



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

Sehr verehrter Gast,

nachfolgend finden Sie unsere

MENÜVORSCHLÄGE **für Feiern ab 10 Personen,**

die wir nach Marktlage und Jahreszeit für Sie zusammengestellt haben.

Selbstverständlich können Sie die einzelnen Menügänge im jeweiligem Jahresabschnitt untereinander tauschen oder ergänzen, wobei Sie sich bitte für **ein einheitliches Menü** entscheiden und dabei beachten, dass sich gegebenenfalls nach Markteinkauf der Menüpreis ändern kann.

Gerne erstellen wir aber auch mit unserem Küchenchef

THOMAS LUBIG

ein Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Besondere Beachtung schenken Sie bitte auch unserem Vorschlag

„Die besondere Empfehlung“

Unsere Räume erlauben **Essen, Tagungen** und **Feste** von 5 bis 55 Personen und **Empfänge** bis 85 Personen.

Besonderen Charme hat eine **Trauung** im weißen Zelt im Park oder „Bootshaus“ am Teich.

Zur Detailabsprache und Weinberatung steht Ihnen unser Oberkellner

KAY BÜTOW

und Unterzeichner gerne nach telefonischer Vereinbarung zur Verfügung.

Ihr
Siegmond Baierte

P.S.: Beachten Sie bitte unsere umseitigen Geschäftsbedingungen!
Die angegebenen Preise gelten für das Jahr 2018.

Bitte informieren Sie uns vorab über eventuelle oder vorhandene Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrer Gäste, damit wir optimal und zeitnah reagieren können.

Hiermit verlieren die Menüvorschläge 2017 ihre Gültigkeit!



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

FRÜHLING

März bis Juni

Menü 1

Rahmsuppe von Frühkartoffeln
mit Lauchzwiebeln und Garnelen

*

Gefüllte Poulardenbrust,
Frühlingsgemüse
und Kartoffelpüree mit frischen Kräutern

*

Halbgefrorenes von Holunderblüten

34,50 €

Menü 2

Rahmsuppe vom Stangenspargel
mit Katenschinken

*

Filet vom Jungschwein
auf Estragonkarotten,
Schalottenjus und Risolée kartoffeln

*

Grießflammeri
mit Sorbet und Salat von Erdbeeren

38,00 €

Die besondere Empfehlung

Carpaccio vom Ochsensfilet
mit Limonen-Olivenöl und Pecorino

*

Holsteiner Bauernente
mit Kohlrabigemüse in Rahm,
Honigjus und glacierten Äpfeln

*

Mousse und Eis von weißer Schokolade
mit Rhabarber

42,50 €

Menü 3

Auswahl von Frühlingsalaten
in Balsamico mit Strauchtomaten
und Büffel-Mozzarella

*

Wildschweinbraten
mit geschmortem Gemüsespieß,
Wacholderrahmsauce, Preiselbeeren
und gebratener Kartoffelroulade

*

Hausgemachte Eisbombe
„Jagdhaus Waldfrieden“

46,00 €

Menü 4

Terrine und Tatar vom Ostsee-Lachs

*

Rahmsuppe von Karotten
mit Orangenfilets und Minze

*

Filet vom Holsteiner Ochsen
mit Schalottensauce, Spargelgemüse
und Gratin von neuen Kartoffeln

*

Süße Überraschung im Glas
vom Buffet

54,00 €

Bei Menüänderungen ändert sich gegebenenfalls der Endpreis, wobei wir davon ausgehen, dass Sie sich für ein einheitliches Menü entscheiden.



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

SOMMER JULI BIS SEPTEMBER

Menü 1

Rahmsuppe von Strauchtomaten
mit Basilikumklößchen

*

Kross gebratener Zander
mit sautierten Pfifferlingen,
Gurkengemüse, Radieschen
und grober Senfsauce

*

Crème von Rellinger Buttermilch
mit Pfirsichsalat

34,50

Menü 2

Rahmsuppe von Pfifferlingen
mit Croûtons

*

Maispoullardenbrust mit Estragon gebraten,
Strudel von Spitzkohl und Kartoffeln
in Kräuterhollandaise

*

Rote Grütze
mit flüssiger Sahne

41,00

Die besondere Empfehlung

Kopfsalatherzen in Rosmarindressing
mit Büffel-Mozzarella und Kirschtomaten

*

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Sommergemüse, Cassisjus
und Kartoffelgratin

