



Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns sehr Ihr Fest, sei es Ihr „schönster Tag“, Ihre Taufe, Geburtstag oder auch Jubiläum, ausrichten zu dürfen.

Um Ihnen die Vorbereitungen für Ihr Fest, zumindest kulinarisch, zu erleichtern, haben wir schon einmal einige Vorschläge für Sie zusammengestellt.

Nahezu alle Vorspeisen, Suppen, Zwischen- und Hauptgerichte sowie Desserts sind miteinander kombinierbar. Gerne schlagen wir Ihnen auch Alternativen für Ihre vegetarischen oder veganen Gäste vor.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch, bei der Zusammenstellung Ihres Menüs oder Buffets sowie der Auswahl entsprechender Weine zur Verfügung.

Es ist uns eine Freude, Ihnen und Ihren Gästen ein paar unvergessliche Stunden zu bereiten.

Ihr Team vom Waldhotel Heiligenhaus

# WALD HOTEL HEILIGENHAUS

## VERANSTALTUNGSRÄUME

	Tafeln	Blöcke	Stuhltreihen
Laupendahl	10	10	20
Abtsküche	10	10	20
Paradies	20	14	20
Parkrestaurant	60	48	60
Pavillon	16	16	22

## MINDESTUMSÄTZE

### MITTAGSVERANSTALTUNGEN 11:00 BIS 16:00

Laupendahl	250.00
Abtsküche	350.00
Paradies	350.00
Parkrestaurant	600.00
Pavillon	400.00

### ABENDVERANSTALTUNGEN 17:00 BIS 02:00

Laupendahl	350.00
Abtsküche	450.00
Paradies	450.00
Parkrestaurant	800.00
Pavillon	600.00

*Sollten der zu erwartende Mindestumsatz nicht erreicht werden, behalten wir uns vor die Differenz als Raummiete zu berechnen.*

*Alle Preise sind in € und inkl. der gesetzlichen MwSt.*

# WALD HOTEL HEILIGENHAUS

## CANAPÉES

Tatar vom Rind I Ei	4.50/Stück
Entenbrust I Orange	3.50/Stück
Gebratene Gamba I französischer Senf	4.00/Stück
Lachstatar I frittiertes Rucola	3.50/Stück
Maki-Sushi I Tofu I Chili I Gurke	2.50/Stück

## CROSTINIS

Chorizo I Avocado	3.50/Stück
Geflügelleber	3.50/Stück
Lachs I Kaviar	4.50/Stück
Thunfischcreme I Paprika	3.00/Stück
Gorgonzola & Walnuss	3.50/Stück

## IM GLAS

Teufelsalat vom Rind	3.50/Glas
Fleischpflanzerl I Tsatsiki	3.00/Glas
Birne I Bohne I Speck	3.00/Glas
Hähnchen I Linsensalat	3.50/Glas
Avocadocreme I Passionsfrucht	3.50/Glas

VORSPEISEN

Vitello mal anders <i>Kalb I Thunfisch I Kapern I Salat I Shiso</i>	16.00
Lasagne von der Jakobsmuschel <i>Rapunzelsalat I Trüffelmayonnaise</i>	17.00
Gebeizter Lachs <i>Yuzu I Gurke I Mango</i>	15.00
Baby-Leaf-Salat mit Zitrusfrüchten <i>Rucola Pesto I Gambas</i>	14.50
Rote Bete Mousse <i>Krenhäubchen I Apfel I geräucherte Forelle</i>	12.50

SUPPEN

Gelbe Paprika-Cremesuppe <i>Kräuteröl</i>	9.00
Blumenkohl-Creme-Suppe <i>Papayasalat in Wan-Tan</i>	9.00
Kalbsconsommé <i>Zitronengras I Frischkäseravioli</i>	10.50
Champignonschaumsüppchen <i>Wachtelei I Kräuter Crostini</i>	8.50
Tomaten-Buttermilchsuppe <i>Kalbsboulette I Himbeeressig</i>	8.50

ZWISCHENGERICHTE

Buchweizen-Tagliatelle <i>Salsiccia</i>	13.00
Wachtelbrust <i>Süßkartoffel I Linse I Thymian</i>	15.00

FISCH

Filet vom Wolfsbarsch <i>Kräuterkartoffeln I mediterranes Gemüse</i>	24.00
Zanderfilet <i>Zitronensauce I Drillinge I Blattspinat</i>	19.00
Doradenfilet <i>Paprikaragout I Zitronenöl I Pequillasauce</i>	22.00

FLEISCH

Kalbsrücken rosa in Knoblauch-Koriander Würze <i>Kartoffelgratin I zweierlei Möhrchen</i>	27.00
Geschmorter Kalbstafelspitz <i>Kartoffelstrudel I Kräuterseitlinge</i>	23.00
Rücken vom Iberico <i>Nusskartoffel I Blattspinat I Pinienkerne</i>	32.00
Maispouardenbrust mit Chorizo <i>Strauchtomatenrisotto I Rucola</i>	24.00

DESSERT

Tarte au Chocolat <i>Wildblüte I Himbeersorbet</i>	13.00
Alles Schokolade <i>Küchlein I Mousse I Eis I Vanille</i>	11.00
Cheesecake <i>Beerenkompott I Vanilleeis</i>	9.50
Mango-Lasagne <i>Strudelblatt I Vanille I Pistazienpraline</i>	11.00
Panna Cotta mit Erdbeer-Coulis <i>Beerenfrüchte I Schokolade</i>	9.50

