

A photograph of three women sitting at a table in a restaurant, enjoying a meal. The table is set with a blue tablecloth, a bottle of wine, glasses, and plates of food. The woman on the right is smiling and looking towards the other two women. The background is softly blurred, showing an outdoor setting with greenery.

Vorschläge Herbst & Winter 2025-2026

# WALDHOTEL GENUSS BUFFET

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie unsere liebevoll vorbereiteten saisonalen Köstlichkeiten.



Liebe Gäste, auf den folgenden Seiten bekommen Sie einen 1. Eindruck von der Kulinarik im Waldhotel

Dienstag bis Donnerstag haben Sie die Möglichkeit in unserem a la Carte Restaurant mit bis zu 15 Personen nach Karte zu bestellen.

Ab 16 Personen servieren wir Ihnen ein Tischmenü im Family Style oder unser Genuss Buffet, welches wir jeden Monat saisonal anpassen.

Entdecken Sie unser Genuss Buffet

Immer Freitags & Samstags ab 17:30 Uhr erwarten Sie regionale Spezialitäten und die leckersten Gerichte der Saison.

Sie haben noch Fragen?

Gerne beraten wir sie individuell im persönlichen Gespräch.

Melden Sie sich gerne unter:

038847 50709



# WALDHOTEL GENUSS BUFFET

Umfassende Vorschläge von Januar bis Dezember

# Preise

## WALDHOTEL GENUSS BUFFET FEBRUAR-SEPTEMBER

Vorspeisen	individuell und nur auf Wunsch	
Hauptgangbuffet	Erwachsene	26.00 Euro
	Kinder 8-11	18.00 Euro
	Kinder 4-7	13.00 Euro
	Kinder 0-3	0.00 Euro
Dessert	individuell und nur auf Wunsch	

## WALDHOTEL GENUSS BUFFET OKTOBER - JANUAR

Vorspeisen	individuell und nur auf Wunsch	
Hauptgangbuffet	Erwachsene	29.00 Euro
	Kinder 8-11	19.50 Euro
	Kinder 4-7	14.50 Euro
	Kinder 0-3	0.00 Euro
Dessert	individuell und nur auf Wunsch	



## FAMILY STYLE

Die Preise variieren nach Zusammenstellung der Speisen

## Winterzauber Januar

### Fleischgerichte

#### Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

#### Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

#### Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

#### Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

### Veggie

#### Veganes Gemüsecurry

### Beilagen

#### Bunte Gemüsevariation

#### Rahmchampignons

### Stärkebeilagen

#### Bratkartoffeln

#### Kroketten

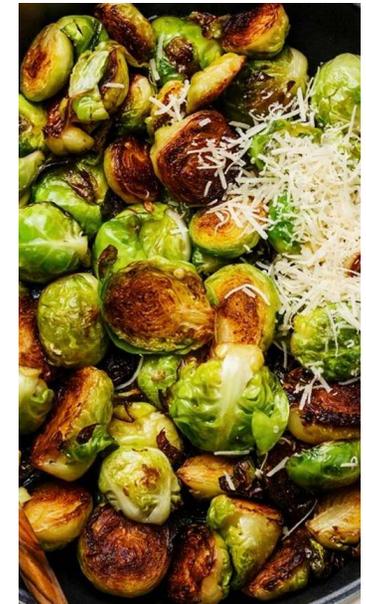
#### Reis

### Saisonale Spezialitäten

#### Erbseneintopf

#### Grünkohl mit Pinkel & Kasslerbraten

#### Rosenkohl



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre  
servieren wir jederzeit auf Anfrage  
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
Chicken Nuggets mit Pommes

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

**Karneval der  
Köstlichkeiten  
Februar**

**Fleischgerichte**

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren  
Jagdrevieren oder eigener Zucht

Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

**Veggie**

Veganes Gemüsecurry

**Beilagen**

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

**Stärkebeilagen**

Bratkartoffeln

Kroketten

Reis

**Saisonale Spezialitäten**

Mini Frikadellen

Currywurst & Pommes

Schwarzwurzeln | Wirsing



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre  
servieren wir jederzeit auf Anfrage  
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
Chicken Nuggets mit Pommes

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

Frühlings-  
Gefühle  
März

**Fleischgerichte**

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren  
Jagdrevieren oder eigener Zucht

Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

**Veggie**

Veganes Gemüsecurry

**Beilagen**

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

**Stärkebeilagen**

Bratkartoffeln

Kroketten

Reis

Saisonale Spezialitäten

Lammkeule

Hühnerfrikassee

Spinat | Bärlauch | Mangold



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre  
servieren wir jederzeit auf Anfrage  
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
Chicken Nuggets mit Pommes

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

## Oster-Bufferet April

### Fleischgerichte

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

### Veggie

Veganes Gemüsecurry

### Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

### Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

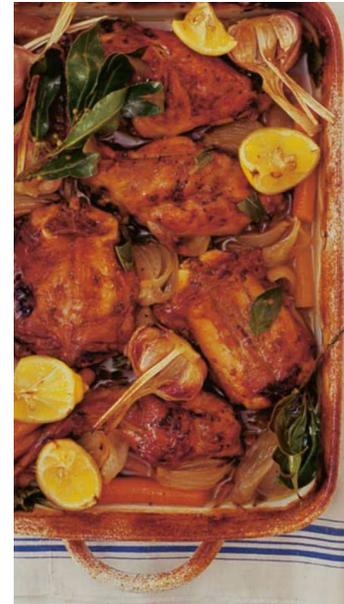
Kroketten

Reis

### Saisonale Spezialitäten

Kaninchenragout | Roastbeef

Frühkartoffeln | Kartoffelsalat  
Kartoffelrösti



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre servieren wir jederzeit auf Anfrage folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
Chicken Nuggets mit Pommes

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

**Spargelträume  
& Erdbeern  
Mai**

**Fleischgerichte**

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

**Veggie**

Veganes Gemüsecurry

**Beilagen**

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

**Stärkebeilagen**

Bratkartoffeln

Kroketten

Salzkartoffeln

**Saisonale Spezialitäten**

- Maibockragout
- Schweinefilet im Speckmantel
- Spargelsalat mit Erdbeeren
- Weißer Spargel mit Hollandaise



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre servieren wir jederzeit auf Anfrage folgende Gerichte:

- Spaghetti mit Tomatensauce
- Kartoffelpuffer mit Apfelsauce
- Chicken Nuggets mit Pommes

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

## Grillbuffet Juni

### Fleischgerichte

#### Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

#### Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

#### Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

#### Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

### Veggie

#### Veganes Gemüsecurry

### Beilagen

#### Bunte Gemüsevariation

#### Rahmchampignons

### Stärkebeilagen

#### Bratkartoffeln

#### Kroketten

### Saisonale Spezialitäten

Schweinebauch | Lammkoteletts  
Lachsfilet vom Grill

Folienkartoffeln | Kartoffelsalat

BBQ Sauce



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre  
servieren wir jederzeit auf Anfrage  
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
Chicken Nuggets mit Pommes

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

Sommer in  
Italien  
Juli

**Fleischgerichte**

**Waldhotel Schnitzel**

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

**Hähnchenkeulen**

Senf-Honig-Glasur

**Schmorbraten oder Gulasch**

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

**Geratenes Zanderfilet**

„Rahmsauce“

**Veggie**

**Veganes Gemüsecurry**

**Beilagen**

**Bunte Gemüsevariation**

**Rahmchampignons**

**Stärkebeilagen**

**Bratkartoffeln**

**Kroketten**

**Rosmarinkartoffeln**

**Saisonale Spezialitäten**

Ossobuco vom Kalb | Salsiccia

Hähnchen in Zitronensauce

Kartoffelgnocchi | Kartoffelauflauf



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre  
servieren wir jederzeit auf Anfrage  
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
Chicken Nuggets mit Pommes

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

## Erntebuffet August

### Fleischgerichte

#### Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

#### Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

#### Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

#### Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

### Veggie

#### Veganes Gemüsecurry

### Beilagen

#### Bunte Gemüsevariation

#### Rahmchampignons

### Stärkebeilagen

#### Bratkartoffeln

#### Kroketten

#### Reis

### Saisonale Spezialitäten

Schweinebraten  
Wildschweinfrikadellen

Mais | Bohnen



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre  
servieren wir jederzeit auf Anfrage  
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
Chicken Nuggets mit Pommes

