



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

2020

Liebe Gäste,

seit über 60 Jahren ist das Hotel Waldschlösschen bekannt für gelungene Veranstaltungen und Feste. Ob repräsentatives Gala Menü mit Geschäftsfreunden, die individuell geplante Hochzeitsfeier oder andere Familienfeste - stets bietet unser Haus den stilvollen und gastfreundlichen gastronomischen Rahmen. Auf den folgenden Seiten sind einige Menüs und Büffets aufgeführt, die Ihnen als Anregung dienen sollen. Selbstverständlich können Sie sich aus unseren Vorschlägen auch Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen, indem Sie eine andere Suppe oder ein anderes Dessert wählen oder unsere Menüs durch Vorspeisen und Zwischengerichte ergänzen. Jede zusätzliche Beilage wird **ab € 2,00/ pro Person und Beilage** berechnet. Wir beraten Sie gern sowohl bei der Speisenzusammenstellung als auch bei der Auswahl der korrespondierenden Tischweine.

Bitte beachten Sie bei der Vorbereitung folgende Punkte:

- die genannten Menü- und Büffetpreise sind Preise pro Person und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer
- im Preis enthalten ist die Menükarte
- musikalische Begleitung der Feier **bis 03:00 Uhr**, nach 8 Stunden ab Eintreffen der Gäste wird eine Nachtzulage berechnet
- gern vermitteln wir den Kontakt zu unserer Floristenmeisterin zur Auswahl des passenden Blumenschmuckes, wir übernehmen einen Kostenanteil von **€ 2,50 pro Gesteck/3er Gebinde**, wenn diese im Hause verbleiben und wiederverwendbar sind
- Mindestberechnungsgrundlage für das Menü oder Büffet ist die **24 Stunden** vor Veranstaltungsbeginn aufgegebene Personenzahl
- Kinder im Alter bis einschl. 3 Jahre essen gratis mit, bis einschließlich 7 Jahre werden 50% und bis einschließlich 12 Jahre werden in der Regel 75 % des Menüpreises berechnet. Natürlich können die Kinder auch aus der Kinderkarte wählen
- die Abrechnung aller Getränke erfolgt grundsätzlich nach Verbrauch
- Bestellungen aus diesem Angebot nehmen wir ab **15 Personen** für ein einheitliches Menü, ab **20 Personen** für Büffets entgegen, ggfs. fällt die Berechnung eines Mindermengenaufschlages an
- gern beraten wir Sie in einer Absprache **nach vorheriger Terminvereinbarung** in Bezug auf die Menüfolge und der korrespondierenden Getränke und Weine, zu einer Weinprobe sind Sie herzlich eingeladen.

Wir freuen uns, Sie mit Ihren Gästen in unserem Hause begrüßen zu dürfen und werden unseren Teil zum Gelingen Ihrer Veranstaltung beitragen.

Familie Behmer

und alle Mitarbeiter des Hotel Waldschlösschen



WALDSCHLÖSSCHEN

★★★★ superior

Menü 1

Legierte Essenz vom Rehwild
aus hiesiger Jagd
mit Steinpilzstrudel und Weintrauben

*

*Tafelspitz vom Angelter
Weidemastochsen*

im Gemüsesud gedünstet
pikante Meerrettichsauce
buntes Wurzel- und Knollengemüse
von Sellerie, Möhren und Lauch
Petersilienkartoffeln
Rote Bete und Kürbis

*

Birne Helene
mit Williams-Christsabayon
Schokoladensauce
und hausgemachtes Vanilleeis

€ 42,50 pro Person

Menü 2

Mulligatawny
indische Geflügelcremesuppe mit Curry und
Mangochutney fruchtig- pikant
abgeschmeckt

*

Ganz klassisch:

*Butterzarter Braten vom Rind aus
lokaler Aufzucht*

mit Majoran im Ofen geschmort
Bratenjus mit Rotweinperlzwiebeln
Blumenkohl mit Butterbrösel
Möhren-Kohlrabigemüse
Kartoffel-Selleriepüree

*

Hausgemachte Rote Grütze
mit hausgemachtem Mandelmilcheis und
Schlagsahne

€ 43,50 pro Person

Menü 3

Cock-a-Lecky
Schottische Geflügelkraftbrühe
mit Lauchstreifen und Backpflaumen

*

*Filetmedaillons vom heimischen
Landrasseschwein*

mit einer Gemüse-Kräuterfarce und
Sauce Hollandaise überbacken
Champignonrahmsauce
Blumenkohl polnisch
Möhren-Lauch-Gemüse
gebratene Kartoffelplätzchen

*

Crème von Joghurt und Holunder
mit Blaubeerkompott
und hausgemachtes Vanilleeis

€ 36,50 pro Person

Menü 4

Cocktail von Tönninger Nordseekrabben
mit feinem Römersalat
und Cocktailsauce
Steinofenbaguette und Butter

