

BSP.: BÜFFET ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE (AB 25 PERSONEN)
BIS 3 STD Á 73,00 EUR /// BIS 4 STD Á 78,00 EUR /// BIS 5 STD Á 83,00 EUR / ETC +5,- EUR

EMPFANG

Sekt-Holunder & alkoholfreier Apfel-Kirsch-Secco aus dem Alten Land (Aperitif)

BÜFFET

Vorspeisen Serviert (Bitte wählen Sie)

SALAT – SERVIERT

Gebackener Crottin vom *Ziegenhof Bachenbruch* mit roh mariniertem Gemüse & Wiesenkräutern

oder

Junge Wiesenkräuter & Blattsalate mit historischen Rüben, Süßholzwürze & Haselnuss Vinaigrette

SUPPE – SERVIERT ZUR VORAUSWAHL

Spargel Süppchen mit Saiblings Tartar /// Karotten – Kokos – Ingwersüppchen

Klare Hochzeitssuppe mit frischem Spargel, Klößen und Eierstich

AUF DEM BÜFFET

Argentinisches Angus Prime Roastbeef – im Ganzen gebraten & am Büffet tranchiert

Spargel Ragout oder Sommergemüse

Kartoffel Gratin oder Rosmarinkartoffeln oder Risolée Kartoffeln

Kabeljaufilet auf mediterranem Ofengemüse

Ravioli von Frischkäse mit Mangold und Tomaten Sugo oder Spargel Risotto mit Parmesan

Crème Brûlée oder Schokoladen Mousse von der Valrhona Schokolade

Mini Tarte von Altländer Äpfeln mit Vanille Crème Fraîche oder Chocolat Malheur

Backensholzer Käseauswahl mit Feigensenf und Baguetteauswahl

GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE

Sekt-Holunder & alkoholfreier Apfel-Kirsch-Secco aus dem Alten Land (Aperitif)

Lübzer Pilsener vom Fass, Lübzer alkoholfrei

Limonaden, Säfte, Wasser, Heissgetränke nach Wahl

2017 Riesling QbA, Winkeler Hasensprung, Rheingau

2016 Rioja „Azabache“ Tempranillo, Aldeanueva de Ebro, Spanien

Inklusive: „Der gedeckte Tisch“, unsere Haus – Dekoration, schlicht, stilvoll & dem Anlass entsprechend.
Standart-Menükarten (mit gewünschtem Bild & Text á 2,50 / Stk)
Auf dem Tisch – Baguette & Olivenöl mit unserem hausgemachten Salz

MENÜ ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE AB 10 PERSONEN

APRIL-JUNI

3-GANG-MENÜ BIS 3 STD Á 59,00 EUR /// BIS 4 STD Á 64,00 EUR /// BIS 5 STD Á 69,00 EUR

4-GANG-MENÜ BIS 3 STD Á 67,00 EUR /// BIS 4 STD Á 72,00 EUR /// BIS 5 STD Á 77,00 EUR

OHNE GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 37,00 EUR

3 – GANG – MENÜ ZUR VORAUSWAHL

Bei der Auswahl Ihres Menüs bitten wir Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste zu wählen. Sollte einer Ihrer Gäste keinen Fisch od. Fleisch mögen, bieten wir selbstverständlich vor Ort eine Alternative auch vegetarisch an.

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Wildkräutersalat mit historischer Beete und Süßholz Würze

Spargelschaumsüppchen mit gebeiztem Saiblingsfilet

Schaumsüppchen von Bärlauch mit Gemüse Tempura

HAUPTGERICHTE

Suprême von der Maispoularde auf grünem Spargel, Frühlingspilzen, weißer Beete und gebackener Kichererbsen-Creme

Geschmorte Deichlammkeule an Ofengemüse, Thymian-Kartoffelthaler und *Raz el hanout* Jus

Gebratene Schweinelendchen mit Kartoffelgratin und Sommergemüse

Deinster Spargel mit geräuchertem Landschinken, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise/Butter

Filet vom Nordsee Kabeljau an Gewürz Bulgur, Frühlingsgemüse und Miso Creme

Filet von der Eismeerforelle auf *Deinster* Spargel, Wildkräuter-Graupen und Weißwein-Butter-Schaum

DESSERT

Crème Brûlée mit Mascarpone Eis

Zweierlei von der Erdbeere

Altländer Beerengrütze mit Vanille Eis

GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE (unbegrenzte Menge)

Sekt-Holunder & alkoholfr. Apfel-Kirsch-Secco (Aperitif)

