



Menü und Buffetvorschläge

# Agenda

Aperitif und Canapés

Buffetvorschläge

Family Style

Menüvorschläge

Kuchenauswahl

Frühstück

Brunch





# Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge und Ideen, wie die Speisen und Getränke für Ihren nächsten Anlass aussehen könnten.

Wir freuen uns, dies individuell mit Ihnen zusammen gestalten zu können, um so ein einmaliges Erlebnis für Sie und Ihre Gäste zu schaffen.

A close-up photograph of a chef's hands in a white uniform, meticulously preparing appetizers. The chef is using their fingers to place fresh ingredients like mushrooms, cherry tomatoes, and green herbs onto a small, round bread roll. In the foreground, another bread roll is visible, topped with sliced cherry tomatoes. The background is softly blurred, showing more of the chef's hands and the kitchen environment.

# Aperitif Vorschläge





# Aperitif Getränke für jeweils ca. 40 min

## Cocktailempfang

Abrechnung nach Verbrauch

Hauscocktail | Bier oder Radlerwasser | Orangensaft  
Wasser Still & Sprudel | Coca-Cola etc.

## Sektempfang

Abrechnung nach Verbrauch

Haus Sekt | Bier oder Radlerwasser | Orangensaft  
Wasser Still & Sprudel | Coca-Cola etc.

## Weinempfang

Abrechnung nach Verbrauch

Hauswein Weiß & Rot | Bier oder Radlerwasser | Orangensaft  
Wasser still & Sprudel | Coca-Cola etc.



# Aperitif Speisen

| <b>Canapés</b>      | pro Stück | <b>Canapés</b>            | pro Stück |
|---------------------|-----------|---------------------------|-----------|
| Roastbeef           | 2.10      | Käse                      | 1.70      |
| Wildschinken        | 2.00      | Frischkäse                | 1.70      |
| Wildsalami          | 2.00      | Putenbrust                | 1.80      |
| Räucherlachs        | 2.10      | Gefüllte Wraps            | 2.20      |
| Blätterteig gefüllt | 1.20      |                           |           |
|                     |           | <b>Spieße</b>             | pro Stück |
|                     |           | Käse   Frikadellen   Obst | 1.90      |
|                     |           | Tomate-Mozzarella Spieße  | 1.80      |
|                     |           | Oliven   Schafskäse       | 2.00      |
|                     |           | <b>Snacks zum teilen</b>  | pro Pers. |
|                     |           | Nussmischung & Oliven     | 1.50      |