*

*Roastbeef vom Husumer Rind
Am Stück rosa gebraten*

Burgundersauce
junge grüne Bohnen, buntes Paprikagemüse
Kartoffelgratin

*

Apfeltörtchen vom Holsteiner Cox
auf Dolvadosschaum mit Walnusseis

€ 48,50 pro Person



WALDSCHLÖSSCHEN

★★★★ superior

Menü 5

Cremesuppe von Kohlrabi
mit Streifen vom Basedahler Schinken
und Kressesahne

*

Butterzarter Lammrücken am Stück mit Thymian gebraten

Rosmarinjus
mit Kräutern und Oliven
Paprika-Zucchini-Gemüse
junge grüne Bohnen
Kartoffelgratin

*

Parfait von weißer Schokolade
Zimt und Sternanis
mit Orangen- Birnenkompott

€ 48,50 pro Person

Menü 6

Essenz von Strauchtomaten
mit Quarknocken und Basilikum

*

Filetpotpourri

Medaillons von Rind, Schwein und Poularde
Sherryrahmsauce
geschmorte Austernpilze, Kräuterseitlinge
und Steinchampignons
Brokkoli mit Mandelbutter
Bundmöhren
gebratene Kartoffelplätzchen

*

Obstbouquet auf einem Cassisjelly
mit hausgemachtem
Mascarpone- und Schokoladeneis
Schlagsahne

€ 47,50 pro Person

Menü 7

Salatkomposition
mit hausgeräuchertem Rehschinken
fruchtig-pikante Sauce Oxford
Wurzelbaguette und Butter

*

Herzog-Friedrich-Triolett

pikantes Pfeffersteak vom Rind
Schweinelendchen
mit Gemüsefarce überbacken
Pouardenbrüstchen
in Estragonbutter gebraten
Rahmsauce mit Champignons
und Austernpilzen
grüner Spargel und Bundmöhren
hausgemachte Herzoginkartoffeln

*

Mousse von der französischen
Valrhonashokolade mit
hausgemachtem Vanilleeis
auf einem Fruchtmarspiegel

€ 50,50 pro Person



WALDSCHLÖSSCHEN

★★★★ superior

Menü 8

Cremesuppe von Maronenpilzen aus den Kropper Wäldern
mit Trüffelbutter abgeschmeckt
und Croutons

*

Triolett

*Butterzarter Lammrücken mit Rosmarin
sanft gegartes Wachtelbrüstchen in Wacholderbutter
Rosa gebratenes Medaillon vom Angelner Kalbsrücken*

Bratenjus mit rotem Portwein
Brokkoli mit Mandelbutter
mit Ingwer geschwenkte Möhren
Stampf von Kartoffeln und Sellerie

*

Mousse von der französischen Valrhonasschokolade
mit Kirschkompott und hausgemachtem Mandelmilcheis

€ 54,50 pro Person

Menü 9

Oleariusmenü

Schleswiger Vorspeisenvariation
Mousse vom geräuchertem Schleifisch im Kraftbrotmantel
Stremellachs aus dem Smoker
Nordseekrabben mit Cocktailsauce
Rucola, Lollo Rosso und Eisbergsalat mit Haselnussöl-Dressing
Steinofenbaguette und Butter

*

Steaks aus dem Rinderrücken mit grobem Pfeffer

*Saltim Bocca von der Poularde
mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei*

*Medaillons vom Schweinefilet
mit einer Gemüse- Kräutermischung überbacken*

pikante Pfeffersauce mit Jalapeños
grüne Bohnen mit geröstetem Speck
Ratatouillegemüse von Paprika, Zwiebeln,
Zucchini, Champignons und Strauchtomaten
gebratene Kartoffeltaler

*

Crème Brûlée von Tahiti-Vanille
mit Rohrzucker gebläht
Kirschen und Walnusseis

€ 56,50 pro Person



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Menü 10

„Holmer Bouillabaisse“
Tomatisierte Essenz von Schleifischen
mit Dorsch, Lachs, feinem Hechtklößchen
Gemüwestreifen und Knoblauchcrouton

*

Filet vom Husumer Rind

am Stück rosa gebraten
mit sautierten Steinchampignons
und Frühlingslauch
Madeirasauce
buntes Paprikagemüse
Brokkoliröschen mit Mandelbutter
Stampf von Rheider Kartoffeln
und Röstzwiebeln

*

Mousse von der französischen
Valrhonasschokolade
mit Kompott von Weintrauben
und hausgemachtem Karamelleis

€ 58,00 pro Person

Menü 11

Legierte Kraftbrühe
vom Rehwild aus hiesiger Jagd
mit Kräuterklößchen und Waldpilzen

*

*Brust und Keule von der Bauernente
im Ofen kross gebraten*

mit Orangen-Pfeffersauce
Rotkohl
Brokkoliröschen mit Mandelbutter
Herzoginkartoffeln
Apfel- und Preiselbeerkompott

*

Walnusseis im Strudelteig gebacken
mit kandierter Zimt-Ananas
und Mascarponecrème

€ 46,00 pro Person



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Menü 12

Consommé vom Perlhuhn
mit leicht geräucherter Brust
Staudensellerie und Cranberries

*

*Braten vom Damwild
aus dem Pöhler Gehege*

Bratenjus mit Pfeffer
sautierter Rosenkohl mit Butterbrösel
Rotkohl
Kartoffel-Sellerie-Püree
Apfel- und Preiselbeerkompott

*

Zweierlei Mousse
von der französischen Valrhonashokolade
auf Ananascarpaccio
mit Granatapfelmarmelade
und hausgemachtem Maroneneis

