



Regional und nachhaltig  
**Leckerer für Ihr Event**  
Unsere Menü- und Büfett-  
vorschläge



**WALDSCHLÖSSCHEN**

★★★★ superior

Hotel Waldschlösschen GmbH & Co. KG

Kolonnenweg 152 · 24837 Schleswig · Telefon 04621 3830

[reception@hotel-waldschloessen.de](mailto:reception@hotel-waldschloessen.de) · [www.hotel-waldschloessen.de](http://www.hotel-waldschloessen.de)



**ROMANTIK**  
HOTELS & RESTAURANTS



# Aus Leidenschaft für den Genuss

## Wie alles abläuft

Seit über 60 Jahren ist das Hotel und Restaurant Waldschlösschen in Schleswig die Top-Adresse, wenn es um Familienfeierlichkeiten, Hochzeiten, Firmenevents oder einfach nur fröhliches Beisammensein im Freundes- und Bekanntenkreis geht. Unser hoher Qualitätsanspruch zeigt sich auch darin, dass wir seit mehr als drei Jahrzehnten das Schleswig-Holstein-Gourmetfestival mitgestalten. Auf den folgenden Seiten haben wir Menüs und Büfets zusammengestellt, die Ihnen als Anregung dienen sollen. Gern können Sie Suppen, Vorspeisen und Desserts nach Ihrem Geschmack auch anders kombinieren. Die Preise gelten ab 15 Personen für unsere Menüs, ab 20 Personen für unsere Büfets.

Eine persönliche Absprache hier vor Ort ist nach Terminvereinbarung jederzeit möglich, Sie haben dabei auch die Möglichkeit, korrespondierende Weine zu verkosten und wir können unsere saisonalen Ideen unterbreiten.

---

### Berechnungsgrundlage



24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn geben Sie uns bitte die Anzahl Ihrer Gäste auf, bis dahin kann beliebig zu- oder auch abgesagt werden. Sollte das Kommen einzelner Teilnehmer fraglich sein, ist eine Vereinbarung für die zusätzliche Einstuhlung von 10% der Mindestberechnungsgrundlage möglich. Kinder bis 3 Jahre speisen gratis, bis 7 Jahre zahlen Kinder 50%, bis 12 Jahre 75% des vereinbarten Menüpreises. Natürlich können Sie für den Nachwuchs auch nach der Kinderkarte wählen.

### Musik



Über das Engagement von DJs, Musikern oder Künstlern möchten wir gern informiert werden, damit wir die nötigen Voraussetzungen schaffen können. Musikdarbietungen sind bis 3 Uhr früh möglich. Gern stellen wir Kontaktdaten zur Verfügung.

### Dekorationen



Gern bespricht die Floristenmeisterin unseres Hauses Ihre Blumen- und Dekowünsche. Falls Gestecke im Hause verbleiben, vergüten wir einen kleinen Obolus. Aus Sicherheitsgründen muss jede Form von durch unsere Gäste eingebrachte Dekoration abgesprochen werden. Bitte verzichten Sie auf Gasballons und Zimmerfeuerwerk. Das Werfen von Konfetti und Reis kann eine gesonderte Reinigungsgebühr zur Folge haben.

### Raummieten



Stellen wir separate Banketträume zur Verfügung, kann eine Raummiete anfallen. Diese ist abhängig von der Auslastung, vom Wochentag, der Art der Veranstaltung und anderen Einflussfaktoren. Auf jeden Fall sprechen wir diese vor der definitiven Reservierung ab.

### Bezahlung



Wir erstellen detaillierte Aufstellungen des Verzehrs und schicken Ihnen eine Rechnung zu, bezahlen können Sie bar, per Banküberweisung oder Kreditkarte. Stand 6-2024





## MENÜ 1

### Dreierlei vom Lachs

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

\*

### Consommé vom Perlhuhn

mit leicht geräucherter Brust  
Staudensellerie und Cranberries

\*

### Filet vom Husumer Rind am Stück rosa gebraten

Madeirasauce  
geschmorte Champignons  
und Austernseitlinge  
Brokkoliröschen mit Mandelbutter  
Kartoffel-Röstzwiebelstampf

\*

### Walnusseis im Strudelteig gebacken

mit karamellisierter Zimt-Ananas  
und Mascarponecrème

**als 4-Gang Menü € 88,00**

**als 3-Gang Menü ohne Suppe € 76,00**

**als 3-Gang Menü ohne Vorspeise € 70,00**

**pro Person**



## MENÜ 2

### Carpaccio von Bunter Bete

mit hausgeräuchertem Rehschinken  
fruchtig-pikante Sauce Oxford  
Wurzelbaguette und Butter

