

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Liebe Gäste,

wir präsentieren: die Festküche des Hotels FREIgeist in Northeim. Ob Hochzeit, Geburtstag, Geschäftsessen oder einfach mal eine besondere Party mit Kollegen oder Freunden? Na klar, wir sind bereit! Unsere kulinarischen Köpfe haben für Eure besonderen Anlässe passende WALDWERK-Kreationen.

Ausgewogen ist unsere Küche. Und gesund. Und das auf eine überraschende Art und Weise. Dafür bevorzugen wir Naturprodukte aus nachhaltigem Anbau. Regionale Lieferanten stehen bei uns hoch im Kurs. So können wir frischen Fisch aus heimischen Gewässern, Obst und Gemüse aus hiesigen Anbauten und Eier und frisches Fleisch aus regionaler und artgerechter Tierhaltung verwenden und verarbeiten.

Wichtig ist uns der natürliche, unverfälschte Eigengeschmack der Produkte. Wir sagen Nein zu Konservierungsstoffen (wann immer wir können) und bereiten unsere Zutaten schonend zu. Ach ja, die Jahreszeit spielt bei der Auswahl der Produkte auch eine große Rolle.

Sie sehen: Philosophie und Geschmack sind bei uns fest verankert. Hoffentlich treffen wir damit auch Ihren (Geschmacks-) Nerv!
Dazu schon an dieser Stelle, Guten Appetit!

Ihre Gastgeber vom Hotel FREIgeist.

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Speisen zum Empfang

Canapees / Sandwiches

Serviert auf Rosmarin-Focaccia:

Camembert Apfel-Birnen Chutney Rauke	4 €
Graved Lachs Honig-Senfsauce Ei	4 €
Strauchtomate Mozzarella Kräuter-Pesto	4 €
Luftgetrockneter Harzer Landschinken Frischkäse Rucola	4 €
Ratatouille-Gemüse Frischkäse gesalzene Nüsse	4 €
Pastrami Frischkäse Tomaten-Oliven Tapenade	4 €

Serviert auf Ciabatta:

Harzer Baudenstracke Gewürz-Gurke	4 €
Roastbeef Sauce Tatar	4 €
Brie Walnuss Feige	4 €
Rauchlachs Sahne-Meerrettich	4 €

FREIGEIST

WALD HOTEL NORTHEIM

Fingerfood / Flying Buffet

kalt

Lachsforelle von Hallers Gin Melisse-Schmand Gurke	5 €
Praline vom Ziegenfrischkäse luftgetrocknetem Landschinken	
gegrilltes Gemüse	5 €
Hausgemachte Frikadelle Kartoffelsalat	4 €
Lachstatar-Roulade Gartenkresse Schmand	4 €
Bruchetta Tomate Mozzarella Basilikum Schalotten	4 €
Sashimi vom Lachs Sesam junge Sprossen	5 €

warm (ab 20 Portionen sortenrein)

Kleine Beef Burger	5 €
Kleine Pulled Pork Burger	5 €
Riesengarnele Avocado-Dip Koriander	5 €
Jakobsmuschel Wasabi-Kartoffelstampf	5 €
Hähnchenspieß Teriyaki Sauce Wok-Gemüse	4 €
Lolly vom Rib eye Steak Rauch BBQ-Sauce	4 €

Herzhafte Suppen

Linsensuppe Bockwurst	7 €
Gulaschsuppe	7 €
Kartoffel-Hackfleischsuppe Lauch	7 €
Chili con Carne Tortilla-Chips	7 €

Zu den Suppen servieren wir Pan Rustiko

Die genannten Preise gelten pro Person / Portion. Mindestabnahme 3 pro Variante

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Menü I

Essenz vom Rind | Eierstich
Gemüsestreifen | Fleischklößchen

Maispoulardenbrust | Salbeijus
Grillgemüse | cremige Rosmarin-Polenta

Gebrannte Creme | Honig-Joghurt-Eis
Waldbeeren

3-Gang

37 €

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Menü II

Vitello Tonnato
Kalbfleisch | Thunfisch-Tatar
Thunfisch-Sashimi

Parmesan-Creme | Oliven-Croûtons

Ochsenbäckchen | Schalottenjus
Gartengemüse | Buchweizen-Spätzle

Birne Helene | Schokoladen-Kuchen
Birnen-Ingwer-Chutney | Vanilleeis

3-Gang ohne Vorspeise	42 €
3-Gang ohne Suppe	49 €
4-Gang	57 €

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Menü III

Ziegenfrischkäse | Apfel-Birnen-Chutney
Gegrilltes heimisches Gartengemüse | Petersilien-Pesto

Waldpilzbouillon | Pfannkuchen
Gartenkräuter

Kalbstafelspitz | Meerrettichsauce
Wurzelgemüse | Kartoffelstampf

Topfen-Mousse
Nougat-Halbgefrorenes | Ingwer-Kirschen

3-Gang ohne Vorspeise	40 €
3-Gang ohne Suppe	44 €
4-Gang	53 €

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Menü IV

Lachsforelle | von Hallers Gin | Gurke
Ingwer | Melisse-Schmand

Rahmsuppe | | Lauchzwiebeln | Käseknusper

Riesengarnele | Rote-Bete-Risotto
Basilikumschaum

Rinderfilet | Schalottensauce | Rahmkolrabi
Kräuter-Kartoffel-Taler

Triologie von Waldheidelbeeren
Mousse | Kompott | Halbgefrorenes

4-Gang ohne Zwischengericht	56 €
4-Gang ohne Suppe	64 €
5-Gang	69 €

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Waldwerk Menü

Getrüffelte Kartoffelsuppe
Buchweizen

Gegrillte Waldpilze | Graupen-Risotto
Petersilienschaum

Hirschkeule
Wildpreiselbeeren | Jus | heimisches Gemüse
Vollkorn-Serviettenknödel | Dörrobst

Waldbeeren-Kaltschale
von Hallers Gin-Sorbet | Haselnuss-Minz-Pesto

3-Gang ohne Zwischengang	40 €
3-Gang ohne Suppe	43 €
4-Gang	51 €

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Beef Menü

Panna Cotta von grünen Erbsen
Rinderfilet-Tataki

Surf and Turf von Flanksteak und Riesengarnele
Waldkräuter-Pesto | Graupen-Risotto

US Roastbeef | Brombeerjus
Kartoffel-Waldpilzstrudel

Cocktail von Crème brûlée
Sauerrahmeis | Himbeeren

3-Gang ohne Zwischengericht	49 €
3-Gang ohne Vorspeise	51 €
4-Gang	58 €

Sorbets zur Ergänzung unserer Menüs

Gin Tonic-Sorbet von Hallers Gin Waldbeeren	5 €
Orangen-Rosmarin-Sorbet Campari	5 €
Himbeer-Sorbet Thymian-Heidelbeeren Prosecco	5 €

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Imbissbuffet

Zwiebelkuchen

Lauch | Schmand | geräucherter Schinkenspeck 4 €

Currywurst-Ragout

Thüringer Rostbratwurst | Tomaten-Curry-Sauce | Pan Rustiko 7 €

Auf Wunsch mit Curry-Brunnen 2 €

Vesperplatte

Hausmache Wurst von der Familienfleischerrei Landwohl
Brotkorb | Kräuterquark 11 €

Käseauswahl

von Melanie Koithan | Käsesommelière | Brotkorb | Butter | Feigensenf 13 €

Tapas Bar (ab 40 Personen)

Oliven | Fleischbällchen | eingelegtes Gemüse
Harzer Landschinken | Thunfisch | Tortilla de Patatas
Schafskäse | Aioli | Waldkräuter-Pesto | Pan Rustiko 16 €

Mexica Station (ab 20 Personen)