\* Alle Preisangaben sind pro Person, in Euro und inklusive Mehrwertsteuer





# Vorspeisenbuffet

Ab 20 Personen

# Wählen Sie ganz nach Ihren Wünschen aus

## **Basis**

1 Salat  
1 vegetarische Platte

**6 Euro pro Person**



## **Standard**

1 Salat  
1 vegetarische Platte  
1 Fisch oder Fleisch Platte  
1 Suppe

**11 Euro pro Person**



## **Premium**

2 Salate  
1 vegetarische Platte  
1 Fisch Platte  
1 Fleisch Platte  
1 Suppe

**16 Euro pro Person**





## Vorspeisen

### kalte Platten

Norddeutsche Käseplatte | Weintrauben | Nüsse

Wurstplatte zum Teil von Tieren aus eigener Zucht

Räucher-Fischplatte | Lachs | Forellenfilet | Heilbutt | Gamelen

Gefüllte Eier | Schinken | Lachs | Sardinen

Honigmelone | Schinken

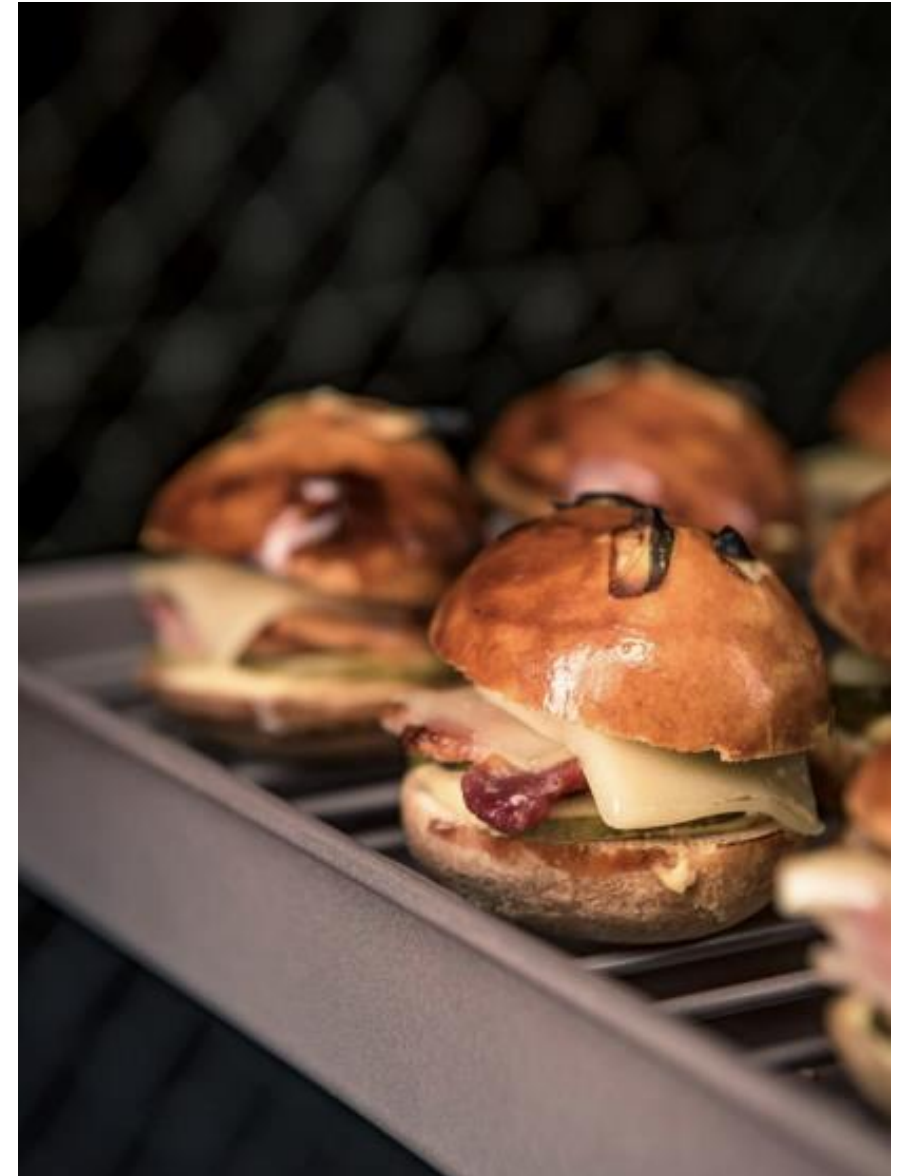
Obstplatte | Obst und Früchte der Saison

Roastbeef | Meerrettich | Remouladensauce

Gemüsesticks | Karotten | Gurke | Paprika | Sour Cream

Brot & Brötchen Variation | Butter

\*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.



# Vorspeisen

## Salate

Gemischter bunter Blattsalat | Gemüsestreifen | Hausdressing

Anti Pasti | Zucchini | Aubergine | Paprika | Champignon

Nudelsalat | Fetakäse | Oliven

Bunter Schichtsalat | Lauch | Ananas | Mais | Schinken | Apfel

Kartoffelsalat | Gurken | Ei | Mayonnaise

## Suppen

Festtagssuppe | Fleischklößchen | Gemüse | Ei

Käselauchsuppe | Hackfleisch auch Vegetarisch möglich

Soljanka

Gulaschsuppe



\*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.





