



Herzlich Willkommen.

Schön, dass Sie da sind.



Genießen und feiern am See.

Liebe Gäste,

das WaldesRuh am See verfügt über eine lange und vielfältige Geschichte, die wir sehr gerne mit Ihnen teilen möchten. Lernen Sie unser Haus und die Menschen, die für ihr Wohlbefinden sorgen, besser kennen. Wir wünschen Ihnen viel Freude dabei und heißen Sie herzlich Willkommen in unserer WaldesRuh-Familie.

Schon im Jahr 1737 wurde das Anwesen zum ersten Mal urkundlich als Haus mit Schankrecht erwähnt und durfte somit Gäste und Pferde beherbergen. Der malerische, damals reetgedeckte Gasthof wurde 1763 vom Grafen Friedrich zur Lippe erworben, der es zu seinem privaten Jagdschloss und Ruhesitz machte.

Den Namen „Waldesruh“ erhielt das Anwesen erstmals 1894. Im Jahr 1896 ging das „Waldesruh“ in den Besitz des Fürsten Otto von Bismarck über. 1911 brach ein großes Feuer aus, das das Haus zu zerstören drohte. Ein beherzter Kellner konnte das Schlimmste verhindern und bekam dafür von der Versicherung einen neuen Frack. Den bis heute gebliebenen Namen „Hotel WaldesRuh am See“ erhielt das Haus 1937.

Nach Kriegsende machte sich die Fürstin Ann-Mari von Bismarck zur Aufgabe, jeden einzelnen Raum sowie die Hotelzimmer liebevoll mit antiken Möbeln aus aller Welt individuell einzurichten. Jedes noch so kleine Detail wurde seinerzeit von ihr erdacht. 1969 pachtete die Familie Götz das „Hotel WaldesRuh am See“. Deren Tochter Kathrin Gehl stieg 1997 mit ein und leitete das Unternehmen bis September 2020. Im Oktober 2020 übernahm Susen Erdmenger das Juwel am Rande des Sachsenwaldes als neue Gastgeberin. Gemeinsam mit ihrem Team begannen umfangreiche Renovierungsmaßnahmen für eine offene, freundlich einladende Optik, die den traditionellen Charme des Hauses hervorhebt und unterstreicht. Zu Beginn des neuen Jahres überraschte die WaldesRuh-Familie mit einem neuen Mitglied. Christian Möller wurde als zweiter Gastgeber neben Susen Erdmenger begrüßt.

So heißen wir nun Sie herzlich willkommen.



Wir sind die WaldesRuh-Familie

Unsere Kollegen vom WaldesRuh am See sind mehr als ein Team, sie sind eine richtige Familie. Uns zeichnet die Leidenschaft, die Erfahrung und die Liebe zum Gast aus. Dafür sorgt die Mischung aus langjährigen Mitarbeitern und ihren Erfahrungen, den befreundeten Gastgebern und der frische Wind, den unsere jungen Auszubildenden mitbringen. Sie fühlen sich bei uns einfach wie zu Hause, so wie Sie.

Unser Anspruch an Qualität und Leistung ist sehr hoch, deswegen legen wir sehr großen Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität.

Unseren Fisch beziehen wir unter anderem von Fischer Reese und das Wild kommt direkt aus dem Sachsenwald. Wo nur mit guten Produkten und Spaß an der Arbeit gekocht wird, entsteht etwas Besonderes für Sie.

Genuss mit bestem Gewissen.

