

Waldhaus Oelper



Das Veranstaltungshaus

Kalte Vorspeisen

1. Marinierte Riesengarnelenschwänze
an Zucchinischeiben und kalter Tomatensauce

2. Nordseekrabbencocktail
*mit Tomaten- und Salatgurkenwürfeln
in Dillschmandsauce*

3. Räucherlachsroulade mit Forellenkaviarsauce
an Feldsalat mit Radieschenstreifen

4. Feldsalat mit Räucherlachsscheiben,
*gerösteten Sonnenblumenkernen,
dazu Himbeer-Walnuss-Vinaigrette*


5. Flusskrebsschwanzsülze
*mit Korianderschaum
an Ananas- Gurkensalat*

6. Verschiedene Blattsalate
*mit Tomaten- und Gurkenscheiben,
mariniertem Ziegenkäse und Himbeer-Walnuss-Vinaigrette*

7. Parmaschinkenscheiben an Galiamelonenschiffchen
und frischen Früchten

8. Rosa gebratenes Rinderrückenfilet
an englischem Senfgemüse, dazu Pumpernickel

Zu den Vorspeisen servieren wir Baguettebrot und Butter



Warme Vorspeisen

1. Eismeergarnelenschwänze

*mit Paprikawürfeln
und Champignonvierteln
in Kräuterbutter,
dazu Basmatireis*

2. Riesengarnelenschwanz und Jakobsmuschelfleisch

*am Rosmarinzweig gebraten,
Forellenkaviarschaum
und Möhren-Kartoffelrösti*

3. Ragout vom Edelfisch

*in Hummerschwanzsauce,
serviert in einer Blätterteigpastete*

4. Blätterteigpastete

*gefüllt mit Kalbfleischwürfeln
in Champignon-Weißweinsauce
und Holländischer Sauce*



Menü 1 - 3

Menü 1

Geflügelkraftbrühe
mit Wurzelgemüsestreifen

Rinder- und Schweinebraten
mit Rahmsauce,
geschmorten Champignonköpfen,
gemischter Gemüseplatte und Kroketten

Rote Grütze „nach Art des Hauses“
mit Vanilleeiscreme und Sahne

Menü 2

Kartoffelcremesuppe
mit Wurzelgemüsewürfeln und Pfifferlingen

Schweinemedailons
mit Estragon-Hollandaise,
Möhrenstifte und Broccoliröschen in Mandelbutter,
dazu Kartoffelplätzchen

Coupe Danmark
Vanilleeiscreme mit heißer Schokoladensauce
und Sahne

Menü 3

Niedersächsische Festtagssuppe
mit Eierstich, Spargel, Klößchen
und Fadennudeln

Schweinefilet, im Stück gebraten,
mit Waldpilzen in Rahm,
gemischter Gemüseplatte und Kroketten

Vanilleeiscreme
mit heißen Rumkirschen oder Himbeeren
und Sahne



Menü 4 - 6

Menü 4

Geflügelsamtsuppe
mit Champignonscheiben

Rinder- und Schweinefilet, im Stück gebraten,
mit Whiskyrahmsauce,
gemischter Gemüseplatte und Kroketten

Crème brûlée
mit verschiedenen Früchten
an Fruchtsauce

Menü 5

Champignoncremesuppe
mit Butterkrüstchen

Sauerbraten vom Rind
mit Rosinensauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Karamellhalbgefrorenes
mit Zwetschgen und Sahne

Menü 6

Klare Tomatensuppe
mit Tomatenwürfeln, Nudeln und Basilikum

Roastbeef, im Ganzen gebraten,
mit Artischocken-Möhrensauce,
Butterbohnen und Zucchini-tiften,
dazu gebackene Kartoffelspalten