*

Mascarponeschäum
mit Erdbeeren und Vanilleeis

42,50

Menü 3

Carpaccio von Lachs und Sommerkräutern
mit Forellenkaviar

*

Gebratene Kalbskeule
mit Kohlrabi, Rosmarinrahmsauce
und Kartoffel-Baumkuchen

*

Karamellisiertes Parfait von Limonen
mit Erdbeeren

48,00

Menü 4

Sautierte Riesengarnelen mit
verschiedenen Relish und Sommersalaten

*

Rahmsuppe von frischen Erbsen
mit Minze

*

Filet vom Holsteiner Ochsen
mit frischen Pfifferlingen, Sommergemüse
und gratinierten Kartoffeln

*

Süße Überraschung im Glas vom Buffet

54,00

Bei Menüänderungen ändert sich gegebenenfalls der Endpreis, wobei wir davon ausgehen, dass Sie sich für ein einheitliches Menü entscheiden.



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

HERBST/WINTER Oktober bis Februar

Menü 1

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Croûtons

*

Winterkabeljau
mit Limone und Kräutern gedünstet,
Blattspinat und Dillsauce

*

Kaiserschmarrn
mit heißen Zimtpflaumen und Vanilleeis

34,50

Menü 2

Passierte Kartoffelsuppe
mit geräucherter Entenbrust

*

Friesländer Roastbeef, rosa gebraten,
mit Dithmarscher Kohlgemüse,
sautierten Pilzen
und gratinierten Kartoffeln

*

Crème brûlée mit Kompott von Clementinen

43,50

Die besondere Empfehlung

Feldsalat in Kartoffeldressing
mit Speck und glacierten Maronen

*

Holsteiner Bauernente
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Honigjus

*

Mousse
von dunkler und weißer Schokolade

42,50

Menü 3

Wachtelterrinen mit Gänseleber
mit Portweingelee und Brioche

*

Medaillons vom Hirschrücken
mit Preiselbeerjus und Kohlspeziale

*

Walnuss-Krokantparfait
mit Marzipan und Rumtopf Früchten

48,00

Menü 4

Geräuchertes Filet vom Heilbutt und Lachs
mit Kartoffel-Rösti und winterlichem Salat

*

Wildkraftbrühe mit Madeira
und Wacholderklößen

*

Kalbsfilet in Trüffeljus
mit Pastinaken, Rosenkohl
und Kartoffel-Kräuterpüree

*

Süße Überraschung im Glas vom Buffet

54,00

Bei Menüänderungen ändert sich gegebenenfalls der Endpreis, wobei wir davon ausgehen, dass Sie sich für ein einheitliches Menü entscheiden.



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

GETRÄNKE

Aperitifs

Hauscocktail	0,1l	6,75
Fruchtmark nach Jahreszeit mit Prosecco aufgefüllt		
Sandemann Sherry	5 cl	4,95
dry, medium, cream		
Portwein rot, weiß	5 cl	4,95

Bier vom Fass

Dithmarscher Pilsener	0,3l	3,30
Schleswig-Holsteins kleinste Privatbrauerei		

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier	0,5l	4,75
Dithmarscher, alkoholfrei	0,33l	3,30

Alkoholfreie Getränke

Wasser Gerolsteiner	0,25l	3,15
	0,75l	5,95
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2l	3,05
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Traubensaft	0,2l	3,35

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		2,65
Tasse Cappuccino		2,90
Tasse Espresso		2,90
Latte Macchiato		3,55
Tasse Schokolade		3,25
Milchkaffee		3,35

Spirituosen 2 cl

Malteser, 40%	2,95
Jubiläums Aquavit, 40%	2,95
Linie Aquavit, 41,5%	2,95
Wodka, 40%	2,95
Helbing, Hamburger Kümmel, 35 %	2,95
Gordon's London Dry Gin, 37,5 %	2,95
Gin Hendriks, 44%	3,25
Gin Sul aus Hamburg, 43%	3,25

Edle Brände 2 cl

verschiedene Obstbrände von Alde Gott, 42%	3,95
Grappa Nonino, 41%	3,95

Liköre 2 cl

Amaretto, 21%	3,55
Bailey's Irish Cream, 17%	3,55

Kräuterliköre 4 cl

Ramazotti, 30%	4,25
Averna, 29%	4,25

Weinbrände & Cognac 2 cl

Asbach Uralt, 38%	3,25
Remy Martin, 40%	3,50
Hennessy VSOP, 40%	4,35



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

UNSERE WEINEMPFEHLUNG für große und kleine Feste

WEISSWEINE Fl. 0,75 l

Deutschland	Weisser Burgunder, trocken, Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz	27,00
	Grauer Burgunder, trocken, A. Diehl, Pfalz	32,00
	Ockfener Scharzberg, Riesling Hochgewächs, trocken, Mosel	28,50
Österreich	Grüner Veltliner, trocken, Fred Loimer, Kamptal	28,50
Frankreich	Chardonnay, Baron Philippe de Rothschild	28,50
Südafrika	Slowine, Sauvignon blanc	28,50