\*

### „Cock-a-leekie“

Schottische Geflügelkraftbrühe  
mit Lauchstreifen, Backpflaumen und Brustfleisch

\*

### Herzog-Friedrich-Triolett

pikantes Pfeffersteak vom Rind  
Schweinelendchen  
mit Gemüsefarce überbacken  
Poulardenbrüstchen  
in Estragonbutter gebraten  
Rahmsauce mit Champignons  
und Austernpilzen  
Romanesco mit Sesambutter und Bundmöhren  
hausgemachte Herzoginkartoffeln

\*

### Mousse von der französischen Valrhonaschokolade

mit hausgemachtem Vanilleeis  
auf einem Fruchtmarkspiegel

**als 4-Gang Menü € 79,00**

**als 3-Gang Menü ohne Suppe € 69,00**

**als 3-Gang Menü ohne Vorspeise € 62,00**

**pro Person**



## MENÜ 3

Crèmesuppe von Strauchtomaten  
mit Fleischbällchen und Schnittlauchsahne

\*

### Zanderfilet

auf einem Püree von Möhren und Nussbutter  
mit Korbelsauce und Kartoffelstroh

\*

Ganz klassisch:  
Butterzarter Braten vom Rind  
aus lokaler Aufzucht

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

\*

Parfait von weißer Schokolade

Zimt und Sternanis  
mit Orangen-Birnenkompott

**als 4-Gang Menü € 76,00**  
**als 3-Gang Menü ohne Suppe € 64,00**  
**als 3-Gang Menü ohne Zwischengang € 59,00**  
**pro Person**



## MENÜ 4

### Buntes Salatbouquet

mit gebratenen Garnelen und Basilikumschmand  
Steinofenbaguette und Butter

\*

### Crèmesuppe von Schwarzwurzeln

mit heißgeräucherter Gänsebrust  
und Öl von gerösteten Haselnüssen

\*

### Roastbeef vom Husumer Rind am Stück rosa gebraten

Burgundersauce  
junge grüne Bohnen, buntes Paprikagemüse  
Kartoffelgratin

\*

### Apfeltörtchen vom Holsteiner Cox

auf Dolvadosschaum mit Walnusseis

**als 4-Gang Menü € 79,00**

**als 3-Gang Menü ohne Suppe € 67,00**

**als 3-Gang Menü ohne Vorspeise € 63,00**

**pro Person**



## MENÜ 5

### Karamellisierter Ziegenfrischkäse

mit mariniertem Pflücksalat, Birne mit Speck  
und Nordstrander Rosengelee

\*

### Kraftbrühe vom Angelner Rind

aus lokaler Aufzucht  
mit Gemüse und Grießkloß

\*

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

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

\*

### Crème Brûlée von Tahiti-Vanille

mit Rohrzucker gebläht  
Kompott von Sauerkirschen und Schokoladeneis

**als 4-Gang Menü € 75,00**

**als 3-Gang Menü ohne Suppe € 65,00**

**als 3-Gang Menü ohne Vorspeise € 61,00**

**pro Person**



## MENÜ 6

### Carpaccio vom Husumer Rinderfilet mit Parmesan und Rauke

Röstzwiebelschmand  
Blattsalate in Himbeeressig-Walnussölmarinade  
Baguettebrot und Butter

\*

### Essenz von Strauchtomaten

mit Quarknocken und Basilikum

\*

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

mit Orangen-Pfeffersauce  
Rotkohl  
Brokkoliröschen mit Mandelbutter  
Kartoffeln mit Petersilie und Muskat  
Apfel- und Preiselbeerkompott