# Hauptgangbuffet

Ab 20 Personen



# Wählen Sie ganz nach Ihren Wünschen aus

## Basis

### 3 Gerichte zur Wahl

Schwein oder Hähnchen

inkl. Gemüse & Stärkebeilage

29 Euro pro Person



## Standard

### 2 Gerichte zur Wahl

Schwein oder Hähnchen

### 1 Gerichte zur Wahl

Wild oder Rind

### 1 Gericht zur Wahl

Fisch

inkl. Gemüse & Stärkebeilage

35 Euro pro Person



## Premium

### 5 Gerichte zur freien Wahl

Schwein | Hähnchen

Wild | Rind

Fisch

inkl. Gemüse & Stärkebeilage

38 Euro pro Person



## Hauptgerichte

ab 20 Personen

### Schwein

Schnitzel Wiener Art

Rahm-Geschnetzeltes

Gebratene Medaillons auf Pilzrahmsauce

Krustenbraten

Kasslerbraten mit Apfelsauce

### Geflügel

Putensteak mit Ananas und Tomate gratiniert

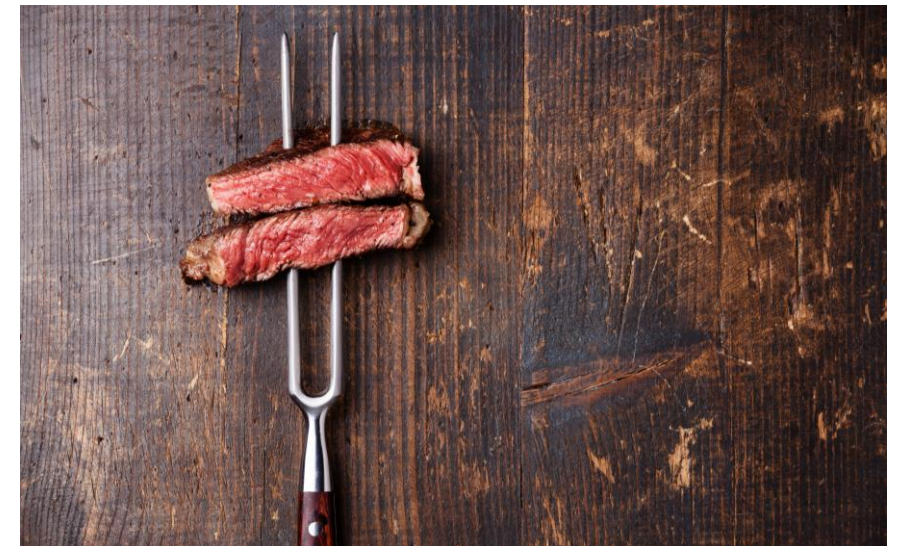
Kleine panierte Hähnchenschnitzel

Putengeschnetzeltes

Hähnchenkeulen Senf-Honig-Glasur

Gefüllter Putenbraten | Kräuter | Frischkäse

\*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.





## Hauptgerichte

### Rind

Rindergulasch

kleine Rinderrouladen

Rinderbraten an Rotweinsauce

Geschnetzeltes „Boeuf Stroganoff Art“

*„das Fleisch beziehen von unseren eigenen Rindern“*

### Wild

Wildgulasch | Damwild | Schwarzwild | Rotwild

Rehrücken | ganzer Rücken am Knochen

Wildbraten | Damwild | Schwarzwild | Rotwild

Wildmedaillons je nach Verfügbarkeit

*„das Fleisch beziehen wir aus eigener Haltung oder aus unseren Jagdrevieren“*

\*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.