Regional, Phantasievoll, Besonders

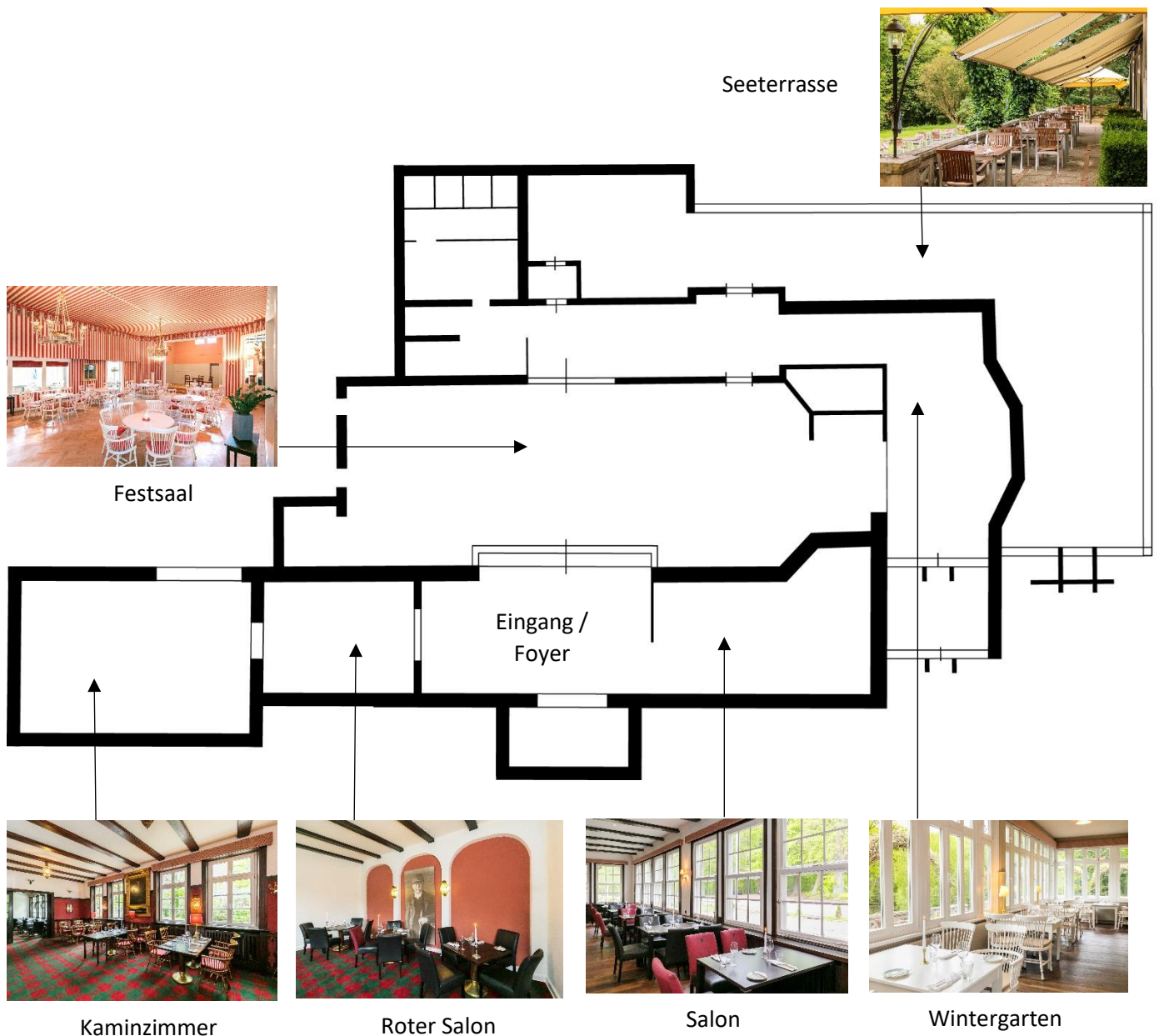
Möchten Sie täglich aktuell informiert sein und zu einem Teil der WaldesRuh-Familie werden? Wir laden Sie ein, uns auf [Facebook](#) und [Instagram](#) zu besuchen. Teilen Sie gerne Ihre Erlebnisse und Erinnerungen.

