



MENÜ-, BUFFET- UND SNACKVORSCHLÄGE

Sehr geehrte Gäste!

Um Ihnen die Vorbereitungen auf Ihre Veranstaltung zu erleichtern, haben wir für Sie eine Speisenvielfalt ausgewählt. Stellen Sie sich nach Lust und Laune ein Menü zusammen. Nahezu alle Vorspeisen, Suppen, Zwischen- und Hauptgerichte sowie Desserts sind miteinander zu kombinieren. Auch haben wir etwas Besonderes für ganz außergewöhnliche Gelegenheiten dabei.

Zusätzlich bieten wir einige Buffetvorschläge sowie Snacks, Käsegerichte und Canapés.

Natürlich stehen wir Ihnen zur fachlichen Beratung bei der Zusammenstellung Ihrer Menüs und Auswahl der begleitenden Weine nach Terminvereinbarung in einem persönlichen Gespräch zur Verfügung.

Bitte beachten Sie bei Ihrer Planung, dass es nur möglich ist, ein einheitliches Menü zu servieren. Einige Produkte sind auch erst ab 10 Personen möglich. Für einen Empfang mit Fingerfood beträgt die Mindestpersonenzahl 20 Personen.

Gerne liefern wir Ihnen unsere Speisen auch zu Ihnen nach Hause, bei Bedarf ebenfalls das benötigte Equipment.

Ihr
Waldhotel-Team

Alle bisherigen Preislisten verlieren mit Erscheinen dieser Liste ihre Gültigkeit. Selbstverständlich gehen wir gerne bei der Absprache der Veranstaltung auf saisonale Produkte ein. Alle Menü- und Buffetvorschläge können variiert oder ergänzt werden. Einige Gerichte sind erst ab 10 Personen möglich.

FINGERFOOD

Geflügelspieß mit Ananas	€ 2,30
Lauchquiche	€ 1,60
Schweinefilet gefüllt mit Aprikose	€ 2,50
Pflaume im Speckmantel	€ 1,40
Wrap mit Lachs, Roastbeef oder vegetarisch	€ 2,00

IM GLAS SERVIERT

Rindfleischsalat	€ 1,60
Hackbällchen mit pikanter Soße	€ 1,50
Wakamealgen mit Jakobsmuschel	€ 2,90
Riesengarnele und Wasabicreme	€ 2,90
Tomate und Büffelmozzarella	€ 2,20
Melonencocktail mit Portwein und Minze	€ 3,00
Lachstatar auf Guacamole	€ 2,50

CANAPÉS

Rosa gebratenes Roastbeef und Remoulade	€ 2,50
Parmaschinken und Olive	€ 2,70
Maishähnchenbrust und Ananas	€ 2,50
Rosa gebratene Entenbrust	€ 2,80
Tatar vom Rind (ab 50 St.)	€ 2,80

GEFÜLLTE TARTLETTS

Lachstatar	€ 2,00
Crevettencocktail	€ 2,30
Fetacreme pikant	€ 2,00
Kräuterfrischkäse	€ 2,00
Avocado-Chili	€ 2,00
Tomaten-Käse Dip	€ 2,00

VORSPEISEN

Crème brûlée von Ziegenkäse mit Rapunzelsalat in Preiselbeer-Walnussdressing und Kürbis-Chutney	€ 11,50
Frischkäseterrine mit Räucherlachs, Süßkartoffelkuchen und Wasabidip	€ 12,50
Gebeizter Fjordlachs mit Reibeküchlein und Salatbouquet	€ 13,00
Schinken vom Iberico Schwein mit Honigmelone	€ 11,00
Mit Chorizo gebratene Riesengarnelen, dazu Guacamole und Blattsalate in Orangen-Zitronendressing	€ 14,00
Tomate-Büffelmozzarella mit Basilikumpesto und San-Daniele-Schinken	€ 12,50
Gefüllte Avocado mit Frischkäsecreme, kandierten Tomaten und Riesengarnelen (saisonal)	€ 14,50
Vitello tonnato	€ 13,00
Mousse von der geräucherten Forelle auf Rote Bete Carpaccio und Gurkenschaum	€ 14,00

SUPPEN

Geflügelconsommé mit Wurzelgemüse und Grießnocken	€ 7,50
Spinat-Gorgonzolasuppe mit Lachslolly	€ 7,50
Mediterraner Gemüsetopf mit Kräutern und Nudelsäckchen	€ 7,00
Zitronengras-Kokossuppe mit Spitzkohl, Shiitakepilzen und Yakitori-Geflügelspieß	€ 8,00
Pilzrahmsuppe mit Wachtelei und Kerbelschaum	€ 7,50
Tomatensuppe mit Mozzarella und Basilikumschaum	€ 7,50
Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultaschen	€ 7,50
Kartoffelcremesuppe mit gelber Paprika und gebratener Merguez	€ 7,50
Apfel-Currysuppe	€ 7,50
Cremsuppe von der Brunnenkresse (saisonal)	€ 7,50
Spargelcremesuppe mit Crevetten (saisonal)	€ 7,50

WARME ZWISCHENGERICHTE

Ragout fin von der Riesengarnele in Kräuterrahm mit Gemüse und kandierten Tomaten	€ 15,00
Feine Orangen-Bandnudeln mit Zitronengras-Kokosschaum und pochierter Seezungenroulade	€ 15,50
Rote Bete-Risotto mit Seeteufel vom Grill und Zitronen-Schalottenbutter	€ 16,00
Steinpilzravioli mit Trüffelschaum und Spitzkohlchiffonade	€ 13,50
Wachtelbrust mit eingelegten Aprikosen im Speckmantel auf Belugalinsen und süßer Senfjus	€ 13,50

FISCH

Souffliertes Steinbuttfilet mit Riesengarnele und Safransoße	€ 32,00
Gebackenes Heilbuttfilet mit Pankokruste auf Curry-Kokosschaum	€ 25,00
Seeteufelmedaillons in Olivenöl gegart mit Orangen-Anissoße	€ 29,50
Pochierte Seezungenroulade mit Atlantik-Hummer auf Kerbelschaum	€ 34,00
Waller vom Grill mit exotischem Bananen-Curryschaum	€ 28,00

FLEISCH

Sous vide gegarte Kaninchenkeule	€ 22,00
Rinderschmorbraten	€ 18,50
Freiland Maishähnchen Suprême mit Tandoori mariniert	€ 19,50
Barbarie-Entenbrust rosa gebraten	€ 24,00
Milchkalbsrücken	€ 31,00
Kalbsfilet	€ 34,00
Irishes Rinderroastbeef John Stone	€ 32,00
Argentinisches Roastbeef	€ 25,00
Neuseeländisches Roastbeef	€ 25,00
Filet vom Iberico-Schwein	€ 27,00
Filet vom Duroc Schwein	€ 26,00
Filet vom Schwäbisch-Hällischen Schwein	€ 26,50
Jungschweinerücken vom Duroc Schwein	€ 20,00
Kotelette oder Rücken vom Weidelamm	€ 26,00
Kotelette oder Rücken vom irischen Lamm	€ 29,00
Kotelette oder Rücken vom neuseeländischen Lamm	€ 27,00
Kotelette oder Rücken vom Salzwiesenlamm	auf Anfrage
Hirschrückenfilet	€ 31,00
Rehrücken aus NRW	€ 28,00
Argentinisches Rinderfilet	€ 33,00
Irishes Rinderfilet	€ 35,00
USA Rinderfilet	€ 47,00

Zu den Hauptgängen wählen Sie bitte eine Gemüse- und eine Sättigungsbeilage sowie eine Soße aus:

- Gemüse:
- junge saisonale Gemüse
 - Blattspinat
 - Speckbohnenbündchen
 - mediterrane Gemüse
 - Rahmwirsing (in der Saison)
 - Kürbisgemüse (in der Saison)
- Sättigungsbeilagen:
- überbackene Sahnekartoffeln
 - Petersilienkartoffeln
 - Rissoléekartoffeln in Variation
 - Macairekartoffeln
 - Nudeln (diverse Sorten)
 - Spätzle
 - Bulgur
 - Wildreis
 - rote Linsen
- Unsere Soßen:
- Pommerysenfsoße (zu Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, Fisch)
 - Café de Paris Soße (zu Rind, Schwein, Kalb, Geflügel, Fisch)
 - Pilzrahmsoße (zu Rind, Schwein, Kalb)
 - Pilz-Weißweinsoße (zu Geflügel, Schwein)
 - Portweinjus (zu Rind, Ente)
 - Schalottensoße (zu Rind, Schwein, Kalb, Ente)
 - Rosmarinjus (zu Rind, Schwein, Lamm)
 - Burgundersoße (zu Rind, Ente)
 - Gorgonzolarahmsoße (zu Schwein, Fisch)
 - Calvados-Apfelsoße (zu Kalb, Schwein)
 - Trüffeljus (zu Rind)
 - Sauce Béarnaise (zu Rind)
 - Altbier-Pflaumensoße (zu Schwein)
 - Knoblauchjus (zu Lamm)
 - Holundersoße (zu Wild)
 - Hagebuttensoße (zu Wild)
 - Wacholderrahmsoße (zu Wild)
 - Senfrahm (zu Fisch)
 - Dill-Rieslingschaum (zu Fisch)
 - Krustentierschaum (zu Fisch)
 - Zitronen-Kapernsoße (zu Fisch)
 - Safransoße (zu Fisch)
 - Curry-Kokosschaumsoße (zu Fisch)
 - Orangen-Anissoße (zu Fisch)

Wenn es etwas Besonderes sein soll

- Austern
- Hummer
- Langusten
- Gänsestopfleber

servieren wir Ihnen dies gerne in der Saison und zu den entsprechenden Tagespreisen.