€ 47,50 pro Person

Menü 13

Buntes Salatbouquet
mit gebratenen Garnelen
und Basilikumschmand
Stangenbrot aus dem Steinofen und Butter

*

*Zweierlei vom Damwild
aus dem Pöhler Gehege
Kurzgebratener Rücken
und geschmorte Keule*

Wacholderrahmsauce
gedünsteter Orangenspitzkohl
sautierte Bundmöhren
hausgemachte Spätzle mit Nussbutter

*

Apfelstrudel mit Walnusseis
und Mandelsauce

€ 56,50 pro Person

Menü 14

Kraftbrühe vom Angelner Rind aus lokaler Aufzucht
mit Fleischbällchen, Gemüse und Grießkloß

*

*Rehkeule aus dem Pöhler Gehege
mit Wacholder im Ofen gebraten*

Rahmsauce mit edlen Waldpilzen
Schwarzwurzeln polnisch
junger Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
hausgemachte Spätzle
Birne mit Preiselbeeren gefüllt

*

Hausgemachtes Tonkabohnenparfait
unter der Rohrzuckerkruste
mit Waldbeeren und Kakaochip

€ 45,50 pro Person



WALDSCHLÖSSCHEN

★★★★ superior

Menü 15

Cock a Lecky
Schottische Geflügelkraftbrühe
mit Lauchstreifen und Backpflaumen

*

*Rücken vom Damwild
aus dem Pöhler Gehege
am Stück gebraten
unter einer feinen Nusskruste*
Rahmsauce mit Cranberries
Rosenkohl mit Butterbrösel
Schwarzwurzeln polnisch
Herzoginkartoffeln
Apfel- und Preiselbeerkompott

*

Mousse von Frischkäse und Orange
mit warmer Schokoladentarte und
Heidelbeerkompott

€ 57,00 pro Person

Menü 16

Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit Kernen und eigenem Öl

*

Rebrücken aus heimischer Jagd
mit Speckstreifen und Orangenfilets
Bratenjus mit Pfeffer
sautierte Austernseitlinge und
Steinchampignons
Rosenkohl mit Butterbrösel
Mandelbällchen
Preiselbeerkompott

*

Creme vom Holsteiner Cox
im Baumkuchenmantel
mit hausgemachtem Maroneneis
und glasierten Apfelspalten

€ 59,00 pro Person



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Menü 17

Dreierlei vom Lachs

Geräucherter Stremellachs
Mousse mit Crème fraîche und Kaviar
gebeizt mit Dolleruper Kretenschnaps
und Dill
marinierte Blattsalate
mit Himbeeressig-Walnussöldressing

*

Essenz von Strauchtomaten
mit Quarknocken
und Basilikum

*

*Filet vom Husumer Rind
am Stück rosa gebraten*

Madeirasauce
geschmorte Champignons
und Austernseitlinge
Brokkoliröschen mit Mandelbutter
hausgemachte Herzoginkartoffeln

*

Zweierlei Mousse
von der französischen Valrhonasschokolade
auf einem Cassisjelly
umlegt mit exotischen Früchten

€ 67,00 pro Person

Menü 18

Essenz vom Kalbsschwanz
mit Madeira vollendet
mit Gemüse und Chesterstange

*

Zander-Lachsroulade im Mangoldkleid
auf Kresseschaumsauce mit Kirschtomaten

*

Lammrücken rosa gebraten

Sauce Provençiale
mit Kräutern und Oliven
Paprika-Zucchini-Gemüse
junge grüne Bohnen
geröstete Polentaschnitte

*

Walnusseis im Strudelteig gebacken
mit kandierter Zimt-Ananas
und Mascarponecrème

€ 60,00 pro Person

*ab 4 Gängen setzen wir
Brot und Butter ein
und servieren die Hauptgänge
als Tellergericht*



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Menü 19

Carpaccio vom Angelner Rinderfilet
mit Olivenöl und Parmesan
und gebratenes Brüstchen von der Wachtel
marinierte Blattsalate mit Walnussöldressing

*

Legierte Kraftbrühe
vom Rehwild aus hiesiger Jagd
mit Kräuterklößchen und Waldpilzen

*

Zweierlei vom Angelner Kalb

Butterzart geschmortes Bäckchen und kurzgebratenes Filetsteak
Bratenjus mit Trüffelbutter abgeschmeckt
sautierte bunte Möhren und grüner Spargel
Crème von Blumenkohl und Macadamianüssen

*

Crème von italienischem Kaffee
auf einem Schokoladen- Knusperboden
mit exotischer Ananas
und hausgemachtem Kokoseis

€ 66,50 pro Person



WALDSCHLÖSSCHEN

★★★★ superior

Menü 20

Carpaccio und Tatar
vom Husumer Rinderfilet
mit Wachtelei und Röstzwiebelschmand
Salatbouquet

*

Kloß vom Schleihecht
mit Krebsauce und gebackener Garnele
auf Radieschen-Zuckerschotengemüse

*

*Hirschkalbsrücken
aus dem Pöhler Gehege
am Stück rosa gebraten*
Rotweinjus mit glacierten Feigen
Schwarzwurzelsalat
Pilztarte