\*

### Mousse von Frischkäse und Orange

mit warmer Schokoladentarte  
und Heidelbeerkompott

**als 4-Gang Menü € 80,00**

**als 3-Gang Menü ohne Suppe € 66,00**

**als 3-Gang Menü ohne Vorspeise € 62,00**

**pro Person**



## MENÜ 7

### Legierte Essenz vom Bauerngockel

mit Cranberries und Gemüse

\*

### Hausgemachte Pelmeni

mit Rinderhack, Sauerrahm und pikant abgeschmecktem Tomatenkompott

\*

### Medaillons vom Rehrücken aus heimischer Jagd

mit Speckstreifen und Orangenfilets

Bratenjus mit Pfeffer

sautierte Austernseitlinge und Steinchampignons

Rosenkohl mit Butterbrösel

Mandelbällchen

Preiselbeerkompott

\*

### Apfelstrudel mit Rosinen und Walnusseis

Mandelsauce

**als 4-Gang Menü € 89,00**

**als 3-Gang Menü ohne Suppe € 77,00**

**als 3-Gang Menü ohne Vorspeise € 75,00**

**pro Person**



## MENÜ 8

### Praline vom Wildgeflügel

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

\*

### Crèmesuppe von Kohlrabi

mit Streifen vom hausgebeiztem Lachs

\*

### Zweierlei vom Salzwiesenlamm butterzarter Rücken und geschmorte Keule

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

\*

### Crème von Joghurt und Dannewerker Honig

mit Granatapfelkernen, gebrannten Nüssen und süßem Basilikumpesto  
Heidelbeerkompott

**als 4-Gang Menü € 84,00**

**als 3-Gang Menü ohne Suppe € 74,00**

**als 3-Gang Menü ohne Vorspeise € 66,00**

**pro Person**



---

## SCHLESWIG-HOLSTEIN BÜFETT

### ***Bauernplatte***

Matjesfilet nach Hausfrauenart mit Apfel-Zwiebelsauce  
Heringssalat in pikanter Currymarinade  
Schweinemettt mit Zwiebeln  
Roastbeef vom Angusrind mit Remouladensauce  
Holsteiner Katenrauchschinken  
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Senf  
Auswahl von Käsen aus der Region  
und Nordstrander Rosengelee

\*

### ***Warme Gerichte***

Schollenfilets in Eihülle gebraten  
Rieslingschaumsauce mit Gemüsejulienne  
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

\*

### ***Beilagen***

Petersilienkartoffeln  
Knusprige Bratkartoffeln  
Stangenbrot aus dem Steinofen, Schwarzbrot,  
Landbrot und Butter

\*

### ***Salat***

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

\*

### ***Süße Ecke***

Crumble vom Holsteiner Cox mit krossem Haferstreusel  
hausgemachtes Vanilleeis und Schlagsahne

**ab 20 Personen € 59,50  
pro Person**



## **BÜFETT „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  
Pata Negra: Luftgetrockneter Schinken  
Vitello Tonnato vom Holsteiner Wiesenkalb  
mit kalter Thunfischsauce und gebackenen Kapern

\*

### ***Warme Gerichte***

Filet vom Nordseerotbarsch mit Thymian gebraten  
Fenchel-Tomatengemüse  
Medaillons vom Schweinefilet alla Pizzaiola  
in fruchtiger Tomaten-Chilisauce und mit Käse gratiniert

\*

### ***Am Büfett 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***

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

**ab 20 Personen € 83,50  
pro Person**



## BÜFETT 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  
Pata Negra: Luftgetrockneter Schinken

\*

### *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 Büfett zubereitet*

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

\*

\* auf Wunsch: in Olivenöl gebratene Garnelen  
mit Paprika, Zucchini und roten Zwiebeln  
Auswahl an heimischen und internationalen Käsesorten  
mit Weintrauben und Feigensenf  
Steinofenbaguette, Landbrot und Butter

\*

### *Süße Ecke*

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

**ab 20 Personen € 67,00**

**\* mit Garnelen € 82,00**

**pro Person**



## VON BINNENLAND UND WATERKANT

### *Kalte Speisen*

Tönninger Spitzkopfaal  
Geräucherter Stremel- und gebeizter Ostseelachs  
mit Schnittlauchrührei und Sahne-Meerrettich  
Carpaccio vom Angus Rind  
mit Rucola, schwarzem Pfeffer und Röstzwiebelschmand  
Basedahler Katenrauchschinken mit Melonen-Minzsalat  
und Dolleruper Himbeerschnaps

\*

### *Warme Speisen*

Klöße vom Schleihecht mit Krebsauce auf Blattspinat  
Im Ganzen gebratenes Roastbeef vom Angusrind  
Rotweinjus mit buntem Pfeffer  
buntes Wurzel- und Knollengemüse von Sellerie, Möhren und Lauch  
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 € 81,00  
pro Person**



## OLEARIUS BÜFETT

### *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 mild geräuchertem Störfilet und Crème fraîche

\*

### *Warme Gerichte*

Persisches Geflügelpilaw

Reis mit Hühnerbrüstchen, Erbsen und Mandeln  
mit Safran abgeschmeckt

\*

### *Am Büfett tranchiert*

Geschmorte Lammkeule mit dreierlei Bohnengemüse  
Kartoffelgratin

Roastbeef vom Angus Rind am Stück rosa gebraten  
mit Burgundersauce

Des Derwischs Rosenbeet

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

\*

### *Salate*

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 Mascarpone- und Haselnusseis  
Schlagsahne

