



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 2025.

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 2024 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.

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 Crôtons

*

Gefüllte Poulardenbrust,
Frühlingsgemüse
und gratinierten neuen Kartoffeln

*

Bayerische Creme
mit Himbeerpüree

51,50

Menü 2

Rahmsuppe vom Stangenspargel

*

Rosa gebratene Lammfilets
mit Bohnen, Zwiebelchampignons,
Kartoffelgratin und Rosmarinjus

*

Grießflammeri
mit Sorbet und Salat von Erdbeeren

53,00

Die besondere Empfehlung

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit Maultaschen

*

Holsteiner Bauernente
mit Spitzkohl-Karottengemüse, Honigjus,
glasierten Äpfeln und Risolée kartoffeln

*

Mousse und Eis von weißer Schokolade
mit Rhabarber

55,00

Menü 3

Auswahl von Frühlingsalaten
in Balsamico mit Strauchtomaten
und Büffel-Mozzarella

*

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

*

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



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 Kartoffelpüree

*

Vanilleeis
mit heißen Kirschen

51,50

Menü 2

Rahmsuppe von Pfifferlingen
mit Croûtons

*

Maispoulardenbrust mit Estragon gebraten,
mit grünem Spargel, Kaiserschoten, Tomaten
und Herzoginkartoffeln

*

Hausgemachtes Sorbet
mit Früchten der Saison

53,00

Die besondere Empfehlung

Kopfsalatherzen in Rosmarindressing
mit Büffel-Mozzarella und Kirschtomaten

*

Barbarie-Entenkeule, sous vide gegart
mit Sommergemüse, Cassisjus
und Kartoffelgratin

*

Mascarponeschaum
mit marinierten Beeren und Vanilleeis

55,00

Menü 3

Terrine von gebeizter Lachsforelle
mit Keta-Kaviar

*

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

*

Crème 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



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 Croûtons

*

Winterkabeljau
mit Limone und Kräutern gedünstet,
Blattspinat und Dillsauce

*

Crème von Kaffee und Mandeltoffee
mit Pflaumenkompott

51,50

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

55,00

Die besondere Empfehlung

Winterliche Salatvariation in Apfel-Honig-Dressing
mit glacierten Maronen

*

Holsteiner Bauernente
mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Honigjus

*

Mousse
von dunkler und weißer Schokolade

55,00

Menü 3

Wachtelterrinen mit Gänseleber
mit Portweingelee und Brioche

*

Medaillons vom Hirschrücken
mit Preiselbeerjus
und Wintergemüse und Spätzle

*

Halbgefrorenes von Mascarpone
und Zimt mit Rumtopf Früchten

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 Kartoffel-Kräuterpüree

*

Süße Überraschung im Glas vom Buffet

69,00



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	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	Slowine, 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	Slowine, Shiraz	37,50

SEKT / CHAMPAGNER Fl. 0,75 l

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



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, 2 Stück	5,50

Variation von Mini-Quiches, 2 Stück

5,00

Vegetarisch, pro Stück

Crème 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 Choccolattorte – zarte Mousse mit lockerem Schokoladenbisquit

Torte à **58,00**

Verschiedene Tartes, jeweils 8 Stk., mit

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

Tarte à **29,50**

Fruchtiges

Altländer Apfelkuchen mit Mandeln 12 Stk.

Hausgemachte Torte mit Beeren der Saison 12 Stk.

Torte à **49,50**

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

5,00

Kleines Bauernbrot

mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich à
oder

5,00

mit Schweinemetz 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



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	159,00
Einzelzimmer wie oben ausgestattet, inkl. Etagéren-Frühstück	95,00
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	20,00
CD-Player	20,00

Dekoration

Blumengestecke von Meisterhand nach Jahreszeit,	pro Gesteck klein	25,00
	pro Gesteck groß	28,00