*

Backensholzer Rohmilchkäse
mit Feigensenf
und Nordstrander Rosengelee

*

Weißes Mokka-Bohnenparfait
im Baumkuchenmantel
mit Portweinkirschen

€ 72,00 pro Person

Menü 21

Praline vom Rehwild aus hiesiger Jagd
mit Birchermüslicrème
Buchenkresse und Trauben

*

Jakobsmuschel und gebratene Riesengarnele
mit Tomatenrelish und Avocadorisotto

*

Essenz von Steinpilzen
mit getrüffeltem Entenravioli
und Cranberries

*

Zanderfilet
auf einem Püree vom Muskatkürbis
mit Kerbelsauce und Kartoffelstroh

*

*Gebratenes Filet
vom Holsteiner Schrotmastkalb*
Portweinjus mit grünem Pfeffer
Bundmöhren, Lauchzwiebeln
und sautierten Kräuterseitlingen
Kartoffelplätzchen

*

Parfait von weißer Schokolade
Zimt und Sternanis
mit Orangen- Birnenkompott

€ 84,00 pro Person



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Schleswig-Holstein Büffet

Warme Gerichte

Butterzart geschmorter Braten vom Rind aus lokaler Aufzucht
Bratenjus mit Majoran
Kleine Schnitzel und gebratene Hackbällchen vom Landrasseschwein
Poulardenbrüstchen mit Kräutern gebraten

Gemüseragout von Möhren, Lauch, Wiesenchampignons und Zucchini

Fisch

Schollenfilets in Eihülle gebraten
Rieslingschaumsauce mit Gemüsejulienne
Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Apfel-Zwiebelsauce
Heringssalat in pikanter Currymarinade

Bauernplatte

Schweinemetts mit Zwiebeln
Roastbeef von der Husumer Färse mit Remouladensauce
Holsteiner Katenrauchschinken
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Senf
Auswahl von Käsen aus der Region

Beilagen

Petersilienkartoffeln
Knusprige Bratkartoffeln

Stangenbrot aus dem Steinofen, Schwarzbrot,
Landbrot und Butter

Salate

Salat von Eisberg, Lollo Rosso, Gurken und Tomaten
mit Olivenöl- Weißweinessig dressing

Süße Ecke

Crumble vom Holsteiner Cox mit krossem Haferstreusel
mit Eisvariation und Schlagsahne

ab 20 Personen € 39,50 pro Person



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Büffet „Tour d’ horizon“

Kalte Speisen

Gebratene Paprika, Zucchini und Champignons
Geräucherter Stremel- und gebeizter Ostseelachs
mit Sahnemeerrettich, Kräuterrührei
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesan und Röstzwiebeln
Holsteiner Katenrauschschinken
mit Salat von grünem Spargel
Vitello Tonnato vom Holsteiner Wiesenkalb
mit kalter Thunfischsauce und gebackenen Kapern

Warme Gerichte

Filet vom Islandrotbarsch mit Thymian gebraten
mit Fenchel-Tomatengemüse

Medaillons vom Schweinefilet alla Pizzaiola
in fruchtiger Tomaten-Chilisauce und Käse gratiniert

Am Büffet tranchiert

Keule vom Treenewiesenlamm
mit Rosmarin im Ofen butterzart geschmort
Schalottensauce
junge grüne Bohnen

Beilagen

Kartoffelgratin und Butterkartoffeln mit Petersilie und Muskat

Salate

Eisberg- und Lollo Rossosalat
mit Essig-Öl- und Tarragonadressing
Tomate-Mozzarella
mit frischem Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl

Heimische Käseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf
Steinofen- und Roggenbaguette
Rheinisch Vollkorn und Butter

Süße Ecke

Hausgemachtes Kaffee- und Kokoseis
mit flambierter karibischer Ananas und Schlagsahne

ab 20 Personen € 47,50 pro Person



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Büffet mediterran

Kalte Speisen

Antipasti von Paprika, Zucchini, Oliven und Knoblauch
Bruschetta mit Tomaten, Oliven und Thunfischtapenade
Mozzarella mit Tomate und Basilikum
Steinchampignons mit roten Zwiebeln, Rucola und Feta
Luftgetrockneter Schinken mit sautiertem grünem Spargel

Warme Speisen

Doradenfilet mit Fenchelsamen in Olivenöl gebraten
auf Auberginenragout
geröstete Kartoffeln mit Kräutern und Lauch

Zitronenhähnchen

feine Hähnchenbrust mit Langpfeffer und Zitronenthymian gebraten
grüne Bohnen mit Thymianbutter und getrockneten Tomaten
Rosmarinpolenta

Piccata Milanese vom Jungschweinrücken
in Parmesan-Eihülle gebraten
Soave-Weißweinsauce

Am Büffet zubereitet

Pasta aus dem Wok
Spaghetti Aglio e Olio, peperoncino mit Knoblauch, Peperoni, Olivenöl und Petersilie

***In Olivenöl gebratene Garnelen mit Paprika, Zucchini und roten Zwiebeln**

Auswahl an internationalen Käsesorten mit Weintrauben und Feigensenf
Steinofenbaguette, Landbrot und Butter

