

# WALTS'

RESTAURANT & BAR

*Feiern am See*



# WALTS'

RESTAURANT & BAR



## Buffets

- 06 Buffet Mediterran
- 07 Buffet Surf | Turf
- 08 Buffet BBQ
- 09 Buffet Norddeutsch
- 10 Buffet Herzhaft
- 11 Buffet Vegetarisch
  
- 12 Snacks zur Mitternacht

## Unsere Menüs

- 14 Kalte Vorspeisen
- 15 Suppen
- 16 Hauptgerichte
- 17 Desserts

## Getränke

- Aperitif-Empfehlungen 19
- Getränkepauschalen 20
  
- Kaffee & Kuchen 21





## **Liebe Gäste,**

Sie suchen eine Location für Ihre Feier?  
Ob Hochzeit, Firmenjubiläum, Opas 80. Geburtstag,  
Konfirmation, Taufe oder Hochzeitstag, das WALTS' direkt  
am Plöner See mit seinen hellen und freundlichen Räumlichkeiten  
bietet den perfekten Rahmen für Ihren Anlass.

Ab 2 bis zu 200 Personen richten wir Ihre Feier perfekt aus.  
Dabei servieren wir mit höchster Sorgfalt zubereitete, exquisite Speisen  
und herrlich erfrischende und edle Getränke.



**WALTS'**  
RESTAURANT & BAR

## **BUFFETS**



## **BUFFET MEDITERRAN**

ab 20 Personen

### **VORSPEISEN**

Tomate - Mozzarella und Basilikum Pesto  
Eingelegte Antipasti aus gegrilltem Gemüse  
Vitello Tonnato mit feiner Thunfischcreme  
Eingelegte Oliven  
Pastasalat mit getrockneten Tomaten, Parmesan, geröstete Kerne und Rucola  
Bunte Blattsalate mit Basilikum-Vinaigrette  
Ciabatta mit Kräuterbutter und Olivenöl

### **SUPPE**

Tomatenconsommé mit Einlage

### **WARME HAUPTSPEISEN**

Medaillons vom Schwein in Salbei - Schinkenmantel mit Thymianjus  
Picatta vom Hähnchen mit pikanter Tomatensauce  
Mediterrane Lachsmedaillons  
Pasta Arrabiata

### **BEILAGEN**

Ratatouille, Blattspinat, Kartoffelgratin,  
Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch

### **DESSERTS**

Panna Cotta mit Himbeersauce  
Tiramisu  
Zitronensorbet mit Prosecco

€ 56,00 pro Person

## **BUFFET SURF | TURF**

ab 20 Personen

### **VORSPEISEN**

Eingelegter Schafskäse mit Paprika und Kräutern  
Auswahl von Räucherfischen mit Saucen  
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce  
Carpaccio vom Weiderind mit Garnelen  
Melonenspalten mit geräuchertem Schinken  
Auswahl an Blattsalaten mit verschiedenen Dressings  
Brotkorb mit Butter

### **SUPPE**

Krabbensuppe mit Dill und Cognac

### **WARME HAUPTSPEISEN**

Rinderfilet rosa in ganzen gebraten mit Trüffel - Pfeffersauce  
Schweinefilet mariniert mit Dijon-Senf  
Edelfischfilets gebraten mit feiner Chardonnay Sauce

### **BEILAGEN**

Buntes Gemüse der Saison, Schwarzwurzelgemüse in Rahm,  
Grüne Bohnen mit Speck, Kartoffelgratin und Kroketten

### **DESSERTS**

Mousse au Chocolat  
Creme Brûlée  
Vanilleeis mit Erdbeermark

€ 67,00 pro Person

## **BBQ BUFFET**

ab 20 Personen

### **KALTE SPEISEN**

Tomate und Mozzarella mit Basilikum Pesto  
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Mediterraner Salat von Nudeln, Gemüse mit getrockneten Tomaten  
Kartoffelsalat mit Tomaten und Gurken  
Brotauswahl mit Butter

### **DIREKT VOM GRILL**

Die besten Steaks vom  
Schwein, Lamm, Pute und Rind  
Lachsmedaillons in Folie  
Grillwurst

### **BEILAGEN**

Grillsaucen, Kräuterbutter, Grillgemüse,  
Maiskolben, Ofenkartoffeln mit Sour Creme,  
Kartoffelgratin

### **DESSERTS**

Kokoscreme mit Mangosauce  
Dreierlei Eis mit dreierlei Saucen

€ 56,50 pro Person



## **BUFFET NORDDEUTSCH**

ab 20 Personen

### **VORSPEISEN**

Matjestatar mit roten Zwiebeln und Äpfeln  
Gurkensalat mit Schmand  
Räucherfischplatte  
Roastbeef kalt mit Remouladensauce  
Mild geräucherter Katenschinken mit süß-sauer eingelegten Kürbis  
Norddeutscher Kartoffelsalat mit Essig, Apfel und Zwiebeln  
Brotkorb mit Butter

### **SUPPE**

Kartoffelsuppe mit gerösteten Speckstreifen und Petersilie

### **WARME HAUPTSPEISEN**

Holsteiner Schweinebraten mit Kräutern und feiner pikanter Jus  
Tafelspitz vom Rind mit Apfel - Meerrettichsauce  
Pannfisch (verschiedene Filets vom Lachs, Zander und Rotbarsch) mit Senfsauce

### **BEILAGEN**

Buntes Gemüse der Saison, Sauce Hollandaise,  
Rostkartoffeln, Petersilienkartoffeln und Kartoffelgratin

### **DESSERTS**

Apfelcrumble  
Zitronencremé  
Rote Grütze mit Schlagsahne

€ 54,50 pro Person

## **BUFFET HERZHAFT**

ab 20 Personen

### **VORSPEISEN**

Geräucherter Schinken auf Sellerie - Apfel Salat  
Rosa gebratene Entenbrust mit Preiselbeeren  
Carpaccio vom Weiderind  
Waldpilze mit Kräutern und Mozzarella  
Bunte Gartensalate mit Vinaigrette und gerösteten Nüssen  
Brotkorb und Butter

### **SUPPE**

Cremesuppe von der Schwarzwurzel  
(Saisonal auch Cremesuppe von Hokkaido Kürbis)

### **WARME HAUPTSPEISEN**

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Pilzen  
Geschmorte Ente mit Orangenjus  
Zanderfilet mit Sauerampfersauce

### **BEILAGEN**

Apfelrotkohl Gemüse der Saison  
Dijon-Senf-Gurkengemüse  
Kroketten, Petersilienkartoffeln und Kartoffelklöße

### **DESSERTS**

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Lebkuchen  
Crème Brûlée  
Warmer Apfelstrudel

€ 67,00 pro Person

## **BUFFET VEGETARISCH**

ab 20 Personen

### **VORSPEISEN**

Wrap mit Kräuterrahm und knackigen Gemüse  
Dreierlei Auswahl von Oliven mit herzhaftem Landbrot  
Toskanische Blattsalate mit frischen Stein-Champignons, roten Zwiebelscheiben,  
Radieschen und gerösteten Pinienkerne  
Orientalischer Salat von Petersilie, Tomaten, Bulgur, roten Zwiebeln und herzhaften Gewürzen  
Apfel-Sellerie-Mango-Salat mit Zitronen-Dressing

### **SUPPE**

Klare Tomatensuppe mit Basilikum

### **WARME HAUPTSPEISEN**

Risotto mit Steinpilzen  
Fladenbrot mit Kräuter-Quark und Tomatenwürfeln  
Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Apfelmus

### **DESSERTS**

Crème Brûlée  
Vanilleeis mit heißen Pflaumen in Zimt  
Cheesecake mit Himbeeren

€ 39,50 pro Person

## **SNACKS ZUR MITTERNACHT**

### **REGIONALE WURST- UND KÄSESPEZIALITÄTEN**

Käse vom Käsehof Biss auf dem Holzbrett serviert

Mettwurst, Katenschinken und frisches Mett

Brotauswahl mit Butter und Dips

€ 16,50 pro Person

### **CURRYWURST**

Herzhafte Currywurst geschnitten in fruchtiger Sauce

dazu servieren wir Baguette

€ 11,50 pro Person

### **CHILI CON CARNE**

Herzhafter Eintopf aus Rinderhack,

Mais, Kidneybohnen und Chili, Brotauswahl

€ 10,50 pro Person

## MENÜS

Stellen Sie sich aus unseren Vorschlägen zu den einzelnen Gängen Ihr Wunschmenü zusammen. Halten Sie sich nicht an die klassischen Regeln. Nehmen Sie die Gerichte, die Ihnen schmecken!  
Es ist Ihr Menü! Wir beraten Sie sehr gern.



## KALTE VORSPEISEN

### BUNTER CEASARSALAT VON RIESENGARNELEN

und Parmesan, Tomatenconcasse  
und Croutons

€ 14,50

### NORDSEEKRABBen

mit Dillrahm

€ 14,50

### FLUGENTENBRUST

rosa gebraten, mit kalter Johannisbeersauce  
an kleinem Salat in Vinaigrette

€ 11,50

### CARPACCIO VOM RIND

mit Pesto und Parmesan

€ 12,50

### „VITELLO TONNATO“

Kalbfleisch, rosa, mit Thunfischcreme

€ 11,50

### BUNTER GARTENSALAT

mit Kräutervinaigrette und  
gerösteten Nüssen

€ 8,50

### VARIATION VON RÄUCHERFISCHEN

auf Vollkornbrot mit Meerrettich

€ 15,50

**SUPPEN**

**CREMESUPPE**

von frischen Kräutern

€ 7,00

**CREMESUPPE VON NORDSEEKRABBen**

mit Dill und Cognac

€ 9,50

**KLARE TOMATENSUPPE**

mit frischem Basilikum

€ 8,50

**TAFELSPITZ - BOUILLON**

mit Klößchen und Gemüse

€ 7,00

**SCHAUMSÜPPCHEN**

von der Petersilienwurzel

€ 8,00

**BROKKOLICREMESUPPE**

mit Sahnehaube und Mandeln

€ 7,00

## HAUPTGERICHTE

### **RUMPSTEAK | RINDERFILET**

im Ganzen rosa gebraten mit Sauce Béarnaise,  
Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

€ 36,50

### **MEDAILLONS VOM RIND, SCHWEIN UND PUTE**

vom Grill mit Champignons in Rahm,  
Gemüseauswahl und Kroketten

€ 25,50

### **ROSA GEBRATENE FLUGENTENBRUST**

mit Preiselbeerjus,  
Rosenkohl und Kartoffelgratin

€ 22,50

### **GESCHMORTES VOM RIND UND SCHWEIN**

mit Jus, bunter Gemüseauswahl,  
Kroketten und Petersilienkartoffeln

€ 23,50

### **GESCHMORTE LAMMKEULE**

rosa gebraten mit Thymian-Jus,  
Ratatouille-Gemüse und Kartoffelgratin

€ 24,50

### **DUETT VON LACHS UND STEINBEISSER**

mit Weißweinsauce auf Blattspinat  
und Petersilienkartoffeln

€ 26,50

### **GESCHMORTE HIRSCHKALBSKEULE**

mit Sauerrahmsauce, Preiselbeeren,  
Bohnen, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

€ 24,50

### **SCHWEINEFILET**

im Ganzen gebraten mit Bohnen  
und Rosmarinkartoffeln

€ 19,50



## **DESSERTS**

### **MOUSSE AU CHOCOLAT**

mit Früchten

€ 9,50

### **CRÈME BRÛLÉE**

Wahlweise mit Orange | Lebkuchen

€ 7,50

### **VANILLEEIS**

Wahlweise mit heißen Kirchen | Himbeersauce | Schokoladensauce

€ 7,50

### **CRÊPE GEFÜLLT**

mit Beerenkompott

€ 8,50

### **PANNA COTTA**

mit Himbeersauce

€ 6,50

### **TIRAMISU**

€ 7,50

### **SCHOKOLADENKUCHEN**

mit Schlagrahm und Früchten

€ 7,50

WALTS'  
RESTAURANT & BAR

## GETRÄNKE



## **APERITIF PAUSCHALEN**

Wir servieren für Ihre Feierlichkeit den Aperitif  
gern auf unserer Terrasse mit Blick  
in unseren herrlichen Garten.

### **VARIANTE I**

Sekt in Flaschengärung  
Orangensaft, Apfelsaft, Wasser  
€ 11,50 pro Person

### **VARIANTE II**

Prosecco, Bier,  
Orangensaft, Apfelsaft, Wasser  
Zwei Varianten an Fingerfood inklusive  
€ 15,50 pro Person

## **GETRÄNKE PAUSCHALEN**

Unsere Getränkepauschalen haben wir ohne den Aperitif kalkuliert.  
Sie beginnen nach dem Empfang und bieten Ihnen genaue Kostensicherheit.  
Unsere Pauschalen gelten unbegrenzt bis zum Schluss der Veranstaltung.

### **GETRÄNKEPAUSCHALE I**

Weißwein, Roséwein und Rotwein,  
Biere vom Fass,  
alkoholfreie Getränke,  
Kaffee und Tee  
€ 49,50 pro Person

### **GETRÄNKEPAUSCHALE II**

Weißwein, Roséwein und Rotwein,  
Biere vom Fass,  
alkoholfreie Getränke,  
Kaffee und Tee  
Cuba Libre, Whiskey Cola, Wodka Tonic,  
Wodka Lemon, Gin Tonic,  
Ramazzotti, Aquavit, Sambucca  
€ 59,50 pro Person

### **GETRÄNKEPAUSCHALE III**

Weißwein, Roséwein und Rotwein,  
Biere vom Fass, alkoholfreie Getränke,  
Kaffee und Tee  
Cuba Libre, Whiskey Cola, Wodka Tonic, Wodka Lemon, Gin Tonic,  
Jägermeister, Aquavit, Sambucca, Caipirinha,  
Mojito, Piña Colada, Mai Tai, Tequila Sunrise  
€ 69,50 pro Person

Wir berechnen Ihnen auch gerne die Getränke nach Verbrauch.  
Berücksichtigen Sie dabei auch Ihren Gästekreis.  
Mit dem pauschalen Angebot bieten wir Ihnen vollkommene Planungssicherheit,  
damit Sie Ihre Veranstaltung perfekt kalkulieren können.  
Unsere Vorschläge dienen als Anregung, die Sie auch gerne individuell ändern können.  
Unsere Restaurantleitung steht Ihnen beratend zur Verfügung.

## **KAFFEE & KUCHEN**

Wir servieren für Ihre Feierlichkeit gerne  
auch Kaffee & Kuchen .

### **VARIANTE I**

Kaffee & Tee  
1,5 Stücke Blechkuchen  
(auf Wunsch in drei verschiedene aufgeteilt)  
€ 13,50 pro Person

### **VARIANTE II**

Kaffee & Tee, Mineralwasser  
(auf Wunsch in drei verschiedene aufgeteilt)  
€ 15,50 pro Person

### **VARIANTE III**

Kaffee & Tee, Mineralwasser  
(auf Wunsch in drei verschiedene aufgeteilt)  
Kanne Kaffee, Mineralwasser  
Blechkuchen, Torte  
€ 17,50 pro Person

# WALTS'

RESTAURANT & BAR

WELLNESS- UND DESIGNHOTEL

## WHITMAN

Plöner Chaussee 21

24326 Ascheberg

Telefon: 04526-3390-0

[info@designhotel-whitman.de](mailto:info@designhotel-whitman.de)

[www.designhotel-whitman.de](http://www.designhotel-whitman.de)