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

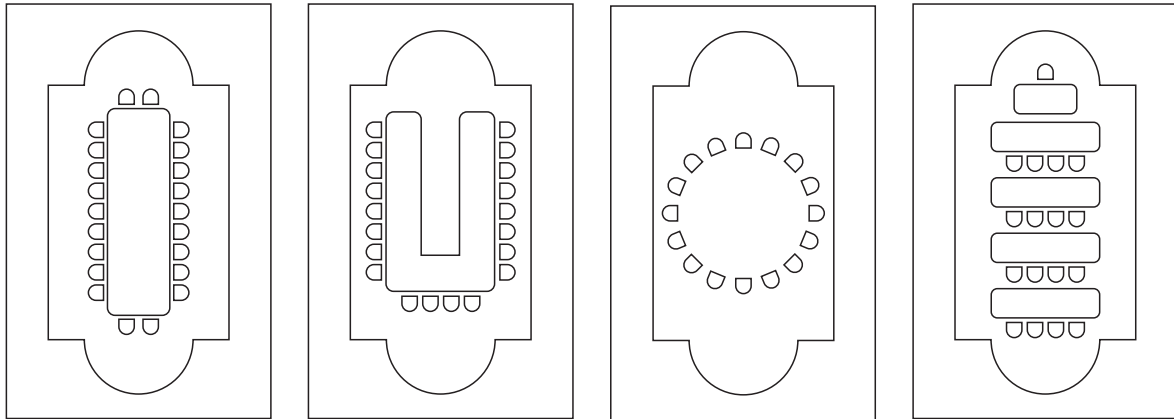
Wir freuen uns, auf alle die sich trauen!

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.

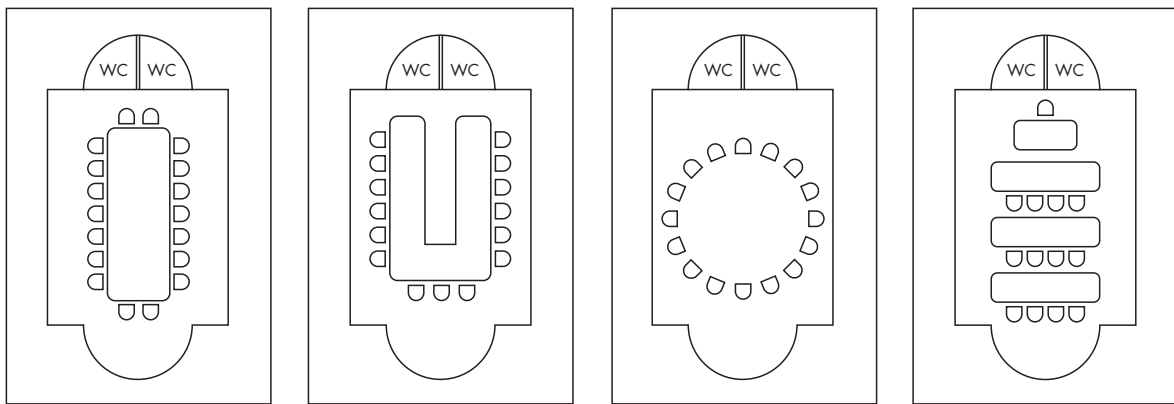


IM FASANENHAUS – nur Tagungen

(Hier einige Anregungen.)



IM BOOTSHAUS – nur Tagungen



Lange Tafel

Seminar

Stuhlkreis

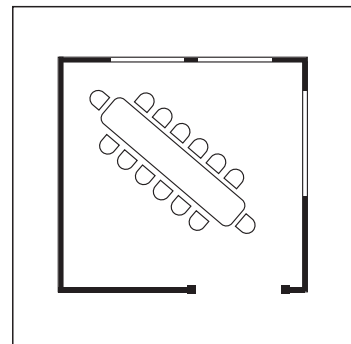
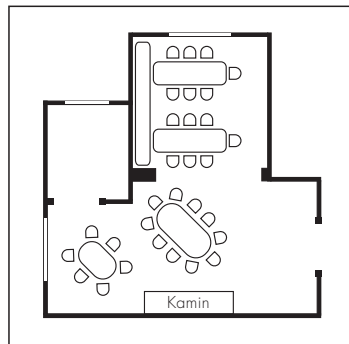
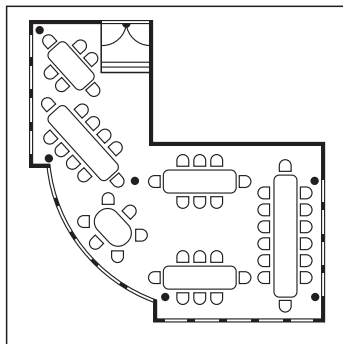
Vortrag



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:

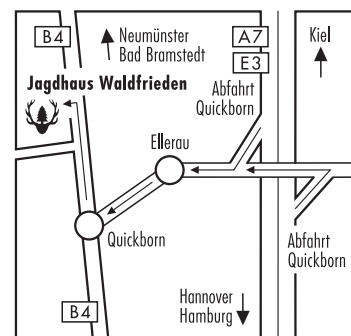
24 Zimmer mit Bad/Dusche, WC, Föhn, CD-Radio, Telefon, kostenfreies WLAN, Kabel-TV, Minibar · Das Landhaus mit 4 Zimmern · Mini-Gym

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

Stehempfang 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.