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

## Weinfest September

### Fleischgerichte

#### Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

#### Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

#### Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

#### Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

### Veggie

#### Veganes Gemüsecurry

### Beilagen

#### Bunte Gemüsevariation

#### Rahmchampignons

### Stärkebeilagen

#### Bratkartoffeln

#### Kroketten

#### Reis

### Saisonale Spezialitäten

Zwiebelrostbraten | Schweinshaxe

Rote Bete | Pilze



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre servieren wir jederzeit auf Anfrage folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
Chicken Nuggets mit Pommes

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

## Kürbis & Waldgenüsse Oktober

### Fleischgerichte

#### Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

#### Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

#### Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

#### Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

### Veggie

#### Veganes Gemüsecurry

### Beilagen

#### Bunte Gemüsevariation

#### Rahmchampignons

### Stärkebeilagen

#### Bratkartoffeln

#### Kroketten

#### Reis

### Saisonale Spezialitäten

Hirschgulasch | Entenbrust

Maronen | Gefüllter Kürbis

Kartoffelklöße | Rotkohl

Kartoffelstampf mit Zwiebeln



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre  
servieren wir jederzeit auf Anfrage  
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
Chicken Nuggets mit Pommes

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

## Martins- & Gänsebuffet November

### Fleischgerichte

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren  
Jagdrevieren oder eigener Zucht

Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

### Veggie

Veganes Gemüsecurry

### Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

### Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Reis

### Saisonale Spezialitäten

Gänsebraten | Hirschmedaillons

Kartoffelknödel | Rotkohl  
Herzoginkartoffeln



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre  
servieren wir jederzeit auf Anfrage  
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
Chicken Nuggets mit Pommes

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

## Weihnachts- zauber Dezember

### Fleischgerichte

#### Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

#### Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

#### Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

#### Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

### Veggie

#### Veganes Gemüsecurry

### Beilagen

#### Bunte Gemüsevariation

#### Rahmchampignons

### Stärkebeilagen

#### Bratkartoffeln

#### Kroketten

#### Reis

### Saisonale Spezialitäten

#### Rinderbraten nach Stroganoff Art

Entenbrust | Rotkohl

Schweinekrustenbraten

Kartoffelgratin



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre  
servieren wir jederzeit auf Anfrage  
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce  
Kartoffelpuffer mit Apfelmus  
Chicken Nuggets mit Pommes

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



# HABEN SIE NOCH LUST AUF VORSPEISEN ODER DESSERTS

Erweitern Sie das Waldhotel Genuss Buffet  
ganz nach Ihren Wünschen.

# Wählen Sie noch zusätzliche Vorspeisen

## Option 1 Family Style

### Auf Platten serviert

- Gemischte Wurst & Käseplatte
- Räucherlachs & Graved Lachs
- Bunte Anti Pasti Variation
- Brot & Essig-Olivenöl

15 Euro pro Person

## Option 2 Pro Person serviert

### Einheitlich für alle Gäste

- Festtagssuppe 7.50 Euro
- Soljanka 7.50 Euro
- Tomate-Mozzarella 7.00 Euro
- Roastbeef 9.00 Euro



# Wählen Sie noch zusätzliche Desserts

## Option 1 Family Style

### 3 Dessert zur Wahl in die Mitte vom Tisch

- Dunkles Mousse au Chocolat
- Panna Cotta | Fruchtsauce
- Stracciatella Quark Dessert
- Schwarzwälder Kirsch
- Solero | Pfirsich | Maracuja | Joghurt

7.00 Euro pro Person

## Option 2 Pro Person serviert

### Wählen Sie Einheitlich für Alle Gäste

- Mousse au Chocolat | Beeren 7.50 Euro
- Panna Cotta | frische Früchte 8.50 Euro
- Vanilleeis | heiße Früchte 8.00 Euro
- Apfelstrudel | Vanilleeis 8.20 Euro
- Lauwarmer Schokoladen Brownie 7.50 Euro
- Vanilleeis





# WALDHOTEL FAMILY STYLE

Genießen Sie Ihr Tischmenü  
bei Wohnzimmeratmosphäre mit maximal 22 Personen

## Family Style Im WaldGenuss

### Vorspeisen

#### Option 1 Family Style

##### Auf Platten serviert

Deftige Wurstplatte  
Käseplatte mit Weintrauben  
Räucherlachsplatte  
Bunte Anti Pasti Variationen

Dazu immer Brot & Olivenöl

15.00 Euro pro Person

#### Option 2 Pro Gast serviert

##### Wählen Sie ein Gericht

##### einheitlich für alle

Festtagssuppe	7.50 Euro
Soljanka	7.50 Euro
Tomate-Mozzarella	7.00 Euro
Roastbeef	9.00 Euro