**ab 20 Personen € 93,50  
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  
Heringsfilets pikant eingelegt in Currysauce  
und süß-sauer mit Zwiebeln  
hausgeräucherte Rehkeule mit Johannisbeersauce  
Buchweizen Pfannkuchen mit geräuchertem Stör

\*

### *Warme Gerichte*

am Büfett flambiert:  
Aquavitpfanne  
Lendchen vom Jungschwein mit Nordseekrabben  
und Wiesenchampignons in Sahnesauce  
Fangfrischer Norwegerlachs im Salzteig gebacken  
Zitronen-Kapern-Butter  
Brust und Keule von der Bauernente, kross gebraten  
kräftige Honigbiersauce

\*

### *Beilagen*

Kartoffeln aus regionalem Anbau mit Kräuterschmand  
Dinkelgrießtaler  
Risotto von der Perlhirse  
buntes Bohnengemüse

\*

### *Salate*

Gurkensalat mit Joghurt und Schwarzkümmel  
Blattsalate der Saison mit Kräuter dressing

\*

Heimische Käseauswahl  
Holsteiner Landbrot und Butter

\*

### *Süße Ecke*

„Walhalla“  
Geschichteter Auflauf vom Holsteiner Cox  
und in Honigwein getränktem Röstbrot  
unter einer Baiserhaube  
Rote Grütze mit hausgemachtem Haselnuss- und Vanilleeis

**ab 20 Personen € 87,00  
pro Person**



## BÜFETT MIT ITALIENISCHEN SPEISEN

### *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

Saltimbocca vom Wiesenkalb  
mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken gebraten

Barolo-Schalottensauce

Bohnen mit Thymian und Pancetta

Pasta am Büfett zubereitet

Penne al Arrabiata und grüne Tagliolini al funghi mit verschiedenen Kontiments

\*

\*auf Wunsch: 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

\*

Auswahl an internationalen Käsesorten mit Weintrauben und Feigensenf  
Steinofenbaguette und Butter

\*

### *Süße Ecke*

Tiramisu mit Orange und Amaretto aromatisiert  
frischer Obstsalat

hausgemachtes Stracciatella- und Mandelmilcheis

**ab 20 Personen € 98,00 · \*mit Garnelen € 119,50  
pro Person**



## GALA BÜFETT

### *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 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 Büfett tranchiert*

Filet von der Pommernfärsche 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 Ingwercrème,  
Feigen und französischer Schokolade  
Champagnercrème mit Joghurt, kandierten Macadamianüssen und Birnen  
Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille  
Tonkabohnenparfait im Karamell-Schokoladenmantel  
verschiedene Trüffel und Petit fours

**ab 30 Personen € 129,50  
pro Person**



---

## VEGANE UND VEGETARISCHE BÜFETT- UND MENÜKOMPONENTEN

### Des Derwischs Rosenbeet

Auflauf von Kartoffeln, Auberginen, Zucchini und Kürbis  
mit Sonnenblumenkernhack und orientalischen Gewürzen

\*

### Vegetarischer Borschtsch

Rustikaler Eintopf  
aus Weißkohl, Möhren, Zwiebeln, Roter Bete und Kartoffeln  
Sauerrahm

\*

### Pasta aus dem Wok

Spaghetti Aglio e Olio, peperoncino mit Knoblauch, Peperoni,  
Olivenöl und Petersilie

\*

### „Falafel“

Kichererbsenbällchen  
mit Strauchtomaten, Paprika und Zwiebeln  
knackiger Blattsalat und Curry-Dip

\*

### Hausgemachte Spinatknödel in Butterbrösel geschwenkt

mit Rahmspinat und geriebenem Deichkäse

---

**Maultaschen mit Gemüsefüllung**  
auf Zucchini, Tomaten und Champignons aromatisiert  
mit Basilikumpesto

\*

**Buchweizenpfannkuchen**  
mit Rahmspinat gefüllt und friesischem Käse gratiniert

\*

**Auflauf von geröstetem Graubrot**  
mit Spitzkohl, Möhren und Champignons

\*

**Je nach Saison:**  
**Knusprig gebratene Beinwellblätter**  
gefüllt mit Frischkäse  
fruchtig pikantes Tomatensugo

\*

**Luftiger Kaiserschmarrn**  
**mit Wild- oder Gartenkräutern**  
auf Pilzen in leichter Rahmsauce



---

## VORSCHLÄGE FÜR EINEN IMBISS ZUR NACHT

### Holsteiner Kartoffelsuppe

mit Möhren, Sellerie, Kochwurst und gebratenen Würstchenscheiben,  
Steinofenbaguette