Süße Ecke

Crème von Buttermilch, Limette und Vanille
Salat von frischen Früchten mit Maraschino
hausgemachtes Stracciatella- und Mascarponeeis

ab 20 Personen € 39,50 pro Person

***Mit Garnelen € 51,50 pro Person**



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Von Binnenland und Waterkant

Tönninger Spitzkopfaal
Geräucherter Stremel- und gebeizter Ostseelachs
mit Schnittlauchröhrei und Sahne-Meerrettich

Carpaccio vom Husumer Rind
mit Rucola, schwarzem Pfeffer und Röstzwiebelschmand

Basedahler Katenrauchschinken mit Melonen-Minzsalat und Dolleruper Himbeerschnaps

Warme Speisen

Klöße vom Schleihecht mit Krebsauce auf Blattspinat

Rinderbrust vom Weidemastochsen im Gemüsesud gedünstet
pikante Meerrettichsauce
buntes Wurzel- und Knollengemüse von Sellerie,
Möhren und Lauch, Rote Bete und Kürbis

Keule vom Damwild aus hiesiger Jagd mit Piment im Ofen geschmort
Wacholdersauce mit Waldpilzen
Preiselbeerkompott

Beilagen

Hausgemachte Spätzle und Butterkartoffeln mit Petersilie und Muskat

Salate

Pflücksalat mit Sonnenblumenkernen und Birnenessig
Spitzkohlsalat mit Dijonsenf und Schwarzkümmel
Möhrensalat mit Staudensellerie und Holsteiner Cox

Käse aus Schleswig- Holstein
Backensholzer Rohmilchkäse, Tilsiter
Feigensenf und Nordstrander Rosengelee
Steinofen- und Roggenbaguette
Butter

Süße Ecke

Kleine Pfannkuchen in Orangensauce flambiert
Walnußeis und hausgemachtes Vanilleeis
Schlagsahne

ab 20 Personen € 53,50 pro Person



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Olearius Büffet

Am Tisch serviert

Legierte Wildkraftbrühe „Herzog Friedrich der Dritte“
mit Pistazienklößchen und Gemüse

Kalte Speisen

Gebackene Praline vom Wildgeflügel mit Chili - Feigenchutney
Hausgeräucherter Hirschschinken mit Sauce Cumberland und Waldorfsalat
Rindfleischscheiben mit Paprika und Kräutern
in Balsamico-Olivenölmarinade
Hausgemachte Blinis mit eingelegtem Wolgazander und Crème fraîche

Warme Gerichte

Persisches Geflügelpilaw
Reis mit Hühnerbrüstchen, Erbsen und Mandeln
mit Safran abgeschmeckt

Am Büffet tranchiert

Geschmorte Lammkeule mit dreierlei Bohnengemüse
Kartoffelgratin

Roastbeef vom Husumer Rind am Stück rosa gebraten
mit Burgundersauce

Des Derwischs Rosenbeet

Auflauf von Kartoffeln, Auberginen, Zucchini und Kürbis
mit Rinderhack und orientalischen Gewürzen mit Schafskäse überbacken

Salate

Rustikaler Bauernsalat mit Kartoffeln, Erbsen und Bratenfleisch
Blattsalate der Saison mit Kürbiskernen

Regionale Käseauswahl
Stangenbrot aus dem Steinofen und Butter

Süße Ecke

Crème von gerösteten Mandeln mit Himbeeren
Salat von exotischen Früchten
hausgemachtes Maronen- und Pistazieneis
Schlagsahne

ab 20 Personen € 56,50 pro Person

Kulinarische Reise der Wikinger

Kalte Speisen

Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade und Cornichons
Auswahl an geräucherten und luftgetrockneten Schinken mit Melonensalat und Minze
hausgebeizter Lachs mit Dijonsensauce
Heringsfilets pikant eingelegt in Tomatensauce, Currysauce
und süß-sauer mit Zwiebeln

Warme Gerichte

Am Büffet flambiert

Aquavitpfanne
Lendchen vom Jungschwein mit Nordseekrabben
und Wiesenchampignons in Sahnesauce
Keule vom Truthahn im Ofen gegart
mit Husarensauce
Steaks vom Husumer Rinderrücken
mit bunter Pfeffersauce
Fangfrischer Norwegerlachs im Salzteig gebacken

Beilagen

Kartoffeln von Bauer Lorenzen mit Kräuterschmand
überbackene Kartoffelscheiben
Radieschen-Bohngemüse

Salate

Gurkensalat mit Joghurt und Schwarzkümmel
Tomatensalat mit Schnittlauch und Zwiebeln
Blattsalate mit Kräuterdressing
Heimische Käseauswahl
Holsteiner Landbrot und Butter

Süße Ecke

„Scheiterhaufen“
Geschichteter Auflauf von Holsteiner Cox und in Honigwein getränktem Röstbrot
unter einer Baiserhaube
Rote Grütze mit hausgemachtem Maronen- und Vanilleeis

ab 20 Personen € 53,00 pro Person



WALDSCHLÖSSCHEN

★★★★ superior

Büffet mit italienischen Speisen

Am Tisch serviert

Cremesuppe von Steinchampignons
mit Trüffel aus dem Perigon und Crostinis

Kalte Speisen

Bruschetta
geröstetes Weißbrot mit Oliventapenade und Tomatenpesto
Tomaten mit Mozzarella di bufala und frischem Basilikum
in Balsamessig-Olivenölmarinade
luftgetrockneter Schinken und Coppa
Melonensalat mit weißem Portwein und Minze
Vitello Tonnato
Kalbsfricandeau in Soave-Weißwein gedünstet mit Kapernsauce
gebratene Zucchini, Aubergine und Paprika
Olivenöl und Knoblauch
Salat von Meeresfrüchten mit Kräutern und Avocado

