



WALDHAUS REINBEK

★ ★ ★ ★ ★

# Silvester 2019

## „Musik liegt in der Luft“

Der Abschluss des Jahres wird groß gefeiert.

Ab 18.30 Uhr begrüßen wir all unsere Gäste mit einem Glas Champagner in der Hotellobby.

Um 19.00 Uhr beginnen wir in unserer **Restaurantlandschaft** mit dem Service eines **festlichen 6-Gänge-Silvestermenü** inkl. begleitender, festgelegter Auswahl an Getränken sowie Champagner um Mitternacht.

Um 19.30 Uhr öffnen sich die Türen des festlich geschmückten Saales mit einem abwechslungsreichen **Galabuffet**. Erleben Sie heitere Stunden und krönen Sie die letzte Nacht des Jahres. Die „**Jens-Ketelsen-Band**“ sorgt ab ca. 22.30 Uhr für ausgelassene Partystimmung.

Zeitgleich finden sich die Gäste in **Karree-Rotunde** oder der **Waldhaus Lounge** zum geselligen Feiern bei **flotter DJ-Musik** und **leckerem Buffet** ein.

Um Mitternacht heißt es für alle Gäste „Happy New Year“ bei unserem traditionellen Feuerwerk in der Loddentallee. Genießen Sie den bunt erleuchteten Nachthimmel.

**All-in beinhaltet:** Das jeweilige Buffet bzw. 6-Gänge-Menü, alkoholfreie Getränke, eine festgelegte Auswahl an Weinen, Longdrinks und Spirituosen, Biere, Prosecco sowie Heißgetränke.

Ob Sie in ruhigerer Atmosphäre in unserer Restaurantlandschaft das Menü genießen oder in unseren Sälen und in der Waldhaus Lounge den Abend mit Galabuffet feiern möchten – wählen Sie Ihr Lieblingsangebot.

### All in-Preise:

Menü im Restaurant € 168,00

Buffet im Saal € 154,00

Buffet in Karree/Rotunde  
oder in der Lounge: € 144,00

Wir offerieren Zimmer verschiedener Kategorien für die Silvesternacht, buchen Sie direkt bei Ihrer Reservierung.

**Menübeginn: 19.00 Uhr • Buffetbeginn: 19.30 Uhr**



# *Silvestermenü*

in unserer Restaurantlandschaft

(Amuse)

Perlhuhn und Tandoori  
im Sesammantel auf Blumenkohl und Schnittlauch

---

Kanadischer Hummer mit Erbsen-Crêpe,  
Paprika-Gel, Fingerlimes, Piment de Espelette

---

Consommé double  
mit lackiertem Soja-Aal

---

Gebratener Ravioli mit Parmesanschaum,  
Trüffelsalami, Pinienkernen, Eigelb und Rucola

---

Glühweinsorbet mit eingeweckten Altländer  
Süßkirschen und Champagner aufgefüllt

---

Rehrücken, rosa gebraten, unter der Fichtenkruste  
mit Orangen-Miso-Hollandaise,  
Ringel-Bete und Gnocchi

---

Bratapfel-Mousse  
mit Zimtcrumble, karamellisierter Schokolade und  
Mascarpone-Ingwer-Eis

inklusive begleitender, festgelegter Auswahl an Getränken  
sowie Champagner um Mitternacht

Änderungen, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

WALDHAUS REINBEK

Loddenallee • 21465 Reinbek

Tel. 040 727 52 0 • Fax. 040 727 52 100

www.waldhaus.de • waldhaus@waldhaus.de

