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
Siegmund Baierle

P.S.: Beachten Sie bitte unsere umseitigen Geschäftsbedingungen!
Die angegebenen Preise gelten für das Jahr 2026.

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 2025 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 Kulinarien 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.

Rechnungen bitten wir Sie per EC-Karte oder in bar zu begleichen.

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 3,25 € pro Gast.

Speisenservice im Garten ist aufgrund unvorhersehbarer Witterung nicht möglich.

Produktänderungen nach Marktlage vorbehalten.

Bei Buchungen des Gartenhauses erheben wir bei weniger als 30 vollzahlenden Gästen Bereitstellungskosten in Höhe von 400,00 €.

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

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü. Bei Menüänderungen ändert sich gegebenenfalls der Endpreis.

Menü 1

Kräuterrahmsuppe mit Crôutons
✶
Gefüllte Poulardenbrust,
Frühlingsgemüse
und gratinierten neuen Kartoffeln
✶
Bayerische Creme
mit Himbeerpüree

53,00

Menü 2

Rahmsuppe vom Stangenspargel
✶
Kaninchenkeule mit Kräutern, sous vide gegart
mit Kartoffel-Karottengemüse, Bohnen
und leichter Senfsauce
✶
Grießflammeri
mit Sorbet und Salat von Erdbeeren

55,00

Die besondere Empfehlung

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Maultaschen
✶
Holsteiner Bauernente
mit Frühlingsgemüse, Honigjus, glasierten
Äpfeln und Risoléekartoffeln
✶
Mousse und Eis von weißer Schokolade
mit Rhabarber

57,00

Menü 3

Auswahl von Frühlingssalaten
in Balsamico mit Strauchtomaten
und Büffel-Mozzarella
✶
Rosa gebratene Lammfilets
mit Bohnen, Zwiebelchampignons
Kartoffelgratin und Rosmarinjus
✶
Zweierlei Sorbets
mit Früchten der Saison

57,00

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

69,00

Endpreise in Euro pro Person | 01-2026

Jagdhaus Waldfrieden
seit 1902
ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

SOMMER
JULI BIS SEPTEMBER

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü. Bei Menüänderungen ändert sich gegebenenfalls der Endpreis.

Menü 1

Rahmsuppe von Strauchtomaten
mit Basilikum und Ziegenfrischkäse
✶
Filet vom Seehecht
mit sautierten Pfifferlingen,
Gurkengemüse, Radieschen, grober Senfsauce
und Kartoffelpürée
✶
Vanilleeis
mit heißen Kirschen

54,00

Menü 2

Rahmsuppe von Pfifferlingen
mit Croûtons
✶
Maispoulardenbrust mit Estragon gebraten,
mit grünem Spargel, Kaiserschoten, Tomaten
und Herzoginkartoffeln
✶
Hausgemachtes Sorbet
mit Früchten der Saison

55,00

Die besondere Empfehlung

Kopfsalatherzen in Rosmarindressing
mit Büffel-Mozzarella und Kirschtomaten
✶
Barbarie-Entenkeule, sous vide gegart (24h, 65°)
mit Sommergemüse, Cassisjus
und Kartoffelgratin
✶
Mascarponeschaum
mit marinierten Beeren und Vanilleeis

57,00

Menü 3

Terrine von gebeizter Lachsforelle
mit Keta-Kaviar
✶
Filet vom Wildschwein
mit Aprikosen, frischen Pfifferlingen,
Sommergemüse und gratinierten Kartoffeln
✶
Creme und Eis vom hiesigen Joghurt
mit Beeren

59,00

Menü 4

Sautierte Riesengarnelen
mit verschiedenen Relishes und Sommersalaten
✶
Rahmsuppe von frischen Erbsen
mit Minze
✶
Kalbsschulter, sous vide gegart (36h, 57°)
mit Bohnengemüse, Rosmarinrahmsauce
und Kartoffel-Baumkuchen
✶
Süße Überraschung im Glas vom Buffet

69,00

Endpreise in Euro pro Person | 01-2026

Jagdhaus Waldfrieden
seit 1902
ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

HERBST/WINTER
Oktober bis Februar

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü. Bei Menüänderungen ändert sich gegebenenfalls der Endpreis.

