



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 Baierle

P.S.: Beachten Sie bitte unsere umseitigen Geschäftsbedingungen!
Die angegebenen Preise gelten für das Jahr 2023.

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 2022 ihre Gültigkeit!



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

KLEINE GASTGEBERWÜNSCHE & ANMERKUNGEN

Sie möchten zum Lunch laden?

Bitte nicht vor **11:30 Uhr**, denn wir servieren mittägliche Kulinarik ab **12:30 Uhr**.

Sie planen ein Dinner mit Ihren Gästen?

Dann bitte nicht vor **17:30 Uhr**. Das Abendessen wird ab **18:00 Uhr** gereicht.

INFORMATIONEN ZU IHRER FEIER

Das **Boots- und Fasanenhaus** stehen zur Zeit nur für Tagungen zur Verfügung.

Wir offerieren **kein „Kaltes Buffet“**. Eine Berechnung nach „**Getränkepauschale**“ ist **nicht möglich**, auch ein **Korkgeld** für mitgebrachte Getränke aller Art ist keine Option. Mitgebrachte Kuchen und Torten berechnen wir mit **3,00 € pro Gast**.

Die bis zum **Vortag, 18 Uhr** gemeldete Gästezahl ist Rechnungsgrundlage.

Fröhlich feiern können Sie in unserem Haus gern **bis 01:00 Uhr**.

P.S.: Sonst können Sie „fast“ alles mit uns besprechen.



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

FRÜHLING März bis Juni

Menü 1

Rahmsuppe von Frühlingskräutern
mit Crôtons

*

Gefüllte Poulardenbrust,
Frühlingsgemüse
und gratinierten neuen Kartoffeln

*

Rote Grütze
mit flüssiger Sahne

46,00

Menü 2

Rahmsuppe vom Stangenspargel

*

Rosa gebratene Lammhüfte
mit Bohnen, Zwiebelchampignons
und Rosmarinjus

*

Grießflammeri
mit Sorbet und Salat von Erdbeeren

49,00

Die besondere Empfehlung

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Maultaschen

*

Holsteiner Bauernente
mit Kohlrabigemüse in Rahm, Honigjus,
glasierten Äpfeln und Risolée kartoffeln

*

Mousse und Eis von weißer Schokolade
mit Rhabarber

52,50

Menü 3

Auswahl von Frühlingsalaten
in Balsamico mit Strauchtomaten
und Büffel-Mozzarella

*

Hirschbraten,
in Burgunder geschmort,
mit Mairübchen, Preiselbeeren
und gebratener Kartoffelroulade

*

Hausgemachte Eisbombe
„Jagdhaus Waldfrieden“

52,50

Menü 4

Terrine und Tatar vom Ostsee-Lachs

*

Rahmsuppe von Karotten
mit Orangenfilets und Minze

*

Kalbsschulter, sous vide gegart (36h/57°)
mit Schalottensauce, Frühlingsgemüse
und Gratin von neuen Kartoffeln

*

Süße Überraschung im Glas
vom Buffet

67,00

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 Basilikum und Ziegenfrischkäse

★

Filet vom Seehecht
mit sautierten Pfifferlingen,
Gurkengemüse, Radieschen, grober Senfsauce
und Kartoffelpüree

★

Vanilleeis
mit heißen Kirschen

46,00

Menü 2

Rahmsuppe von Pfifferlingen
mit Croûtons

★

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

★

Hausgemachtes Sorbet
mit Früchten der Saison

49,00

Die besondere Empfehlung

Kopfsalatherzen in Rosmarindressing
mit Büffel-Mozzarella und Kirschtomaten

★

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Sommergemüse, Cassisjus
und Kartoffelgratin

★

Crème und Eis vom hiesigen Joghurt
mit Beeren

52,50

Menü 3

Terrine von gebeizter Lachsforelle
mit Keta-Kaviar

★

Kalbsschulter,
sous vide gegart (36h, 57°)
mit Kohlrabi, Rosmarinrahmsauce
und Kartoffel-Baumkuchen

