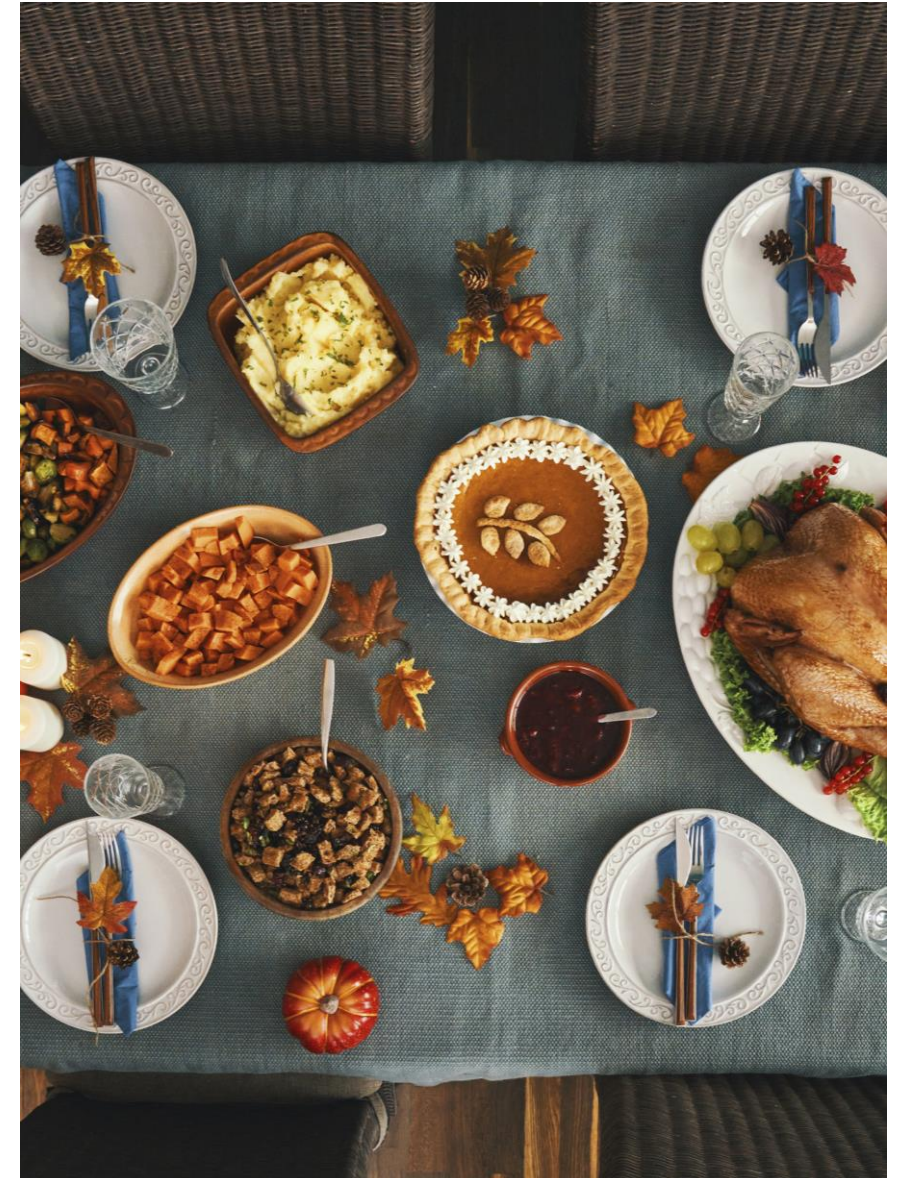
Wildbraten | Kasslerbraten mit Apfelsauce | Putensteak mit Mandelkruste
Rinderrouladen | Schweinefiletbraten an Pfeffersauce | Rindergulasch
Zanderfilet auf Dillrahmsauce | Schnitzel Wiener Art | Hähnchenschnitzel
Pute mit Tomate oder Ananas gratiniert

Bunte Gemüsevariation nach Wahl des Küchenchefs
Bohnen im Speckmantel | Rotkohl | Rahmchampignons
Bratensauce & Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln | Kroketten | Kartoffelklöße
Bratkartoffeln | Spätzle | Pommes

Die Preise variieren, je nach Zusammenstellung der Speisen

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



A long wooden dining table is set for a meal in a restaurant. The table is covered with white plates, glasses, and silverware. A lit candle is visible on the table, and the background is softly lit with warm lights. The text "Menüvorschläge" is overlaid on the right side of the image.

