

  
Waldhotel Riesebusch  
Hotel - Restaurant - Café

*Bankett-Vorschläge und Menüs*  
2017

## *Erleben Sie einen unvergesslichen Moment...*

*Unsere hervorragende Küche und unser kompetenter Service bilden den geeigneten Rahmen für Ihre Feier – ob Hochzeit, Geburtstag, Konfirmation oder ein Betriebsfest. Wir sorgen für einen reibungslosen Ablauf und Sie können sich entspannt Ihren Gästen widmen und die schönen Momente des Lebens genießen.*

*Unsere wunderschöne Terrasse und der von Bäumen umgebene Garten schaffen bei schönem Wetter eine unvergessliche Atmosphäre für Ihren Sekttempfang.*

*Unsere Räume bieten Platz für bis zu 120 Personen, vor dem Haus befinden sich 50 kostenfreie Parkplätze.*

*Auf den nachfolgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick über unser kulinarisches Angebot.*

*Vereinbaren Sie einen Termin mit uns und lassen Sie sich in einem persönlichen Gespräch von uns beraten.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

*Nadine Lemm und Mitarbeiter*

*e-mail: [info@waldhotel-riesebusch.de](mailto:info@waldhotel-riesebusch.de) Internet: [www.waldhotel-riesebusch.de](http://www.waldhotel-riesebusch.de)  
Bankverbindung: Volksbank Lübeck, Konto 54057515, BLZ 230 901 42  
IBAN: DE72 2309 0142 0054 0575 15 BIC: GENODEF33HAN*

*Stellen Sie sich Ihr Menü nach Wunsch zusammen:*

*Vorspeisen*

*Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucolasalat*

€ 8,50

*Schwertfischcarpaccio mit Gurken-Mango-Tatar*

€ 8,50

*Gratinierter Ziegenkäse mit einer Riesengarnele*

€ 6,50

*Bunter Salat mit Cherry-Strauch-Tomaten und Garnelen*

€ 6,50

*Tomaten-Mousse an Pflücksalat*

€ 6,50

*Suppen*

*Paprika-Pastis-Suppe mit Knoblauchcroutons*

€ 5,50

*Curry-Cocossuppe mit Hähnchensatee*

€ 5,50

*Cremesuppe von gelben Linsen mit einem Garnelenspieß*

€ 6,50

*Rote Bete Süppchen mit Meerrettichschaum*

€ 5,50

*Kräuterschaumsuppe mit Lachsklößchen*

€ 6,00

*Tomatencremesuppe mit Basilikum*

€ 5,50

*Birnen-Selleriesüppchen mit Rindersatee*

€ 6,00

*Zwischengerichte*

*Zironen-Thymian-Risotto  
mit einer Jacobsmuschel  
€ 9,50*

*Lammkotelette auf Ratatouille  
€ 10,50*

*Pasta in Salbeibutter und Parmesanflocken  
€ 10,50*

*Nudeltaschen mit Ricotta gefüllt  
an Pikanter Tomatensauce und einer gebratenen Riesengarnele  
€ 11,50*

*Cous Cous mit einem Gemüsespieß und Joghurt-Dip  
€ 7,50*

*Hauptgänge*

*Tranchen vom Rumpsteak  
auf buntem Gemüse, gebratenen Pilzen  
Rosmarinkartoffeln und  
Sauce Bernaise  
€ 24,50*

*Tranchen vom Schweinefilet  
auf Rahmchampignons  
buntem Gemüse und Kartoffelgratin  
€ 18,50*

*Rindermedaillons im Speckmantel  
an Bohnengemüse, Rotweinscharlotten  
und Kartoffel-Selleriepüree  
€ 25,50*

*Gebratenes Lachsfilet  
an Möhren-Zuckerschoten-Gemüse und Currykartoffelpüree  
mit Zitronensauce  
€ 19,50*

*Kalbsbäckchen geschmorrt  
an saisonalem Gemüse und Serviettenknödeln  
€ 19,50*

*Dessert*

*Apfelringe unter der Baiserhaube  
mit Vanillesauce  
€ 5,50*

*Gelbe Grütze mit Pistazieneis  
€ 5,50*

*Crème brûlée mit Mango-Kokosragout  
€ 6,50*

*Warmes Schokoladenküchlein  
mit Himbeersauce  
€ 7,50*

*Saisonale Dessertvariation  
€ 7,50*

*Schokoladen-Crèmetöpfchen mit Kirschen  
€ 6,50*

*Mediterranes Büffet (März bis Oktober)*

*Basilikum-Parmesansuppe  
mit Paprikaöl (am Tisch serviert)*

*Kalt*

*Antipasti, Tomate-Mozzarella  
Ruccola mit Chorizochips und Mango  
Vitello Tonnato mit Thunfischsauce  
Meeresfrüchtesalat  
Aioli, Pesto und frisches Baguette*