**€ 14,00 pro Person**

\*

### Mulligatawny

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

**€ 14,00 pro Person**

\*

### Pikante Altwiener Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfeln

Steinofenbaguette

**€ 16,00 pro Person**

\*

### Currywurst vom Landrasseschwein in fruchtig pikanter Sauce

mit Strauchtomaten, Paprika und Zwiebeln  
Currys mit verschiedenen Schärfegraden  
Pommes frites mit Majonnaise

**€ 15,00 pro Person**

\*

### Käseauswahl vom Brett

Tilsiter, Edamer und Tortenbrie, Holsteiner Kraftbrot

**€ 12,00 pro Person**

---

## Rohmilchkäse von Backensholz

Feigensenf und Nordstrander Rosengelée,  
Roggen- und Steinofenbaguette

**€ 16,00 pro Person**

\*

## Regionale Käseauswahl mit Früchten der Saison

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

**€ 9,00 pro Person**

\*

## Griebenschmalz auf Holsteiner Kraftbrot

(auf die Tische eingesetzt)

**€ 4,50 pro Person**

\*

## Hochzeitstorte (von Ihnen selbst bestellt)

für die Bereitstellung von Tellern und Besteck berechnen wir

**€ 5,00 pro Person**



## FINGERFOOD ZUM APERITIF

Bruschettavariation  
geröstetes Weißbrot mit Knoblauch abgerieben  
mit Strauchtomatenconcassée, Oliventapenade  
und Champignoncreme belegt

**€ 7,00 pro Person**

\*

Birnen im Thymian-Speckmantel auf Rosen-Jelly  
Quiche Lorraine mit Mascarpone-Chilicrème  
Crêperöllchen mit Räucherlachs  
und Kräuterschmand

**€ 12,00 pro Person**

\*

Kleine Fleischbällchen mit pikanter Salsa  
Quiche Lorraine mit Mascarpone-Chilicrème  
Garnelen mit Erbsencreme und Kresse  
Steinchampignons mit Trüffelcreme gefüllt

**€ 14,50 pro Person**



## KUCHENANGEBOT

### *Hausgebackener Kuchen*

Apfelkuchen mit Mandelblättern und Butter

Steinburger Apfelkuchen mit Streuseln

„Kleine Friesenjungs“

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

Butterkuchen

2-3 verschiedene Sorten (abhängig von der Personenzahl)

Schlagsahne wird extra gereicht

**€ 9,50 pro Person**

\*

Zwetschgenkuchen (saisonal)

Erdbeerschnitten (saisonal)

Rhabarberkuchen (saisonal)

**€ 12,50 pro Person**



## HOCHZEITSPAUSCHALE

### Empfang, Büfett und begleitende Getränke, inklusive Raummiete

€ 145,00 pro Person

Getränkesservice 18:00–22:00 Uhr

### Getränkepauschale 22:00–3:00 Uhr

€ 51,50 pro Person

Mit eigener Bar im Raum:

€ 75,00 pro Person

## ABLAUF

Zum Empfang reichen wir Prosecco, Wein, Bier 0,1l, Orangensaft und Mineralwasser.

Zum Büfett wählen Sie zwei der nachfolgend aufgeführten fünf Weine aus:

### 2024er Heroine

Qualitätswein b. Anbaugebiete, Cuvée  
Chardonnay, Weißburgunder, Silvaner & Muskateller  
Weingut Wageck, Pfalz

### 2024er Fasanerie Riesling

Hochgewächs, Weingut Albert Kallfelz  
Mosel/Zell-Merl – **Riesling aus dem  
„Weingarten des Hotels“**

### 2024er Pinkfein Rosé

Verein Deutscher Prädikatsweine  
Feinherb, Weingut Schwane Franken

### 2024er Bardolino

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara  
Denominazione di Origine Controllata  
Weingut Tommasi Viticoltori  
Castelnuovo del Garda/Gardasee

### 2019er KAIKEN

Malbec, Cabernet Sauvignon  
Weingut Montes  
Argentinien/Mendoza

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure wird in Flaschen auf den Tischen eingesetzt.  
Auf Wunsch reichen wir ebenfalls begleitend zum Büfett Longdrinks, Softdrinks und Ihre Auswahl an Cocktails.  
Nach dem Essen servieren wir Kaffee und einen Digestif.