*„Vorspeisen sind wie Geheimnisse –  
am besten behält man sie für sich!“*



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

## Family Style Im WaldGenuss

HAUPTGANG zum Teilen auf Platten

Serviert für max. 22 Plätze

### Fleisch & Fisch

#### Wählen Sie maximal 3 Sorten

Kasslerbraten an Orangensauce  
gefüllter Putenbraten  
Schweinefilet im Speckmantel  
Schnitzel Wiener Art  
Hähnchenschnitzel Hackbraten  
mit Käsefüllung im  
Baconmantel  
Lachsfilet auf Blattspinat  
Zanderfilet auf Dillrahmsauce

### Beilagen

Bunte Gemüsevariation  
Rotkohl | Rahmchampignons  
Champignonpfanne

#### Wählen Sie maximal 3 Sorten

Bratkartoffeln | Salzkartoffeln  
Kroketten | Kartoffelklöße  
Nudeln | Pommes  
Kartoffelspalten

**ab 35.00 € pro Person**

Die Preise variieren, je nach  
Zusammenstellung der Speisen



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

## Family Style Im WaldGenuss

### Dessert

#### Option 1 Family Style

##### 3 Dessert zur Wahl

- Dunkle Mousse au Chocolat
  - Panna Cotta | Fruchtsauce
  - Straciatella Quark Dessert
  - Schwarzwälder Kirsch
  - Solero | Pfirsich | Maracuja
- Joghurt

8.50 Euro pro Person

#### Option 2 Pro Gast serviert

##### Einheitlich für Alle Gäste

- Mousse au Chocolat 7.50 Euro
- Panna Cotta | Früchte 8.50 Euro
- Vanilleeis | heiße Früchte 8.00 Euro
- Apfelstrudel | Vanilleeis 8.20 Euro
- Lauwarmer Schokoladen-Brownie | Vanilleeis 7.50 Euro

*„Mein Dessert und ich – eine süße  
Liebesgeschichte ohne Nebenrollen.“*



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



ABRECHNUNG NACH VERBRAUCH ODER  
**GETRÄNKE PAUSCHALE**

Wählen Sie ganz nach Ihren Wünschen

# GETRÄNKE PAUSCHALEN



## Klassiker

Wasser | Softdrinks | Säfte | Fassbier | Hauswein | Sekt & alkoholfreie Sekt

Bis 5 Stunden

55 Euro / Pers.

Bis 6 Stunden

68 Euro / Pers.

Jede Weitere Stunde 10 Euro / Pers.

## Party

Wasser | Softdrinks | Säfte | Fassbier | Hauswein | Sekt & alkoholfreier Sekt | Longdrinks  
Spritz Getränke | Liköre

Bis 5 Stunden

75 Euro / Pers.

Bis 6 Stunden

89 Euro / Pers.

Jede Weitere Stunde 12 Euro / Pers.

## Rundum Sorglos

Wasser | Softdrinks | Säfte | Fassbier | Hauswein | Sekt & alkoholfreier Sekt

Longdrinks | Spritz Getränke | Liköre | Schnäpse | Hauscocktail mit und ohne Alkohol

Bis 5 Stunden

87 Euro / Pers.

Bis 6 Stunden

102 Euro / Pers.

Jede Weitere Stunde 13 Euro / Pers.

*Weiter Cocktails werden immer individuell und nach Verbrauch abgerechnet.*



# KUCHEN TORTEN

„Kuchen teilen heißt, Freude vermehren.“

## Bäckerei Ronny Grimm

### Kuchen

Frankfurter Kranz	33.00
Zupfkuchen	32.00
Topfkuchen	21.00
Früchte-Streuselkuchen	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
Schmand-Mandarine	33.00
Früchte-Baiser	33.00

Wenn Sie Ihren Kuchen selber mitbringen möchten,  
verrechnen wir das Gedeck zu 4.00 € pro Person.



Wir freuen uns von  
Ihnen zu Hören

Waldhotel Boizenburg

info@waldhotel-boizenburg.de

[www.waldhotel-boizenburg.de](http://www.waldhotel-boizenburg.de)

038847-50 70 9



\* ALLE PREISANGABEN SIND IN EURO UND  
INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER