

WALD HOTEL HEILIGENHAUS



Kulinarische Momente

~ 2023 ~

LIEBE GÄSTE & FREUNDE DES WALDHOTELS

Voller Genuss möchten wir in das neue Jahr starten und uns gemeinsam mit Ihnen auf eine kulinarische Reise begeben. Genießen Sie unsere besonderen Veranstaltungen, gönnen Sie sich eine Auszeit und lassen Sie sich und Ihre Liebsten von unserem Serviceleiter Daniel Tlotka und unserem Küchenchef Thorsten Bungard mit ihren Teams verwöhnen.

Stöbern Sie in Ruhe durch unsere Kulinarischen Momente und finden Sie Ihre ganz besondere Wohlfühlzeit im Waldhotel Heiligenhaus.

Ihre Reservierung für die einzelnen Veranstaltungen nehmen wir gerne per Telefon unter **02056/5970** oder per E-Mail unter **reservierung@wald-hotel.de** entgegen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom Waldhotel

20
23



APRIL

09



OSTERBRUNCH

Erleben Sie einen harmonischen Sonntag in unserem neu gestalteten Restaurant und starten Sie entspannt in die Feiertage. Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet wird von Osterklassikern und verführerischen Highlights festlich abgerundet. Unsere kleinen Gäste können unter Anleitung tolle Sachen filzen... Na dann: Frohe Ostern!

Osterbuffet:

Neben unserem reichhaltigen Frühstück stehen Ihnen folgende Köstlichkeiten zur Auswahl:

Verschiedene Stuten
Räucher- und Graved Lachs
Forellenmousse mit Pumpernickel und Kaviar
Kalbsfleischterrinen mit Morcheln
Marinierter Spargelsalat mit Stubenküken
Blattsalate
Lachsmedaillon mit Bärlauch-Kartoffelpüree
Maispouardenbrust und buntes Spargelragout

Karottenkuchen
Osterlamm
Waffeln
Panna Cotta mit Eierlikör
Ostermuffins
Cheesecake im Glas mit Erdbeerragout

11:00 bis 15:00 Uhr **55,00 € pro Person**

MAI

05



KOCHKURS

„Fleischlos glücklich: Die vegetarische Küche“

Immer mehr Menschen ernähren sich vegetarisch. Wenn auch Sie dazu gehören, ist unser „Fleischlos glücklich“ Kochkurs genau das Richtige für Sie. Hier erfahren Sie, neben der Zubereitung eines vegetarischen Menüs, auf was bei einer fleischlosen Ernährung geachtet werden sollte.

17:00 bis 22:00 Uhr **145,00 € pro Person***

MAI

14



MUTTERTAG

Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie in angenehmer Atmosphäre den Service von Vor- und Hauptspeise. Anschließend werden Sie vom Duft der frisch gebackenen Waffeln ans Buffet gelockt. Hier bleiben für Groß und Klein keine Wünsche offen. Auf alle Mütter wartet dazu noch eine Überraschung.

Im Service:

Terrine von der Riesengarnele
im Vanille-Karottenmantel

Rosa Kalbsrücken mit Butterkartoffeln
dazu zweierlei Spargel und Bärlauchhollandaise

Vom Buffet:

Waffeln mit Kirschen und Schlagsahne
Erdbeertiramisu mit Lavendelcreme

Tarte au chocolat
Panna Cotta mit Orangenlikör-Himbeergelee

12:00 bis 14:30 Uhr **62,00 € pro Person**

AUGUST

19



EIN ABEND MIT DEN WEINSCHMECKERN

Begeben Sie sich gemeinsam mit den „Weinschmeckern“ aus Bochum und unserem Team auf eine genussvolle Reise. Bei einem vorzüglichen 5-Gang Grillmenü und abgestimmten Weinen erfahren Sie allerlei rund um das Thema Wein. Freuen Sie sich auf einen entspannten Abend an dessen Ende wir Ihnen gerne ein Taxi rufen.

Weitere Informationen folgen.

OKTOBER

20



KOCHKURS

„Halb so wild“

Heute dreht sich in unserer Kochschule alles um die „wilde“ Küche. Neben des Kochens eines köstlichen Menüs erfahren Sie viel über die verschiedenen Wildsorten aus unseren heimischen Wäldern und deren Zubereitungsmöglichkeiten.

17:00 bis 22:00 Uhr **145,00 € pro Person***

NOVEMBER

11



MARTINSGANSESSEN

Die kalte Jahreszeit steht vor der Tür und somit auch ein gemütlicher Abend mit gutem Essen. Genießen Sie bei uns die perfekte Martinsgans – außen schön knusprig, innen zart und saftig. Ganz(s) nach Ihrem Geschmack!

Consommé von der Gans
dazu Gänsepfanzerl und Steckerrüben

Gänsekeule
dazu Kartoffelknödel und Rotkohlkirschstrudel

Gänsebrust
Maronenschupfies und Flower Sprouts

Tarte au Chocolat
dazu Kardamom-Espressois und Vanilleschaum

Außerdem bieten wir vom 13.-18.11.2023 unsere Gans ganz klassisch mit allen Beilagen auch à la carte und zum Mitnehmen an.

18:00 Uhr **68,00 € pro Person**

DEZEMBER

25



WEIHNACHTEN

Alle Jahre wieder und trotzdem wunderschön. Freuen Sie sich auf einen genussvollen Weihnachtstag und lassen Sie sich mittags mit einem Buffet oder in den Abendstunden mit einem festlichen Menü den Zauber der Weihnacht näherbringen.

Weitere Informationen folgen.

DEZEMBER

31



SILVESTER

Der krönende Abschluss des Jahres hat es in sich. Unser Service- und Küchenteam verwöhnt Sie mit einem Candle-Light-Dinner. Genießen Sie die letzten Stunden des Jahres.

Weitere Informationen folgen.



Ihr Lieblingsort für
Tagungen · Firmenevents · Hochzeiten · private Feiern
kulinarische Highlights · Kochkurse · Kosmetik · Wellness

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag
Küche von 12:00 bis 14:00
und von 18:00 bis 21:30 Uhr

Samstag von 17:30 bis 21:30 Uhr

Selbstverständlich verwöhnen wir Sie
auch außerhalb der genannten kulinarischen Momente,
um Ihr ganz persönliches Highlight zu verwirklichen!
Für den eigenen Genuss oder natürlich auch als Geschenk.
Wir informieren Sie gerne!

NW Hotelverwaltungs- und Betriebs-GmbH & Co.
Waldhotel Heiligenhaus KG
Parkstraße 38 · 42579 Heiligenhaus · Tel. 02056 - 5970

www.wald-hotel.de