



Gasthof Waldeslust

Menüvorschläge

Menüvorschläge

*für Feiern und Festlichkeiten
ab 10 Personen*

Die folgenden Menüvorschläge lassen sich nach Absprache untereinander und mit sämtlichen Gerichten aus der Speisekarte kombinieren. Die Menüs werden nur einheitlich serviert.

Kinder

Für Kinder bis zu 4 Jahren ist das Essen kostenfrei
von 5-11 Jahren berechnen wir den halben Preis.

Sektempfang

Sekt, Hugo, Aperol Spritz, O-Saft, alkoholfreie Cocktails
5,80 pro Person

Menü

Die folgenden Menüs können Sie als Einzelabrechnung (zzgl. Getränke) oder als Festpreis (incl. Getränke) buchen.

Bei Festpreisen bieten wir
eine **Tagespauschale** (6 Stunden) ab 75,00
von 11-17 Uhr incl. Kaffee und Kuchen
oder
eine **Abendpauschale** (9 Stunden) ab 102,00
zum Beispiel von 17-2 Uhr mit einer Mitternachtsvariante

Appetitanreger vor dem Menü

Wählen Sie zwischen einem kleinen Snack vor dem Essen, einer klassischen Vorspeise oder Fingerfood im Stehen zum Sektempfang

Snack

Baguette, Quarkdip,
Kräutersauce, hausgemachtes Schmalz
1,80 pro Person

Fingerfood:

Melone mit Katenschinken
Pflaume im Speckmantel
Gebratene Garnelen
Tomate Mozzarella
Galloway Pralinen
Lachstatar auf Baguette
2,70 pro Stück

Vorspeisen

2 knusprige Galloway-Pralinen
Rote-Bete-Salat, Baguette 8,20

Carpaccio vom Rind oder vom Hirsch
Rucola, Pinienkerne, Parmesan 10,90

Bunte Blattsalate, Garnelen
Orangenfilet, Knoblauchsauce, Baguette 9,60

Störtebeker Teller
Garnele, Lachs, Forellenfilet, Matjes
pikante Saucen, Brot, Butter 9,60

Räucherlachs
Kartoffelpuffer, Preiselbeersahne, Sahnemeerrettich 8,20

Blattsalate der Saison, rosa gebratene Entenbrust
Croûtons, Balsamicoessig, Baguette 9,50

Honigmelone, Katenschinken
Vollkornbrot 8,20

Geräuchertes Forellenfilet
Sahnemeerrettich, Toast, Butter 8,20

Hausgebeizter Graved Lachs
Honigsauce, Salat, Baguette 7,90

Variation vom Lachs
Wildkräutersalate, Baguette (Lachscarpaccio, Lachstatar) 10,20

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse
Rote-Bete-Salat, Birne, Walnuss, Baguette 9,50

Gasthof Waldeslust Familie Koops Dorfstr. 6 22929 Hamfelde
Tel. 04154-2526 Fax: 04154-81477

www.waldeslust-hamfelde.de reservierung@waldeslust-hamfelde.de
Menüvorschläge gültig ab Januar 2024 (Änderungen vorbehalten)

Gasthof Waldeslust Familie Koops Dorfstr. 6 22929 Hamfelde
Tel. 04154-2526 Fax: 04154-81477

www.waldeslust-hamfelde.de reservierung@waldeslust-hamfelde.de
Menüvorschläge gültig ab Januar 2024 (Änderungen vorbehalten)

Das Menü für den besonderen Anlass

Gebratene Garnelen, Mango-Avocado-Tatar
Orangen-Safran-Sauce, Baguette
Karotten-Ingwer-Suppe
„Das Beste vom Reh“, Waldpilze, Wacholdersauce
Früchte, Preiselbeeren, gebackene Banane
Selleriepüree, Rotkohl, Salzkartoffeln, Röstitaler
Beerenkompott, Vanilleeis, Schlagsahne, Zabayone
55,50

Empfehlung des Küchenchefs

Carpaccio vom Hirsch, Rucola, Pinienkerne, Parmesan
Zucchini-suppe, Pesto
Lammrücken, Kräuterkruste, Spitzpaprika,
Gemüse-couscous, Auberginencreme
Crème Brûlée mit Cassis Sorbet
55,80

