



WALDHAUS REINBEK



BUFFET-EMPFEHLUNG

- AB 25 PERSONEN -

EXQUISITE GOURMET-FREUDENVERLEIHEN JEDER VERANSTALTUNG EINEN BESONDEREN GLANZ.

WIR HABEN IHNEN EINIGE BUFFET-VORSCHLÄGE ZUSAMMENGESTELLT, DIE JEDEN ANLASS ZU EINEM KULINARISCHEN HIGHLIGHT WERDEN LASSEN – VOM LEICHTEN BUSINESS- BIS ZUM UMFANGREICHEN GALA-BUFFET KREIEREN WIR IHRE INDIVIDUELLE SPEISENFOLGE.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE.

GUTE-LAUNE-BUFFET

KALT-WARMES BUFFET

Saftig gebratener Rücken vom Holsteiner Rind mit Coleslaw und Remouladensauce

Norwegischer Lachs aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich

Ziegenfrischkäse mit Walnüssen und Himbeeren

Gefüllte Wraps mit geräucherter Putenbrust und Rucola

Bunter Brotkorb

Krustenbraten vom Landschwein in eigener Jus

Gebratenes Zanderfilet in Salbeibutter

Pfannengemüse (wilder Brokkoli, gelbe und rote Paprika,

braune Champignons, grüner Spargel, rote Zwiebeln)

Kartoffelgratin und Gnocchi

Dessertpyramide

EUR 41,50 pro Person



SCHLESWIG-HOLSTEIN-BUFFET

VORSPEISEN

Vitello tonnato mit Thunfischsauce, Kapern und „Semi Dry“ Tomaten
Saftig gebratener Rücken vom Holsteiner Rind mit Coleslaw und Remouladensauce
Scheiben vom Lachs „geräuchert und gebeizt“ mit Sahne Meerrettich und Senf-Dillsauce
Pepperdews, Peperoni gefüllt mit Frischkäse und Oliven
Italienischer Landschinken mit grünem Spargel und Cantaloupe Melone
Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Gefüllte Wraps mit geräucherter Putenbrust, Rucola und Frischkäse
Auswahl von rustikalen Brot und Brötchen mit Salzbutter

HAUPTGÄNGE

Kalbsrücken aus dem Ofen und Korianderrahm
Gebratenes Filet vom Zander in Salbeibutter
Saisonales Pfannengemüse (wilder Brokkoli, gelbe und rote Paprika,
braune Champignons, grüner Spargel, rote Zwiebeln)
Kartoffelgratin und Gnocchi

DESSERT

Dessertpyramide Waldhaus
Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

EUR 53,25 pro Person



AUS MEEREN UND WÄLDERN

VORSPEISEN

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce
Sülze von Büsumer Krabben
Gebeizter Seeteufel im Sesammantel
Sashimi von Lachs und Thunfisch
mit eingelegtem Ingwer
Hausgemachte Damwildpastete
Rehrücken mit Cumberlandsauce
Parmaschinken mit Honigmelone
Garnierte Rinderfiletmedaillons
Terrine von Pilzen und Wachteln
Bunter Brotkorb mit Salzbuter

HAUPTGÄNGE

Geschmorte Hirschkalbskeule in Preiselbeerjus
mit Gemüse der Saison und Gratinkartoffeln
Gebratenes Filet vom Zander in Salbeibutter
mit Gemüsepfanne und Gnocchi

DESSERTS

Crème brûlée
Schokoladen Malheur
New York Cheesecake mit Blaubeeren
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

EUR 67,50 pro Person

Sämtliche Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. sowie des Bediengeldes, Änderungen des Angebotes sowie Preisanpassung vorbehalten.

Stand Januar 2019



WALDHAUS REINBEK