Menü 1

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Kernöl
✶
Winterkabeljau
mit Limone und Kräutern gedünstet,
Blattspinat und Dillsauce
✶
Crème von Kaffee und Mandeltoffee
mit Pflaumenkompott

53,00

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

57,00

Die besondere Empfehlung

Winterliche Salatvariation in Apfel-Honig-Dressing
mit glacierten Maronen
✶
Holsteiner Bauernente
mit Honigjus, Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelklößen
✶
Mousse
von dunkler und weißer Schokolade

55,00

Menü 3

Wachtelterrine mit Gänseleber
mit Portweingelee und Brioche
✶
Hirschbraten, in Burgunder geschmort
mit Preiselbeeren, Wintergemüse
und Spätzle
✶
Halbgefrorenes von Mascarpone und Zimt
mit Rumtopffrüchten

62,00

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 gratinierten Kartoffeln
✶
Süße Überraschung im Glas vom Buffet

69,00

Jagdhaus Waldfrieden
seit 1902
ROMANTIK HOTEL
UND RESTAURANT

GETRÄNKE

Aperitifs

Hauscocktail Fruchtmark nach Jahreszeit mit Prosecco aufgefüllt	0,1l	7,50
Sandemann Sherry dry, medium, cream	5 cl	6,00
Portwein rot, weiß	5 cl	6,00

Bier vom Fass

Dithmarscher Pilsener	0,3l	4,20
Schleswig-Holsteins kleinste Privatbrauerei		

Flaschenbiere

Erdinger Weißbier	0,5l	6,10
Dithmarscher, alkoholfrei	0,33l	4,20

Alkoholfreie Getränke

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

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	3,55
Tasse Cappuccino	3,75
Tasse Espresso	3,50
Latte Macchiato	4,50
Tasse Schokolade	4,50
Milchkaffee	4,25

Spirituosen 2 cl

Malteser, 40%	3,75
Jubiläums Aquavit, 40%	3,75
Linie Aquavit, 41,5%	3,95
Wodka, 40%	3,50
Helbing, Hamburger Kümmel, 35 %	3,75
Gordon's London Dry Gin, 37,5 %	3,50
Gin Hendriks, 44%	5,75
Gin Sul aus Hamburg, 43%	5,75

Edle Brände 2 cl

Verschiedene Obstbrände	4,55
Grappa Nonino, 41%	4,50

Liköre 2 cl

Amaretto, 21%	4,55
Bailey's Irish Cream, 17%	4,55

Kräuterliköre 4 cl

Ramazotti, 30%	4,95
Averna, 29%	4,95

Weinbrände & Cognac 2 cl

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

Endpreise in Euro | 01-2026

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	37,50
	Grauer Burgunder, trocken, Karl May, Rheinhessen	37,50
	Ockfener Scharzberg, Riesling Hochgewächs, trocken, Mosel	37,50
Österreich	Grüner Veltliner, trocken, Steinschaden, Kamptal	37,50
Südafrika	False Bay, Sauvignon blanc	37,50

WEISSHERBST Fl. 0,75 l

Deutschland	Oberrotweiler Käsleberg, Salwey, Kaiserstuhl	37,50

ROTWEIN Fl. 0,75 l

Deutschland	Spätburgunder, trocken, Karl May, Rheinhessen	37,50
Italien	Nero d´ Avola, Paolini, Sizilien	37,50
Spanien	Rioja Vega, Cantina Vega	37,50
Südafrika	False Bay, Shiraz	37,50

SEKT / CHAMPAGNER Fl. 0,75 l

Deutschland	Blanc de Noir, Brut, aus Brogsitter's Privat Sektkellerei	37,50
	PriSecco, alkoholfrei alles was ein Prosecco auch hat, nur ohne Alkohol, auf Obstbasis nach Jahreszeit	31,50
Italien	Prosecco, Villa Sandi	35,00
Frankreich	Champagner, Brut, Réserve, Michel Loriot	89,00

Endpreise in Euro | 01-2026

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, 2 Stück	5,50

Variation von Mini-Quiches, 2 Stück 5,00

Vegetarisch, pro Stück

Creme von getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Basilikum auf Vollkornbrot	5,00
Rellinger Ziegenquark mit Äpfeln und Honig	5,00
Frühlingsrollen mit Gemüse und Chilisauce	5,00

Kleine Knabbereien, pro Glas 150 gr.