#WaldesRuhamSee



Unsere Räumlichkeiten

Wir bieten Räumlichkeiten für Veranstaltungen verschiedenster Art und Größe an, die alle eines vereint: Sie werden sich bei uns wohlfühlen. Dafür sorgt nicht nur das zeitlose Ambiente und der historische Rahmen, sondern auch wir als Ihre Gastgeber. Auf Wunsch können Sie die Räume auch miteinander kombinieren, wir stellen Ihnen mit Freude verschiedene Möglichkeiten vor, sprechen Sie uns gerne an.



Ist es ein romantischer Abend zu zweit, eine Konfirmation, eine Tagung oder Ihre persönliche Traumhochzeit mit bis zu 180 Gästen – unsere WaldesRuh-Familie sorgt dafür, dass Ihre Feierlichkeit zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Statt einer Miete veranschlagen wir bei exklusiven Buchungen unserer Räume einen Mindestverzehr. Sollte dieser nicht erreicht werden, wird die Differenz als variabler Mietanteil gerechnet.

Räumlichkeit	Beschreibung	Personen	Mindestverzehr Tagessatz 12:00 – 22:00 Uhr	Mindestverzehr 11.11. – 02.01 Tagessatz
Kaminzimmer	Ein klassisches Kaminzimmer mit traditionellem Jagdhaus-Flair	30	3.000 €	4.500 €
Roter Salon	Freundliches Salonzimmer (Durchgangszimmer)	18-20	1.600 €	2.600 €
Salon	Großzügiger Empfangs-Salon Für Tagungen optimal	50	3.000 €	
Wintergarten	Helle Fensterfronten mit Blick auf den weitläufigen Garten sowie den See	60	4.000 €	
Zwischendeck	Workshop - Raum	bis 15	auf Anfrage	
Festsaal	Unverkennbar durch die rot-weiße Tapete & goldenen Kronleuchter	bis 120	9.500 € (Veranstaltungsende 3:00 Uhr)	
Seeterrasse		80	8.000 €	
Untere Terrasse mit SB-Bereich „Ruhepause“	Loungebereich mit Liegestühlen / Stehtische		auf Anfrage	

Bei Buchungen von 12:00 bis 17:00Uhr, bzw. 18:00Uhr bis 22:00Uhr reduziert sich der jeweilige Tagessatz um 50%.

Das Veranstaltungsende ist für 22:00 Uhr (bzw. 3:00 Uhr im Festsaal) vorgesehen und sollte auch, mit einem Spielraum von einer halben Stunde eingehalten werden. Möchten Sie länger bleiben, bitten wir Sie uns im Vorwege anzusprechen und behalten uns vor, eine Servicegebühr von 200,00 € je angefangener Stunde zu berechnen.

Für Ihre Feierlichkeiten mit Musik und Tanz ist unser Festsaal mit der integrierten Bühne und der Bar perfekt ausgestattet.

Sie planen eine **Trauerfeier** oder ein **Firmenevent**? Sprechen Sie uns gern an, hier kann der Mindestverzehr angepasst werden.

Stornierungsbedingungen

gebuchte Räumlichkeit	Zeitpunkt des Zugangs der Rücktrittserklärung	Entschädigungspauschale	
Festsaal	bis 90 Tage vor Veranstaltung	kostenfrei	
	ab 89 Tage bis 30 Tage vor der Veranstaltung	10 % des Mindestverzehrwertes	
	ab 29 Tage bis 8 Tage vor der Veranstaltung	20 % des Mindestverzehrwertes	
	ab 7 Tage* bis 4 Tage vor der Veranstaltung	50 % des Mindestverzehrwertes	*Anzahlungszeitpunkt
	ab 3 Tage vor der Veranstaltung	95 % des Mindestverzehrwertes	
Alle anderen Räumlichkeiten	bis 14 Tage vor Veranstaltung	kostenfrei	
	ab 13 Tage bis 5 Tage vor der Veranstaltung	15 % des Mindestverzehrwertes	
	ab 4 Tage bis 2 Tage vor der Veranstaltung	50 % des Mindestverzehrwertes	
	ab 1 Tage vor der Veranstaltung	90 % des Mindestverzehrwertes	