## Fisch

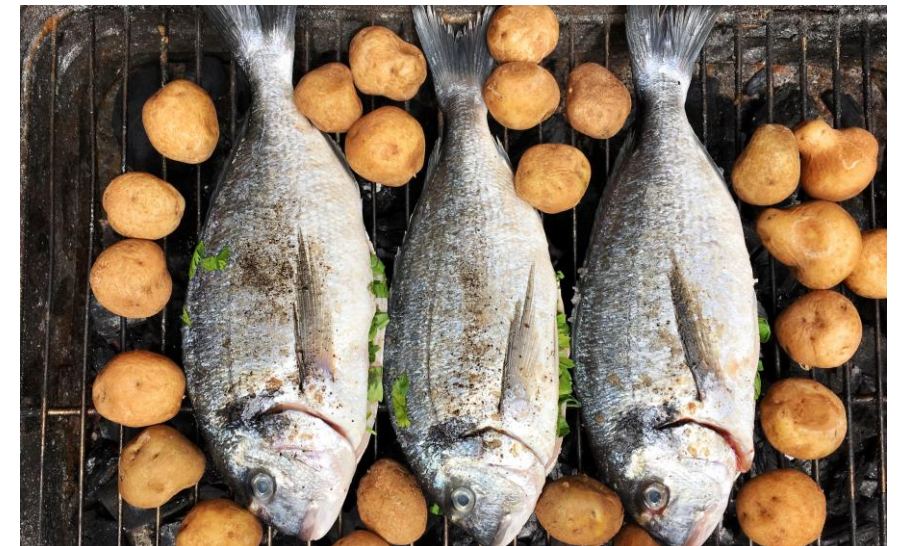
Zanderfilet | Dillrahmsauce

Lachsfilet | Blattspinat

Dorade | Zitrone | Rosmarin | Thymian

Gebratener Wels | Zitronenbutter | Gemüsebeet

Hamburger Pannfisch auf Senfsauce



\*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.

## Hauptgerichte

ab 20 Personen

### Gemüse

Aufpreis pro Pers.

Bunte Gemüsevariation nach Wahl des Küchenchefs

*inklusive*

Hausgemachter Rotkohl

1.00

Rahmchampignons

1.00

Champignonpfanne | Knoblauch | Zwiebeln

1.00

### Stärkebeilagen

Aufpreis pro Pers.

Bratkartoffeln & Kroketten

*inklusive*

Kartoffelklöße oder Spätzle

1.00

Salzkartoffeln

1.00

Kartoffelgratin

1.50

Reis

1.00

Nudeln

1.00

\*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.





# Wählen Sie ganz nach Ihren Wünschen aus

## **Basis**

**1 Dessert zur Wahl**  
Cremig oder Fruchtig

**4 Euro pro Person**



## **Standard**

**3 Dessert zur Wahl**  
Cremig oder Fruchtig

**6 Euro pro Person**



## **Premium**

**3 Dessert zur Wahl**  
Cremig oder Fruchtig

### **Candy Bar**

Bieten Sie Ihren Gästen eine permanente Candy Bar in Ihrem Veranstaltungsraum

**9 Euro pro Person**





### Mouse & Cremiges

Dunkles Mouse au Chocolat

Panna Cotta | Fruchtsauce

saisonale Mouse „lassen Sie sich überraschen“

### Fruchtiges

Himbeertraum | Himbeeren | Joghurt | Kandis

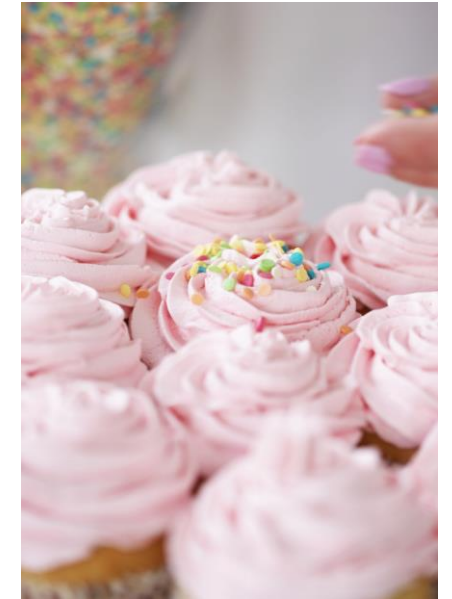
Rote Grütze | Vanille Sauce

Solero | Pfirsich | Maracuja | Joghurt

Quarkdessert | Früchte der Saison

### Candy Bar

Schokoküsse | Gummibären | Lakriz | Bonbons |



\*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.