Warme Speisen

Doradenfilet in Thymianbutter gebraten
mit grünem Spargel und Tomaten

Im Ofen gebackene Kalbshaxe
Barolo-Schalottensauce
Bohnen mit Thymian und Pancetta

Pasta am Buffet zubereitet
Penne al Arrabiata und grüne Tagliolini al funghi
mit verschiedenen Kontiments

*In Olivenöl gebratene Garnelen
mit Paprika, Zucchini und roten Zwiebeln

Beilagen

Geröstete Drillinge mit getrockneten Tomaten, Pilzpolenta

Salate

Rucola, Radicchio und Römersalat
mit einem Dressing von Olivenöl, Sherryessig, Knoblauch, Sardellen und Parmesan
Italienische Käseauswahl
Steinofenbaguette und Butter

Süße Ecke

Tiramisu mit Orange und Amaretto aromatisiert
frischer Obstsalat
hausgemachtes Stracciatella- und Mandelmilcheis

ab 20 Personen € 62,00 pro Person

***Mit Garnelen € 74,00 pro Person**



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

HeimatGenussBuffet

Cocktail von Tönninger Nordseekrabben
mit feinen Salatherzen und Cocktailsauce

Tönninger Räucheraal auf Salat von Roter Bete und Holsteiner Cox

Gebackene Praline vom Wildgeflügel
mit Preiselbeeren und marinierten Pilzen

Warme Speisen

Gebratenes Filet vom Nordseesteinbeißer
auf Gurken- Zucchini Gemüse
Rahmsauce vom Nordseekaisergranat

Ragout vom Rehwild aus hiesiger Jagd
mit Rotwein, Wacholder und Waldpilzen geschmort

Hausgemachte Bratwurst vom Damwild mit leichtem Ingweraroma
buntes Wurzel- und Knollengemüse von Sellerie,
Möhren und Lauch
Birnensenf

Am Buffet tranchiert

Im Ofen gebackene Truthahnoberkeule
Bratenjus mit Meerrettich, Senf und Speck
Dithmarscher Rotkohl

Beilagen

Butterkartoffeln mit Petersilie und Muskat, hausgemachte Spätzle

Salate

Pflücksalat mit Sonnenblumenkernen
und hausgemachtem Kräuterdressing
Bulgursalat mit bunten Linsen und Minze
Salat von geröstetem Graubrot mit Tomaten, Rauke und Olivenöl

Käse aus Schleswig- Holstein
Backensholzer Rohmilchkäse
Feigensenf und Nordstrander Rosengelee
Steinofen- und Roggenbaguette, Butter

Süße Ecke

Crème von Holsteiner Apfel- Quitte auf einem Schokoladen- Knusperboden
Beerenkompott mit Flensburger Rum
hausgemachtes Holunder- und Vanilleeis

ab 20 Personen € 53,50 pro Person



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Gala Büffet

Kalte Speisen

Irische Felsenaustern
gebacken auf Gemüsetatar und Roh mit Cheddar und Butterbrot
Salat vom Kanadischen Hummer mit Orangen, Fenchel und Gin-Jelly
Marinierte Kalbskeule mit Sesam-Thunfischsashimi
und gebackenen Kapern
Terrine vom geräucherten Schleiaal
mit Melone, Erbsen und Forellenkaviar
Medaillons vom Rehfilet
mit Birchermüslicrème, Sauce Cumberland und Buchenkresse
Rücken vom Husumer Rind
mit Sylter Meersalz und Estragon gebeizt
Sauce Gribiche, grüner Spargel und Kräuter der Saison

Warme Speisen

Ganzer Wolfsbarsch mit Kräutern und Limetten im Salzteig gebacken
mit Krebsbuttersauce

Garnelen aus der Kupferpfanne
mit Paprika, Zucchini und milden Pimentos

Sanft gegarte Perlhuhnbrust
Bratenjus mit Cranberries

Am Büffet tranchiert

Filet von der Pommernfärsch am Stück rosa gebraten
Burgundersauce mit frisch geriebenem Trüffel

Beilagen

Steinpilzrisotto, Selleriepüree, geröstete Drillinge mit Rosmarin und Thymian

Käseauswahl mit Trauben und Datteln
Feigensenf und Nordstrander Rosengelee
Landbrot und Butter

Dessertdegustation

Tausendblätterschnitte mit Ingwercreme, Feigen und französischer Schokolade
Champagnercreme mit Joghurt, kandierten Macadamianüssen und Birnen
Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille
Tonkabohnenparfait im Karamell-Schokoladenmantel
verschiedene Trüffel und Petit fours

ab 30 Personen € 85,00 pro Person



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Kalte Vorspeisen (Fisch)