Unsere Partner für ein unvergessliches Fest

Blumen: Andrea´s Tausendschön: 04104 9193793

Musik: DJ Agentur Absolut Music Service, DJ André Trothe
04104 6954450 / ams.trothe@online.de

Freie Rednerin: Julia Beck - Hochzeiten | Trauerfeiern | Kinderwillkommensfeste
01522 733 9601 / info@herzenswörter.de
www.herzenswörter.de

Bäckerei: Bäckerei Baumgarten
04104 - 2141 / sachsenwald@baeckerei-baumgarten.de

Outdoor: Schnurstracks Kletterpark
04104 9071511 / info@schnurstracks.team

Wir freuen uns auf Sie

Sicher haben Sie auch viele eigene Vorstellungen und Ideen. Lassen Sie uns am besten persönlich sprechen. Wir übernehmen für Sie die Organisation, die Planung und natürlich die Durchführung Ihrer Festivität. Alles, was Sie noch machen müssen, ist entspannen und den Abend mit Ihren Gästen genießen.



Übernachten können Sie in unseren frisch renovierten Hotelzimmern. Fühlen Sie sich bei uns wie zuhause. Oder am besten: noch ein kleines bisschen besser.

Wir bedanken uns herzlich für Ihr Interesse und freuen uns darauf, Ihnen ein großartiges Fest zu bereiten.

Herzliche Grüße

Ihre gesamte WaldesRuh-Familie,

Susen Erdmenger und Christian Möller

Menüvorschläge

FRÜHLING

Menü 1

Bärlauchsuppe / Räucherlachs oder Kochschinken / Pumpernickelwürfel
9,50 €

* * *

Poulardenbrust / Graupenrisotto / Thymianjus / grüner Spargel
oder

Krosser Zander / Graupenrisotto / Weißweinsauce / grüner Spargel

Je 26,50 €

* * *

Vanille-Grießflammerie / Rhabarberkompott 10,50 €

Menüpreis 44,50 €

Menü 2

Holsteiner Tempura-Gemüse / zweierlei Pesto / Raukesalat 15,00 €

* * *

Rosa Hirschmedaillons / Selleriepüree / Rosmarinjus / Karottenstroh 44,00 €
oder

Eismeer-Lachsforelle / Dillschmorgurken / Butterkartoffeln 29,00 €

* * *

Gebranntes weißes Schokoladenparfait / Fruchtcoulis / Apfelröster 12,00 €

Menüpreis 52,00 €



Menü 3

Vorspeisenvariation:

Wildfrikadelle / gebratener Ziegenkäse / Rauchfischfilet / Falafel-Bällchen /
Wildschinken aus der Region 18,00 €

* * *

Kalbsfilet-Medaillons / Schmorgemüse / Trüffelgratin / Sauce Béarnaise
oder

Gebratener Kabeljau / Jakobsmuscheln / Linsen-Karotten-Curry

Je 42,00 €

* * *

Crème brûlée / Sorbet / frische Früchte 12,00 €

Menüpreis 68,50 €

SOMMER

Menü 1

Spargelcrèmesuppe / Grander Katenschinken oder Elb-Rauchfisch
oder

Geeiste Joghurt-Gurkensuppe / Croûtons / Schmand

Je 9,50 €

* * *

Krosse Spanferkel Grillrippe / Pfannengemüse / Maispolenta-Schnitte / Senfjus
oder