KÄSE

Auswahl französischer Rohmilchkäse <i>Trauben I Cracker I Feigensenf</i>	16.50
---	-------

WALD  
HOTEL  
HEILIGENHAUS

MENÜ I

Vitello mal anders  
*Kalb I Thunfisch I Kapern I Salat I Shiso*

\*

Gelbe Paprika-Cremesuppe  
*Kräuteröl*

\*

Maispoulardenbrust mit Chorizo  
*Strauchtomatenrisotto I Rucola*

\*

Panna Cotta mit Erdbeer-Coulis  
*Beerenfrüchte I Schokolade*

56.00

MENÜ II

Baby-Leaf-Salad mit Zitrusfrüchten  
*Rucola Pesto I Gambas*

\*

Tomaten-Buttermilchsuppe  
*Kalbsboulette I Himbeerdressing*

\*

Filet vom Wolfsbarsch  
*Kräuterkartoffeln I mediterranes Gemüse*

\*

Cheesecake  
*Beerenkompott I Vanilleeis*

54.00

WALD  
HOTEL  
HEILIGENHAUS

MENÜ III

Rote Bete Mousse  
*Krenhäubchen I Apfel I geräucherte Forelle*

\*

Blumenkohl-Creme-Suppe  
*Papayasalat in Wan-Tan*

\*

Doradenfilet  
*Paprikasalpinkon I Zitronenöl I Pequillasauce*

\*

Kalbsrücken rosa in Knoblauch-Koriander Würze  
*Kartoffelgratin I zweierlei Möhrchen*

\*

Alles Schokolade  
*Küchlein I Mousse I Eis I Vanille*

78.00



WALD  
HOTEL  
HEILIGENHAUS

MENÜ IV

Lasagne von der Jakobsmuschel  
*Rapunzel Salat I Trüffelmayonnaise*

\*

Champignonschaumsüppchen  
*Wachtelei I Kräuter Crostini*

\*

Buchweizen-Tagliatelle  
*Salsiccia*

\*

Geschmorter Kalbstafelspitz  
*Kartoffelstrudel I Kräuterseitlinge*

\*

Tarte au Chocolat  
*Wildblüte I Himbeersorbet*

71.00

WALD  
HOTEL  
HEILIGENHAUS

MENÜ V

Gebeizter Lachs  
*Yuzu I Gurke I Mango*

\*

Kalbsconsommé  
*Zitronengras I Frischkäseravioli*

\*

Wachtelbrust  
*Süßkartoffel I Linse I Thymian*

\*

Rücken vom Iberico  
*Nusskartoffel I Blattspinat I Pinienkerne*

\*

Mango-Lasagne  
*Strudelblatt I Vanille I Pistazienpraline*

79.00

WALD  
HOTEL  
HEILIGENHAUS

BUFFET I

Brotkorb I Baguette I verschiedene Dips

SALAT

Frischer Feldsalat I Kartoffel-Dressing

SUPPE

Rindersuppe I Maultaschen

VORSPEISEN

Vitello mal anders I Kalb I Thunfisch I Kapern I Salat I Shiso

Geräucherte Lachsforelle I Zitronen-Ingwersauce

Bulgursalat I Paprika I Linse

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratener Kalbsrücken I Portweinjus I Butterkartoffeln

Zanderfilet I Zitronenbutter I Drillinge I Blattspinat

KÄSE

Auswahl an französischen Rohmilchkäsen I Trauben I Cracker

DESSERT

Panna Cotta I Himbeeren

Schokoladenbrunnen I Früchte

82.50

*Alle Preise sind in € und inkl. der gesetzlichen MwSt.*

WALD  
HOTEL  
HEILIGENHAUS

BUFFET II

Brotkorb I verschiedene Dips

SUPPE

Consommé I Sherry I Einlage

VORSPEISEN

Pochiertes Lachsmedaillon I Meerrettich

Gefüllte Eier

Roastbeef (kalt) I Remoulade

HAUPTGERICHTE

Schweinefilet-Medaillon I Creme-Champignons I Spätzle

Rinderschmorbraten I Portweinsauce I Kartoffelknödel I Rotkraut

DESSERT

Vanillecreme I Mango

Salat von frischen Früchten

68.00

WALD  
HOTEL  
HEILIGENHAUS

BBQ BUFFET I

Brotkorb I Baguette I Kräuterbutter I Tsatsiki

SALATE

Bauernsalat I Krautsalat

Blattsalat I Joghurt-Kräuter dressing

VORSPEISE

Hausgemachte Antipasti Platten

Verschiedene Tapas auf Etagere

HAUPTGERICHTE

Argentinisches Roastbeef

Tandoori-Joghurt Hähnchen

Lachssteak I Kräutermarinade

BEILAGEN

Grillgemüse I Kräuter-Drillinge I Folienkartoffel I Paprika-Champignon Spieße

SAUCEN

Curry-Knoblauch I Chili I Mango-Dip I Salsa-Sauce I BBQ-Sauce

DESSERT

Gegrillte Ananas I Vanilleeis

Schokoladenmousse I Mango

75.00

WALD  
HOTEL  
HEILIGENHAUS

BBQ BUFFET II

Brotkorb I Baguette I Kräuterbutter

SALATE

Kartoffelsalat I Nudelsalat

HAUPTGERICHTE

Schweinenacken

Rinderhüfte

Rostbratwurst

BEILAGEN

Grillgemüse I Folienkartoffel

SAUCEN

Kräuterquark I Knoblauchsauce I BBQ-Sauce

DESSERT

Salat von frischen Früchten I Melonensorbet

45.00