*Warm*

*Hähnchenkeulen in Zitronen-Kapernsauce,  
Doradenfilet gebraten auf Orangen-Fenchelgemüse,  
Spanische Kartoffeln und Oliven-Kräuterecken,  
Spanferkelrücken,  
Ratatouille*

*Dessert*

*Orangen-Panna Cotta  
Crème Brulée  
Eisstation  
Obstsalat*

*€ 33,50 pro Person*



*Schleswig-Holstein Büffet*

*Kartoffelcremesuppe mit Speck-Kräuter-Stippe*

*Kalt*

*Roastbeef mit Remouladensauce*

*Räucherfischauswahl*

*Sauerfleisch vom Schweinefilet*

*Schinken- und Käseplatte*

*Brotauswahl mit Butter und Griebenschmalz*

*Warm*

*Schweinebraten mit Äpfel und Pflaumen gefüllt  
auf Zwiebelgemüse*

*Dorschfilet auf gestovten Karotten-Lauchgemüse*

*Gemüse der Saison*

*Bratkartoffeln und Kroketten*

*Dessert*

*Pumpernickelmousse*

*Apfelkuchen mit Vanille-Sauce*

*Grießflammerie mit Himbeeren*

€ 30,50

*Wildes Wald Büffet (Oktober bis März)*

*Waldpilzsüppchen mit Kräutern  
oder Maronensuppe (am Tisch serviert)*

*Kalt*

*Geräuchertes Rehfilet an Rucolasalat und Amarenakirschen  
Gänseleber an Apfel-Linsensalat und Portjus  
Feldsalat mit Rote Bete, gesalzenen Walnüssen und Ziegenkäse  
Sauerfleisch vom Kaninchen  
Angemachte Champignons  
Eingelegter Kürbis  
Brotauswahl mit Butter und Gänseschmalz*

*Warm*

*Wildschweingulasch  
Hirschrücken im Ganzen  
Gänsekeulen  
Rosenkohl mit Maronen, Rotkohl  
Semmelknödel, Haselnußspätzle  
Portweinjus und Steinpilzrahmsauce*

*Dessert*

*Mohn-Marzipan-Mousse  
Apfel-Topfenknödel mit Kompott und Vanillesauce  
Pflaumen-Walnuß-Tarte*

*€ 38,50 pro Person*

*Gala Büffet*

*Schaumsuppe von der Zuckerschote mit Flußkrebis*

*Kalt*

*Pochierte Lachsforelle mit Räucherfisch  
Geräucherte Barbarie-Entenbrust auf Lauchsalat  
Serranoschinken mit Rucola und Melonenkugeln  
Carpaccio vom Rinderfilet  
Salat von der Strauchtomate und Kugelmozzarella  
Salatbar mit verschiedenen Dressings  
Baguette, Butter, Pesto, Knoblauchdipp*

*Warm*

*Rumpsteak im Ganzen gebraten  
Sauce Bearnaise  
Red Snapper auf buntem Gemüse  
Scharfe Tomatensauce mit Muscheln und Garnelen und Pappardelle  
Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln  
Gemüse der Saison  
Safransauce*

*Dessert*

*Maracuja-Mousse  
Früchte-Tiramisu  
Obstsalat  
Walnuß-Brownies*

*€ 45,00 pro Person*

## Typisch Lübsch

### Vorspeisen

*Holsteiner Katenschinken*  
*Matjessalat und Tatar*  
*Räucherfischauswahl*  
*Sauerfleisch von der Holsteiner Ente*  
*Apfel-Lauch-Salat*  
*Salatbar mit verschiedenen Dressings*  
*Graubrot und Schwarzbrot mit Butter und Griebenschmalz*

### Hauptgänge

*Grünkohl mit Kohlwurst und Backe*  
*Burgunder Schinkenbraten*  
*Schellfisch mit Gurken Dillgemüse*  
*Birnen, Bohnen und Speck*  
*Bratkartoffeln und Röstkartoffeln*  
*Rotkohl und Rübenmus*

### Dessert

*Pumpnickelmousse*  
*Grieß mit Himbeeren*  
*Mädchenröte*  
*Großer Hans*

€ 28,50

**Brunch-Buffer ab 12:00 Uhr**

Vorspeisen

*Tomate - Mozzarella*  
*Verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten*  
*Käsebrett*  
*Anti Pasti*  
*Fischvariation*  
*Konfitüre und Honig*  
*Brotauswahl mit Butter*

Warme Speisen

*Tomatencrèmesuppe*  
*Rührei, Speck, Baked Beans, Würstchen und Hackbällchen*  
*Pastavariation*  
*Fischfilet in Sauce*  
*Knusprige Hähnchenkeulen*  
*Kartoffelecken und Gemüse der Saison*