Zitronenfruchteis - mit Sekt aufgeschlagen-
auf Brombeeren mit Mangosauce



Menü 7 - 9

Menü 7

Krebsschwanzsuppe

mit sautierten Eismeergarnelen und Dill

Rinderfilet, im Stück gebraten,

*mit Pfeffersauce,
Speckbohnen und Möhrenstiften,
dazu Kartoffelplätzchen*

Nougat-Mousse

an Safran-Birnenspalten

Menü 8

Tomatisierte Karottencremesuppe

mit Kerbel

Geschmorter Kalbsbraten

*mit Cognacrahmsauce,
glasierten Champignonköpfen und Silberzwiebeln,
Broccoliröschen und Möhrenstiften,
dazu Herzoginkartoffeln*

Weißes Schokoladen-Tiramisu

an Granatapfelsauce

Menü 9

Steinpilzsahtsuppe

mit Mettklößchen

Kalbsfilet, im Ganzen gebraten,

*mit Morchelrahmsauce,
gemischter Gemüseplatte und Herzoginkartoffeln*

Latte Macchiato-creme

an Karamellsauce

Menü 10 - 12

Menü 10

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterpfannkuchenstreifen

Geschmorter Lamnbraten
mit Kräutersauce,
Bohnenvariation und Thymiankartoffeln

Panna Cotta an Fruchtsauce
mit frischen Früchten der Saison umlegt

Menü 11

Tomatencremesuppe
mit mediterranen Gemüsewürfeln und Basilikumsahne

Hähnchenbrustfilet, natur gebraten,
mit Rahmsauce,
angeschwenkten Champignonköpfen,
gemischter Gemüseplatte und Herzoginkartoffeln

Pfirsichjoghurtcreme
mit Himbeersauce und Sahnehaube

Menü 12

Lauchsamtuppe
mit Kochschinkenstreifen

Barbarie-Flugentenbrustfilet
mit Erdbeerpfeffersauce,
Broccoliröschen und Möhrenstiften in Butter,
dazu Herzoginkartoffeln

Brauner Schokoladenschaum
auf Himbeermarkspiegel
mit frischen Früchten umlegt

Menü 13- 15

Menü 13

Wildkraftbrühe

mit Gemüserauten und Eierstich

Perlhuhnbrust

mit Calvadossauce,
Broccoliröschen und Möhrenstiften in Butter,
dazu Herzoginkartoffeln

Orangencreme

mit in Grand Marnier
marinierten Orangenfilets dekoriert

Menü 14

Broccolirahmsuppe

mit Sahnehaube und Mandelblättern

Hirschkeulenbraten

mit Wacholdersauce, Preiselbeerbirne,
Waldpilzen in Rahm,
Rotkohl und Speckrosenkohl,
dazu Kroketten

Walnuss-Honighalbgefrorenes

an Brombeersauce

Menü 15

Klare Ochsenchwanzsuppe

mit Portwein und Käsestange

Hirschrückenfilet

mit Pfifferlingrahmsauce, Preiselbeerbirne,
Rotkohl und Speckrosenkohl,
dazu Kroketten

Dessertvariation

mit zwei Cremes der Saison
und Vanilleeis an Fruchtsaucenspiegel



Menü 16- 18

Menü 16

Pfifferlingsamtsuppe

*Geschmorte Wildschweinkeule
mit schwarzer Johannisbeersauce,
Rotkohl und Rosenkohlröschen in Butter,
dazu Kartoffelklöße*

Birne Helene

*in Weißwein pochierter Birne mit Vanilleeiscreme
und Schokoladensauce*

Menü 17

Entenkraftbrühe

*mit Eierstich
und Möhrenscheiben*

Hirschrückenmedaillons mit Walnusskruste,

*Rahmsauce mit Shi-Take-Pilzen,
Möhren-Rosenkohlgemüse
und Serviettenknödeln*

Mascarpone-Waldbeerencreme

mit Biskuit

Menü 18

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

Geschmorter Rehkeulenbraten

*in Steinpilzrahmsauce,
Rotkohl und Speckrosenkohl,
dazu hausgemachte Spätzle*

In Weißwein gedünsteter Zimtapfel

mit Vanilleeiscreme und Sahnahaube

Das Buffet am Vormittag

*- 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr -
ab 20 Personen*

Warm

Champignoncremesuppe

Piccata "a la Milanese"