Menü 1 - Aus Forst und Feld

Selleriecremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
Wildplatte „Waldeslust“ mit Waldpilzen
5 verschiedene Sorten Wildfleisch in 2 Gängen gereicht
geb. Banane, Früchte, Preiselbeeren, Gemüseplatte
Rotkohl, Salzkartoffeln, Kroketten
Vanilleeis, warme Himbeeren
44,60

Menü 2 - Unser Klassiker

Klare Fleischbrühe mit Einlage
Steakplatte
Medaillons vom Rind, Schwein und der Pute
Zwiebeln, Champignons, Sauce Bernaise, Rotweinpfeffersauce
Gemüseplatte, Salzkartoffeln
Wildschweinbraten, Waldpilze
geb. Banane, Früchte, Preiselbeeren, Rotkohl, Kroketten
Vanilleeis, heiße Rumkirschen
38,30

Menü 3 - Liebhabermenü

Waldpilzsuppe
Schweinefilet, Rahmchampignons, Sauce Bernaise
Salzkartoffeln, Broccoliröschen, Mandeln
Entenbraten, Apfelspalten, Backobstfüllung
Früchte, Preiselbeeren, Rotkohl, Macairekartoffeln
Mousse au chocolat schwarz-weiß, frischer Obstsalat
38,30

Menü 4 - Kultmenü der 80er Jahre

Tomatensuppe
Steak von der Puterbrust, Champignonsauce
Gemüseplatte, Salzkartoffeln
Hirschkeule, Waldpilze
geb. Banane, Früchte, Preiselbeeren, Rotkohl, Kroketten
Vanilleeis, heiße Heidelbeeren
37,20

Menü 5 - Galloway-Menü

Rinderkraftbrühe, Einlage

Galloway-Platte

(Steak, Rindfleisch gekocht, deutsches Beefsteak, Gulasch)

Meerrettichsauce, Sauce Bernaise, Kräuterbutter

Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Kartoffelklöße

Tiramisu

37,20

Menü 6 - Moorschnucken-Menü

Jägersuppe, Einlage

Moorschnuckenplatte

(Steak, Braten, Hacksteak, Gulasch)

Speckbohnen, Wirsing Kohl, Mango Chutney

Macairekartoffeln, Salzkartoffeln

Zitronenschaumspeise

37,20

Menü 7 - Jägermenü

Wildkraftbrühe

Rinderbraten, Rahmsauce

Gemüseplatte, Salzkartoffeln

Wildragout Försterin, Waldpilze

Preiselbeeren, Rotkohl, Spätzle

Vanilleeis, warme Zimtpflaumen

34,60

Ein rustikales Essen (nur am Abend)

„Rund um die Bratkartoffel“

Matjes, Graved Lachs, kleine Schnitzel,

Roastbeef, Wild in Sauer, Sauerfleisch,

Hacksteak, Salate, Remoulade

22,50

Spezialitäten

(gibt es je nach saisonaler Verfügbarkeit auf Vorbestellung)

Rehrücken mit Waldpilzen (ab 2 Personen)

Früchte, Preiselbeeren, geb. Banane, Rotkohl, Rosenkohl,

Salzkartoffeln, Krokette

53,70 p.P.

Rinderfilet im Ganzen gebraten (ab 4 Personen)

gebratene Champignons, Zwiebeln

Sauce Bernaise, Rotweinpfeffersauce

Bunte Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Krokette

45,00 p.P.

Schweinefilet im Ganzen gebraten (ab 2 Personen)

Rahmchampignons, Broccoliröschen, Mandeln

Sauce Bernaise, Röstitaler, Salzkartoffeln

35,00 p.P.