Bitte wählen Sie zwei aus den nachfolgenden fünf Spirituosen aus:

**Baileys**  
**Ramazotti** (mit Eis und Zitrone)  
**Jägermeister**  
**Aalborger Jubiläumsaquavit** – eiskalt serviert  
**Helbing Kümmel** – eiskalt serviert

## Getränkepauschale 22:00 Uhr bis 3:00 Uhr

Wir servieren die gewählten Weine, Longdrinks, Aperitifs, Mineralwasser und Bier vom Fass.

Wählen Sie zwei der vier genannten Cocktails:

### Longdrinks

Havana 3y. mit Cola  
Finlandia Vodka mit Bitter Lemon  
Bombay Sapphire mit Tonic  
Tullamore Dew mit Cola  
Korn mit Cola

### Aperitifs

Aperitivo Rosato  
Aperol Spritz  
Lillet Wildberry  
Vene Zero Spritz  
(alkoholfrei)

### Cocktails zur Wahl

Mojito  
Moscow Mule  
Tom Collins  
Negroni



---

## BÜFETT HOCHZEITSPAUSCHALE

### *Pulverholzer Hochzeitssuppe am Tisch serviert*

Kraftbrühe von Wiesenkalb und Bauerngockel  
Grießkloß, Fleischbällchen und Gemüse

\*

### *Kalte Speisen*

Heißgeräucherter und gebeizter Lachs  
mit Schnittlauchrührei und Sahne-Meerrettich  
Carpaccio vom Husumer Rind  
mit Rucola, Parmesan und Röstzwiebelschmand  
Antipasti von Paprika, Zucchini, Oliven und Knoblauch  
Tomate-Mozzarella  
mit frischem Basilikum und kaltgepresstem Olivenöl

\*

### *Warme Gerichte*

Auf der Haut gebratenes Filet vom Nordseerotbarsch  
auf Safran-Fenchelgemüse  
Sauce vom Kaisergranat

Pikantes Pfeffersteak vom Rind  
Schweinelendchen mit Gemüsefarce gratiniert  
Poulardenbrüstchen in Estragonbutter gebraten  
Rahmsauce mit Champignons und Austernpilzen  
Brokkoli mit Sesambutter

Buntes Möhregemüse mit jungem Lauch

Maultaschen mit Gemüsefüllung  
auf Zucchini, Tomaten und Champignons  
aromatisiert mit Basilikumpesto

\*

### *Beilagen*

Kartoffel-Selleriestampf und geröstete Drillinge

\*

### *Salate*

Eisberg- und Lollo Rossosalat  
mit hausgemachtem Kräuterdressing und gerösteten Kernen  
Möhren-Apfelsalat mit Staudensellerie und Spitzkohlsalat

Regionale Käseauswahl vom Biohof Backensholz  
Feigensenf und Nordstrander Rosengelee  
Stangenbrot aus dem Steinofen und Butter

\*

### *Süße Ecke*

Mousse von französischer Schokolade mit gebrannten Nüssen und Beerenkompott  
hausgemachtes Stracciatella- und Mascarponeeis, Schlagsahne



Unser Haus liegt 4 km vom Ortskern Schleswigs entfernt direkt am früheren Wildgehege der Gottorfer Herzöge, heute ein beliebter Erholungswald. Das Anwesen umgibt eine großzügig gestaltete Gartenanlage mit kleinen Teichen und Brücken.

Marktfrische Produkte und die gelungene Kombination aus traditionellen Gerichten und junger kreativer Kochkunst zeichnet unsere Küche vom Frühstücksbüfett bis zu mehrgängigen Menüs aus.



In der Region gibt es mehrere reizvolle Golfplätze. An der Rezeption können Sie Fahrräder leihen, um die wunderschönen Landschaften um den Ostseefjord Schlei zu erkunden.



**WALDSCHLÖSSCHEN**

★★★★ superior

Hotel Waldschlösschen GmbH & Co. KG  
Kolonnenweg 152 · 24837 Schleswig  
Telefon 04621 3830 · Telefax 383105

E-mail: [reception@hotel-waldschloesschen.de](mailto:reception@hotel-waldschloesschen.de)  
Internet: [www.hotel-waldschloesschen.de](http://www.hotel-waldschloesschen.de)



**ROMANTIK**  
HOTELS & RESTAURANTS