Dreierlei vom Lachs

Geräucherter Stremellachs
Mousse mit Creme fraîche und Kaviar
gebeizt mit Dolleruper Kretenschnaps und Dill
marinierte Blattsalate
mit Himbeeressig- Walnussöldressing
Steinofenbaguette und Butter
€ 12,50

Schleswiger Vorspeisenteller

geräucherter Aal auf luftigem Kräuterrührei
Matjestatar mit Pumpernickel und Preiselbeeren
Stremellachs aus dem Smoker
Schwarzbrot und Butter
€ 13,80

Terrine von Nordseekrabben

Dillschmand, Forellenkaviar, Blattsalatbouquet
mit Haselnuss-Apfelessig dressing
Wurzelbrot und Butter
€ 13,00

Gebackene Garnelen im Tempurateig mit Basilikumschmand

Salatbouquet von Lollo Rosso, Rucola, und Römersalat mit einem Dressing
von Walnussöl und Kirschessig
Steinofenbaguette und Butter
€ 13,50

Zwei Irische Felsenaustern kross ausgebacken auf einem lauwarmem Gemüsesalat

mit Cheddar und Butterbrot
€ 12,00



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Kalte Vorspeisen (Fleisch)

Hausgeräucherte Entenbrust mit Sauce Oxford

Blattsalat mit Birnenessig-Haselnussölvinaigrette
Wurzelbaguette und Butter

€ 12,80

Zweierlei vom Rehbock

hausgeräucherter Schinken und gebackene Praline
Sauce Cumberland
Salat mit Wildkräutern und Blüten der Saison
Mehrkornbaguette und Butter

€ 13,80

Carpaccio und Tatar vom Husumer Rind mit Wachtelei

Röstzwiebelschmand
Kressesalat mit Kirschessig
Baguettebrot und Butter

€ 15,50

Hausgeräucherter Rehschinken

mit Sauce Oxford
marinierten Pilzen und fermentierten Walnüssen
Salatbouquet
Wurzelbaguette

€ 12,50

Tatar vom Holsteiner Wiesenkalb und geräucherter Ostseeaal

mit Melone, Erbsen und Graubrot

€ 13,50

Praline vom Jagdfasan

mit Apfel-Ingwer-Rosenschutney
marinierten Kräuterseitlingen
an einem Salatbouquet
mit Himbeeressig und Haselnussöl
Roggenbaguette und Butter

€ 12,50



WALDSCHLÖSSCHEN

★★★★ superior

Medaillon vom Rehrücken aus hiesiger Jagd

mit Sauce Cumberland

Salat von Holsteiner Cox und Sellerie

Bouquet von Radicchio, Lollo Rosso und Eisberg

mit einem Dressing von Walnussöl und Feigenessig

Steinofenbaguette und Butter

€ 15,50

**Carpaccio vom Husumer Rinderfilet
mit Parmesan und Rauke**

Pfefferschmand

Blattsalate in Himbeeressig-Walnussölmarmade

im Knusperkörbchen

€ 13,50

Feinschmeckersalat

mit Traubenkernölmarmade

gebratenen Wachtelbrüstchen und Mango

Baguettebrot und Butter

€ 12,50

Entenleber in Majoranbutter gebraten

mit Salatkomposition in Himbeeressig-Walnußölmarmade

Stangenweißbrot und Butter

€ 13,50

Mediterraner Vorspeisenteller

mit luftgetrocknetem Schinken, gebratener Riesengarnele,

Thunfisch-Sesam-Sashimi, Tomate-Mozzarella,

Rucola und Oliven

Ciabattabrot

€ 14,50

Vitello Tonnato

gedünstete Kalbskeule

mit Thunfischcrème und gebackenen Kapern

Focaccia mit Rosmarin und roten Zwiebeln

Basilikumbutter

€ 13,50



WALDSCHLÖSSCHEN

★★★★ superior

Warme Zwischengerichte (Fisch)

Garnelen und Zander

mit Safranschaum und glasierten Kirschtomaten
auf hausgemachten Vollkornnudeln aus dem Mehl der Schleswiger Mühle Nicola

€ 16,50

Seeteufelmedaillons im Lardomantel gebraten

mit Orangen-Basilikumsauce
Weißweinrisotto mit Steinchampignons

€ 16,50

Zander-Lachsroulade im Mangoldkleid

auf Kresseschaumsauce mit Kirschtomaten
und krosser Pastinake

€ 15,50

Rückenfilet vom Dorsch

unter der Dijonsenf-Zwiebelkruste
auf Kartoffel-Lauchsugo

€ 14,50

Filet vom Heilbutt

auf Erbsencreme
mit gebackenem Rote-Bete-Stroh

€ 15,50

Halber Kanadischer Hummer (ausgelöst)

auf einem Parmesanrisotto
mit Zuckerschoten-Radieschengemüse

€ 21,50

Zanderfilet im Gewürzmantel

auf einem Möhren-Ingwerpüree
mit grünem Spargeltempura

€ 16,50

Nocken vom Schleihecht auf Blattspinat

mit Krebs-Tomatenbuttersauce
und gebackene Erdartischocken

€ 15,50



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Vegetarische Vorspeisen:

Ziegenfrischkäse

mit Feigen und Balsamico, Blattsalate mit Himbeeressig-Walnussöldressing
Baguettebrot und Butter