# Family-Style



## Family-Style

Zum Teilen in die Mitte auf dem Tisch bis maximal 25 Personen  
ab 29.00 € pro Person

Bitte wähle Sie sich jeweils max. 3 Sorten pro Kategorie aus.

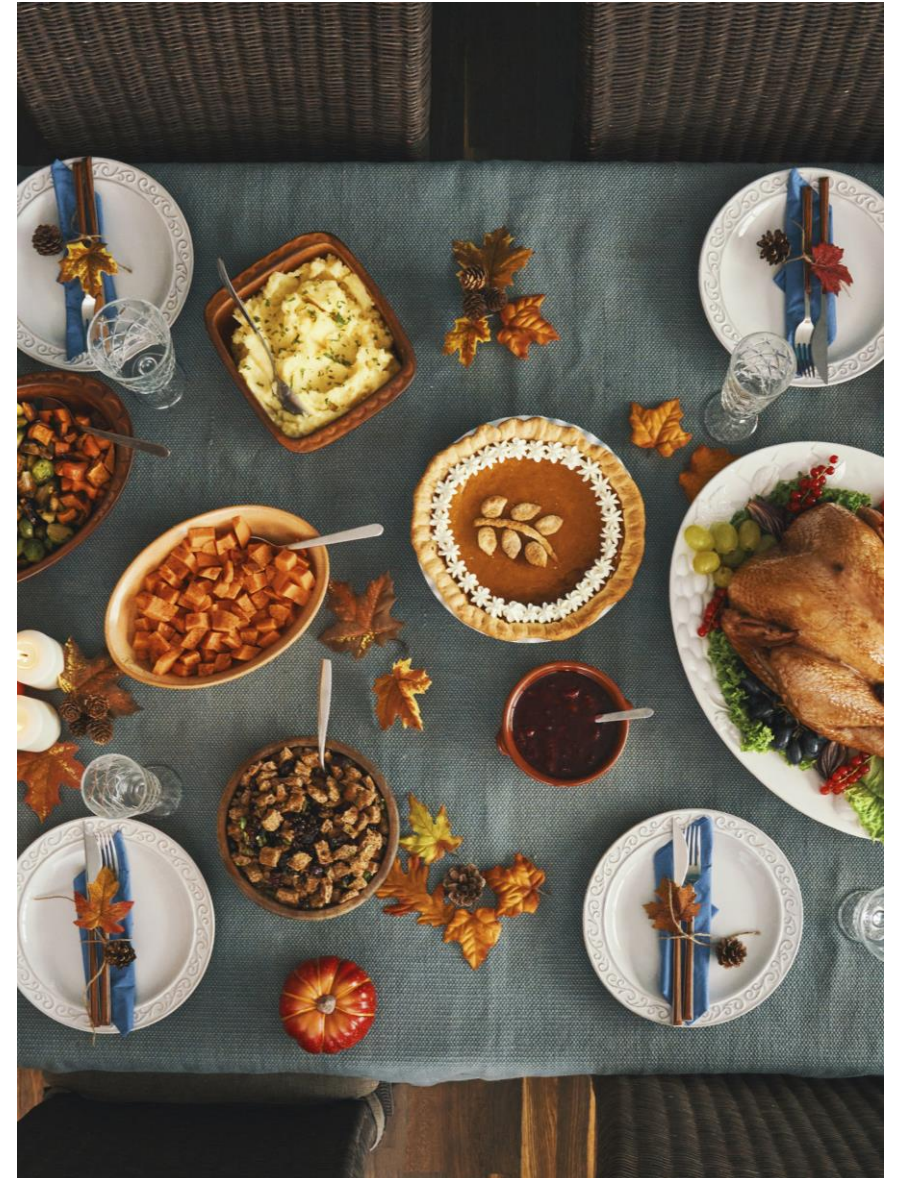
Wildbraten | Kasslerbraten mit Apfelsauce | Putensteak mit Mandelkruste  
Rinderrouladen | Schweinefiletbraten an Pfeffersauce | Rindergulasch  
Zanderfilet auf Dillrahmsauce | Schnitzel Wiener Art