Martinsgans (für 4 Personen)

im November und Dezember

das Angebot ist begrenzt

Rotkohl, Rosenkohl, Backobst, Früchte, Preiselbeeren,

Bratpfel mit Maronen und Marzipan gefüllt

Salzkartoffeln, Krokette, Kartoffelklöße

Saisonpreis

Gasthof Waldeslust Familie Koops Dorfstr. 6 22929 Hamfelde

Tel. 04154-2526 Fax: 04154-81477

www.waldeslust-hamfelde.de reservierung@waldeslust-hamfelde.de

Menüvorschläge gültig ab Januar 2024 (Änderungen vorbehalten)

Festpreise für Hochzeiten und Familienfeiern

ab 30 Personen Essen, Trinken, Feiern und Genießen

Folgende Leistungen sind in diesem Preis enthalten:

Sektempfang

Vier-Gang-Menü nach Wahl

Verteiler

Kaffeespezialitäten

Erlesene Tischweine zum Menü

Eine Auswahl an Getränken, die während der Feier verzehrt werden können

6 Stunden Tagespauschale

Nachmittags: Tortenbüffet

ab 75,00

9 Stunden Abendpauschale

Um Mitternacht:

Eine Auswahl von unseren „Reichhaltigen kalten Büffets“

ab 117,00

Käsevariationen vom Brett mit Weintrauben und Brotauswahl

ab 111,00

Großes Tortenbüffet

ab 111,00

Belegte Party-Brote

ab 110,00

Chili con Carne, Baguette

ab 110,00

Festpreise für Büffets

ab 30 Personen Essen, Trinken, Feiern und Genießen

Folgende Leistungen sind im Preis enthalten:

Sektempfang

Büffet Ihrer Wahl

Verteiler

Kaffeespezialitäten

Erlesene Tischweine zum Menü

Eine Auswahl an Getränken, die während der Feier verzehrt werden können

6 Stunden Tagespauschale

Reichhaltiges Büffet „Waldeslust“

ab 82,00

Italienisches Büffet

ab 85,00

Feinschmeckerbüffet „Billetal“

ab 88,00

(Am Nachmittag gibt es zu allen Büffets Kaffee, Torten und Kuchen)

9 Stunden Abendpauschale

Reichhaltiges Büffet „Waldeslust“

ab 102,00

Italienisches Büffet

ab 104,00

Feinschmeckerbüffet „Billetal“

ab 110,00

Bei allen Büffets ist Prager Schinken in der Kruste oder Spanferkel möglich.

Gasthof Waldeslust Familie Koops Dorfstr. 6 22929 Hamfelde

Tel. 04154-2526 Fax: 04154-81477

www.waldeslust-hamfelde.de reservierung@waldeslust-hamfelde.de

Menüvorschläge gültig ab Januar 2024 (Änderungen vorbehalten)

Gasthof Waldeslust Familie Koops Dorfstr. 6 22929 Hamfelde

Tel. 04154-2526 Fax: 04154-81477

www.waldeslust-hamfelde.de reservierung@waldeslust-hamfelde.de

Menüvorschläge gültig ab Januar 2024 (Änderungen vorbehalten)

Reichhaltiges Kaltes und Warmes Büffet „Waldeslust“

(ab 30 Personen)

Selleriecremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Kalte Vorspeisen und Salate

Hausgebeizter Graved Lachs, Honigsauce
Räucherlachs, Sahnemeerrettich
Geräuchertes Forellenfilet, Preiselbeersahne
Garnelensalat, Matjesvariationen

Knackige Salate der Saison, verschiedene Dressings
Tomaten-Mozzarellasalat
Rote-Bete-Salat
Frisches aufgeschnittenes Obst

Roastbeef, Remoulade
Hamfelder Schinkenvariationen
Kusprige Galloway-Praline

Warme Speisen

Steakmedaillons von Rind, Schwein und Pute
Wildplatte „Waldeslust“, Rotkohl, Kroketten
Wildgulasch, Putersteak, Moorschnuckenbraten,
Hamfelder Fischpfanne,
Gemüseplatte, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin
Kichererbsenbrätling (vegetarische Falafel)

Käse

Käsevariationen vom Brett, Weintrauben, Brotauswahl, Butter

Dessert

Mövenpick Eiscreme, warme Früchte
Rote Grütze, Vanillesauce
Zitronenschaumspeise

47,00

Feinschmeckerbüffet „Billetal“

(ab 30 Personen)

Klare Fleischbrühe mit Einlage

Kalte Vorspeisen und Salate

Hausgebeizter Graved Lachs, Honigsauce
Räucherlachs, Sahnemeerrettich
Garnelensalat
Geräuchertes Forellenfilet, Preiselbeersahne

Marinierte Garnelen, Büffelmozzarella, Kirschtomaten
Frische Salate der Saison, gebratene Filetspitzen, Rucola
Frisches aufgeschnittenes Obst

Carpaccio vom Rind, Rucola, Pinienkerne, Parmesan
mit Honig gratinierter Ziegenkäse, Rote-Bete-Salat, Birne, Walnuss
Roastbeef, Remoulade
Hamfelder Schinkenvariationen
Orientalische Reispfanne, Ratatouille, Falafel

Warme Speisen

Roastbeef warm, Geschmortes vom Galloway, Wildplatte „Waldeslust“
Knuspriger Entenbraten, Apfelspalten
Ganzer Lachs, gedünstet, Dillsauce
Garnelen im Knusperteig, Knoblauchsauce
Gemüseplatte, Rotkohl, Bratkartoffeln
Butterreis, Kartoffelgratin, Kroketten

Käse

Käsevariationen vom Brett, Weintrauben, Brotauswahl, Butter

Dessert

Warmer Apfelstrudel, Vanillesauce
Mousse au chocolat
Brownie, Ananastatar
Mövenpick Eiscreme, Frischer Obstsalat

53,00

Gasthof Waldeslust Familie Koops Dorfstr. 6 22929 Hamfelde
Tel. 04154-2526 Fax: 04154-81477

www.waldeslust-hamfelde.de reservierung@waldeslust-hamfelde.de
Menüvorschläge gültig ab Januar 2024 (Änderungen vorbehalten)

Gasthof Waldeslust Familie Koops Dorfstr. 6 22929 Hamfelde
Tel. 04154-2526 Fax: 04154-81477

www.waldeslust-hamfelde.de reservierung@waldeslust-hamfelde.de
Menüvorschläge gültig ab Januar 2024 (Änderungen vorbehalten)

Italienisches Büffet

(ab 30 Personen)

Minestrone

Kalte Vorspeisen und Salate

Caponata Siciliana, eingelegte Paprika, marinierte Möhren, Oliven, gebratene Champignons in Rosmarinöl, Schalotten in Balsamicosud Rote Bete Salat, gedünstete Kirschtomaten, Büffelmozzarella Bunte Salate, italienisches Dressing, hausgemachte grüne Sauce

Carpaccio vom Rind, Rucola, Pinienkerne, Parmesan Vitello Tonnato, Parma Schinken, Melone Aubergine mit Joghurt, Falafel, Lammbratwurst

Warme Speisen

Crespelle mit Ricotta und Spinatfüllung

Lasagne

Zanderfilet, Porree-Safran-Sauce

Ossobuco vom Lamm

Rinderfiletspitzen, Pfeffersauce

Gemüseplatte, Rosmarin Kartoffeln, Kartoffelgratin

Käse

Käsevariationen vom Brett, Weintrauben, Brotauswahl und Butter

Dessert

Tiramisu, Mascarponecreme mit Früchten

Amaretto Parfait

48,00

„Gaststube“

Unsere gemütliche „Gaststube“ war mit einem Schanktresen der Ursprung der Gaststätte „Waldeslust“. Heute ist der behagliche Raum mit kleinen Tischen für 2-4 Personen eingerichtet.

„Veranda“

Die „Veranda“, früher ein offener Vorbau des Hauses, ist nun unser von viel Licht gefluteter Raum für Feierlichkeiten bis zu 30 Personen. Der Blick geht auf die kleine, vordere Terrasse und das Tiergehege.

„Hubertuszimmer“

Dieses heimelige Zimmer ist im Jagdstil gehalten und war früher einmal das Wohnzimmer unserer Familie. Das „Hubertuszimmer“ eignet sich besonders für kleinere Gesellschaften von 15-20 Personen.

„Clubzimmer“

Vom „Clubzimmer“ blickt man auf das weitläufige Tiergehege mit den Teichen. Für Feiern mit bis zu 40 Personen ist der helle, freundliche Raum bestens geeignet.

„Die alte Diele“

Dies war einmal der separate Tanzsaal der Gaststätte. Während der Kriegszeit wurde der Saal u.a. als Unterkunft für Kriegsgefangene verwendet. In den 60ern wurde er zum Speise- und Feiersaal ausgebaut und mit dem Haupthaus verbunden. 2019 haben wir den Raum komplett saniert, dabei wurde die alte Wandverkleidung aus dem historischen Passagierschiff „Hanseatic“ in die Modernisierung integriert. Bei entsprechend kaltem Wetter sorgt ein großer Kachelofen für gemütliche Wärme.