€ 9,80

Gemüsecarpaccio

mit Sherryessigmarinade, Kürbiskernschmand, Kressesalat im Knusperkörbchen

€ 9,50

Gratinierter Riesenchampignon

auf Tomaten-Pinienkern-Sugo mit Taleggiosauce und krosser Rauke

€ 10,20

Mozzarella und Strauchtomaten

mit Basilikumpesto, gehobeltem Parmesan und altem Balsamico
Wurzelbrot und Butter

€ 12,50

Vegetarische Hauptgerichte

Gebackener Cheddarempanada

mit einem Gemüseragout von Zucchini, Möhren, Lauch und Tomaten

€ 18,00

Geräucherter Tofu in Olivenöl gebraten

mit Rote-Bete-Risotto und sautierten Lauchzwiebeln

€ 18,50

Maultaschen mit Gemüsefüllung

auf Zucchini, Tomaten und Champignons aromatisiert mit Basilikumpesto

€ 18,50

Zucchini gefüllt mit Pilzragout

Nußbuttergnocchi

€ 19,50

**Alle Preise für Vorspeisen und Zwischengerichte sind Aufpreise pro Person
zu unseren Menüpreisen.**



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Vorschläge für einen Imbiss zur Nacht

Holsteiner Kartoffelsuppe

mit Möhren, Sellerie, Kochwurst und gebratenen Würstchenscheiben, Steinofenbaguette

€ 8,50 pro Person

Mulligatawny

Indische Geflügelcrème mit Curry fein abgeschmeckt
und Streifen von der Poulardenburst, Steinofenbaguette

€ 8,50 pro Person

Pikante Altwiener Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfeln

Steinofenbaguette

€ 9,50 pro Person

Currywurst vom Landrasseschwein in fuchtig pikanter Sauce

mit Strauchtomaten, Paprika und Zwiebeln

Curry's mit verschiedenen Schärfegraden

Pommes frites mit Majonnaise

€ 12,00 pro Person

Käseauswahl vom Brett

Tilsiter, Edamer und Tortenbrie, Holsteiner Kraftbrot

€ 7,50 pro Person

Rohmilchkäse von Backensholz

Feigensenf und Nordstrander Rosengelée, Roggen- und Steinofenbaguette

€ 9,50 pro Person

Käsewürfel mit Früchten

(um ca. 23:00 Uhr auf die Tische eingesetzt)

€ 8,00 pro Person

Griebenschmalz auf Holsteiner Kraftbrot

(auf die Tische eingesetzt)

€ 4,50 pro Person

Schnittchen belegt mit:

Holsteiner Katenrauchschinken, Zwiebelmett, Roastbeef mit Remouladensauce und Edamer

(ein Schnittchen pro Sorte und Person)

€ 14,00 pro Person

Hochzeitstorte (von Ihnen selbst bestellt)

für die Bereitstellung von Tellern und Besteck berechnen wir **€ 3,00 pro Person**

Fingerfood zum Aperitif

Bruschettavariation
geröstetes Weißbrot mit Knoblauch abgerieben
mit Strauchtomaten, Oliven und Thunfisch belegt
€ 6,00 pro Person

Birnen im Thymian-Speckmantel auf Rosen-Jelly
Quiche Lorraine mit Mascarpone-Chilicrème
Crêperöllchen mit Räucherlachs
und Kräuterschmand
€ 7,50 pro Person

Birnen im Thymian-Speckmantel auf Rosenjelly
Quiche Lorraine mit Mascarpone-Chilicrème
Garnelen mit Erbsencrème und Kresse
Ziegenkäse-Gurkenwickel mit Pimentos
€ 8,50 pro Person



WALDSCHLÖSSCHEN
★★★★ superior

Kuchen- und Tortenangebot

hausgebackener Kuchen

Apfelkuchen mit Mandelblättern und Butter

Steinburger Apfelkuchen mit Streuseln

„Kleiner Friesenjunge“

Blätterteigteilchen gefüllt mit Zwetschgenmus und Zimtsahne

Obstschnitte mit Frucht-Vanillegelee

Donauwelle

Mohn-Schokokuchen

Eierlikörpuffer

Schoko-Nusskuchen (Nüsse, Eier, Zucker und Schokoladenglasur, kein Mehl)

Kirsch-Schoko-Streuselkuchen

2 - 3 verschiedene Sorten (abhängig von der Personenzahl)

Schlagsahne wird extra gereicht

€ 6,50 pro Person

Butterkuchen

€ 6,50 pro Person

Zwetschgenkuchen (saisonal)

Erdbeerschnitten (saisonal)

Rhabarberkuchen (saisonal)

€ 7,50 pro Person

Torten von Bäckerei Kalinka (16er Einteilung)

Schwarzwälder Kirschtorte

Nuss-Marzipan-Torte

Zitronen-Sahnetorte

Himbeer-Sahnetorte

Mandarinen-Sahnetorte

Käse-Mandarinen-Torte

Eierlikör-Sahnetorte

Friesentorte

Schoko-Sahnetorte

€ 52,50/Torte

Eistorten von Bäckerei Kalinka (16er Einteilung)

Krokant-Eistorte

Fürst-Pückler-Eistorte

Orangen-Baiser-Eistorte

Erdbeer-Eissplittertorte

€ 49,50/Torte

