



Kulinarischer Kalender

Januar - Juni 2020



WALDHAUS REINBEK





„Feierpauschalen“

vom 2. Januar bis 9. April 2020

„FEIERN & GENIESSEN“

Ob Hochzeit, Jubiläum oder Geburtstag, bei uns können Sie

- ganz ohne Stress
- nach Ihren Wünschen
- in schönem Ambiente feiern.

Leistungen:

Prosecco-Empfang, 3-Gang-Menü, limitierte Getränkeauswahl

Pakete ab € 60,00 pro Person

(ab 10 Erwachsenen)

Gern gestalten wir mit Ihnen Ihre Feier.

Kick-off

Aktionszeitraum 1. Januar bis 8. April 2020

„TAGUNGS-KOMPAKT-PAUSCHALE“

Steht ein Meeting oder ein Workshop an?

- Im Seminarraum & zu den Mahlzeiten: Mineralwasser u. Apfelsaft
- Vormittags: Kaffeepause mit süßem Gebäck aus unser Backstube
- Mittags: Quicklunch
- Nachmittags: Kaffeepause mit Kuchenauswahl lt. Patisserie
- Abends: 2-Gang-Abendessen, Hauptgang nach Wahl
- Tagungstechnik Standard: 1x Beamer, 1 Flip Chart u. Pinnwand
- Übernachtung im Einzelzimmer, inkl. Frühstück

Aktionspreis pro Person/Nacht ab € 85,00

(mind. 8 Personen, nach Verfügbarkeit)



10. WALDHAUS REINBEK Hummerwochen

vom 4. Januar bis 15. März 2020

5-Gang-Menü

Rahmsuppe von Hummer
mit sautierten Zuckererbsen und Estragon

Glasierter Hummer mit karamellisierten
Römerherzen und Orangenbutter

Sorbet von Birne und Zimt
mit Prosecco aufgefüllt

½ Kanada Hummer vom Lavagrill mit
dreierlei Saucen und Kräuterbaguette

Marzipanparfait
mit Apfelgout und Walnuss

Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen
und genießen Sie ein exklusives

5-Gang-Hummermenü zu einem Preis von

€ 48,75 pro Person

inkl. 1 Glas Crémant zur Begrüßung.

ÜBERNACHTUNGSOFFERTE - SPEZIALPREIS!

nur in Verbindung mit einer Menübuchung „Hummerwochen“
(nach Verfügbarkeit)

Einzelzimmer ab € 129,00

Doppelzimmer ab € 153,00

inklusive Verwöhnfrühstück

Unsere
WEIN-EMPFEHLUNG
2019er
Millstream
CHENIN BLANC
Flasche 0,75l
€ 23,75



WALDHAUS REINBEK



BIG BOTTLE PARTY

24. Januar 2020 / 19.30 Uhr-0:00 Uhr

Während der BIG BOTTLE PARTY werden eine Auswahl an internationalen Weiß- & Rotweinen aus der Großflasche ausgeschenkt, dazu reichen wir als Flying Buffet u.a.

Garnele / Skrei / Perlhuhn /
Kalbsbäckchen / Rehrücken

Aktionspreis pro Person: **€ 60,00**

ÜBERNACHTUNGSOFFERTE - SPEZIALPREIS!

nur in Verbindung mit der Veranstaltung

Einzelzimmer ab € 129,00

Doppelzimmer ab € 153,00

inklusive Verwöhnfrühstücksbuffet



TAPAS LOUNGE

7. Februar 2020 • Beginn: 19:30 Uhr • Ende: 0:00 Uhr

¡Bienvenidos en el Waldhaus!
Genießen Sie leckere Tapas
Variationen zu spanischen Klängen.

- Cava Empfang
- Tapas Variationen
- Spanische Weine
- Live Musik

**Preis pro Person:
€ 60,00**

ÜBERNACHTUNGSOFFERTE - SPEZIALPREIS!

nur in Verbindung mit der Veranstaltung

Einzelzimmer ab € 129,00

Doppelzimmer ab € 153,00

inklusive Verwöhnfrühstücksbuffet

WALDHAUS REINBEK

Loddenallee • 21465 Reinbek

Tel. 040 727 52 0 • Fax. 040 727 52 100

www.waldhaus.de • waldhaus@waldhaus.de

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.





Valentinstag

14. Februar 2020
„Valentins-Special“

Genießen Sie gemeinsam mit Ihrer/em Liebsten unser Hummer-Menü in einer romantisch abgewandelten Form:

Begrüßung mit Champagner

5-Gang-Menü

Rahmsuppe von Hummer
mit sautierten Zuckererbsen und Estragon

Glasierter Hummer mit karamellisierten
Römerherzen und Orangenbutter

Sorbet von Birne und Zimt
mit Prosecco aufgefüllt

½ Kanada Hummer vom Lavagrill mit
dreierlei Saucen und Kräuterbaguette

Marzipanparfait
mit Apfelragout und Walnuss

Rosenblüten auf dem Tisch

Valentins-Special-Preis: pro Person: € 59,00
exklusive Getränke
Um Reservierung wird gebeten!

ÜBERNACHTUNGSOFFERTE - SPEZIALPREIS!

nur in Verbindung mit dem Valentins-Special-Menü

Einzelzimmer ab € 129,00
Doppelzimmer ab € 153,00

inklusive Verwöhnfrühstück

33. Schleswig Holstein Gourmet Festival

28. oder 29. Februar 2020

Gastköchin: **Sonja Frühsammer**

An diesen Abenden komponiert die Spitzenköchin aus Berlin besondere Gaumenfreuden.