Hochzeiten, Familienfeiern, Feuerwehren und Gesellschaften aller Art bis zu 120 Personen finden hier den richtigen Raum für ihre Feier.

„Wintergarten“

Seit 2016 können unsere Gäste vom Frühling bis zum Herbst, auch bei Regen auf der hinteren Terrasse sitzen. Von unserem „Wintergarten“ blickt man über die Teiche weit ins Billelatal hinein. Bis zu 35 Personen finden hier Platz und können in kleiner Runde essen oder auch etwas rustikaler feiern.

„Vordere Terrasse“

Die kleine Terrasse im Eingangsbereich des Restaurants wird in den warmen Monaten gern bei Feiern für den Sektempfang genutzt.

„Sonnenterrasse“

Von der großen Terrasse hat man einen herrlichen Blick auf unser Tiergehege, die Teiche und das Billelatal. Während sich die Kinder auf dem Spielplatz direkt nebenan tummeln, kann man hier wunderbar entspannen.

Gasthof Waldeslust Familie Koops Dorfstr. 6 22929 Hamfelde

Tel. 04154-2526 Fax: 04154-81477

www.waldeslust-hamfelde.de reservierung@waldeslust-hamfelde.de

Menüvorschläge gültig ab Januar 2024 (Änderungen vorbehalten)

Verlängerungen, exklusive Buchungen und Extras

Verlängerungen sind aufgrund der gesetzlichen Arbeitszeitregelungen nur nach vorheriger Absprache möglich.

Hierfür berechnen wir bei Festpreisen (9 Stunden) pro angefangener Verlängerungsstunde:

bis zu 40 Personen	150,00
bis zu 80 Personen	250,00
über 80 Personen	300,00

Menükarten berechnen wir mit 2,50 pro Stück.

Für die Musiker berechnen wir für Essen und Getränke pauschal 40,00 pro Personen

Die genaue Personenzahl muss spätestens 2 Tage vor der Veranstaltung verbindlich zugesagt werden. Nicht erschienene Gäste werden mit 50% berechnet.

Das festliche Eindecken der Tafel mit Tischdecken, Stoffservietten und Kerzen ist kostenfrei.
Festliche Blumengestecke bestellen wir gerne für Sie bei unserem Blumenhaus Kubbernuß. Die Preise liegen je nach Größe, Blumensorte und Jahreszeit zwischen 12 - 25 pro Strauß / Gesteck.
Hussen 5,00 pro Stuhl

Hochzeitstorten bestellen wir gerne bei dem Konditor Ihrer Wahl.

Auf Wunsch organisieren oder vermitteln wir zu Ihren Festlichkeiten Alleinunterhalter, Musiker und DJs.

Für Verunreinigungen behalten wir uns eine Reinigungspauschale vor.

Bei exklusiver Buchung unserer Räume für Ihre Feier veranschlagen wir einen Mindestumsatz. Sollte dieser nicht erreicht werden, berechnen wir die Differenz als variable Servicepauschale.

Mindestumsatz:

Raum	6 Stunden	9 Stunden
„Hubertuszimmer“	1.000,00	1.500,00
„Veranda“	1.400,00	2.000,00
„Clubzimmer“	2.100,00	3.000,00
„Die alte Diele“	3.500,00	5.000,00
„Wintergarten“	2.100,00	3.000,00

Kombination mit saisonalen Spezialitäten

Kombinieren Sie ihr gewähltes Menü oder Büffet gerne auch mit unseren saisonalen Spezialitäten. Diese finden Sie in den aktuellen Monatsspeisekarten:

Mai und Juni:	Spargelgerichte
Juni bis August	Matjes und Pfifferlinge
ab 11. November	Martinsgans
Dezember und Januar	Grünkohl
Februar	Eisbein

Gasthof Waldeslust

Familie Koops

Dorfstr. 6

22929 Hamfelde

Tel. 04154-2526

Fax: 04154-81477

www.waldeslust-hamfelde.de

sylviakoops@t-online.de

reservierung@waldeslust-koops.de

So erreichen Sie uns:

