

***Herzlich Willkommen im
Flair Hotel-Restaurant Werbetal***

Seit 1866 Familientradition über mehrere Generationen.

*Im grünen Herzen Deutschlands direkt an den Ufern des Edersees bietet Ihnen
unser Haus eine perfekte Möglichkeit
um Feste zu feiern.*

*Wir beraten sie sehr gerne vom Aperitif über die Speisefolge
bis hin zur Dekoration.*

*Beim Durchschauen der beigefügten Bankettvorschläge erhalten Sie bereits
Anregungen und Ideen für Ihre Veranstaltung.*

*Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen und verbleiben bis
dahin mit herzlichen Grüßen aus dem Waldecker Land*

Ihre Familie Christian Gerlach und Team

Informationen über unser Haus

*Unser Hotel ist umgeben von den beiden idyllisch gelegenen
Vorstaubecken des Edersees.*

*Die Wanderwege des Urwald- und Kellerwaldsteigs führen
direkt am Haus entlang.*

*Es befinden sich ausreichend Parkmöglichkeiten direkt am Hotel.
Gerne können Sie auch einen Garagen- oder Carportplatz nutzen.*

*In unseren festlich geschmückten Veranstaltungsräumen finden Sie genügend
Platz und Zeit für ein unvergessliches Zusammensein:*

Kaminzimmer: bis zu 28 Personen

Raum Werbetal: bis zu 45 Personen

*Kaminzimmer und Raum Werbetal können auch gemeinsam
genutzt werden: bis zu 70 Personen*

Raum Waldeck: bis zu 100 Personen

Raum Alt Werbe: bis zu 40 Personen

Restaurant: bis zu 10 Personen an einer Tafel

*Um ausgelassener feiern zu können, lassen Sie sich doch einfach nach dem
gelungenem Fest in eines unserer Betten fallen.*

*Unser Hotel verfügt über 24 Doppelzimmer, 4 Einzelzimmer und einem
Dreibettzimmer.*

*Eine Oase für Körper und Seele.
Verlockend schön ist der neue Wellnessbereich
über den Dächern von Nieder-Werbe.*

*Eine finnische Sauna, alternativ eine Biosauna, Infrarot-Sauna, Erlebnisdusche,
Sonnenwiese und ein Aussichtsbalkon stehen zur Entspannung bereit.
Lassen Sie sich verwöhnen von speziellen Gesichts- und Körperbehandlungen
unter anderem auch mit Massage und Kosmetik.*

„Wo ein Tisch steht – feiert man Feste“
Der stilvoll eingedeckte Tisch

- *Tischwäsche in der Farbe creme*
- *Stoffservietten*
- *Kerzen passend zur Dekoration*
- *Dekoration des Hauses (nicht zum Mitnehmen)*
- *Blumengestecke vom Floristen selbstgestalten lassen*
- *Menükarten*

Menüvorschläge
(Buffets ab 25 Personen)

Kleine Köstlichkeiten zum Aperitif

Canapés wahlweise mit:

- ~ Räucherlachs-Crêpes mit Frischkäse und Rucola
- ~ Roastbeef rosa gebraten vom Bio-Bullen mit Remouladensauce
- ~ Bauernschinken, Melone und Parmesan
- ~ Französischen Camembert mit Früchten
- ~ Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- ~ Dörrpflaume im Speckmantel

Vorspeisen:

Frische Blattsalate in Waldecker-Schmand-Dressing mariniert mit gerösteten Kernen, Croutons und wahlweise mit:

- ~ Hähnchenbruststreifen
- ~ Speck und Zwiebeln
- ~ Gebratene Waldpilze mit Kräuterbutter
- ~ Räucherlachs, Dill – Senfsauce und Kartoffelrösti
- ~ gemischten Filetspitzen und Waldpilzen in Kräuterbutter geschwenkt

„Vitello Tonato“ Kalbfleisch rosa gegart mit Thunfischcreme, Kaperäpfel und Sardellenfilets

Rindfleischsalat, süß-sauer mit Paprika, roten Zwiebeln und saurer Gurke an Pani Puri Bällchen

Suppen:

Rinderkraftbrühe vom Bio-Bullen mit Eierstich, Rindfleisch, Gemüse und Schnittlauch

Wildkraftbrühe mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Croutons

Apfel – Selleriecremesuppe mit Meerrettichsahne

*Karotten – Orangencremesuppe mit einem Hauch frischen Ingwer
Altdeutsche Kartoffelsuppe mit Croutons und Lachsfilet*

Ein erfrischendes Sorbet, um Ihren Gaumen zu neutralisieren und auf neue Geschmackserlebnisse vorzubereiten:

Erfrischendes Mango Sorbet mit Minze

Cassis Sorbet mit frischen Johannisbeeren einen Schuss spritzigen Flair-Sekt aufgegossen

Hauptgänge:

vom Schwein:

Schweinefilet im Speckmantel an Champignonrahmsauce

Saftiger Schweinenacknbraten mit Waldecker Landbier geschmort

vom Bio-Bullen:

Zarter Rinderbraten mit Dörripflaumen in Barolo geschmort

Rouladen in Schmorbratensauce

Roastbeef im Ganzen rosa gebraten mit frischen Kräutern dazu Sauce Bearnaise

Filet Wellington

vom Wild aus dem Kellerwald:

Hirschkeule rosa gebraten in Moosbeersauce

Hirschrücken im Ganzen rosa gebraten an Kirschsauce

vom Geflügel:

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Soja-Sesam-Sauce

Hähnchenbrustfilet im Speckmantel auf Pflaumensauce

Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Früchte-Sauce

vom Fisch:

Zanderfilet an Safransauce

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Dillrahmsauce

Welsfilet an Kapernsauce

Wählen Sie eine Gemüsebeilage:

~ *Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise*

- ~ *Mediterranes Gemüse*
- ~ *Waldecker Schmandkraut mit Speck*
- ~ *buntes Bohnengemüse mit Speck*
- ~ *Blattspinat*
- ~ *Edertaler Apfelrotkohl*

Dazu reichen wir wahlweise zwei Beilagen:

- ~ *Butterkartoffeln*
- ~ *Kartoffel – Gnocchi*
- ~ *Schupfnudeln*
- ~ *Rösti*
- ~ *geschwenkte Spätzle*
- ~ *Kartoffelgratin mit Parmesan gratiniert*
- ~ *gebackene Kartoffelkroketten*
- ~ *gebackene Mandelkrokettenbällchen*
- ~ *Dauphin-Kartoffeln*
- ~ *Basmatireis*

Dessert:

- *Mango Tarte mit Früchten*
- *Eingeweckte Rote Grütze mit Vanilleeiscreme, Sahne und Hippengebäck*
- *Zwei Kugeln Vanilleeiscreme mit Schlagsahne, Hippengebäck, heißen Waldbeeren oder Schattenmorellen*
- *Birne Helene: Zwei Kugeln Vanilleeiscreme mit warmer Schokoladensauce, Schlagsahne, Hippengebäck und Birnenfächer*
- *Pfirsich Melba: Zwei Kugeln Vanilleiscreme mit Himbeersauce, Schlagsahne, Hippengebäck und Pfirsichfächer*
- *Waldecker Schmandcreme mit Himbeerragout*
- *Zweierlei Schokoladenmousse mit marinierten Waldbeeren*
- *Creme brûlée mit Fruchtsorbet*
- *Panna Cotta mit verschiedenen Früchten*

Kinder im Kinderstuhl: kostenfrei

Kinder bis 12 Jahre: ½ vereinbarter Menüpreis