WEISSHERBST Fl. 0,75 l

Deutschland	Oberrotweiler Käseberg, Salwey, Kaiserstuhl	28,50
--------------------	---	-------

ROTWEIN Fl. 0,75 l

Deutschland	Burkheimer Spätburgunder, trocken, Baden	28,50
	Dornfelder, trocken, Weingut Brogsitter, Rheinhessen	28,50
Italien	Chianti, Cantina Confini	28,50
Spanien	Rioja Vega, Cantina Vega	27,50
Südafrika	Slowine, Shiraz	28,50

SEKT / CHAMPAGNER Fl. 0,75 l

Deutschland	Blanc de Noir, Brut, aus Brogsitter's Privat Sektkellerei	33,00
	PriSecco, alkoholfrei	28,50
	alles was ein Prosecco auch hat, nur ohne Alkohol, auf Obstbasis nach Jahreszeit	
Italien	Prosecco, Villa Sandi	28,50
Frankreich	Champagner, Brut, Réserve, Michel Lorient	68,00



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

UNSERE EMPFEHLUNG ZUM EMPFANG ab 20 Personen

Spezialitäten auf die Hand, pro Stück

Scampi am Spieß gebraten mit Melone	4,00
Datteln im Speckmantel gebraten auf Pfeffer-Kirschconfit	3,00
Profiteroles, gefüllt mit Kräuterfrischkäse	2,50

Variation von Mini-Quiches, pro Stück

2,60

Vegetarisch, pro Stück

Rellinger Ziegenquark mit Äpfeln und Honig	2,50
Frühlingsrollen mit Gemüse und Chilisauce	2,50

Kleine Knabbereien, pro Glas 150 gr.

Nüsse, geröstet und gesalzen	2,50
Wasabi Erdnüsse	2,50



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

TORTEN VOM KONDITORMEISTER

Creemeschnitten

Zitronen-Biskuitroulade
Pfirsich-Toffee-Creemeschnitte
Haselnuss-Creemeschnitte

Schnitte à **3,90**

Sahnetorten, jeweils 14 Stk.

Flocken-Sahnetorte – knuspriger Brandteig, Rumsahne und Kirschen

Schwarzwälder Kirschtorte – klassisch

Käse-Sahnetorte – klassisch

Mousse au Chocolattorte – zarte Mousse mit lockerem Schokoladenbisquit Torte à **55,00**

Buttercremetorten, jeweils 14 Stk.

Mocca-Cremetorte – Bisquit mit Rum getränkt, Mandelbaiser und Mocca-Buttercrème

Orangen-Weincremetorte – Orangen-Weincreme mit Butterbisquit

Nuss-Kuppeltorte – Nuss-Buttercrème, Bisquit und Haselnussmark Torte à **55,00**

Fruchtiges

Altländer Apfelkuchen mit Mandeln 12 Stk.

Torte à **47,00**

Limonen-Baisertorte 10 Stk.

Torte à **40,00**

Hausgemachte Torte mit Beeren der Saison 14 Stk.

Torte à **55,00**

vom Blech

Holsteiner Butterkuchen

Blechkuchen mit Pflaumen oder Apfel

Stück à **3,25**

Es können auch halbe Torten bestellt werden!

**Unsere besondere Empfehlung
für Ihre Hochzeitstorte:**

Die Zuckerbäckerin – Sarah Brandt

Lokstedter Steindamm 55 b, 22529 Hamburg

Telefon: 040-76 90 20 59

www.diezuckerbäckerin.com



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

FÜR DEN SPÄTEN APPETIT Kleinigkeiten nach Mitternacht

Kleine hausgemachte Frikadellen

80 Gramm, mit Mixed Pickles und Senf à

3,50

Kleines Bauernbrot

mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich à
oder

3,50

mit Schweinemett und Zwiebeln à

2,75

Auswahl von Rohmilchkäsen

aus Ost-Holstein und Nordfriesland, ab 20 Personen

6 verschiedene Käse mit Weintrauben, Birnen, Walnüssen
und Baguette- und Roggenbrötchen

p. P. 8,75

Als besondere Ergänzung Ihrer Feier!