Zanderfilet / tomatisiertes Fenchelgemüse / Röstkartoffeln

Je 29,00 €

* * *

Erdbeer-Ragout / Bourbon Vanilleeis 9,50 €

Menüpreis 45,00 €



Menü 2

Erdbeer-Spargel-Salat / Lachsforelle / Kerbel-Vinaigrette 15,50 €

* * *

Hirschbraten / Schmorgemüse / Kartoffelplätzchen

oder

Gegrillter Rotbarsch / gestovter Spitzkohl / Kartoffel-Rösti

Je 32,00 €

* * *

Sauerkirsch-Crumble / Waldmeister-Parfait 10,00 €

Menüpreis 52,50 €

Menü 3

Wachtelbrust im Speckmantel / Sommersalat / Himbeer-Vinaigrette

18,00 €

* * *

Rinderfilet Wellington / Sauce Béarnaise / bunte Möhren / Drillinge

oder

Gebratener weißer Heilbutt / Nudelrisotto / pikantes Röstgemüse

Je 48,00 €

* * *

Gebranntes Limetten-Minz-Parfait / süßer Waldboden 11,00 €

Menüpreis 75,00 €

HERBST

Menü 1

Kürbis-Kokossuppe / Hühnchen oder Shrimps oder vegetarisch 9,50 €

* * *

Ferkelfilet / Thymian-Honigsoße / Saubohnen / Bäckerin-Kartoffeln

oder

Steinbeißerfilet / Blattspinat / Pinienkerne / Safran-Velouté

Je 32,00 €

* * *

Tonkabohnen-Mousse / Krokant / Feigenragout 10,50 €

Menüpreis 48,50 €

Menü 2

Wildkräutersalat / Orangen / Garnele / Cocktailsoße

oder Wildschinken / Meerrettichdip

18,00 €

* * *

Hirschrücken / Pfifferlinge / Kartoffelgratin / Rotweinjus

oder

Petersfischfilet / Pfifferlinge / Kürbis-Kartoffelpüree / Schnittlauchsoße

Je 42,00 €

* * *

Schokoladen Brownie / Nuss-Eis / Karamellsahne 11,00 €

Menüpreis 68,00 €

Menü 3



Pfifferlinge in Rahm / Semmelknödel 14,50 €

Poulardenbrust / Linsengemüse / Thymiankartoffeln

oder

Dorschfilet / Schwarzwurzel-Ragout / Kartoffeltaler / Senfsoße

Je 32,50 €

* * *

Crème brûlée / gebrannte Vanillecreme / Quittenragout 11,00 €

Menüpreis 55,00 €

WINTER

Menü 1

Waldpilzrahmsuppe / Hirsch-Schinken / Trüffel

oder

Gebratene Wildterriner / winterliche Blattsalate / Kronsbeer-Chutney

Je 12,50 €

* * *

Gesottener Rindertafelspitz / frischer Meerrettich / Rahmwirsing / Bouillonkartoffeln

oder

Krosses Zanderfilet / Linsengemüse / Weißweinsauce

Je 29,00 €

* * *

Apfel-Zimt-Crumble / Vanilleeis 12,00 €

Menüpreis 52,50 €

Menü 2



Caesar Salat / gebackene Eismeer-Shrimps / Croûtons / Hobelkäse

oder

Feldsalat / geräucherte Entenbrust / Birne / Walnüsse

Je 16,50 €

* * *

Hirschbraten / Rotweinsauce / Wurzelgemüse / Kroketten

oder

Steinbeißerfilet / Rahmsauerkraut / Kürbiskerne / Kartoffelwürfel

Je 32,00 €

* * *

Kaiserschmarrn / Mandeln / Zwetschgen / Vanilleeis 14,00 €

Menüpreis 64,50 €

Menü 3

Steinpilz-Consommé / Wachtelkeule

oder

Wildterrinen / Cumberlandsoße / Wintersalat

Je 18,00 €

* * *

Lammrücken / Kräuterkruste / Pak Choi / Rosmarin-Kartoffeln

oder

Seeteufel-Medaillons / Rübchengemüse / Süßkartoffel / Wermutsoße

Je 42,00 €

* * *

Rumtopf / Zimteis / Mandelsplitter 12,00 €

Menüpreis 70,00 €