



WALDHAUS REINBEK



WEIHNACHTS-ARRANGEMENTS

- WIR FREUEN UNS AUF DIE AUSRICHTUNG IHRES WEIHNACHTSSESSENS. -

WEIHNACHTLICHE MENÜVORSCHLÄGE

AB 10 PERSONEN

&

BUFFETVORSCHLÄGE

AB 25 PERSONEN

WEIHNACHTS-ARRANGEMENTS

VORSPEISEN

GEBRATENE KARTOFFELTERRINE
mit Trüffelremoulade, Gurkenschäum
und Rosmarinvinaigrette
EUR 9,75

HAUSGEBEIZTER GRAVED LACHS
mit Pumpernickel, Gurke,
Senf-Dillsauce und Feldsalat
EUR 14,75

CARPACCIO VOM HOLSTEINER RIND
mit Kürbisrelish, Parmesan
und Wildkräutersalat
EUR 16,75



WEIHNACHTS-ARRANGEMENTS

SUPPEN

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE
mit Thymiancroûtons
EUR 7,75

KÜRBISCRÈMESUPPE
mit steirischem Kürbiskernöl
und gerösteten Kernen
EUR 8,75

RAHMSUPPE
von grünem Sellerie und Pink Lady
mit geröstetem Pancetta und Liebstöckel
EUR 8,75

KASTANIEN-SELLERIESUPPE
mit Wildsalami
und Akazienhonig
EUR 9,75

WILDESSENZ
mit Madeira, Gemüsestreifen
und Klößchen
EUR 10,75



WEIHNACHTS-ARRANGEMENTS

ZWISCHENGÄNGE

ENTENBRUST, ROSA GEBRATEN,
mit Kürbis-Ingwermousseline
und Gewürzjus
EUR 13,75

GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN
in Liebstöckeljus
und Kartoffel-Möhrenpüree
EUR 14,75

GEBRATENES MEDAILLON VOM SEETEUFEL
mit Tomaten-Estragonrisotto
und Safransauce
EUR 15,75

3 GEBRATENE RIESENGARNELEN
mit Gemüsebandnudeln
und Orangenbutter
EUR 16,75



WEIHNACHTS-ARRANGEMENTS

HAUPTGÄNGE (Fleisch)

VIERLÄNDER ENTE
in Orangensauce mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen
EUR 23,75

RINDERBRATEN
mit Zwiebel-Gurkenrelisch,
glasierten Petersilienmöhren
und Kartoffel-Butterpüree
EUR 25,75

GESCHMORTER FRISCHLINGSBRATEN
in Wacholderrahmsauce
mit frischen Pilzen,
Speckrosenkohl und Kartoffelkroketten
EUR 26,75

GLASIERTE GÄNSEKEULE
in Beifußjus mit Esskastanien,
gebratenem Spitzkohl und Mandelkroketten
EUR 27,50

HIRSCHNÜSSCHEN
rosa gebraten, mit getrüffeltem Selleriepüree,
Honig glasierten Koriander-möhren,
Haselnussspätzle und Barolojus
EUR 28,50



WEIHNACHTS-ARRANGEMENTS

HAUPTGÄNGE (Fisch)

DORSCHFILET
mit Rahmwirsing, Speckstippe,
Dijon-Senfsauce und Risolée kartoffeln
EUR 25,75

FILET VOM FJORDLACHS
auf Lauchgemüse mit Semi Dry Tomaten,
Safransauce und Butterkartoffeln
EUR 26,50

GEBRATENES ZANDERFILET
mit pikantem Kürbisragout,
steirischem Kernöl und Kartoffelstroh
EUR 27,50



WEIHNACHTS-ARRANGEMENTS

DESSERTS

MASCARPONECRÈME
mit Mandarinen
und Schokoladenstreusel
EUR 9,25

PANNA COTTA
mit Gewürzorange
EUR 9,50



TIRAMISU
mit winterlichen Aromen
und Himbeermark
EUR 9,75

APFEL-ROSINENSTRUDEL
mit Vanilleschaum
und Krokanteis
EUR 11,75



WEIHNACHTS-ARRANGEMENTS

BUFFET 1

STECKRÜBENSUPPE MIT GERÖSTETEN PANCETTA
und Majoranrouâtons (wird vorab serviert)

Sülze vom Frischling mit Rote-Bete-Salat und Schnittlauchschand
Gebeizter Fjordlachs mit Sternanis und Vanille
Feldsalat mit Trüffeldressing und Speckstippe
Pochiertes Kalbstafelspitz mit Kapernsauce
Knuspriges Landbrot, verschiedene Brötchen und Butter

WARME GERICHTE

Vierländer Entenbraten in Orangenjus
Gebratenes Buntbarschfilets mit Pesto und Paprikagemüse
Frisches Marktgemüse mit Butter und Muskat, Apfelrotkohl,
Gebackene Kartoffeln, Kartoffelklöße

Gebrannte Crème mit Zwetschgenröster
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce

EUR 39,75 pro Person



WEIHNACHTS-ARRANGEMENTS

BUFFET 2

RAHMSUPPE VON ESSKASTANIE UND KNOLLESELLERIE
mit Thymianhonig (wird vorab serviert)

Geräucherte Entenbrust mit Rosmarin und Balsamico
Lachs gebeizt mit Kardamom und Orange
Rucolasalat mit Parmesan und getrockneten Tomaten
Feine Scheiben von Wildsalami mit Feigen und Nüssen
Roastbeef „kalt“ mit Essiggemüse und Remoladensauce
Knuspriges Landbrot, verschiedene Brötchen und Butter

WARMER GERICHTE

Geschmorter Frischlingsbraten in Wacholderrahmsauce
Gebratenes Lachsfilet mit Safransauce und Porree
Frisches Marktgemüse mit Butter und Muskat, Spitzkohl,
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

Gewürzorange mit Quarkmousse
Auswahl von Backensholzer Rohmilchkäse
mit Weintrauben und süßem Senf

EUR 42,75 pro Person