Bunte Gemüsevariation nach Wahl des Küchenchefs  
Bohnen im Speckmantel | Rotkohl | Rahmchampignons  
Bratensauce & Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln | Kroketten | Kartoffelklöße  
Bratkartoffeln | Spätzle | Pommes

Die Preise variieren, je nach Zusammenstellung der Speisen

\*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.





A long wooden dining table is set for a meal in a restaurant. The table is covered with white plates, glasses, and lit candles. The background is dark, with warm lights creating a cozy atmosphere. The text "Menüvorschläge" is overlaid on the right side of the image.

# Menüvorschläge

# Menü

pro Person serviert

Bitte stellen Sie sich aus den nachfolgenden Gerichten ein einheitliches Menü zusammen.

## Suppen

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Festtagssuppe mit Fleischklößchen | 6.50 |
| Käse-Lauch-Suppe                  | 6.50 |
| Käse-Lauch-Suppe vegetarisch      | 5.50 |
| Soljanka                          | 6.50 |
| Gulaschsuppe                      | 6.50 |

## Salate

|   |      |
|---|------|
| gemischter bunter Salatteller mit Croutons            | 7.00 |
| Tomate Mozzarella mit Basilikum                       | 7.50 |
| geräucherter Lachs   Sahnemeerrettich   Rösti   Apfel | 7.80 |
| Ziegenkäse   Walnüsse   Trauben und Honigsauce        | 7.00 |

\* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer





# Menü

## Hauptgerichte

### Fleisch

|  |       |
|--|-------|
| Schnitzel Wiener Art   Brokkoli   Sauce Hollandaise   Bratkartoffeln | 19.80 |
| Rahmgeschnetzelttes   Butterspätzle   Champignons                    | 18.50 |
| Wildbraten   Rotweinsauce   Schwarzwurzeln   Spätzle                 | 20.70 |
| Rindergulasch   Apfel-Rotkohl   Klöße                                | 18.60 |

### Fisch

|   |       |
|---|-------|
| gebratenes Zanderfilet   Blattspinat   Reis     | 19.50 |
| Saibling   Bimen -Bohnen & Speck                | 21.50 |
| Pannfisch   Bratkartoffeln   Möhren   Senfsauce | 19.50 |

### Vegetarisch

|  |       |
|--|-------|
| Gemüselasagne                              | 15.50 |
| Pilzrisotto   Parmesan   Ruccola           | 12.00 |
| Kartoffel-Gemüse-Auflauf                   | 14.20 |
| Süßkartoffelpommes   Gemüse   Kräuterquark |       |





# Menü

## Desserts

|   |      |
|---|------|
| Rote Grütze   Eiscreme oder Vanillesauce        | 6.50 |
| Apfelstrudel   Vanillesauce   Sahne             | 7.20 |
| Mousse au Chocolat dunkel   frische Früchte     | 6.50 |
| Vanilleeis   Sahne   heiße Früchte              | 6.20 |
| Panna Cotta   Himbeercreme   Mousse au Chocolat | 7.40 |



\* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



# Kuchen



# Menü

## Kuchen

|   |       |
|---|-------|
| Frankfurter Kranz                                 | 33.00 |
| Zupfkuchen  | 32.00 |
| Topfkuchen  | 21.00 |
| Früchte-Streuselkuchen rund                       | 27.00 |
| Quarkkuchen mit Baiser                            | 33.00 |
| Quarkkuchen ohne Boden                            | 29.00 |
| Fruchtboden<br>(Pfirsich, Kirsch, Erdbeeren usw.) | 26.00 |

