

A photograph of three women sitting at a table outdoors, likely at a restaurant or hotel. The woman on the right has red hair and sunglasses on her head, wearing a maroon top. The woman in the middle has blonde hair and is wearing a light-colored top. The woman on the left has dark hair and is wearing a red top. They are all smiling and looking towards the center. The table is set with various dishes, including a bowl of soup, a glass of wine, and a bottle of olive oil. The background is blurred, showing greenery and a building.

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 MÄRZ-SEPTEMBER

Vorspeisen	individuell und nur auf Wunsch	
Hauptgangbuffet	Erwachsene	29.00 Euro
	Kinder 8-11	19.00 Euro
	Kinder 4-7	14.00 Euro
	Kinder 0-3	0.00 Euro
Dessert	individuell und nur auf Wunsch	

WALDHOTEL GENUSS BUFFET OKTOBER - FEBRUAR

Vorspeisen	individuell und nur auf Wunsch	
Hauptgangbuffet	Erwachsene	31.00 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

Gebratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

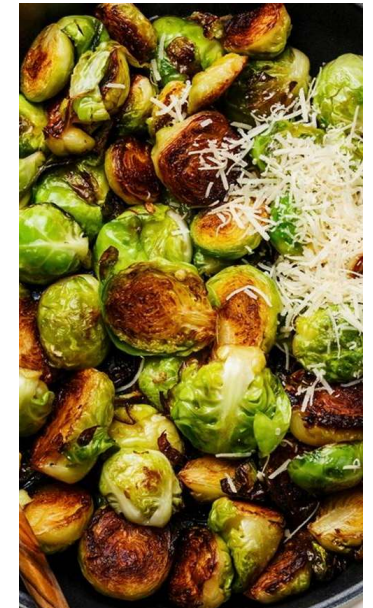
Reis

Saisonale Spezialitäten

Erbseneintopf

Grünkohl mit Pinkel &
Kasslerbraten, Rosenkohl

Kleines Dessert



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

Gebratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Reis

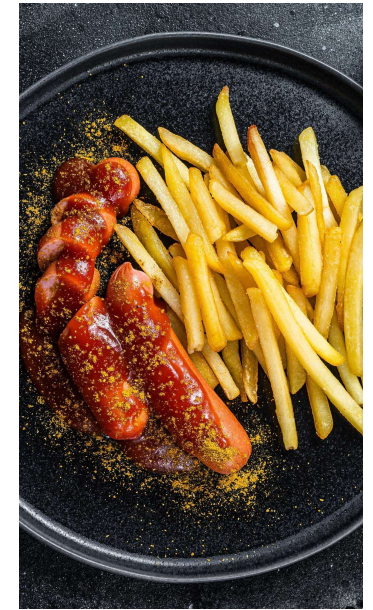
Saisonale Spezialitäten

Mini Frikadellen

Currywurst & Pommes

Schwarzwurzeln | Wirsing

Kleines Dessert



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

Gebratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

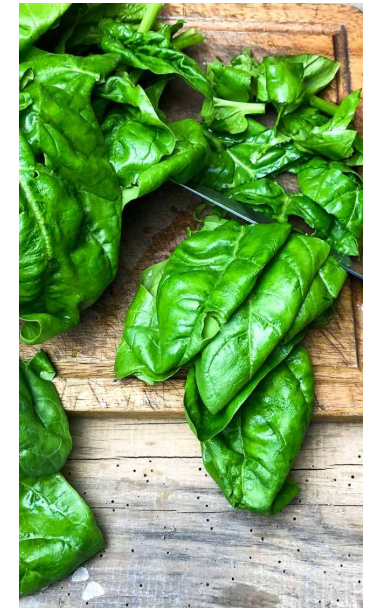
Reis

Saisonale Spezialitäten

Lammkeule

Spinat | Bärlauch | Mangold

Kleines Dessert



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-Buffer April

Fleischgerichte

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

Gebratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

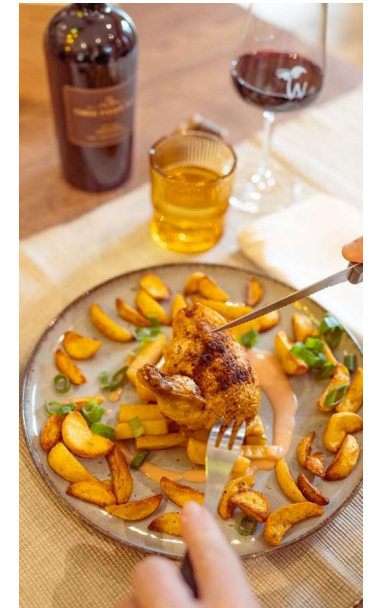
Reis

Saisonale Spezialitäten

Kaninchenragout | Roastbeef

Frühkartoffeln | Kartoffelsalat
Kartoffelrösti

Kleines Dessert



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

Gebratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Salzkartoffeln

Saisonale Spezialitäten

Schweinefilet im Speckmantel

Spargelsalat mit Erdbeeren

Weißer Spargel mit Hollandaise

Kleines Dessert



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.

