



# Firmen-Weihnachtsfeier in gemütlichem Rahmen

LODDENALLEE • 21465 REINBEK  
TEL. +49 (40) 727 52 - 0 • FAX. +49 (40) 727 52 - 100 • WALDHAUS@WALDHAUS.DE  
WWW.WALDHAUS.DE



## „ Waldhaus-Weihnachts-Spezial“

Stellen Sie im Vorwege aus verschiedenen Angeboten Ihr 3-Gang-Menü zusammen.

Begrüßung  
mit einem Glas Winterpunsch.

Anschließend genießen Sie  
den reibungslosen Service  
an weihnachtlich dekorierten Tischen.

In der Pauschale enthalten ist eine Auswahl  
an Weinen, Bieren und Softdrinks  
sowie Kaffeespezialitäten.

Ab 10 Personen offerieren wir die Menüvariante,  
ab 25 Personen gern auch eine Buffetvariante.  
Die Pauschale gilt für 6 Stunden.

**Pro Person €Euro 84,00**



## **VORSPEISEN:**

**Gratinierter Ziegenkäse**  
mit Glühweingelee,  
Weizencrostini  
und feinem Salat in Orangendressing

**Gebratene Kartoffelterrine**  
mit Trüffelremoulade, Gurkenschäum  
und Rosmarinvinaigrette

**Hausgebeizter Gewürz-Lachs**  
mit roh mariniertem Fenchelsalat  
und Honig-Dillsauce

## **SUPPEN:**

**Rahmsuppe vom Knollensellerie**  
mit Pancetta und Petersilie

**Kürbiscrèmesuppe**  
mit gerösteten Kernen und steirischem Kernöl

**Kräuterschaumsuppe**  
mit Eismeergarnelen und Kresse



## **FLEISCH- UND FISCHHAUPTGÄNGE:**

### **Halbe geschmorte Ente**

mit Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln  
und Orangensauce

### **Gebratene Dorade**

mit Safransauce, Tomaten-Lauchgemüse  
und Butterkartoffeln

### **Filet vom Zander**

mit pikantem Kürbisragout, Kartoffelstroh  
und steirischem Kernöl

### **Gänsekeule in eigener Jus**

mit Apfel – Rosinenkompott, Rotkohl  
und Kartoffelknödel

### **Schulterbraten vom Kalb**

mit Kräuterrahmsauce, glasierten Backpflaumen,  
Steckrübenragout mit Majoran und Serviettenknödel

### **Winterlicher Wildbraten**

in Wacholderrahmsauce mit gebratenen Pilzen,  
Apfelrotkraut und Mandelkroketten



## **DESSERTS:**

**Zimt-Mohnparfait**  
mit Orangen  
und karamellisierten Pekannüssen

**Apfel-Spekulatius-Crumble**  
mit Vanillesauce

**Tonkabohnen Crème brûlée**  
mit Zimteis



## **BUFFET 1**

### **VORSPEISEN**

Tafelspitzsülze mit Apfelspalten und Meerrettich  
Gebeizten Fjordlachs mit Sternanis und Vanille  
Feldsalat mit Trüffeldressing und Croûtons  
Geräucherter Wildschinken mit Mangochutney  
Roastbeef „kalt“ mit Sauce Remoulade

### **SUPPE**

Steckrübensuppe  
mit Crème fraîche und Majoran

### **HAUPTGÄNGE**

Geschmorter Wildbraten in Wacholderrahmsauce  
Pochierter Kabeljau mit Kirschtomaten und Safransauce  
Winterliche Gemüse mit Muskat und Butter  
Schupfnudeln und Petersilienkartoffeln

### **DESSERTS**

Crème brûlée mit Zwetschgenröster  
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce



## **BUFFET 2**

### **VORSPEISEN**

Variation von Rauchfischen mit Preiselbeersahne  
Sülze vom Frischling mit Rote Betesalat und Schnittlauchschmand  
Gebratene Entenbrust mit Orangenmarmelade  
Tomaten mit Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto  
Pochierter Kalbstafelspitz mit Kapernsauce

### **SUPPE**

Rahmsuppe von Möhren und Ingwer  
mit Eismeergarnelen

### **HAUPTGÄNGE**

Kalbsschulter in Korianderrahmsauce  
Gebratenes Filet von der Dorade Royal mit Tomatenbutter  
Wirsing in Rahm, Mandelbrokkoli  
Vichy-Karotten mit frischer Petersilie  
Haselnussspätzle, gebackene Kartoffeln

### **DESSERTS**

Lebkucheneis mit Zwetschgenröster und Pistazien  
Gewürzorange mit Mascarpone-Mousse