## Torten

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Schwarzwälder Kirsch | 33.00 |
| Mohn-Eierlikör       | 36.00 |
| Schokoladen          | 33.00 |
| Mocca                | 33.00 |
| Erdbeer-Sahne        | 32.00 |
| Quarksahne           | 31.50 |
| Marzipan             | 36.00 |
| Früchte-Joghurt      | 33.00 |
| Schmandt-Mandarine   | 33.00 |
| Früchte-Baiser       | 33.00 |

Wenn Sie Ihren Kuchen selber mitbringen möchten,  
verrechnen wir das Kaffeegedeck zu 3,50 € pro Person.

\* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer





A warm, rustic breakfast spread is set on a wooden table. In the foreground, a wicker basket is overflowing with various breads, including croissants and round loaves. Next to it is a clear glass pitcher filled with white milk. A silver platter holds neatly arranged slices of cold cuts, including salami and ham, garnished with cherry tomatoes and fresh herbs. In the background, a white bowl contains fluffy scrambled eggs. The setting is a cozy room with wood-paneled walls, a vase of red flowers, and jars of jam on the table, creating a homely atmosphere.

Frühstück



## Guten Morgen

Frühstück ist die wichtigste Mahlzeit des Tages.  
Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste, mit einem leckeren Frühstück.

### Getränkbuffet

Orangensaft & Multivitaminsaft

Mineralwasser Still & Sprudel

Kaffee & Tee

*(Kaffeespezialitäten werden extra verrechnet)*

### Speisen

Auswahl an Wurst & Käse, Frischkäse

Hausgemachte Konfitüren | Honig | Schokoladenaufstrich

Brot & Brötchen

Hausgemachter Obstsalat | Joghurt

Gemüseauswahl

Gekochte Eier

15.00 Euro pro Person

\* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer





A buffet table is set up on a wooden deck. In the foreground, there is a stack of white plates, a bowl of olives with tongs, and a wooden board with sliced cheese, bread, and pears. In the middle ground, a large platter of pasta is garnished with fresh basil. In the background, a wooden frame holds a large piece of honeycomb, and a person in a dark suit is visible. The setting appears to be an outdoor terrace or balcony with a railing and a view of a building.

# Brunchbuffet

Ab 20 Personen



# Brunch

## Getränk buffet

Orangensaft & Multivitaminsaft

Mineralwasser Still & Sprudel

Kaffee & Tee

*(Kaffeespezialitäten werden extra verrechnet)*

## Speisen

Auswahl an Wurst & Käse, Frischkäse

Hausgemachte Konfitüren | Honig | Schokoladenaufstrich

Brot & Brötchen

Hausgemachter Obstsalat | Joghurt

Gemüseauswahl

Gekochte Eier

15.00 Euro pro Person

\* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer



## Extras

### Kalte Platten

Aufpreis pro Person

|  |      |
|--|------|
| Räucher-Fischplatte   Lachs   Forellenfilet   Heilbutt   Gamelen | 3.00 |
| Obstplatte   Obst und Früchte der Saison                         | 1.50 |
| Gefüllte Eier   Schinken   Lachs   Sardinen                      | 1.50 |
| Anti Pasti   Zucchini   Aubergine   Paprika                      | 2.50 |