Tortilla-Chips | BBQ-Rauchsauce | Sauce Tatar | Avocado-Dip
Ananas-Salsa | Petersilien-Knoblauchsauce 9 €

Do it yourself Beef-Burger Station (ab 30 Personen)

Kleine Burger Brötchen | Rinderfleisch Frikadellen | Tomate
Gurke | BBQ Sauce | Senfsauce | Salat 14 €

Do it yourself Pulled Pork Station (ab 30 Personen)

Mini Burger Brötchen | gesmokte Schweineschulter | Tomate
Gurke | Salat | Rauch-BBQ Sauce 14 €

Candybar

Cake Pops | Cup Cakes | Lollys | Weingummi | Donuts 210 €

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Buffet I

Vorspeisen

Antipasti von heimischen Gemüsesorten
Tomate-Mozzarella | Waldkräuter-Pesto
Luftgetrockneter Harzer Landschinken | Melone
Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern
WALDwerk Salatbar | Blattsalate | Rohkost | Dressings
Brotkorb | Butter

Suppe

Parmesancreme | Oliven-Croûtons

Hauptgänge

Lachsfilet | Rucola-Pesto
Perlhuhnbrust | Salbeijus
Rosmarin-Polenta | Harzer Hexenkäse | Gegrillte Waldpilze

Beilagen

Gewürz-Blattspinat | Sauerrahm
Ratatouille
Tomaten-Gnocchi
Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu | saisonale Früchte
Panna Cotta | Brombeeren | Mandelgebäck

48 €

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Buffet II

Vorspeisen

Gebeizter Lachs | Tannenhonig | Dill
Filet vom Harzer Landschwein | Birnen-Sellerie-Salat
Wildpreiselbeeren
Ziegenfrischkäse | bunte Bete | Baumnüsse | Apfel
WALDwerk Salatbar | Blattsalate | Rohkost | Dressings
Brotkorb | Butter

Suppe

Niedersächsische Festtagssuppe
Eierstich | Gemüsestreifen | Fleischklößchen

Hauptgänge

Kalbsschmorbraten | Portweinsauce
Zanderfilet | Rahmlinsen | Birne
Maispouardenbrust | Kräuterseitlinge | Apfel-Ingwer-Jus

Beilagen

Gegrillte alte Gemüsesorten | Rosmarin
Spitzkohl | Tomaten
Kartoffel-Majoran-Stampf
Buchweizen-Spätzle

Dessert

Topfen | Walnussbiskuit | Wilthener di Crema
Mousse au chocolat | Himbeeren

53 €

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Buffet III

Vorspeisen

Lachsforelle | von Hallers Gin | Ingwer | Gurke
Flusskrebse | Panna Cotta | grüne Erbsen | Tomaten | Koriander
Entenbrust | Wieterwald-Honig | Aprikosen Cous Cous
WALDwerk Salatbar | Blattsalate | Rohkost | Dressings
Brotkorb | Butter

Suppe

Kartoffelsuppe | Waldpilze | Milchschaum

Hauptgänge

Black Angus Roastbeef | Schalotten-Rotweinsauce
Lamm-Medaillons | Rosmarin-Rucola-Pesto
Dorschfilet | Limonen-Schnittlauch-Sauce
Parmesanlaib | Strozzapretti | getrocknete Tomaten
Waldkräuter-Pesto

Beilagen

Rahmkohlrabi
Grillgemüse
Kartoffelstrudel
Grieß-Nockerln | Pesto

Dessert

Schwarzwälder Kirsch-Trifle | Persico
Milchreis | Apfel-Ingwer-Kompott
Crème brûlée

63 €

FREIGEIST

WALD HOTEL NORTHEIM

Grill-Bufferet I

Vom Grill

Putenbrust | Ingwer | Chili
Filet vom Harzer Landschwein
Lachsfilet | Gartengemüse | Silberfrack