Menüvorschläge

Menü

pro Person serviert

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

Suppen

Festtagssuppe mit Fleischklößchen	7.50
Käse-Lauch-Suppe	7.50
Käse-Lauch-Suppe vegetarisch	6.50
Soljanka	7.50
Gulaschsuppe	7.50

Salate

gemischter bunter Salatteller mit Croutons	7.50
Tomate Mozzarella mit Basilikum	8.50
geräucherter Lachs Sahnemeerrettich Rösti Apfel	12.80
Ziegenkäse Walnüsse Trauben und Honigsauce	10.00

* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



Menü

Hauptgerichte

Fleisch

Schnitzel Wiener Art Brokkoli Sauce Hollandaise Bratkartoffeln	20.80
Rahmgeschnetzelttes Butterspätzle Champignons	22.50
Wildbraten Rotweinsauce Schwarzwurzeln Spätzle	22.80
Rindergulasch Apfel-Rotkohl Klöße	20.80

Fisch

gebratenes Zanderfilet Blattspinat Reis	24.50
Saibling Bimen -Bohnen & Speck	22.50
Pannfisch Bratkartoffeln Möhren Senfsauce	23.00

Vegetarisch

Gemüselasagne	15.50
Pilzrisotto Parmesan Ruccola	16.00
Kartoffel-Gemüse-Auflauf	15.20

* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



Menü

Desserts

Rote Grütze Eiscreme oder Vanillesauce	7.00
Apfelstrudel Vanillesauce Sahne	7.90
Mousse au Chocolat dunkel frische Früchte	8.50
Vanilleeis Sahne heiße Früchte	6.90
Panna Cotta Himbeercreme Mousse au Chocolat	7.40

* 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 Kaffeegedeck zu 3,50 € pro Person.

* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



A photograph of a breakfast spread on a wooden table. In the foreground, there is a glass pitcher of milk, a wicker basket filled with breads and pastries, and a plate of sliced meats and cheeses. In the background, there are jars of jam, a bowl of scrambled eggs, and a vase of red flowers. A dark grey rectangular box with a white border is overlaid on the right side of the image, containing the word "Frühstück" in white serif font.

Frühstück

Frühstücksbuffet

Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages.
Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste, mit einem leckeren Frühstück.

Getränkbuffet

Orangensaft & Multivitaminsaft

Mineralwasser Still & Sprudel

Kaffee & Tee

(Kaffeespezialitäten werden extra verrechnet)

Speisen

Auswahl an Wurst & Käse, Frischkäse

Hausgemachte Konfitüren | Honig | Schokoladenaufstrich

Brot & Brötchen

Hausgemachter Obstsalat | Joghurt

Gemüseauswahl

Gekochte Eier und Rührei

16.00 Euro pro Person

* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



Tischfrühstück

Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages.
Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste, mit einem leckeren Frühstück.

Getränke

Sekt & alkoholfreier Sekt
Säfte & Mineralwasser
Kaffee & Tee
Kakao, Cappuccino, Milchkaffee etc.

Preise nach Verbrauch

Speisen

Brot & Brötchen
Auswahl an Wurst & Käse, Frischkäse
Hausgemachte Konfitüren | Honig | Schokoladenaufstrich
Gemüseauswahl
Fleischsalat | Eiersalat
Rührei