*Schweinemedallions im Parmesanmantel gebraten,
dazu Tomatensauce,
Mittelmeergemüse und Bandnudeln*

*Spiegeleier und Rühreier,
gebratener Bauchspeck und Nürnberger Würstchen*

Kalt

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

*Roher und gekochter Schinken
Salamivariation
Wurst- und Aufschnittsortiment
Käsevariation*

*Verschiedene Marmeladensorten
Honig und Nutella*

Frühstückszerealien

*Frischer Obstsalat
Joghurt*

Brot- und Brötchensortiment, Butter

Rote Grütze mit Vanillesauce

*Multivitaminsaft
Milch
Kaffee
Tee*



Hochzeits - Buffet

- für Veranstaltungen ab 25 Personen -

Niedersächsische Hochzeitssuppe

*mit Eierstich, Spargel, Klößchen
und Fadennudeln,
am Tisch in der Terrine serviert*

Kalt

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne*

Hähnchenmedaillons

*Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
Roastbeef mit Remouladensauce
Schweinefilet mit Lebermus
Italienischer Landschinken mit Melone*

*Salatvariation mit Thunfisch und Schafskäse
Geschmorte Champignons mit Basilikum*

Käsevariation

Brot- und Brötchensortiment, Butter

*Karamellcreme mit marinierten Früchten
Orangencreme
Rote Grütze mit Vanillesauce*

Exklusives - Buffet

- für Veranstaltungen ab 25 Personen -

Kartoffelcremesuppe

*mit Wurzelgemüsewürfeln und Pfifferlingen,
am Tisch in der Terrine serviert*

Kalt

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Garnelensalat „nach Art des Hauses“*

*Hirschrücken „Baden-Baden“
Barbarie-Flugentenbrust mit Cumberlandsauce
Schweinemedallions
Kalbsrückenspear mit Lebermus
Parmaschinken mit Melonenvariation*

*Gefüllte Eier
Salatvariation mit Thunfisch und Schafskäse
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum*

Internationale Käsespezialitäten

Brot- und Brötchensortiment, Butter

*Mousse au Chocolat
Bayrisch Creme mit Himbeermark*

Italienisches - Buffet

- für Veranstaltungen ab 40 Personen -

*Italienische Gemüsesuppe
mit Parmesan,
am Tisch in der Terrine serviert*

Kalt

*Pochiertes Lachsfilet mit Blattspinatfüllung,
überzogen mit einer tomatisierten Sahnesauce
Garnelenschwänze mit Wurzelgemüse in Knoblauchöl*

*Getrübelter Hirschrücken
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Hähnchenbrust „auf römische Art“
Verschiedene Salamisorten
Rindfleischscheiben auf Raukensalat
mit Trüffelöl und Parmesanspänen
Italienischer Landschinken mit Galiamelone*

*Zucchini-scheiben im Parmesanmantel
Tomatenscheiben mit Mozzarella
Gebratene Champignons mit Basilikum
Marinierte Tomatenwürfel
Marinierte Paprika
Orangensalat mit Fenchel
Oliven und gefüllte Peperoni*

