

A blurred background image showing several people dining at a restaurant. In the foreground, a woman with red hair and sunglasses on her head is smiling. Other diners are visible in the background.

Vorschläge Herbst & Winter 2025-2026

WALDHOTEL GENUSS BUFFET

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie unsere liebevoll vorbereiteten saisonalen Köstlichkeiten.





Liebe Gäste, auf den folgenden Seiten bekommen Sie einen 1. Eindruck von der Kulinistik im Waldhotel

Dienstag bis Donnerstag haben Sie die Möglichkeit in unserem a la Carte Restaurant mit bis zu 15 Personen nach Karte zu bestellen.

Ab 16 Personen servieren wir Ihnen ein Tischmenü im Family Style oder unser Genuss Buffet, welches wir jeden Monat saisonal anpassen.

Entdecken Sie unser Genuss Buffet Immer Freitags & Samstags ab 17:30 Uhr erwarten Sie regionale Spezialitäten und die leckersten Gerichte der Saison.

Sie haben noch Fragen?

Gerne beraten wir sie individuell im persönlichen Gespräch.

Melden Sie sich gerne unter:

038847 50709



WALDHOTEL GENUSS BUFFET

Umfassende Vorschläge von Januar bis Dezember

Preise

WALDHOTEL GENUSS BUFFET MÄRZ-SEPTEMBER

Vorspeisen individuell und nur auf Wunsch

Hauptgangbuffet Erwachsene 29.00 Euro

Kinder 8-11 19.00 Euro

Kinder 4-7 14.00 Euro

Kinder 0-3 0.00 Euro

Dessert individuell und nur auf Wunsch



WALDHOTEL GENUSS BUFFET OKTOBER - FEBRUAR

Vorspeisen individuell und nur auf Wunsch

Hauptgangbuffet Erwachsene 31.00 Euro

Kinder 8-11 19.50 Euro

Kinder 4-7 14.50 Euro

Kinder 0-3 0.00 Euro

Dessert individuell und nur auf Wunsch

FAMILY STYLE

Die Preise variieren nach
Zusammenstellung der
Speisen.

Winterzauber Januar

Fleischgerichte

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

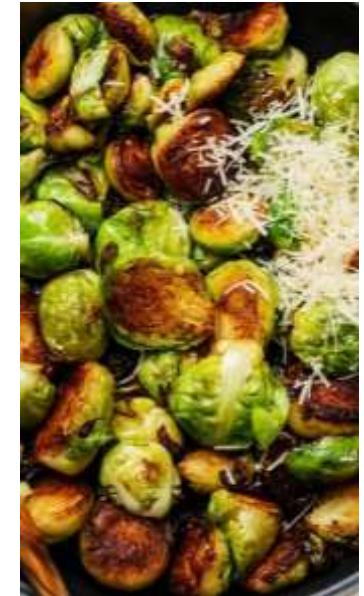
Reis

Saisonale Spezialitäten

Erbseeneintopf

Grünkohl mit Pinkel &
Kasslerbraten , Rosenkohl

Kleines Dessert



*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.

Karneval der Köstlichkeiten Februar

Fleischgerichte

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Rösti zwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Reis

Saisonale Spezialitäten

Mini Frikadellen

Currywurst & Pommes

Schwarzwurzeln | Wirsing

Kleines Dessert



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre
servieren wir jederzeit auf Anfrage
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce
Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Chicken Nuggets mit Pommes

*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.

Frühlings- Gefühle März

Fleischgerichte

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Reis

Saisonale Spezialitäten

Lammkeule

Spinat | Bärlauch | Mangold

Kleines Dessert



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre
servieren wir jederzeit auf Anfrage
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce
Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Chicken Nuggets mit Pommes

*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.