★

Mascarponeschäum
mit marinierten Beeren und Vanilleeis

57,00

Menü 4

Sautierte Riesengarnelen
mit verschiedenen Relish und Sommersalaten

★

Rahmsuppe von frischen Erbsen
mit Minze

★

Filet vom Wildschwein
mit Aprikosen, frischen Pfifferlingen,
Sommergemüse und gratinierten Kartoffeln

★

Süße Überraschung im Glas vom Buffet

67,00

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
*
Crème von Kaffee und Mandeltoffee
mit Pflaumenkompott

46,00

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

52,00

Die besondere Empfehlung

Feldsalat in Kartoffeldressing
mit Speck und glacierten Maronen
*
Holsteiner Bauernente
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Honigjus
*
Mousse
von dunkler und weißer Schokolade

52,50

Menü 3

Wachtelterrinen mit Gänseleber
mit Portweingelee und Brioche
*
Medaillons vom Hirschrücken
mit Preiselbeerjus
und hausgemachten Gemüsespätzle
*
Halbgefrorenes von Mascarpone
und Zimt mit Rumtopf Früchten

60,00

Menü 4

Geräuchertes Filet vom Heilbutt und Lachs
mit Kartoffel-Rösti und winterlichem Salat
*
Wildkraftbrühe mit Madeira
und Kräuterpfannkuchen
*
Kalbsfilet in Portweinjus
mit Pastinaken, Rosenkohl
und Kartoffel-Kräuterpüree
*
Süße Überraschung im Glas vom Buffet

67,00

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	7,50
Fruchtmark nach Jahreszeit mit Prosecco aufgefüllt		
Sandemann Sherry dry, medium, cream	5 cl	6,00
Portwein rot, weiß	5 cl	6,00

Bier vom Fass

Dithmarscher Pilsener	0,3l	3,75
Schleswig-Holsteins kleinste Privatbrauerei		

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier	0,5l	5,00
Dithmarscher, alkoholfrei	0,33l	3,55

Alkoholfreie Getränke

Wasser Gerolsteiner	0,25l	3,50
Medium, Sprudel, Naturell	0,75l	7,00
Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2l	4,00
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft, Traubensaft	0,2l	4,00

Heiße Getränke

Tasse Kaffee		3,25
Tasse Cappuccino		3,50
Tasse Espresso		3,50
Latte Macchiato		4,00
Tasse Schokolade		4,00
Milchkaffee		4,25

Spirituosen 2 cl

Malteser, 40%	3,25
Jubiläums Aquavit, 40%	3,25
Linie Aquavit, 41,5%	3,25
Wodka, 40%	3,25
Helbing, Hamburger Kümmel, 35 %	3,25
Gordon's London Dry Gin, 37,5 %	3,50
Gin Hendriks, 44%	3,75
Gin Sul aus Hamburg, 43%	3,75

Edle Brände 2 cl

Verschiedene Obstbrände	4,25
Grappa Nonino, 41%	4,25

Liköre 2 cl

Amaretto, 21%	4,25
Bailey's Irish Cream, 17%	4,25

Kräuterliköre 4 cl

Ramazotti, 30%	4,75
Averna, 29%	4,75

Weinbrände & Cognac 2 cl

Asbach Uralt, 38%	3,75
Remy Martin, 40%	4,25
Hennessy VSOP, 40%	5,75



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	36,50
	Grauer Burgunder, trocken, A. Diehl, Pfalz	36,50
	Ockfener Scharzberg, Riesling Hochgewächs, trocken, Mosel	36,50
Österreich	Grüner Veltliner, trocken, Fred Loimer, Kamptal	36,50
Südafrika	Slowine, Sauvignon blanc	36,50

WEISSHERBST Fl. 0,75 l

Deutschland	Oberrotweiler Käsleberg, Salwey, Kaiserstuhl	36,50
--------------------	--	-------

ROTWEIN Fl. 0,75 l

Deutschland	Spätburgunder, trocken, A. Diehl, Pfalz	36,50
Italien	Nero d' Avola, Paolini, Sizilien	36,50
Spanien	Rioja Vega, Cantina Vega	36,50
Südafrika	Slowine, Shiraz	36,50

SEKT / CHAMPAGNER Fl. 0,75 l

Deutschland	Blanc de Noir, Brut, aus Brogsitter's Privat Sektkellerei	36,50
	PriSecco, alkoholfrei	30,50
	alles was ein Prosecco auch hat, nur ohne Alkohol, auf Obstbasis nach Jahreszeit	
Italien	Prosecco, Villa Sandi	34,00
Frankreich	Champagner, Brut, Réserve, Michel Lorient	88,00



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	6,50
Datteln im Speckmantel gebraten auf Pfeffer-Kirschconfit	5,50
Profiteroles, gefüllt mit Kräuterfrischkäse	5,00

Variation von Mini-Quiches, pro Stück

5,00

Vegetarisch, pro Stück

Rellinger Ziegenquark mit Äpfeln und Honig	4,85
Frühlingsrollen mit Gemüse und Chilisauce	4,85

Kleine Knabbereien, pro Glas 150 gr.

Nüsse, geröstet und gesalzen	5,00
Wasabi Erdnüsse	6,00



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

TORTEN VOM KONDITORMEISTER

Sahnetorten, jeweils 14 Stk.

Flocken-Sahnetorte – knuspriger Brandteig, Rumsahne und Kirschen

Schwarzwälder Kirschtorte – klassisch

Käse-Sahnetorte – klassisch

Mousse au Choccolattorte – zarte Mousse mit lockerem Schokoladenbisquit

Torte à **58,00**

Verschiedene Tartes, jeweils 8 Stk., mit

- Beeren und Streusel
- Aprikosen
- Blaubeeren
- Limonen und Baiser
- Crème brûlée

Tarte à **29,50**

Fruchtiges

Altländer Apfelkuchen mit Mandeln 12 Stk.

Torte à **49,50**

Hausgemachte Torte mit Beeren der Saison 14 Stk.

Torte à **58,00**

vom Blech

Holsteiner Butterkuchen

Blechkuchen mit Pflaumen oder Apfel

Stück à **4,00**

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

4,50

Kleines Bauernbrot

mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich à
oder

4,50

mit Schweinemett und Zwiebeln à

4,50

Auswahl von Rohmilchkäsen

aus Ost-Holstein und Nordfriesland, ab 20 Personen

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

p. P. 12,00

Als besondere Ergänzung Ihrer Feier!

Unsere Currywurst nach Berliner Originalrezept

im Porzellanschälchen serviert, mit Baguettebrötchen p. P. 9,50



Jagdhaus Waldfrieden

seit 1902

ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

DJ „TIMMY“

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

LIVE ON STREET

Romantik Jazz – die Live-Musik für Ihr Fest im Jagdhaus Waldfrieden. Seit Jahren zählen Ralf Böcker und Peter Overbeck zu den Jazzmusikern in Hamburg, die durch erfrischende Arrangements und exzellentes Musizieren ihr Publikum begeistern. Kleine Besetzung, großer Musikgenuss!

Tamara Tschikowani, Hamburger Str. 11 (15. OG), 22083 Hamburg,
Tel. 040-39 90 08 90, Mobil: 0173-647 87 85, 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. Etagères-Frühstück	143,00
Einzelzimmer wie oben ausgestattet, inkl. Etagères-Frühstück	90,00
Doppelzimmer zur Einzelnutzung wie oben ausgestattet, inkl. Etagères-Frühstück	98,00

Veranstaltungsbonus gültig für eine Übernachtung.

Das Landhaus

180 qm, bis zu 8 Gäste, 4 Doppelzimmer mit Flachbildschirm, Radio, Safe, W-lan kostenfrei, 2 Bäder, pro Tag ohne Frühstück	mindestens 2 Tage à 400,00
Endreinigung	60,00

Extras

Menükarten von uns bedruckt	2,50
Menükarten zusätzlich mit Namen als Tischkarten	3,75
Beamer und Leinwand	20,00
CD-Player	20,00

Dekoration

Blumengestecke von Meisterhand nach Jahreszeit,	pro Gesteck klein	23,00
	pro Gesteck groß	25,00

Selbstverständlich können Sie auch eigene Dekoration und Menükarten 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	175,00
pro Tag	500,00

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 unser Bootshaus, die Weinstube oder das Kaminzimmer an.

Bereitstellungskosten pro Raum und Stunde	150,00
---	--------



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!