Unsere Currywurst nach Berliner Originalrezept

im Porzellanschälchen serviert, mit Baguettebrötchen p. P. 5,25



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

MUSIK FÜR JEDEN ANLASS

Künstler-für-Sie

Von Hochzeitsfeiern und Geburtstagen über Firmenevents und Jubiläen bis hin zur festlichen Gala – verleihen Sie Ihrer Veranstaltung das gewisse Etwas. Ob gesangliches Highlight, feurige Tanzeinlage oder dezente Hintergrundmusik, wir bieten hochqualitative und individuell gestaltete Showprogramme mit professionell ausgebildeten Künstlern.

www.kuenstler-fuer-sie.de, Eva Weiß, Tel.: 040-46 09 17 56 oder 0172-61 87 385

DJ „TIMMY“

Der **Entertainer**, der nicht nur Platten auflegt, sondern auch live singt. Bekannt aus Funk und Fernsehen. Tel.: 040-64 22 00 30

KLEINES THEATER GANZ GROSS

Das Glanzlicht auf jedem Fest – „**live on street**“ poetisch, amüsan, phantastisch! Auftritte der Hamburger Theatergruppe garantieren faszinierende Höhepunkte auf Ihrem Fest:

Tamara Tschikowani, Neuer Kamp 30, 20357 Hamburg,

Tel. 040-39 90 08 90, Fax: 040-39 90 08 41, www.live-on-street.de

FOTOGRAFIEN UNVERGESSLICHER MOMENTE

ars-photographica / Sabine Saucke

für Hochzeit, Jubiläum, Taufe, Konfirmation etc., Tel./Fax: 04192-89 74 02

DIE KLEINEN „EXTRAS“ DIE JEDES FEST ERST PERFEKT MACHEN!

Hotelzimmer

Doppelzimmer mit Bad / Dusche, WC, Fön, Radio, Telefon, Kabel-TV und Schreibtisch, Minibar inkl. Frühstück vom Büffet 132,00

Einzelzimmer wie oben ausgestattet, inkl. Frühstück vom Büffet 83,00

Doppelzimmer zur Einzelnutzung wie oben ausgestattet, inkl. Frühstück vom Büffet 95,00

Veranstaltungsbonus gültig für eine Übernachtung.

Das Landhaus

180 qm, bis zu 8 Gäste, 4 Doppelzimmer mit Flachbildschirm, Radio, Safe, WLAN kostenfrei, 2 Bäder, pro Tag ohne Frühstück 400,00

Extras

Menükarten von uns bedruckt 2,50

Menükarten zusätzlich mit Namen als Tischkarten 3,50

Beamer und Leinwand 18,00

CD-Player 18,00

Dekoration

Blumengestecke von Meisterhand nach Jahreszeit, pro Gesteck klein 21,00
pro Gesteck groß 23,00

Selbstverständlich können Sie auch die eigene Dekoration mitbringen.



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

WAS IST TEKO?



TEKO – das ist unser festliches weißes Zelt im Park.

TEKO ist die ca. **120 m² große Event-Location** für Ihre
Empfänge · Trauungen · Sommerfeste · Grill-Parties · Kinderfeste
Präsentationen · Firmenevents ... mit bis zu 50 Gästen.

Bereitstellungskosten inklusive Bestuhlung mit bis zu 60 weißen Klappstühlen:

pro Stunde	140,00
pro Tag	400,00

Das Zelt bauen wir von Mai bis September für Sie auf. Bei kühler Witterung halten wir Heizstrahler für Sie bereit.

Als festliche Orte für Ihre **Standesamtliche Trauung** bieten wir Ihnen gern auch unsere Weinstube, das Kaminzimmer, Bootshaus oder Fasanenhaus an.

Bereitstellungskosten pro Raum und Stunde	120,00
---	--------

Bei Feiern im „Bootshaus“ und „Fasanenhaus“ mit weniger als 15 Personen erlauben wir uns einmalig zu berechnen:

Bereitstellungskosten pro Raum und Stunde	70,00
---	-------



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

**Feiern Sie Ihre Hochzeit
nicht irgendwo,
Sie heiraten auch nicht irgendwen.**

*** HOCHZEITEN À LA WALDFRIEDEN ***



Rufen Sie uns an, wenn Sie den Partner fürs Leben gefunden haben. Wir haben den stilvollen Rahmen, um Ihr Fest unvergesslich werden zu lassen, ganz gleich, ob Sie im

Gartenhaus, Fasanenhaus, im Weißen Zelt am Teich oder in der **Kaminstube von 1902** feiern möchten.

Ihre Standesamtliche Trauung ist sogar in unserem Hause möglich.

Die Trauungen werden durch das Amt Rantzau durchgeführt.

Ihre Ansprechpartnerinnen sind

Frau Pingel 04123 - 688 -130

Frau Weise 04123 - 688 -132

Wir freuen uns, auf alle die sich trauen!