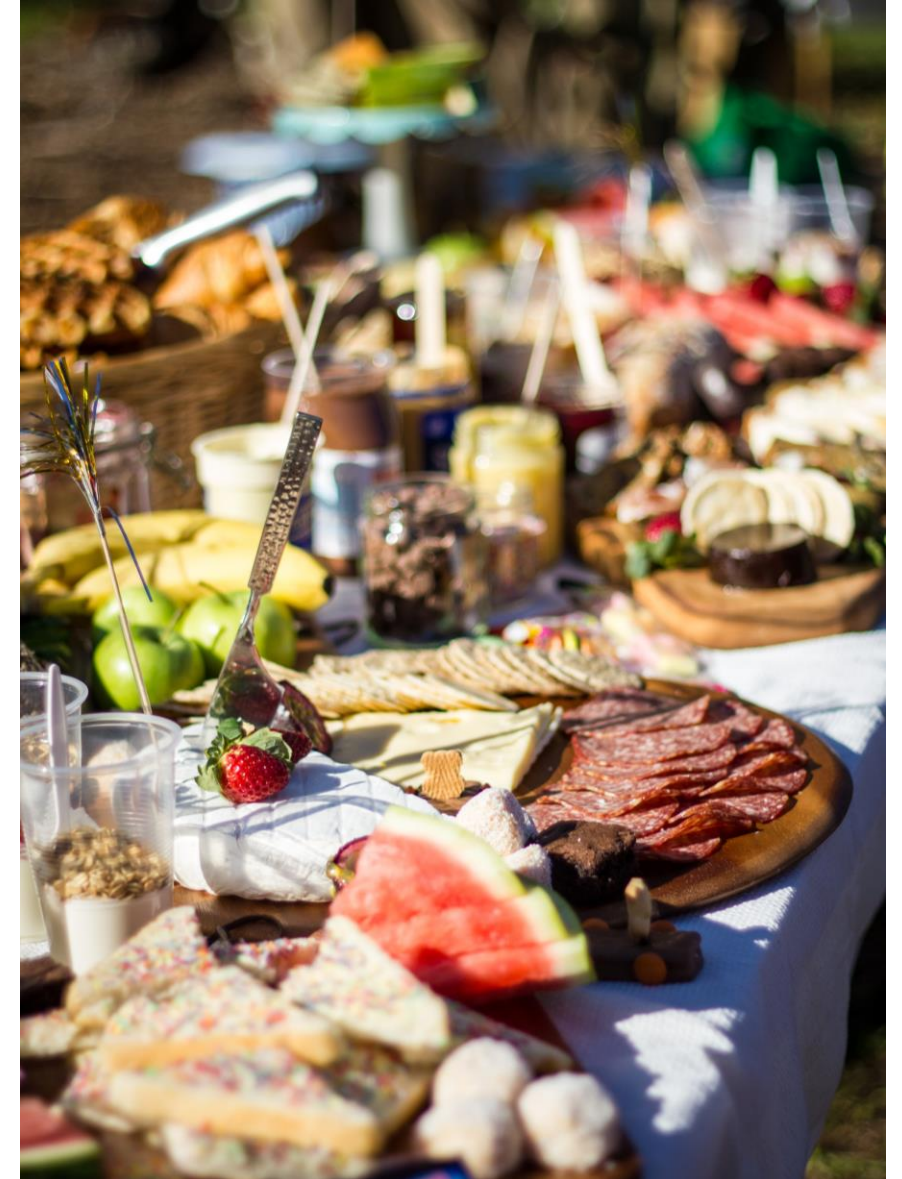
### Suppen

|   |      |
|---|------|
| Festtagssuppe   Fleischklößchen   Gemüse   Ei | 3.00 |
| Käselauchsuppe   Hackfleisch                  | 3.00 |
| Soljanka                                      | 3.00 |

### Warme Speisen

|                      |      |
|----------------------|------|
| Mini Schnitzel       | 3.00 |
| Nürnberger Würstchen | 1.50 |
| Mini Frikadellen     | 2.00 |
| Bacon                | 1.50 |
| Rührei               | 1.50 |

\* Alle Preisangaben sind in Euro und inklusive Mehrwertsteuer





# Wir freuen uns von Ihnen zu Hören

Waldhotel Boizenburg

[info@waldhotel-boizenburg.de](mailto:info@waldhotel-boizenburg.de)

[www.waldhotel-boizenburg.de](http://www.waldhotel-boizenburg.de)

038847-50 70 9