Dessert

*Mousse*  
*Eisstation*  
*Obstplatte*

**€ 22,50 pro Person**

*inklusive Kaffee/ Tee satt und einem Glas Orangensaft*

*Hochzeits-Büffet*

*Champagnersüppchen (am Tisch serviert)*

*Vorspeisen*

*Rucola mit Kirschtomaten, Schafskäse und Garnelen*

*Serranoschinken mit Melonenschiffchen*

*Gefüllte Eier im Kressenest*

*Zucchini-Carpaccio mit Meeresfrüchten*

*Fenchel-Shrimpsalat*

*Salatbar mit Dressings*

*Brotauswahl mit Butter und Dips*

*Hauptgänge*

*Schweinefilet im Serranomantel*

*Gebratenes Lachsfilet mit Flußkrebsfleisch*

*Rosmarinkartoffeln*

*Thymian-Polenta-Taler*

*Gemüseauswahl*

*Dessert*

*Erdbeer Mousse mit Minzpesto*

*Eisstation*

*Crème-brulée mit Ananas-Kokosragout*

€ 33,50

## *Getränkepauschalen*

### *Kleine Pauschale*

*Begrüßung: Sekt und Orangensaft*

*Zur Feier:           Sekt Hausmarke  
                          Hausweine rot und weiß  
                          Bier vom Fass  
                          Softgetränke  
                          Kaffee und 1 Digestif pro Person           € 36,00*

### *Große Pauschale*

*Begrüßung: Sekt und Orangensaft*

*zur Feier:           Sekt Hausmarke  
                          Hausweine rot und weiß  
                          Bier vom Fass  
                          Softgetränke  
                          z.B. Bacardi, Wodka, Whisky,  
                          Jubi, Bailey's und Kümmel  
                          Kaffee   € 49,00*

*Die Pauschalen gelten für 8 Stunden*

*Unsere Vorschläge für den „schönsten Tag im Leben“*

*Hochzeitspauschale I*

- *Hochzeits-Büffet*
- *Große Pauschale (8 Stunden)*
- *Zur Mitternacht Currywurst mit Brot*
- *Kostenlose Übernachtung für Sie als Brautpaar*
- *Euro 86,00 pro Person*

*Hochzeitspauschale II*

- *Mediterranes Büffet*
- *kleine Pauschale (8 Stunden)*
- *Zur Mitternacht Käsebuffet*
- *Kostenlose Übernachtung für Sie als Brautpaar*
- *Euro 74,00 pro Person*

*Selbstverständlich können Sie auch eine Hochzeitstorte bei uns bestellen.*

*Bei Ihrer Dekoration sind wir Ihnen gerne behilflich.*

*Bei einer kompletten Hochzeitsdekoration vom Haus unterbreiten wir Ihnen gerne Vorschläge und berechnen diese mit ins Angebot ein.*

*Candybar: € 2,50 pro Person*

*Gerne stellen wir aus Ihrer Vorspeisenauswahl eine Platte als Mitternachtssnack zusammen.*

*Hierfür berechnen wir € 3,50 pro Portion.*

*Gulaschsuppe gegen Mitternacht € 5,50 pro Person*

*Käsebrett gegen Mitternacht € 5,50 pro Person*

*Currywurst mit Brot gegen Mitternacht € 5,50 pro Person*



### Allgemeine Hinweise

*Die Menüs bereiten wir Ihnen ab 4 Personen zu, die Kalt-warmen Büffets ab 20 Personen. Gerne ändern wir die Menüs oder Büffet nach Ihren Wünschen.*

*Für Beratungen und Absprachen stehen wir gerne zur Verfügung. Damit wir uns dann auf Ihre Wünsche konzentrieren können, vereinbaren Sie bitte einen Termin mit uns.*

*Unsere Tische sind mit weißen Tischdecken und weißen Stoffservietten gedeckt. Die Blumendekoration kann über uns bestellt werden, wir arbeiten mit dem Blumenhaus Drechsler in Sereetz zusammen. Für weitere Dekorationswünsche stehen wir Ihnen gerne zur Seite.*

*DJs oder Lifemusik können von Ihnen mitgebracht werden.*

*Ab 04:00 Uhr morgens berechnen wir € 150,00 Nachzuschlag pro angefangene Stunde.*

*Die verbindliche Personenzahl bitten wir 2 Tage vor der Feier anzugeben. Bei späteren Absagen werden die Kosten für die fehlenden Personen berechnet.*

*Für Kinder gelten folgende Bedingungen:*

*Kinder bis 2 Jahre – gratis*

*3 bis 5 Jahre - 1 / 3 Preis*

*6 bis 11 Jahre - 1 / 2 Preis*

*ab 12 Jahren - voller Preis*

*Die Bezahlung erfolgt nach Beendigung der Veranstaltung oder am Tag darauf. Wir bitten um Barzahlung oder Zahlung per EC-Karte.*

*Wir akzeptieren keine Kreditkarten.*