



Waldhotel Riesebusch
Hotel - Restaurant - Café

Bankett-Vorschläge und Menüs
2018

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 Internet: 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

Lachscarpaccio 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

*Zitronen-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 Süßkartoffelpüree
mit Zitronensauce
€ 19,50*

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

Dessert

Gelbe Grütze mit Pistazieneis

€ 5,50

Crème brûlée mit Brombeerragout

€ 6,50

*Warmes Schokoladenküchlein
mit Mango-Orangensalat*

€ 7,50

Saisonale Dessertvariation

€ 7,50

Schokoladen-Crèmetöpfchen mit Kirschen

€ 6,50

Grißflammerie mit Himbeersauce

€ 5,50

Joghurtmousse an saisonalen Früchten

€ 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
(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 Flußkreb*s

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
Fischfilet 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

Sommer-Brunch-Buffer (April-September)

Vorspeisen

Italienische Wurst- und Käseauswahl

Anti Pasti

Fischvariation

Eiersalat mit Curry und Spargel

Salatbar

Konfitüre und Honig

Brotauswahl mit Butter und Dips

Warme Speisen

Spargelcrèmesuppe

Rührei, Speck und kleine Würstchen

Paprika-Hähnchenkeulen in Zitronen-Kräutersauce

Fischfilet in Sauce

Buntes Sommergemüse

Rosmarinecken und Kroketten

Dessert

Erdbeermousse

Eisstation

Früchte-Quark

€ 26,50 pro Person

inklusive Kaffee/ Tee satt und einem Glas Orangensaft

Winter-Brunch-Buffer (Oktober-März)

Vorspeisen

Italienische Wurst- und Käseauswahl
Winterliche Anti Pasti
Fischvariation
Feldsalat mit Ziegenkäse und Preiselbeeren
Apfel-Lauchsalat mit Orangen
Konfitüre und Honig
Brotauswahl mit Butter und Dips

Warme Speisen

Kürbiscrèmesuppe
Rührei, Speck und kleine Würstchen
Knusprige Gänsekeule
Fischfilet auf Spinat und Weißweinsauce
Rotkohl und Rosenkohl
Bratkartoffeln und Kartoffelklöße

Dessert

Wintermousse
Eisstation
Milchreis

€ 26,50 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

Süßkartoffelecken

Bunte Gemüseauswahl

Champignonrahm und Sauce Bearnaise

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*
- *Übernachtung für Sie als Brautpaar*
- *Euro 88,00 pro Person*

Hochzeitspauschale II

- *Mediterranes Büffet*
- *kleine Pauschale (8 Stunden)*
- *Zur Mitternacht Käsebuffet*
- *Übernachtung für Sie als Brautpaar*
- *Euro 76,00 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 und mit der Firma Buchholz zusammen. Für weitere Dekorationswünsche stehen wir Ihnen gerne zur Seite. Konfettibomben sind in den Räumlichkeiten verboten.

DJs oder Livemusik können von Ihnen mitgebracht werden.

Bis max. 04:00 Uhr können Sie bei uns feiern.

Bitte haben Sie Verständnis, das wir für selbst mitgebrachten Kuchen und Torten eine Servicepauschale von € 3,00 pro Person berechnen (für Service, Stellung des Geschirrs und Abwasch).

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, Überweisung oder Zahlung per EC-Karte.

Wir akzeptieren keine Kreditkarten.