



BUFFET „WALD - WIESE - WILD“

- Rosa gebratener Rehrücken "kalt" mit Thymian und Cranberry-Relish
 - Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten und Basilikum Pesto
 - Gegrilltes Gemüse in Balsamico und Kräutern und Rucola
 - Carpaccio vom Freiland Kohlrabi mit Ringelbete und Kernen
 - Wildschweinschinken mit Birne und Walnuss
 - Tranchen vom „geräuchertem / gebeiztem“ Lachs mit Senf-Dill und Meerrettich Sauce
 - Jägerpastete mit marinierten Pilzen und Dörrobst
 - Heimischer Quinoa mit Apfel und gerösteten Kernen
 - Salatbar mit verschiedenen Dressings und Toppings
 - Auswahl von rustikalen Brötchen und Nordsee-Salzbutter
-
- Geschmortes Stück vom saisonalen Wild mit gebratenen Pilzen und Preiselbeer - Pfeffersauce
 - Maispouardenbrust mit Waldhaus-Salza
 - Filet vom Fluss-Zander und Fjord-Lachs auf Blattspinat
 - Wildes saisonales, knackiges Gemüse mit Butter und Aromen
 - Gratin von Erdäpfeln und nordischem Hartkäse und Kräuter-Gnocchi
-
- Crème Brûlée mit saisonalen Früchten
 - Kleiner Möhrenkuchen mit Schmand und Zitrone
 - Akazienhonig-Mousse mit Preiselbeeren und Nuss-Crumble
 - Topfen-Waldbeerterrinen im Baumkuchenmantel
 - Nordischer Käse mit Weintrauben und Feigensenf

76,00 €
pro Person

Das Buffet ist ab einer Mindestanzahl von 25 Erwachsenen Personen buchbar und basiert auf dem Jahr 2026.
Gerne nehmen wir auf Besonderheiten Rücksicht.



WALDHAUS REINBEK

BUFFET „SCHLESWIG-HOLSTEIN“

- Spanferkelschinken mit Sellerie-Walnuss-Salat
- Geräucherte Forelle vom Silbergrund mit Gurke und Meerrettich
- Gegrilltes Gemüse mit Balsamico und Rucola
- Matjesfilet mit Schmand und roten Zwiebeln
- Holsteiner Quinoa mit Apfel und gerösteten Kernen
- Mozzarella mit sonnengereifter Mango, rosa Pfeffer und Salatspitzen
- Salatbar mit verschiedenen Dressings und Toppings
- Auswahl von rustikalen Brötchen und Nordsee-Salzbutter

- Holsteiner Krustenbraten vom Landschwein in Dijon-Senf-Sauce
- Filet vom Fluss-Zander und Fjord-Lachs auf Blattspinat
- Wildes saisonales, knackiges Gemüse mit Butter und Aromen
- Gratin von Erdäpfel und nordischem Hartkäse und bunte Gnocchi

- Saisonale Dessertvariation à La Pâtisserie
- Nordischer Käse mit Weintrauben und Feigensenf

59,00 €
pro Person

Das Buffet ist ab einer Mindestanzahl von 25 Erwachsenen Personen buchbar und basiert auf dem Jahr 2026.
Gerne nehmen wir auf Besonderheiten Rücksicht.