16.00 Euro pro Person

* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



Extras

Kalte Platten

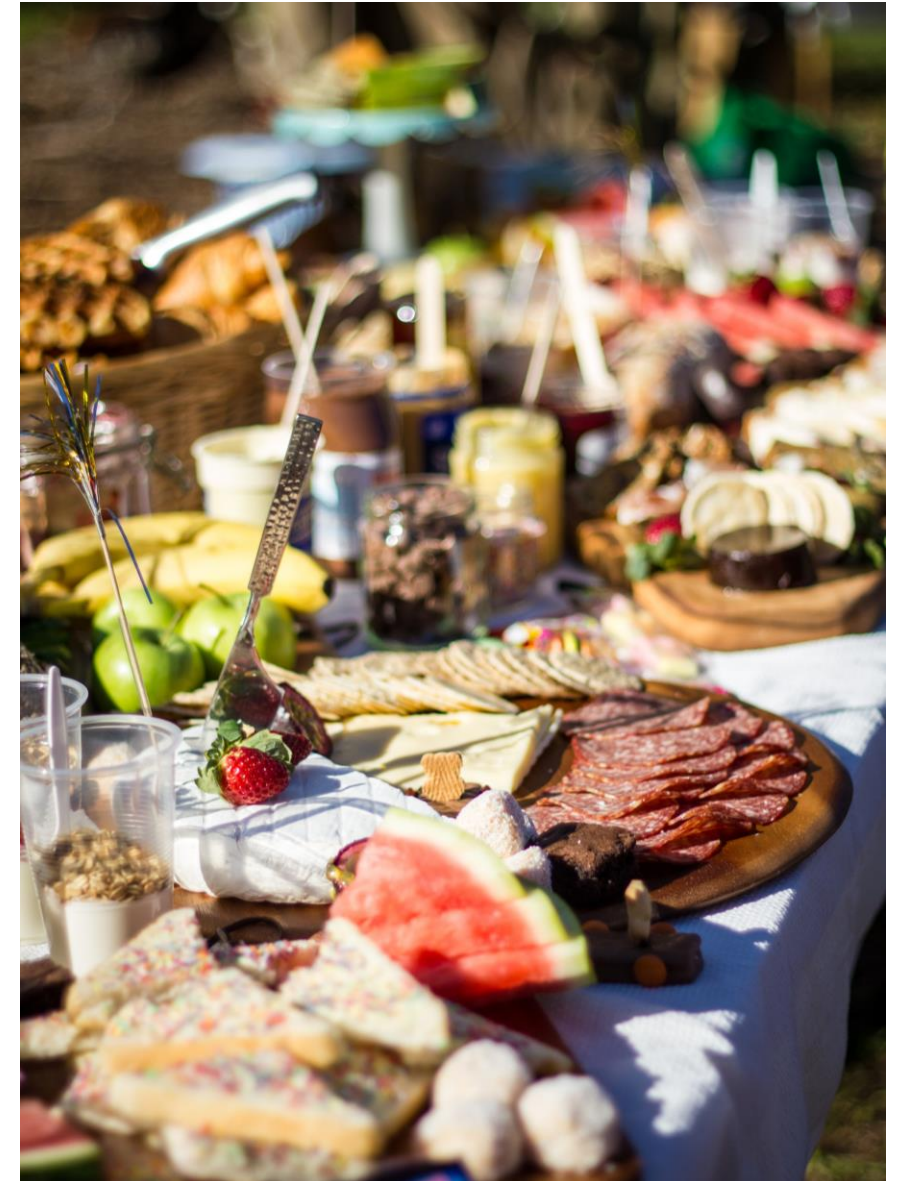
Aufpreis pro Person

Räucher-Fischplatte Lachs Forellenfilet Heilbutt Gamelen	3.00
Obstplatte Obst und Früchte der Saison	1.50
Eierplatte mit gefüllten Eiern	1.50
Anti Pasti Oliven Aubergine Paprika	2.50

Warme Speisen

Mini Schnitzel	3.00
Nürnberger Würstchen	1.50
Mini Frikadellen	2.00
Bacon	1.50

* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



A buffet table is set up on a wooden deck. In the foreground, there is a stack of white plates, a bowl of olives with tongs, and a wooden board with sliced cheese, bread, and pears. In the middle ground, a large platter of pasta is garnished with fresh basil. In the background, a wooden frame holds a honeycomb structure with small appetizers. A person in a dark suit is visible behind the buffet, and another person is walking on the deck to the right.

Brunchbuffet

Ab 20 Personen

Brunch Ab 10:30

Getränke

Sekt & alkoholfreier Sekt
Säfte & Mineralwasser
Kaffee & Tee
Kakao, Cappuccino, Milchkaffee etc.

