



Kulinarischer Kalender Herbst-Winter 2021



WALDHAUS REINBEK





Herbstvergnügen

vom 1. Oktober bis 14. November 2021

Rote Beete Ravioli / Meerrettichschaum
Kresse

Cremiger Kürbis / Kerne
steirisches Kürbiskernöl

Medaillons vom Hirschrücken
getrüffeltes Kartoffel-Selleriepüree
glasierte Honig-Möhre / Portwein

Schokolade / Birne

4-Gang-Menü € 43,50 je Person

Ausschließlich im Restaurant bis 10 Personen. Um Reservierung wird gebeten!

DAS KRIMINAL DINNER

DEUTSCHLANDS GRÖSSTE KRIMI THEATER AUSWAHL

KRIMI DINNER

5. November 2021 / 18.30 Uhr

Sherlock Holmes und das vergiftete Aalsüppchen

Den berühmten Meisterdetektiv Sherlock Holmes u. seinen fleißigen Assistenten, Dr. Watson, hat es in die norddeutsche Tiefebene verschlagen. Sherlock Holmes konnte die Einladung einer alten Bekannten, der Baronin van Langbeen, zu einem Galadinner nicht ablehnen. Nun speisen wir also hier just zu der Zeit im Nebenraum des Restaurants, in dem Sie heute Abend ein köstliches Menü genießen.

Allerdings verpassen die Ermittler knapp das plötzliche Ableben des Gatten der Gastgeberin. Ab jetzt ist der bis dahin tödlich langweilige Abend Gott sei Dank gerettet und sie machen sich schnell an die Arbeit

Für die Gäste dieses Kriminal-Dinner-Klassikers steht ein äußerst kniffliger Fall an, denn die Untersuchungsergebnisse schließen scheinbar jegliche Einwirkung von Gift aus. Die Befragung der Zeugen, des Gerichtsmediziners u. einiger der Gäste lässt so manches Unschuldslamm im Saal verdächtig erscheinen. Eifrig kurbelt der berühmte Detektiv seine grauen Zellen an.

Möglicherweise haben aber auch Sie die Lösung parat, denn Sie haben heute Abend ja auch noch ein Wörtchen mitzureden.

Leistungen:

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

€ 119,90 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



Winterzauber

vom 15. November bis 19. Dezember 2021

Lachs / Zitronengras / Chili

Flüssige Karotte und Ingwer

Entenbrust, rosa gebraten / Aprikose
Kartoffel-Rotkrautbällchen / Szechuan-Pfefferjus

Orangenmousse / Sternanis

4-Gang-Menü € 43,50 je Person

Ausschließlich im Restaurant bis 10 Personen. Um Reservierung wird gebeten!

Das Original MUSICAL DINNER

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



MUSICAL DINNER

19. November 2021 / 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 stimmungswaltigem 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

€ 109,00 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



Sankt Martin & Advent

vom 11. November bis 23. Dezember 2021

In unserer facettenreichen Restaurantlandschaft servieren wir Ihnen unter anderem nachstehende Gerichte:

AUF VORBESTELLUNG

Honigglasierte gefüllte ganze Gans

(Für 4 Personen & am Tisch tranchiert)
mit eigener Sauce, Rosenkohl, Apfelrotkohl,
Petersilienkartoffeln und Klößen

€ 35,00 pro Person

- Auch „Außer Haus“ möglich -

Grünkohl „satt“

mit Schweinebacke, Kasseler und Kochwurst,
dazu karamellierte Kartoffeln

€ 19,70 pro Person

Bitte reservieren Sie direkt im Restaurant unter
040 / 727 52-476 einen Tisch.

