



# WALDHAUS REINBEK

BUFFETVORSCHLÄGE

**NATUR** . ERHOLUNG . GENUSS



## GUTE-LAUNE-BUFFET

Wir freuen uns Ihr Gastgeber sein zu dürfen

Saftige Scheiben vom Holsteiner Rind mit Coleslaw  
und Remoladensauce

Norwegischer Fjord-Lachs aus dem Buchenrauch  
mit Sahnemeerrettich

Ziegenkäse mit Nüssen und Himbeeren

Wraps gefüllt mit geräucherter Putenbrust,  
Kräuterschmand und Salat

Rustikaler Brotkorb und Butter

•

Hausgebeizter Krustenbraten vom Landschwein  
in eigener Jus

Gebrautes Filet vom Fluss-Zander  
in Schnittlauch-Veloute

Wildes Grünzeug  
wilder Brokkoli | gelbe und rote Paprika | rote Zwiebeln  
braune Champignons

Gratin von Bardowicker Erdäpfeln und Gnocchi

•

Dessertvariation „Surprise“

46,50 €



## BUFFET SCHLESWIG-HOLSTEIN

Wir freuen uns Ihr Gastgeber sein zu dürfen

Rosa gebratene Scheiben vom Holsteiner Rind  
mit Zwiebelrelish und Remouladensauce

Tranchen vom „geräucherten und gebeizten“ Lachs  
mit Senf-Dillsauce und Meerrettich

Pochiertes Kalb mit Limettensauce, Kapern  
und „Semi Dry“ Tomaten

Holsteiner Spanferkelschinken mit Sellerie-Walnuss-Salat  
Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto

Pepperdews, Peperoni  
gefüllt mit Frischkäse | Kräuter-Oliven

Gefüllte Wraps mit geräucherter Putenbrust  
und Kräuter-Frischkäse

Auswahl von rustikalem Brot und Brötchen mit Salzbutter

•

Sous Vide gegartes Kalbstafelspitz in eigener Jus

Gebratenes Filet vom Fluss-Zander in Schnittlauch-Veloute

Wildes Grünzeug  
wilder Brokkoli | gelbe und rote Paprika | rote Zwiebeln braune  
Champignons

Gratin von Bardowicker Erdäpfeln und Gnocchi

•

Dessertpyramide Waldhaus

Auswahl von nordischem Käse mit Weintrauben  
und Feigensenf

58,00 €



## AUS MEEREN UND WÄLDER

Wir freuen uns Ihr Gastgeber sein zu dürfen

Lachsrücken im Noriblatt, Wakame Togarashi-Mayonnaise

Rosa gegarter Rehrücken mit Thymian und Cumberlandsauce

Stremel-Lachs mit Limonen-Pfeffer-Mayonnaise

Büffel-Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und altem Balsamico  
Parma-Landschicken mit Melone und grünem Spargel

Stubenküken-Galantine mit Aprikosenrelish

Riesengarnelen in Knoblauch-Kräutercreme

Terrine von der Entenbrust mit Birne und Walnuss

Gemischter Brotkorb mit Butter

•

Geschmortes Stück von der Hirschkalbskeule  
in Preiselbeer-Pfeffersauce

Wildes Grünzeug  
wilder Brokkoli | gelbe und rote Paprika | rote Zwiebeln  
braune Champignons

Gratin von Bardowicker Erdäpfeln und Gnocchi

Bouillabaisse mit Sauce Rouille mit Kräuterbaguette

•

Crème brûlée

Schokoladen Malheur

New York Cheesecake mit Blaubeeren

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

73,50 €



**WALDHAUS REINBEK**

**NATUR . ERHOLUNG . BUSINESS**

**WALDHAUS REINBEK**

Loddenallee  
21465 Reinbek

Tel. 040 727 52 0

[www.waldhaus.de](http://www.waldhaus.de)  
[waldhaus@waldhaus.de](mailto:waldhaus@waldhaus.de)