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

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Saisonale Spezialitäten

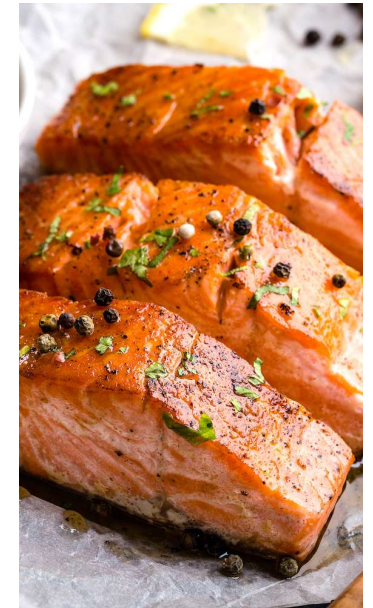
Schweinebauch | Koteletts

Lachsfilet vom Grill

Folienkartoffeln | Kartoffelsalat

BBQ Sauce

Kleines Dessert



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

Gebratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Rosmarinkartoffeln

Saisonale Spezialitäten

Ossobuco vom Kalb

Kartoffelgnocchi | Kartoffelauflauf

Kleines Dessert



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

Gebratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Reis

Saisonale Spezialitäten

Wildschweinfrikadellen

Mais | Bohnen

Kleines Dessert



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

Gebratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Reis

Saisonale Spezialitäten

Zwiebelrostbraten

Rote Bete | Pilze

Kleines Dessert



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

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

Gebratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Reis

Saisonale Spezialitäten

Hirschgulasch | Schweinehaxen

Maronen | Gefüllter Kürbis

Kartoffelklöße | Rotkohl

Kleines Dessert



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

Gebratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Reis

Saisonale Spezialitäten

Gänsebraten | Hirschmedaillons

Kartoffelknödel | Rotkohl

Herzoginkartoffeln

Kleines Dessert



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

Gebratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Reis

Saisonale Spezialitäten

Entenkeulen | Rotkohl
Schweinekrustenbraten

Kartoffelgratin

Kleines Dessert



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 33.00 € 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 49 Euro / Pers.

Bis 6 Stunden 57 Euro / Pers. Jede Weitere Stunde 10 Euro / Pers.

Party

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

Bis 5 Stunden 59 Euro / Pers.

Bis 6 Stunden 78 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 79 Euro / Pers.

Bis 6 Stunden 99 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

Sahnetorten 26 cm

400	Schwarzwälder Kirsch	36 €
426	Stachelbeer Baiser	36 €
401	Sahnetorte Erdbeer	33 €
402	Sahnetorte Pfirsich	33 €
403	Sahnetorte Mandarine	33 €
409	Sahnetorte Schoko	33 €
413	Sahnetorte Himbeere	33 €
421	Sahnetorte Eierlikör	33 €
603	Quarksahne Erdbeere	30 €
602	Quarksahne Pfirsich	30 €
614	Quarksahne Blaubeere	30 €
630	Joghurt Mandarine	30 €
635	Joghurt Waldfrucht	30 €

Fruchtboden 26 cm

704	Erdbeere	20 €
701	Mandarine	20 €
712	verschiedene Früchte	20 €

Kuchen & Torten 26 cm

420	Nuss Marzipan	36 €
491	Frankfurter Kranz Sahne	33 €
1014	Frankfurter Kranz mit Frucht	33 €
1002	Schokocremtorte	33 €
1006	Erdbeercremtorte	33 €
1019	Nusscremtorte	33 €

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



Blechkuchen ca. 50 Stück

319	Bienenstich	60 €	377	Erdbeere Streusel	55 €
320	<i>halbes Blech</i>	30 €	353	Quarkkuchen mit Früchten	53 €
300	Butterkuchen mit Rosinen	38 €	355	Mohnkuchen	53 €
301	<i>halbes Blech</i>	20 €	357	Altdeutscher Apfelkuchen	53 €
306	Butterkuchen mit Mandeln	40 €	364	Donauwelle	53 €
307	<i>halbes Blech</i>	20 €	387	Schokokirschkuchen	60 €
311	Streußelkuchen	40 €	366	Zitronenkuchen	52 €
312	<i>halbes Blech</i>	20 €	369	Zupfkuchen	55 €
335	Apfelkuchen mit Streuße	40 €	748	Sahneschnitte	85 €
336	<i>halbes Blech</i>	20 €	761	<i>halbes Blech</i>	48 €
330	Pflaumenkuchen mit Streuße	40 €	750	Erdbeerschnitte	84 €
331	<i>halbes Blech</i>	20 €	765	<i>halbes Blech</i>	48 €

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

038847-50 70 9



* ALLE PREISANGABEN SIND IN EURO UND
INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER