

Waldesruh am See

Menü 1

Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube

* * *

Ragout vom Rothirsch mit Waldpilzen
Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle

* * *

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

24,50 €

Menü 2

Waldpilzcrèmesuppe
mit Sahnehaube und Schnittlauch

* * *

Barberie Flugentenkeule
auf bunten Rahmlinsen mit Kartoffelkroketten

* * *

Feuerball

Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren

25,50 €

Menü 3

Blattsalate der Saison
in weißer Balsamico-Vinaigrette
mit hausgebeiztem Graved Lachs

* * *

Medaillons vom Schweinefilet mit Pesto
Kaiserschoten mit Tomatenragout und Kartoffelgratin

* * *

Bayrisch Crème
auf Himbeermark

29,50 €

Menü 4

Kerbelcrèmesuppe mit Geflügelklößchen

* * *

Hirschkalbsbraten mit glasierten Champignons
Wacholderrahmsauce und Preiselbeeren
grüne Bohnen und Mandelkroketten

* * *

Coup Danmark

Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce

27,50 €

Waldesruh am See

Menü 5

mediterraner Vorspeisenteller
mit Parmaschinken, marinierten Gemüsen und Pilzen, Tomate
Mozzarella

* * *

Wildkraftbrühe
mit Sherry und Champignons

* * *

Perlhuhnsuprême mit Pfeffersauce
auf Mangold mit Kirschtomaten und Broccoli
dazu Kartoffelküchle

* * *

Mousse von weißer und brauner Schokolade
mit frischen Früchten und Cassis-Sorbet

35,00 €

Menü 6

Rukkola und Friséesalat in Schalottenvinaigrette
mit Kirschtomaten und Filet vom gebratenen Zander

* * *

Petersilienwurzel-Crèmesuppe mit Rotzungenstreifen

* * *

Flugentenbrust - rosa gebraten -
mit Orangen-Pfeffersauce, Broccoli und kleinen Möhren
dazu Dauphinkartoffeln

* * *

hausgemachtes Mohnparfait
auf Orangensauce

39,00 €

Menü 7

Nordlandteller
Rose vom hausgebeizten Graved Lachs mit Senfdillsauce
Bismarck-Hering nach überliefertem Original-Rezept
Nordseekrabben mit Cocktailsauce
Salatbukett

* * *

Tomatenkraftbrühe mit Basilikum-Quarkklößchen

* * *

Rothirschnüsschen mit Salzauer Landpilzen
Wacholderrahmsauce und Preiselbeeren
gefüllten Wirsingköpfchen und Macairekartoffeln

* * *

illuminierte Eisbombe
mit frischen Früchten oder Beeren der Saison

41,00 €

Waldesruh am See

Menü 8

Blattsalate mit marinierter Flugentenbrust
und süßem Balsamico

* * *

Essenz von Rote Bete
mit Streifen vom Hirschfilet

* * *

Medaillons vom Kalb mit Pfifferlingen
Sauce von frischem Thymian
gefülltem Kohlrabi und Herzoginkartoffeln

* * *

Limonen-Mascarponecrème
auf Orangensalat

41,50 €

Menü 9

Drei Scampi auf Minipizetten
mit Rukkola in Bärlauchvinaigrette

* * *

Fasanenessenz mit Fasanenbrustwürfeln

* * *

Filet vom Friesischen Ochs' - rosa gebraten -
mit Sauce Bearnaise und Bordeauxer Sauce
Tomaten mit Mangold gefüllt, Kaiserschoten
Kartoffel-Schupfnudeln

* * *

Nougatmousseline mit Kakaoblättern
auf Orangensauce

45,50 €

Menü 10

Ravioli von Ricotta und Bärlauch
auf Spinatsalat und Tomatenwürfeln

* * *

Schaumsuppe von Rapunzel
mit Scampi

* * *

pochierte Rotzungenschleife auf Mangold
mit Safransauce

* * *

Hirschfilet - rosa gebraten - mit Steinpilzen
Drambuiesauce
gefüllten Wirsingköpfchen und Kartoffelstrudel

* * *

Brandteigschwäne
mit Pistazienmousse gefüllt auf Mangopüree

50,50 €

Waldesruh am See

Menü 11

Carpaccio vom Friesischen Ochsenfilet
mit altem Parmesan

* * *

Wachtelessenz mit Profiteroles

* * *

Ravioli vom Maine Hummer
auf Safran-Buttersauce
mit Gemüseperlen

* * *

Wodka-Lemonsorbet mit Champagner

* * *

Rehmedaillons - mit Mimosenhonig glasiert -
grüner Spargel und provencalischer Morcheltarte

* * *

Pyramide von Hippen und Cassismousse
mit Beerenfrüchten

62,50 €

Zu allen Vorspeisen, bzw. Suppen servieren wir Baguette.