Erlesene Käsespezialitäten

Brot- und Brötchensortiment, Butter

*Panna Cotta mit Fruchtsauce
Tiramisu*



Warme Speisen

- zur Erweiterung der Buffetvorschläge -

1. *Lachsfilettranchen, gebraten,
auf verschiedenem Gemüse,
mit Weißweinsauce,
dazu Butterreis*
2. *Zanderfilettranchen, gebraten,
auf Blattspinat, mit Mornaysauce überbacken,
dazu Salzkartoffeln*
3. *Hähnchenbrustfilet, natur gebraten,
mit verschiedenen Pilzen in Rahmsauce,
dazu Bandnudeln*
4. *Kasselerrücken im Blätterteigmantel
mit Rahmsauce,
Erbsen- und Möhrengemüse, Blumenkohl
und Semmelknödel*
5. *Ofenfrischer Spanferkelbraten aus der Keule
mit Dijon-Honigsenfauce,
Butterbohnen und Kartoffelplätzchen*
6. *Ganzer Schweineschinken mit Kruste,
Schwarzbiersauce,
gemischter Gemüseplatte und Kartoffelgratin*
7. *Schweinefilet, im Stück gebraten,
Whiskyrahmsauce mit ganzen Champignons,
gemischter Gemüseplatte und Bandnudeln*
8. *Piccata "a la Milanese"
Schweinemedallions im Parmesanmantel gebraten,
dazu Tomatensauce,
Mittelmeergemüse und Bandnudeln*



Warme Speisen

- zur Erweiterung der Buffetvorschläge -

9. Kalbsrücken

mit Shi-Take Sauce,
gemischter Gemüseplatte und Kroketten

10. Rinderfilet, im Ganzen gebraten,

mit Pfefferrahmsauce,
Speckbohnen und Möhrenstiften,
dazu Kartoffel-Lauchgratin

11. Geschmorte Lammkeule

mit Kräutersauce,
Bohnen-Möhrengemüse und Kartoffelgratin

12. Barbarie-Flugentenbrustfilet

mit Erdbeerpfeffersauce,
gemischter Gemüseplatte und Herzoginkartoffeln

13. Hirschrückenfilet, im Stück gebraten,

mit Wacholdersauce und Preiselbeeren,
Rotkohl und Speckrosenkohl,
dazu hausgemachte Spätzle

14. Gebackener Fetakäse

mit mediterranem Gemüse
und Kräuterreis

15. Vegetarische Gemüselasagne

mit verschiedenen mediterranen Gemüsen
in Tomaten-Basilikumbechamel



Menü Flitterwochen

- 5 Gang, ab 10 Personen bis 50 Personen -

Flusskrebssülze mit Kresse

*in Noilly Prat-Gelee,
Kräutersauce,
gebratene Kartoffelscheiben
und Salatbouquet*

oder

Hähnchenbrustfilettranchen

*gefüllt mit Paprika und Serranoschinken,
Salsa verde und verschiedene Blattsalate*

Baguettebrot und Butter

Wildtaubenkraftbrühe

mit Trüffelklößchen und Belugalinsen

Ananasgranité

Rinderfiletsteak mit Basilikumkruste

*an Tomatenjus,
verschiedenen mediterranen Gemüsen und Fenchelkartoffeln*

oder

Hirschrückensteak mit Walnusskruste

*an Morchelsauce,
sautierten Kohlstreifen mit Möhre und Kartoffel-Lauch-Törtchen*

Weißes Schokoladen-Tiramisu

an Granatapfelsauce

oder

Crêpe Suzette

mit Vanilleeis

Menü Brautstrauß

- 6 Gang, ab 10 Personen bis 40 Personen -

Paprika-Ziegenkäsetürmchen

mit verschiedenen Blattsalaten in Sherry-Vinaigrette
und gerösteten Walnüssen

oder

Roulade aus dem Roastbeef

mit Shi-Takepilzfüllung, Cognacsauce und Feldsalatbouquet

Baguettebrot und Butter

Entenkraftbrühe

mit Eierstich und Möhrenscheiben

Rote Meerbarbenfilets

mit Lauch-Estragonschaum und schwarzen Nudeln

oder

Riesengarnelenschwanz und Jakobsmuschelfleisch

am Rosmarinzweig gebraten,
Forellenkaviarschaum
und Möhren-Kartoffelrösti

Brombeersorbet mit Limettensauce

Schweinemedailons

mit Kräuter-Frischkäsehaube,
Rahmsauce mit Shi-Takepilzen,
Möhren-Bohnengemüse und Herzoginkartoffeln

oder

Hirschrückensteak, gefüllt

mit Wildschweinschinken und Salbei,
Broccoliröschen in Pinienkernbutter und Steinpilzspätzle