In der vergangenen Saison feierte Sonja Frühsammer beim SHGF ihre Premiere in Schleswig. Dabei stieß ihre aroma- und geschmacksstarke Küche auf große Begeisterung! Die einzige Sterneköchin Berlins zeigt ihre Leidenschaft für Produktveredelung auf jedem Teller.

Den Grundstein für ihre ‚Modern European Cuisine‘ legte die gebürtige Australierin beim Berliner Urgestein Karl Wannemacher. „Unsere Philosophie ist es, Ihnen Produkte von Bauern, Fischern und Jägern zu servieren, die mit Leidenschaft und Verantwortung arbeiten“, sagt die TV-Köchin. Zusammen mit Ehemann Peter betreibt sie das Restaurant ‚Frühsammers‘ in einem Tennisclub.

Beginn mit **Champagner-Empfang**
ist um 18.00 Uhr.

5-Gang-Menü

inklusive begleitender Getränke

€ 149,00 pro Person

Es steht unter dem Stichwort:

„Schleswig Holstein Gourmetfestival“

ein Zimmerkontingent bis zum **17. Februar 2020** zur Verfügung:

Arrangement:

Übernachtung im komfortablen Doppelzimmer
mit Verwöhnfrühstück

inklusive Abendveranstaltung

Preis pro Person: ab € 252,50

Das Original MUSICAL DINNER

Norddeutschlands erfolgreichste Dinner Show
... noch nie war Musical so nah!



Musical Dinner

17. April 2020 / 18.30 Uhr

Wenn Sie Musicals lieben und einen ganzen Abend in himmlischen Melodien schwelgen möchten, dann gibt es für Sie unser MUSICAL DINNER.

Erleben Sie die Höhepunkte aus den erfolgreichsten klassischen und aktuellen Musicals. Vergessen Sie für einige Stunden den Alltag und genießen Ihre Lieblingslieder. Professionelle Musical-Darsteller in originalgetreuen Kostümen bringen den Glanz der großen Shows in greifbare Nähe.

Hier sind Sie "hautnah dabei"!

Präsentiert werden unter anderem Highlights aus
KÖNIG DER LÖWEN * DAS PHANTOM DER OPER *
HINTERM HORIZONT * AIDA * ELISABETH * MY FAIR
LADY * GREASE * TANZ DER VAMPIRE * MAMMA MIA
CATS * WE WILL ROCK YOU * ALADDIN * DIE DREI
MUSKETIERE * WEST SIDE STORY * DIE SCHÖNE
UND DAS BIEST - u. a.

Diese Musical-Dinner-Show bringt das Flair der großen Bühnen mit stimmungsvollem LIVE-GESANG in das erlesene Ambiente anspruchsvoller Gastronomie – Sie werden begeistert sein!

Zusammen mit den kulinarischen Köstlichkeiten wird der Abend unvergessen bleiben.

Leistungen:

Prosecco-Empfang, 3-Gang-Menü, begleitende Weine, Softs

€ 99,00 pro Person

Kartenbestellung unter: www.original-musical-dinner.de
oder direkt im WALDHAUS REINBEK unter 040 / 727 52 -0

ÜBERNACHTUNGSOFFERTE - SPEZIALPREIS!

nur in Verbindung mit der Veranstaltung

Einzelzimmer ab € 129,00
Doppelzimmer ab € 153,00

inklusive Verwöhnfrühstück

KRIMI DINNER

Krimi Dinner

20. März 2020 / 18.30 Uhr

Eine Leiche im Louvre - Krimi, Dinner & Theater

Wir befinden uns im Pariser Louvre im Jahre 1958. Valérie LaVoyante, seit vielen Jahren im Louvre als Kunsthistorikerin unverzichtbar, hat zu einem feierlichen Empfang geladen. Et voilà... Sie sind Teil dieser illustren, hochkarätigen und kunstverständigen Gesellschaft als La Voyante plötzlich die Bombe platzen lässt: Das Herzstück des Louvres, die weltberühmte „Mona Lisa“, ist nicht ganz echt. Eine Fälschung! Diese schockierende Nachricht wirft bei allen Anwesenden viele Fragen auf. Wo ist die Echte? Wer hat sie im Besitz und ist sie unversehrt?

Leider können nicht alle Anwesenden die Lösung dieser brennenden Fragen erleben, denn kurz nach der Enthüllung wird plötzlich eine Leiche gefunden! Es befindet sich ein kaltblütiger und entschlossener Mörder im Louvre - aber wer ist es?

Leistungen:

Prosecco-Empfang, 3-Gang-Menü,
inklusive begleitender Getränke und Show

€ 109,00 pro Person

Kartenbestellung unter www.das-kriminal-dinner.de - 01803 / 980083
oder direkt im WALDHAUS REINBEK unter 040 / 727 52 -0

ÜBERNACHTUNGSOFFERTE - SPEZIALPREIS!

nur in Verbindung mit der Veranstaltung

Einzelzimmer ab € 129,00
Doppelzimmer ab € 153,00

inklusive Verwöhnfrühstück



„Save the date“ Ostern

am 12. und 13. April 2020

Kalt-warmes Osterbuffet
oder genießen Sie unsere
österlichen à la carte Gerichte

Um Reservierung wird gebeten!

Muttertag

10. Mai 2020

Kalt-warmes Buffet oder à la carte
Schlemmen Sie nach Herzenslust und
genießen Sie unser vielfältiges Angebot.

Um Reservierung wird gebeten!

WALDHAUS REINBEK

Loddenallee • 21465 Reinbek

Tel. 040 727 52 0 • Fax. 040 727 52 100

www.waldhaus.de • waldhaus@waldhaus.de