Nüsse, geröstet und gesalzen	5,50
Wasabi Erdnüsse	6,50

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 Chocolattorte – zarte Mousse mit lockerem Schokoladenbisquit

Torte à **58,00**

Verschiedene Tartes, jeweils 8 Stk., mit

- Beeren und Streuseln
- Aprikosen
- Blaubeeren
- Limonen und Baiser

Tarte à **29,50**

Fruchtiges

Altländer Apfelkuchen mit Mandeln	12 Stk.	Torte à **49,50**
Hausgemachte Torte mit Beeren der Saison	12 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

Endpreise in Euro | 01-2026

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 5,00

Kleines Bauernbrot
mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich à 5,00
oder
mit Schweinemett und Zwiebeln à 5,00

Auswahl von Rohmilchkäsen
aus Ost-Holstein und Nordfriesland, ab 20 Personen

6 verschiedene Käse mit Weintrauben, Birnen, Walnüssen
und Brotauswahl p. P. 12,00

Als besondere Ergänzung Ihrer Feier!

Unsere Currywurst nach Berliner Originalrezept

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

Endpreise in Euro | 01-2026

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., Telefon: 040-30 85 48 48

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

Hotelzimmer

Doppelzimmer mit Bad / Dusche, WC, Fön, Radio, Telefon, Kabel-TV und Schreibtisch, Minibar inkl. Etagéren-Frühstück		165,00
Einzelzimmer wie oben ausgestattet, inkl. Etagéren-Frühstück		98,00
Doppelzimmer zur Einzelnutzung wie oben ausgestattet, inkl. Etagéren-Frühstück		110,00

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	500,00
Endreinigung		100,00

Extras

Menükarten von uns bedruckt	3,00
Menükarten zusätzlich mit Namen als Tischkarten	4,50
Beamer und **Leinwand**	25,00

Dekoration

Blumengestecke von Meisterhand nach Jahreszeit,	pro Gesteck klein	27,00
	pro Gesteck groß	30,00

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	225,00

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	200,00

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, 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

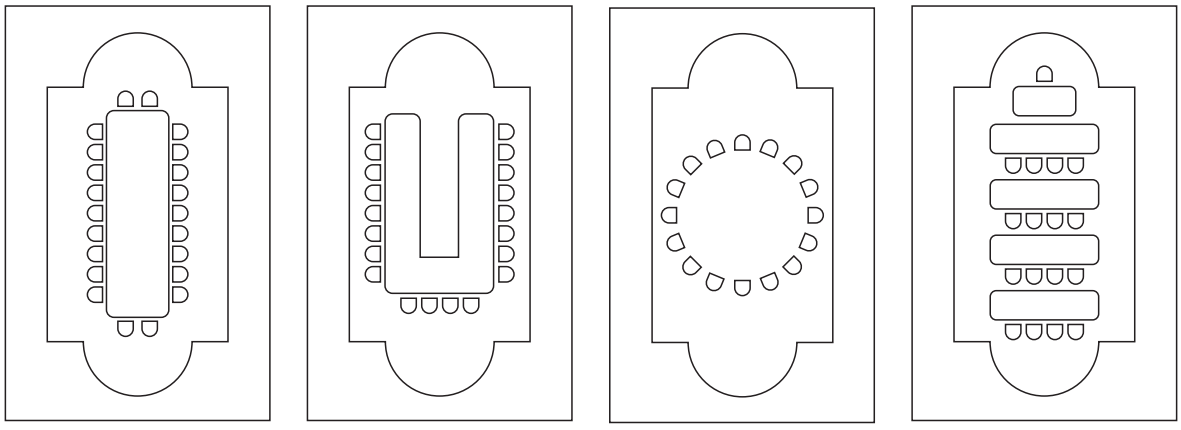
Wir freuen uns, auf alle die sich trauen!

JAGDHAUS WALDFRIEDEN ROMANTIK HOTEL & RESTAURANT · SIEGMUND BAIERLE
Kieler Straße 1 · 25485 Bilsen bei Quickborn · Telefon 04106-6 10 20 · Fax 04106-6 91 96
info@waldfrieden.com · www.waldfrieden.com