GARNIERTE CANAPÉES

auf Platten angerichtet für den Stehempfang

hausgebeizter Graved Lachs	3,00 €
Holsteiner Katenschinken	2,50 €
geräuchertes Forellenfilet	3,00 €
Roastbeef - rosa -	2,50 €
Krabbensalat	3,50 €
Roquefortcrème	2,40 €
original Bismarck Hering	2,50 €
Camenbert	2,00 €
Wildschweinschinken	3,00 €
Tomate Mozzarella	2,00 €

Waldesruh am See

Buffets

(Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Buffets erst
ab 30 Personen anbieten)

Buffet 1

Tomatencrèmesuppe
mit Sahnehaube und Basilikum
(wird serviert)

*

Variation vom Räucherfisch, Kräuter- und Rotweinsild
Salat von Eismeerkrabben
Schweizer Wurstsalat mit Emmentaler, Geflügel-Currysalat mit Ananas
hausgemachtes Sauerfleisch mit Bratkartoffeln
Brotvariation und Butter

*

Schweinebraten mit Wirsingkohl
Rahmsauce und Kroketten

*

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Sahne-Caramel-Crème
24,50 €

Buffet 2

Kerbelcrèmesuppe
mit Geflügelklößchen
(wird serviert)

*

Glückstädter Matjes, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Poularde mit Waldorfsalat
marinierte Möhren und Champignons
Blattsalate der Saison mit Tomaten und Gurken
dazu Frenchdressing und Schalottenvinaigrette
Brotvariation und Butter

*

Ragout vom Rothirsch mit Waldpilzen
Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle
Schweinekrustenbraten (am Buffet tranchiert)
mit Sauce Robert

*

Grießflammerie mit Aprikosensauce,
Zitronencreme mit Minze
Tortenbrie mit Weintrauben
31,50 €

Waldesruh am See

Buffet 3

Waldpilzcrèmesuppe
mit Sahnehaube und Schnittlauch
(wird serviert)

*

ganze, heißgeräucherte Lachsforelle
schwarzer Heilbutt mit Sahnemeerrettich
original Bismarck Heringe nach überliefertem Rezept
mediterrane Antipasti: marinierte Zucchini, Möhren,
Champignons und Paprika
Mozzarella mit Tomaten und Balsamico
Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing
Poularde mit Karotten-Honigsalat, Roastbeef mit Remouladensauce
Brotvariation und Butter

*

Saltimbocca vom Schwein auf Maccheroni mit Marsala-Sauce
Gemüsevariation, Kartoffelgratin
Lachs mit zweierlei Seefischen, im Blätterteig
(wird am Buffet tranchiert)

*

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse von weißer und Zartbitterschokolade
Waldbeerencreme mit Cassis-Sauce, Käsevariation
35,00 €

Buffet 4

Karotten-Ingwersuppe mit Shrimps
(wird serviert)

*

Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
geräucherter Lachs und Heilbutt mit Sahnemeerrettich
Garnelen mit Cocktailsauce
marinierte Zucchini, Möhren, Paprika, Champignons und Shii Take
Melone mit Holsteiner Katenschinken
marinierte Entenbrust mit Balsamico
knackige Blattsalate mit Karottenbrot-Croûtons, zweierlei Dressing
Brotvariation und Butter

*

Roastbeef vom Friesisch Ochs' -rosa gebraten -
mit Sauce Bearnaise und Pfeffersauce, Risolée kartoffeln
gebratenes Poulardensuprême auf Champignons à la Crème
gebratener Steinbeißer auf Ratatouillegemüse

*

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
hausgemachtes Tiramisu
Mousse von weißer Schokolade mit Mangopüree, Eisvariation
norddeutsche Käseauswahl
38,50 €

Waldesruh am See

Buffet 5

Suppe von Limonengras
mit Nordsee-Krabben
(wird serviert)

*

Lachsterrine mit Steinbeißer und Zitronenmayonnaise
Carpaccio vom Bonito mit rosa Pfeffer
geräucherter Lachs mit Forellenkaviar
marinierte Pulpos und Tintenfische mit Pesto
grüner Spargelsalat mit Tiroler Speck und Kirschtomaten
Vitello Tonnato - Kalbfleisch in Thunfischsauce
Galia Melone mit Parmaschinken
Wildschweinschinken und Bündner Fleisch
Hirschkabanossi mit P.A.U.L.I. Senf
Brotvariation, Butter

*

gebratenes Zanderfilet auf buntem Wirsinggemüse
Scampi-Spiesse mit Zucchini und Paprika
Kalbshaxe -am Buffet tranchiert- mit Balsamico-Sauce
Gemüsevariation und Kartoffelgratin

*

Nougat-Mousseline mit Kakaoblättern
Bayrisch Crème mit Fruchtpuree
Salat von frischen Früchten
Eisvariation
Auswahl norddeutscher Rohmilchkäse
43,00 €

Unsere Menü- und Buffetvorschläge sind nur eine
Auswahl an Speisen, selbstverständlich gehen wir gerne auf
Ihre individuellen Wünsche und auf saisonale Angebote ein.

Bei einem persönlichen Gespräch können wir das Menü oder Buffet
nach Ihren Wünschen zusammenstellen!

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
und können minimalen Preisschwankungen unterliegen.