Weihnachtsfeiertage

25. & 26. Dezember 2021

Advent

*Es treibt der Wind im Winterwalde
die Flockenherde wie ein Hirt
und manche Tanne ahnt wie balde
sie fromm und lichterheilig wird.
Und lauscht hinaus: den weißen Wegen
streckt sie die Zweige hin - bereit
und wehrt dem Wind und wächst entgegen
der einen Nacht der Herrlichkeit.*

Rainer Maria Rilke

An den festlichsten Tagen des Jahres möchten wir Sie verwöhnen. Küchenchef Christian Dudka mit Team kreiert ein **winterliches 3-Gang-Menü**. Genießen Sie im Kreise Ihrer Familie Köstlichkeiten vom **weihnachtlichen Buffet** oder **Gerichte aus der à-la-carte-Speisenkarte in unserer Restaurantlandschaft**.

Reservieren Sie für sich einen Tisch zu folgenden Restaurant-Zeiten:

Erste Zeit: 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr
Zweite Zeit: 14.30 Uhr bis 16.30 Uhr
Dritte Zeit: 18.00 Uhr

Gern nehmen wir Ihre Tischreservierung entgegen unter 040 / 727 52 -0 oder unter waldhaus@waldhaus.de



Weihnachtsfeiertage

25. & 26. Dezember 2021

Weihnachtliches Buffet

Genießen Sie im Kreise Ihrer Familie Köstlichkeiten vom weihnachtlichen Buffet. Schlemmen Sie nach Herzenslust, kalte Vorspeisen, warme Hauptgerichte und beschließen Sie mit süßen Leckereien

Auszug aus dem Buffet

Kürbiscrèmesuppe

*Variation von Räucherfischen
mit Meerrettich- & Preiselbeersahne*

Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce

Tomate / Mozzarella mit Rucola

Pochierte Kalbsoberschale in Thunfischsauce

Auswahl an Warmen Hauptgerichten

Weihnachtliche Dessertpyramide

Preis: € 49,00 pro Person

Kinder bis 4 Jahre frei,

Kinder von 6 bis 11 Jahre € 21,00.

Reservieren Sie zu folgenden Zeiten:

11.00 Uhr bis 13.30 Uhr

14.30 Uhr bis 16.30 Uhr

Bitte reservieren Sie direkt im Restaurant unter
040 / 727 52-0 einen Tisch.

Silvester 2021/22

Silvester 2021/22

Ein Jahr wie kein anderes geht zur Neige.
2021 hat für uns alle eine große negative
Überraschung bereitgehalten, die unser aller
Leben beeinflusst hat.

So wird dieses Jahr auf besondere Weise
verabschiedet und ein neues, glückliches Jahr
2022 willkommen geheißten.

Ab 18.00 Uhr begrüßen wir unsere Gäste, stimmen
mit einem Glas Champagner auf den Abend ein
und geleiten Sie an Ihren festlich gedeckten Tisch.

Gesellig und kurzweilig werden die Stunden des
Jahres 2021 vergehen.

Um Mitternacht heißt es für alle Gäste „Happy
New Year“ – Willkommen 2022! Genießen Sie
den bunt erleuchteten Nachthimmel durch unser
traditionelles Feuerwerk.

Ob Sie in ruhigerer Atmosphäre in unserer
Restaurantlandschaft das Menü genießen oder in
unseren Sälen und in der Waldhaus Lounge den
Abend mit Galabuffet feiern möchten – wählen Sie
Ihr Lieblingsangebot.

Weitere Kategorien und Tischreservierungen
nehmen Sie bitte unter 040 / 727 52 -0 vor.

Empfang: ab 18.00 Uhr
Veranstaltung: bis 3.00 Uhr



Silvester 2021/22

„SILVESTER-MENÜ“

Verweilen Sie mit uns bei einem exklusiven **6-Gang-Gala-menü** mit passenden Weinen und weiteren Getränken.