Vorspeisen

Nudelsalat | Rauke | Tomate | Mozzarella
Kartoffel-Specksalat | Gartenkräuter
Lauch-Schichtsalat | Schinken | Mais | Apfel | Kräuter-Dip
WALDwerk Salatbar | Blattsalate | Rohkost | Dressings
Brotkorb | Butter

Grill Soßen

Rauch-BBQ Sauce
Kräuterbutter
Waldkräuter-Quark
Knoblauch-Frischkäse-Dip
Tomaten-Curry-Ketchup
Rosmarin-Senf

Beilagen

Mediterranes Ofen-Gemüse
Rosmarinkartoffeln

Dessert

Waldheidelbeer-Mousse | Vanille
Gebrannte Creme | Wieterwald-Honig
Schokoladentörtchen

47 €

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Grill-Buffer II

Vom Grill

Rib Eye Steak

Lammrücken

Riesengarnelen in der Schale

Wildschweinbratwurst aus eigener Jagd

Vorspeisen

Nudelsalat | Rauke | Tomate | Mozzarella

Kartoffel-Specksalat | Gartenkräuter

Lauch-Schichtsalat | Schinken | Mais | Apfel | Kräuter-Dip

WALDwerk Salatbar | Blattsalate | Rohkost | Dressings

Brotkorb | Butter

Grill Soßen

Rauch-BBQ Sauce

Kräuterbutter

Waldkräuter-Quark

Knoblauch-Frischkäse-Dip

Tomaten-Curry-Ketchup

Rosmarin-Senf

Beilagen

Mediterranes Ofen-Gemüse

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Waldheidelbeer-Mousse | Vanille

Gebrannte Creme | Wieterwald-Honig

Schokoladentörtchen

58 €

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Die Attraktion im Wald von April - Oktober
„Der FREIgeist Feuerring“ (für 10-20 Personen)

Sie und Ihre Gäste sind die Grillmeister

Feuerring I

Pikant mariniertes Schweinesteak
Thüringer Rostbratwurst
Putenbrust | Zitronenöl

Salate

Hausmacher Nudelsalat
Kartoffel-Specksalat, Gartenkräuter
Bauernsalat mit Hirtenkäse | gegrilltes Gartengemüse
WALDwerk Salatbar | Blattsalate | Rohkost | Dressings
Brotkorb | Butter

Beilagen und Dips

Süßkartoffeln
Gemüsespieße
Kleine Kartoffeln

FREIgeist BBQ Sauce | Kräuterbutter | Waldkräuter-Quark
Knoblauch-Frischkäse-Dip | Tomaten-Curry-Dip
Rosmarin-Senf

Dessert

Pfannkuchen | Obstfilets zum Grillen
Vanillesauce

34 €

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Feuerring I

Rib Eye Steak
Filet vom Harzer Landschwein
Riesengarnele in der Schale
Lammrücken | Wiesenthymian

Salate

Hausmacher Nudelsalat
Kartoffel-Specksalat, Gartenkräuter
Bauernsalat mit Hirtenkäse | gegrilltes Gartengemüse
WALDwerk Salatbar | Blattsalate | Rohkost | Dressings
Brotkorb | Butter

Beilagen und Dips

Süßkartoffeln
Gemüsespieße
Kleine Kartoffeln

FREIgeist BBQ Sauce | Kräuterbutter | Waldkräuter-Quark
Knoblauch-Frischkäse-Dip | Tomaten-Curry-Dip
Rosmarin-Senf

Dessert

Pfannkuchen | Obstfilets zum Grillen
Vanillesauce

49 €

FREIgeist

WALD HOTEL NORTHEIM

Unsere Lieferanten:

Salz	Saline Luisenhall	Göttingen
Obst und Gemüse	Fruchthof	Northeim
Eiscreme	Wiebkes Milchhaus	Drüber/Einbeck
Honig	aus dem Wieterwald von Ulrike Hurling	Northeim
Schweinefleisch und Hausmacherwurst	Familienfleischerei Landwohl	Bad Lauterberg