Oster-Buffet April

Fleischgerichte

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

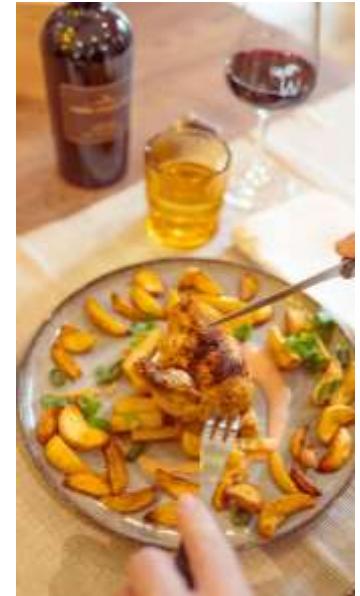
Reis

Saisonale Spezialitäten

Kaninchenragout | Roastbeef

Frühkartoffeln | Kartoffelsalat
Kartoffelrösti

Kleines Dessert



*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.

Spargelträume & Erdbeeren

Mai

Fleischgerichte

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Salzkartoffeln

Saisonale Spezialitäten

Schweinefilet im Speckmantel

Spargelsalat mit Erdbeeren

Weißer Spargel mit Hollandaise

Kleines Dessert



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre
servieren wir jederzeit auf Anfrage
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce
Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Chicken Nuggets mit Pommes

*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.

Grillbuffet Juni

Fleischgerichte

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Rösti zwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Saisonale Spezialitäten

Schweinebauch | Koteletts

Lachsfilet vom Grill

Folienkartoffeln | Kartoffelsalat

BBQ Sauce

Kleines Dessert



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre
servieren wir jederzeit auf Anfrage
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce
Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Chicken Nuggets mit Pommes

*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.

Sommer in Italien Juli

Fleischgerichte

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Rosmarinkartoffeln

Saisonale Spezialitäten

Ossobuco vom Kalb

Kartoffelgnocchi | Kartoffelauflauf

Kleines Dessert



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre
servieren wir jederzeit auf Anfrage
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce
Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Chicken Nuggets mit Pommes

*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.

Erntebuffet August

Fleischgerichte

- Waldhotel Schnitzel
Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln
- Hähnchenkeulen
Senf-Honig-Glasur

- Schmorbraten oder Gulasch
Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

- Geratenes Zanderfilet
„Rahmsauce“

Veggie

- Veganes Gemüsecurry

Beilagen

- Bunte Gemüsevariation
Rahmchampignons

Stärkebeilagen

- Bratkartoffeln
Kroketten
Reis

- Saisonale Spezialitäten
Wildschweinfrikadellen
Mais | Bohnen
Kleines Dessert



*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.

Weinfest September

Fleischgerichte

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Reis

Saisonale Spezialitäten

Zwiebelrostbraten

Rote Bete | Pilze

Kleines Dessert



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre
servieren wir jederzeit auf Anfrage
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce
Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Chicken Nuggets mit Pommes

*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.

Kürbis & Waldgenüsse Oktober

Fleischgerichte

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Reis

Saisonale Spezialitäten

Hirschgulasch | Schweinehaxen

Maronen | Gefüllter Kürbis

Kartoffelklöße | Rotkohl

Kleines Dessert



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre servieren wir jederzeit auf Anfrage folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce
Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Chicken Nuggets mit Pommes

*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.

Martins- & Gänsebuffet November

Fleischgerichte

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Reis

Saisonale Spezialitäten

Gänsebraten | Hirschmedaillons

Kartoffelknödel | Rotkohl

Herzoginkartoffeln

Kleines Dessert



*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.

Weihnachtszauber Dezember

Fleischgerichte

Waldhotel Schnitzel

Racelettekäse Speck, Röstzwiebeln

Hähnchenkeulen

Senf-Honig-Glasur

Schmorbraten oder Gulasch

Aus Rinder- oder Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren oder eigener Zucht

Geratenes Zanderfilet

„Rahmsauce“

Veggie

Veganes Gemüsecurry

Beilagen

Bunte Gemüsevariation

Rahmchampignons

Stärkebeilagen

Bratkartoffeln

Kroketten

Reis

Saisonale Spezialitäten

Entenkeulen | Rotkohl

Schweinekrustenbraten

Kartoffelgratin

Kleines Dessert



Für unserer kleinen Gäste, bis 11 Jahre
servieren wir jederzeit auf Anfrage
folgende Gerichte:

Spaghetti mit Tomatensauce

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Chicken Nuggets mit Pommes

*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.



HABEN SIE NOCH LUST AUF VORSPEISEN ODER DESSERTS

Erweitern Sie das Waldhotel Genuss Buffet
ganz nach Ihren Wünschen.

Wählen Sie noch zusätzliche Vorspeisen

Option 1

Family Style

Auf Platten serviert

- Gemischte Wurst & Käseplatte
- Räucherlachs & Graved Lachs
- Bunte Anti Pasti Variation
- Brot & Essig-Olivenöl

15 Euro pro Person



Option 2

Pro Person serviert

Einheitlich für alle Gäste

- | | |
|---------------------|-----------|
| • Festtagssuppe | 7.50 Euro |
| • Soljanka | 7.50 Euro |
| • Tomate-Mozzarella | 7.00 Euro |
| • Roastbeef | 9.00 Euro |

Wählen Sie noch zusätzliche Desserts

Option 1

Family Style

3 Dessert zur Wahl in die Mitte vom Tisch

- Dunkles Mousse au Chocolat
- Panna Cotta | Fruchtsauce
- Stracciatella Quark Dessert
- Schwarzwälder Kirsch
- Solero | Pfirsich | Maracuja | Joghurt

7.00 Euro pro Person



Option 2

Pro Person serviert

Wählen Sie Einheitlich für Alle Gäste

- Mousse au Chocolat | Beeren 7.50 Euro
- Panna Cotta | frische Früchte 8.50 Euro
- Vanilleeis | heiße Früchte 8.00 Euro
- Apfelstrudel | Vanilleeis 8.20 Euro
- Lauwarmer Schokoladen Brownie 7.50 Euro

Vanilleeis



WALDHOTEL FAMILY STYLE

Genießen Sie Ihr Tischmenü
bei Wohnzimmeratmosphäre mit maximal 22 Personen

Family Style Im WaldGenuss

Vorspeisen

Option 1 Family Style

Auf Platten serviert

Deftige Wurstplatte

Käseplatte mit Weintrauben

Räucherlachsplatte

Bunte Anti Pasti Variationen

Dazu immer Brot & Olivenöl

15.00 Euro pro Person

Option 2 Pro Gast serviert

Wählen Sie ein Gericht

einheitlich für alle

Festtagssuppe 7.50 Euro

Soljanka 7.50 Euro

Tomate-Mozzarella 7.00 Euro

Roastbeef 9.00 Euro



*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.

Family Style
Im WaldGenuss

HAUPTGANG zum Teilen auf Platten

Serviert für max. 22 Plätze

Fleisch & Fisch

Wählen Sie maximal 3 Sorten

Kasslerbraten an Orangensauce
gefüllter Putenbraten

Schweinefilet im Speckmantel

Schnitzel Wiener Art

Hähnchenschnitzel

Hackbraten mit Käsefüllung im
Baconmantel

Lachsfilet auf Blattspinat

Zanderfilet auf Dillrahmsauce

Beilagen

Bunte Gemüsevariation
Rotkohl | Rahmchampignons
Champignonpfanne

Wählen Sie maximal 3 Sorten

Bratkartoffeln | Salzkartoffeln
Kroketten | Kartoffelklöße
Nudeln | Pommes
Kartoffelpalten

ab 33.00 € pro Person

Die Preise variieren, je nach
Zusammenstellung der Speisen



*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.

Dessert

Option 1 Family Style

3 Dessert zur Wahl

- Dunkle Mousse au Chocolat
- Panna Cotta | Fruchtsauce
- Straciatella Quark Dessert
- Schwarzwälder Kirsch
- Solero | Pfirsich | Maracuja Joghurt

8.50 Euro pro Person

Option 2 Pro Guest serviert

Einheitlich für Alle Gäste

- Mousse au Chocolat 7.50 Euro
- Panna Cotta | Früchte 8.50 Euro
- Vanilleeis | heiße Früchte 8.00 Euro
- Apfelstrudel | Vanilleeis 8.20 Euro
- Lauwarmer Schokoladen-Brownie | Vanilleeis



*Je nach Verfügbarkeit der Lebensmittel kann es Abweichungen von der Speisenauswahl geben.