Abrechnung nach Verbrauch

Speisen

Auswahl an Wurst & Käse, Frischkäse
Hausgemachte Konfitüren | Honig | Schokoladenaufstrich
Brot & Brötchen
Hausgemachter Obstsalat | Joghurt
Gemüseauswahl
Gekochte Eier

15.00 Euro pro Person

* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



Extras

Kalte Platten

Aufpreis pro Person

Räucher-Fischplatte Lachs Forellenfilet Heilbutt Gamelen	3.00
Obstplatte Obst und Früchte der Saison	1.50
Gefüllte Eier Schinken Lachs Sardinen	1.50
Anti Pasti Zucchini Aubergine Paprika	2.50

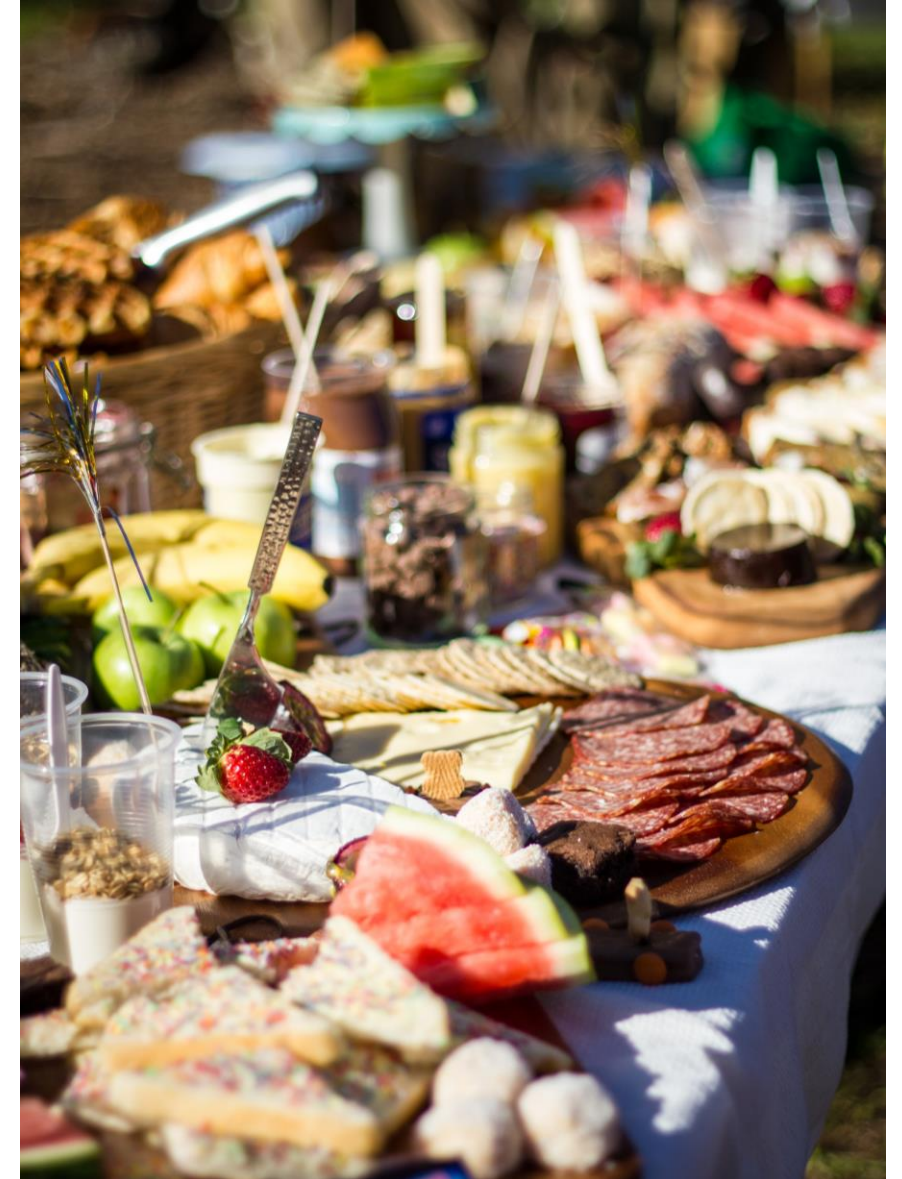
Suppen

Festtagssuppe Fleischklößchen Gemüse Ei	3.00
Käselauchsuppe Hackfleisch	3.00
Soljanka	3.00

Warme Speisen

Mini Schnitzel	3.00
Nürnberger Würstchen	1.50
Mini Frikadellen	2.00
Bacon	1.50
Rührei	1.50

* 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

038847-50 70 9