Karamellcreme

mit marinierten Früchten

oder

Creme von weißem Cappuccino

mit Amarettinisauc

Buffet Traum in Weiß

- für Veranstaltungen ab 25 Personen -

Kartoffel-Apfelsuppe

mit Lachsroulade, in der Tasse serviert

Warmes Buffet

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinsauce,

Speckbohnen und Kartoffelgratin

und

Piccata „a la Milanese“

*Schweinemedallions im Parmesanmantel gebraten,
dazu Tomatensauce, Mittelmeergemüse und Bandnudeln*

Kaltes Buffet

Zander mit Lachs und Spinat gefüllt

Überzogene Thunfischsteaks

Marinierte Flusskrebsschwänze in Tomaten-Gurken Dip

Getrüffeltes Kalbsrücken mit Zwiebel-Confit

Roastbeef, rosa gebraten, mit Pfeffer-Vinaigrette

Salamivariation

Pata Negra Schinken mit exotischen Früchten

Mozzarellakugeln mit Raucke

und Basilikum in Balsamicodressing

Eingelegte getrocknete Tomaten

Artischockensalat

Zucchinischeiben im Parmesanmantel

Marinierte Champignonköpfe

Oliven und Peperoni

Brot und Brötchenauswahl mit Ciabatta, Butter

Italienische Käsevariation mit Feigen- und Quittensenf

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Variation von Cremes



Fingerfood

Vegetarisch	Gefüllte Windbeutel mit Kräuterquark Knusperoliven Ziegenfrischkäse mit Cocktailtomaten Gefüllte Eier mit Schnittlauch Sesam-Blätterteigstangen Zucchinischeiben im Parmesanmantel Blumenkohlröschen im Backteig Gefüllte Champignonköpfe Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten Mini-Quiche mit verschiedenen Gemüsen Mini-Pizza Mini-Flammkuchen Champignonköpfe im Ausbackteig
Mit Schweinefleisch	Backpflaumen im Speckmantel Datteln im Speckmantel Mozzarella-Parmaschinken Mini-Frikadelle Kleine Schnitzel mit Lauch
Mit Rindfleisch	Roastbeefröllchen Windbeutel mit Roastbeef und Kräutersauce
Mit Fisch-, Schalen- und Krustentieren	Räucherlachs im Kräutermantel Garnelen im Teigmantel Graved Lachs Röllchen Matjestatar auf Pumpernickel Gefüllte Eier auf Räucherlachs Gefüllte Eier mit Forellenkaviar Fischfilet im Ausbackteig
Mit Geflügelfleisch	Frühlingsröllchen mit Hähnchenfleisch Hähnchenspieß „Tandoori“ Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel Hähnchenbrustfilet in Pfefferpanade

**Bei einer gebuchten Veranstaltung als Zusatz z. B. beim Sektempfang.
Es wird empfohlen mindestens 4 Teile pro Person zu kalkulieren.**

Waldhaus Oelper

Eckehard und Maggy Ossada
Am Ölper Holze 1
38116 Braunschweig



Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag ab 14.30 Uhr,
warme Küche ab 17.00 Uhr

Freitag, Samstag, Feiertags ab 11.30 Uhr,
warme Küche 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr und ab 17.00 Uhr

Sonntag ab 11.30 Uhr,
warme Küche 12.00 Uhr bis 14.30 Uhr

Ab 18.00 Uhr geschlossen.

Ab 20 Personen immer dann, wenn Sie feiern möchten!

Telefon 0531 – 256 25-0
info@waldhaus-oelper.de

• Telefax 0531 – 256 25-25
• www.waldhaus-oelper.de