VEGANE / VEGETARISCHE GERICHTE

Rohkost mit Kräuterdipp	€ 8,00
Feine Nudeln mit Pilzen der Saison	€ 15,00
Kartoffel-Spinat-Auflauf	€ 10,00
Cannelloni mit mediterranem Gemüse gefüllt	€ 14,00
Sojamedaillons mit Tomatensoße	€ 12,00

DESSERT

Walnuss-Eisparfait im Baumkuchenmantel mit Vanilleschaum und eingelegten Armagnacpflaumen	€ 9,50
Warmes Obsttörtchen (aus der Saison) mit Butterstreusel und Kokosmilcheis	€ 8,50
Tonkabohnen-Crème brûlée mit Cookiescremeeis und mariniertem Orangensalat	€ 9,00
Baileys-Karamell-Schokoladenmousse mit Mangosalpikon, Schokoladenbrownie und Vanilleeis	€ 10,50
Zitronen-Joghurtcreme auf Biskuitboden, Cassis-Soßenspiegel und Sorbet	€ 7,50
Weißer Schokoladenmousse mit Cantuccini, dazu frische Früchte der Saison und Fruchtkaviar	€ 9,00
Warme Tarte Tatin mit Vanilleeis	€ 8,50
Callebaut-Chilli-Schokoladenmousse mit Früchten und Vanilleeis	€ 9,50
Amarettinicareme mit Schokoladenbrownies und Zitronenmousse	€ 9,00
Rote Grütze mit Vanilleeis	€ 8,00

KÄSE

Camembert mit Cidre verfeinert, dazu Quittenchutney	€ 9,50
Brillat-Savarin mit Bitterorangen-Konfitüre und Kumquat	€ 9,50
Gebackener Fourme d'Ambert mit Pflaumenketchup	€ 10,50
Käseauswahl	€ 12,00



RUSTIKALES BUFFET

Ab 20 Personen

Kartoffelsuppe

KALT

Wurstplatte

Geräucherte Makrelenfilets mit Apfel-Sahneerrettich

Fleischbällchen mit mittelscharfem Senf

Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln

Rindfleischsalat mit Paprika und Essiggurken

Krautsalat

Bunte Blattsalate mit Sauerrahmdressing

WARM

Schmorbraten vom Simmentaler Rind in Rotweinsouße
junge Gemüse und überbackene Sahnekartoffeln

Gedünsteter Lachs in Limetten-Chilisoße
Gemüse und Petersilienkartoffeln

KÄSE

Bavaria Blue, Munster, mittelalter Hüttenkäse
mit Weintrauben und Feigen

DESSERT

Bayrische Creme mit Roter Grütze und Vanillesoße

€ 43,50

WALDHOTEL BUFFET

Ab 25 Personen

Rahmsuppe nach Wahl

KALT

Räucherfischplatte
mit Sahnemeerrettich

Hausgebeizter Fjord-Lachs im Crêpemantel

Roastbeef vom Argentinischen Rind
Sauce Tartare

Maishähnchenspieß mit Obst und Curry

Brotsalat

Tomatensalat mit Fetakäse

Paprikasalat

Rucolasalat mit Himbeerdressing

Apfel-Möhrensalat

Blattsalat mit Kräuter-Balsamicodressing

WARM

Kalbsrollbraten

Wirsinggemüse und Butterkartoffeln

Dorade Royal auf mediterranem Gemüse mit Krustentierschaum

Penne mit Pesto

KÄSE

Camembert, Livarot und Pont-l'Évêque
mit Weintrauben und Fruchtbrot

DESSERT

Tiramisu im Glas

Crème brûlée

Salpikon von saisonalem Obst

Schokoladenbrownies

Vanillesoße

€ 59,50



GALA-BUFFET WALDHOTEL

Ab 25 Personen

Schaumsuppe von Krustentieren

KALT

Antipasti mit Auberginencreme

Geräucherter Heilbutt mit Wasabicreme

Gebratene Wachtelbrust mit Aprikose im Speckmantel
auf Linsensalat

Büffelmozzarella mit Tomatenscheiben und Basilikumpesto

Schinken vom Iberico Schwein mit Honigmelone

Vitello Tonnato

Crevettencocktail

Bunter Bohnensalat

Verschiedene Blattsalate mit French- und Thousand-Island-Dressing

WARM

Irishes Roastbeef mit Kräuterkruste, Rotweinsöße
buntes Gemüse und überbackene Sahnekartoffeln

Pochierter Steinbeißer mit Orangenpfeffersöße
und Wildreis

Pilzravioli mit grünem Spargel

KÄSE

Französische Rohmilchkäse vom Brett
mit verschiedenen Brotsorten

DESSERT

Callebaut-Chili-Schokoladenmousse mit Orangencreme

Obst der Saison

Eispyramide

€ 69,00