ABRECHNUNG NACH VERBRAUCH ODER
GETRÄNKE PAUSCHALE

Wählen Sie ganz nach Ihren Wünschen

GETRÄNKE PAUSCHALEN



Klassiker

Wasser | Softdrinks | Säfte | Fassbier | Hauswein | Sekt & alkoholfreie Sekt

Bis 5 Stunden

49 Euro / Pers.

Bis 6 Stunden

57 Euro / Pers.

Jede Weitere Stunde 10 Euro / Pers.

Party

Wasser | Softdrinks | Säfte | Fassbier | Hauswein | Sekt & alkoholfreier Sekt | Longdrinks
Spritz Getränke | Liköre

Bis 5 Stunden

59 Euro / Pers.

Bis 6 Stunden

78 Euro / Pers.

Jede Weitere Stunde 12 Euro / Pers.

Rundum Sorglos

Wasser | Softdrinks | Säfte | Fassbier | Hauswein | Sekt & alkoholfreier Sekt

Longdrinks | Spritz Getränke | Liköre | Schnäpse | Hauscocktail mit und ohne Alkohol

Bis 5 Stunden

79 Euro / Pers.

Bis 6 Stunden

99 Euro / Pers. Jede Weitere Stunde 13 Euro / Pers.

Weiter Cocktails werden immer individuell und nach Verbrauch abgerechnet.



KUCHEN TORTEN

„Kuchen teilen heißt, Freude vermehren.“

Bäckerei Ronny Grimm

Sahnetorten 26 cm

400	Schwarzwälder Kirsch	36 €
426	Stachelbeer Baiser	36 €
401	Sahnetorte Erdbeer	33 €
402	Sahnetorte Pfirsich	33 €
403	Sahnetorte Mandarine	33 €
409	Sahnetorte Schoko	33 €
413	Sahnetorte Himbeere	33 €
421	Sahnetorte Eierlikör	33 €
603	Quarksahne Erdbeere	30 €
602	Quarksahne Pfirsich	30 €
614	Quarksahne Blaubeere	30 €
630	Joghurt Mandarine	30 €
635	Joghurt Waldfrucht	30 €

Fruchtboden 26 cm

704	Erdbeere	20 €
701	Mandarine	20 €
712	verschiedene Früchte	20 €

Kuchen & Torten 26 cm

420	Nuss Marzipan	36 €
491	Frankfurter Kranz Sahne	33 €
1014	Frankfurter Kranz mit Frucht	33 €
1002	Schokocremtorte	33 €
1006	Erdbeercremtorte	33 €
1019	Nusscremtorte	33 €

Wenn Sie Ihren Kuchen selber mitbringen möchten,
verrechnen wir das Gedeck zu 4.00 € pro Person.



Blechkuchen ca. 50 Stück

319	Bienenstich	60 €	377	Erdbeere Streusel	55 €
320	<i>halbes Blech</i>	30 €	353	Quarkkuchen mit Früchten	53 €
300	Butterkuchen mit Rosinen	38 €	355	Mohnkuchen	53 €
301	<i>halbes Blech</i>	20 €	357	Altdeutscher Apfelkuchen	53 €
306	Butterkuchen mit Mandeln	40 €	364	Donauwelle	53 €
307	<i>halbes Blech</i>	20 €	387	Schokokirschkuchen	60 €
311	Streußelkuchen	40 €	366	Zitronenkuchen	52 €
312	<i>halbes Blech</i>	20 €	369	Zupfkuchen	55 €
335	Apfelkuchen mit Streußel	40 €	748	Sahneschnitte	85 €
336	<i>halbes Blech</i>	20 €	761	<i>halbes Blech</i>	48 €
330	Pflaumenkuchen mit Streußel	40 €	750	Erdbeerschnitte	84 €
331	<i>halbes Blech</i>	20 €	765	<i>halbes Blech</i>	48 €

Wenn Sie Ihren Kuchen selber mitbringen möchten,
verrechnen wir das Gedeck zu 4.00 € pro Person.



Wir freuen uns von
Ihnen zu Hören

Waldhotel Boizenburg

info@waldhotel-boizenburg.de

www.waldhotel-boizenburg.de

038847-50 70 9



* ALLE PREISANGABEN SIND IN EURO UND
INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