Amuse-Bouche

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet
mit Kaviar und Crème fraîche

Kanadischer Hummer und Jacobsmuschel
mit weißer Bohnencreme und Chorizo

Essenz vom Steinpilz mit Liebstöckel-Ravioli

Pochierte Seezunge mit Lardo und Sauerkrautsud

Sorbet von der Lychee und Champagner aufgefüllt

Rehrücken, rosa gebraten, unter einer schwarzen
Walnusskruste mit Jus vom Gewürztraminer,
Vanille-Möhren, Wirsing-Feigenpraline,
Roquefort-Luft und Kartoffel-Thymiantaler

Variation von der Mandarine
mit salzigem Karamell und Macadamia

Die **Silvester-Offerte beinhaltet:**

Champagner-Empfang, 6-Gang-Menü, alkoholfreie Getränke,
eine festgelegte Auswahl an Weinen, Longdrink- und Spirituo-
sen-Auswahl, Biere, Prosecco sowie Heißgetränke.

Preise:

- Menü im Restaurant pro Person: € 199,00

Wir offerieren Zimmer verschiedener Kategorien für die
Silvesternacht, buchen Sie direkt bei Ihrer Platzreservierung
Ihr Zimmer.

Veranstaltung: 18.00 Uhr bis 3.00 Uhr
Menübeginn: 19.00 Uhr

Reservierungen unter 040 / 727 52 -0



„SILVESTER-BUFFET“

Um 18.30 Uhr öffnen sich die Türen des festlich
geschmückten Saales mit einem abwechslungsreichen
Galabuffet. Erleben Sie heitere Stunden und krönen
Sie die letzte Nacht des Jahres. Die „**Jens-Ketelsen-
Band**“ sorgt ab ca. 22.30 Uhr für ausgelassene
Partystimmung.

Buffet-Auszug:

Kanadischer Hummer / Trüffel

Fischvariation / Buchenrauch

Austern / Eis

Holsteiner Rind / Szechuan-Pfeffer

Kalb / Thunfisch

Reh

Frischlingsrücken

Eisbombe

All-in-Pauschale beinhaltet:

Das jeweilige Buffet, alkoholfreie Getränke, eine festgelegte
Auswahl an Weinen, Longdrinks und Spirituosen, Biere,
Prosecco sowie Heißgetränke.

Preise:

- Buffet im Saal pro Person: € 179,00

- Buffet in Karree/
Rotunde o. Lounge: pro Person: € 169,00

Wir offerieren Zimmer verschiedener Kategorien für die
Silvesternacht, buchen Sie direkt bei Ihrer Platzreservierung
Ihr Zimmer.

Veranstaltung (Buffet): 18.30 Uhr bis 3.00 Uhr
Buffetbeginn: 19.30 Uhr

Reservierungen unter 040 / 727 52 -0



„FEIERN UND GENIESSEN“ Sie möchten Ihren Geburtstag oder Hochzeitstag feiern - wir sagen ja!

Das Waldhaus Reinbek verfügt über ein Be- & Entlüftungssystem, das aus sieben Anlagen besteht und das Haus permanent mit Frischluft von außen versorgt.

Die Außenluft wird über Heizregister auf dem Dach des Gebäudes erwärmt und in die Gasträume sowie Hoteletagen geführt und selbstverständlich wieder abgeführt.

Diese Anlagen des Hauses schaffen so einen Volumenstrom von 38.825 m³ pro Stunde an ausgetauschter Luft im Hause, der über dem Richtwert der WHO liegt.

Mit Abstand für Ihre Sicherheit:

Aktuell erwarten wir von unseren Gästen, dass bei Bewegung im Hotel eine Gesichtsmaske getragen wird. Auch bei dem angebotenen Frühstücksbuffet ist das Tragen einer Maske und eine Handdesinfektion vor dem Gang zum Buffet vorgeschrieben.

Sicher feiern mit unserem Hygienekonzept:



LODDENALLEE • 21465 REINBEK

TEL. +49 (40) 727 52 - 0 • FAX. +49 (40) 727 52 - 100

WALDHAUS@WALDHAUS.DE

WWW.WALDHAUS.DE