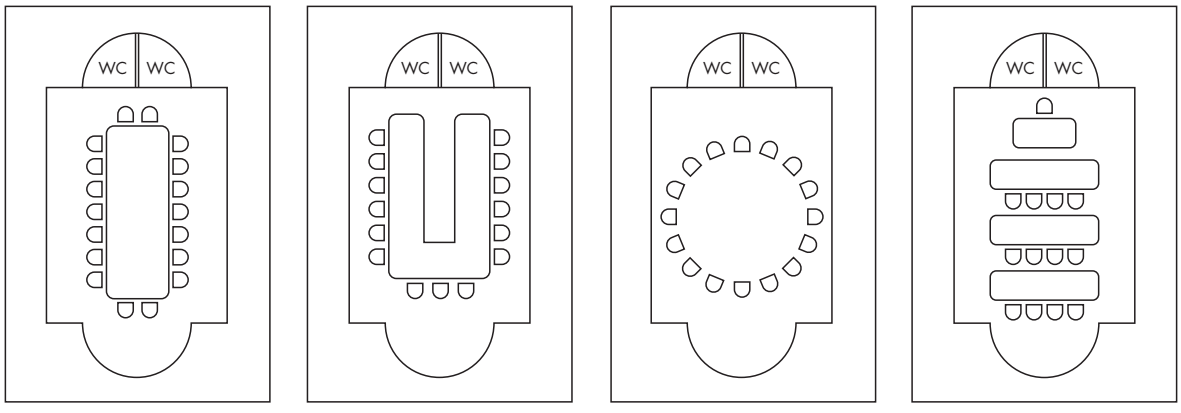
OB PRIVAT ODER GESCHÄFTLICH – WIR WOLLEN, DASS SIE SICH BEI UNS WOHLFÜHLEN. UND DESHALB KANN SICH JEDER BEI UNS SO „EINRICHTEN“, WIE ER ES MAG.

IM FASANENHAUS – nur Tagungen

(Hier einige Anregungen.)

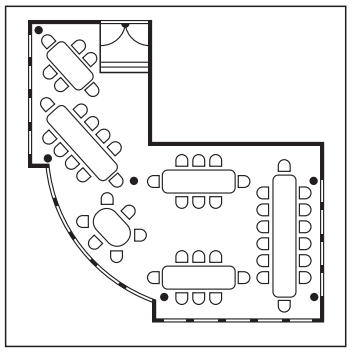


IM BOOTSHAUS – nur Tagungen

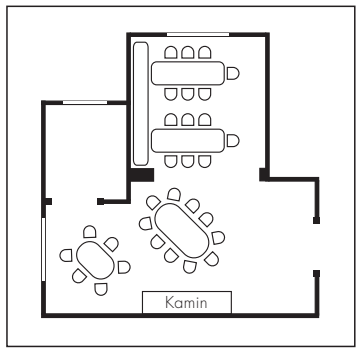


Lange Tafel | Seminar | Stuhlkreis | Vortrag

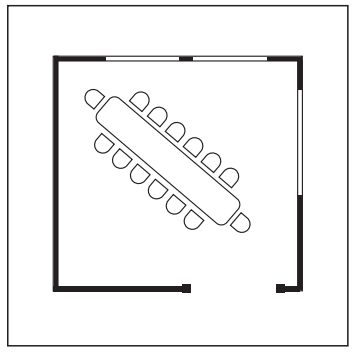
GARTENHAUS bis 52 Personen



KAMINSTUBE 20 bis 32 Pers.



WEINSTUBE bis 14 Personen



Bei sonnigem Wetter gibt es mehr als 50 Frischluftplätze unter schattigen Bäumen.

DAS JAGDHAUS WALDFRIEDEN IM ÜBERBLICK:

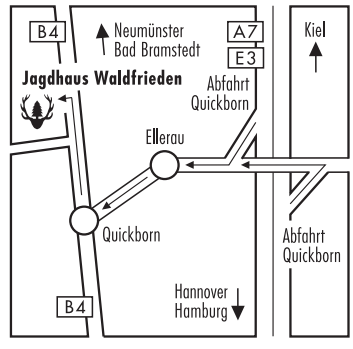
24 Zimmer mit Bad/Dusche, WC, Föhn, CD-Radio, Telefon, kostenfreies WLAN, Kabel-TV, Minibar · Das Landhaus mit 4 Zimmern · Mini-Gym

Gartenhaus · Park-Café · Kaminrestaurant · Weinstube
Fasanenhaus · Bootshaus · Bibliothek · Wohn- und Geschenkideen

16.000 m² großer Park · Golfplatz, Tennisanlage 2 km entfernt
Joggingpfad im Ranzauer Forst direkt hinterm Haus

Stehempfänge für bis zu 85 Personen · Konferenzräume für 10-30 Personen
Moderne Tagungstechnik vorhanden

Hoteleigene, kostenlose Parkplätze · Ladestation für Ihr Elektrofahrzeug
4 km zur Autobahn A7 · 20 km zum Flughafen Hamburg-Fuhlsbüttel
25 km zum Hamburger Messegelände und Kongresszentrum



Adresse für Ihr Navigationsgerät:
Kieler Straße 1, 25485 Bilsen
Wir freuen uns auf Sie und wünschen Ihnen eine gute Fahrt.