2017 Riesling QbA, Winkeler Hasensprung, Rheingau

2016 Rioja „Azabache“, Aldeanueva de Ebro, Spanien

Lübzer Pilsener vom Fass, alkoholfreies Bier

Wasser, Säfte, Limonaden

Kaffee- & Teegetränke

Inklusive: „Der gedeckte Tisch“, unsere Haus – Dekoration, schlicht, stilvoll & dem Anlass entsprechend.
Standart-Menükarten (mit gewünschtem Bild & Text á 2,50 / Stk)
Auf dem Tisch – Baguette & Olivenöl mit unserem hausgemachten Salz

Kuchenpauschale für 4,00 EUR pro Person

Büffet mit verschiedenen hausgebackenen, saisonalen Kuchen

WEITERE MENÜVORSCHLÄGE APRIL BIS JUNI AB 10 PERSONEN APRIL-JUNI

3 GÄNGE AB 39,00 EUR | 4 GÄNGE AB 48,00 EUR

Bei der Auswahl Ihres Menüs bitten wir Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste zu wählen. Sollte einer Ihrer Gäste keinen Fisch od. Fleisch mögen, bieten wir selbstverständlich vor Ort eine Alternative auch vegetarisch an.

Kindermenü á 16,00 EUR/Kind bis 16 Jahre

Gemüsebrühe mit Klößen / Hähnchen mit Gemüse und Nudeln oder Kartoffeln / Eis mit Früchten

VORSPEISEN

Salat von Wald und Wiese mit karamellisiertem Spargel und pochierem Wachtelei

Saisonale Salatauswahl mit gebratenen Garnelen + 3,-

Forellen Tartar mit einer Apfel – Kräuter Gazpacho, Verveine Essig und Buttermilch

Gebeiztes Schollenfilet an roh mariniertem Spargelsalat & Haselnuss – Vinaigrette

Roh marinierter Bachsaibling mit einem Ziegen Joghurt Mus, Wakame Salat und Soja – Pflaumen Sauce + 3,-

Marinierter Büffel Mozzarella mit Wildkräutern, eingelegten Dörraprikosen & Lavendel Essig +4,-

Tartar von Angus Prime Beef mit Gewürz – Rote Beete, Matjes und Apfel – Gurken Fond + 5,-

Terrine von Calamaretti und Brennessel mit Gewürztomaten Tartar und Wildkräutern + 4,-

SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

Klare Hochzeitssuppe mit frischem Spargel, Klößen und Eierstich

Spargelschaumsüppchen mit gebeizter Lachsforelle

Sauerampfer Süppchen mit Saiblings Tartar

Schaumsüppchen von Topinambur mit Artischocken Tempura + 3,-

Schaumsüppchen von Bärlauch mit gebackener Jacobsmuschel + 2,-

Mit Zitrusöl gebundene Rinder Consommé mit grünem Spargel, Morcheln & Flusskrebse +6,-

Heimischer Räucheraal mit Blutwurst, Apfel – Buttermus und Verjus + 4,-

Mit Saté gebratene Jacobsmuschel auf einem Sesam – Algensalat, Schwarzbier Reduktion und Ingwer Tempura + 4,-

Geschmortes Kalbsbries an einem lauwarmen Spargelsalat und Traubensenf Vinaigrette + 5,-

HAUPTGERICHTE FISCH

Saiblings Filet mit gebratenen Semmel-Stoppelpilzen, Roter Beete und Weißweinschaum + 2,-

Kabeljau Filet auf gebratenem Spargel, sautiertem Giersch und Miso Creme

Gebratenes Doraden Filet mit Fregola Sarda und Frühlingsgemüse + 5,-

Filet von der Eismeerforelle mit Kartoffel Paprika Röllchen und saisonalem Gemüse

Scholle „Finkenwerder Art“ im Ganzen serviert, mit neuen Kartoffeln

Filet vom Fjord Lachs auf einem Gemüse – Kartoffel Ragout und Dijon Senf Sauce

HAUPTGERICHTE FLEISCH

Sauer marinierte Keule vom Salzwiesenlamm mit Altländer Apfel Seegras & kleinem Gemüse + 3,-
Maispouardenbrust, gefüllt mit Tomaten Ricotta, Kräutersaitlingen & Pimento – Kartoffel Talern
Gefüllter Kaninchenrücken an Karotten Ingwer Püree, Haselnuss Tarte & Sud von violetter Senf + 4,-
Langsam gegarte Lammhüfte mit gestockerter Kartoffel Tarte und Frühlingsgemüse
Deinster Spargel mit Tranchen vom rosa gebratenem Angus Roastbeef und neuen Kartoffeln
Filet vom Angus Prime Beef mit Kartoffel Gratin und saisonalem Gemüse + 8,-
Geschmorte Kalbswangen mit Petersilienwurzel Mus, Pfeffer Aprikosen und Mocca Jus + 4,-

DESSERT

Tarte von Altländer Äpfeln mit Mascarpone Eis
Rhabarber Gâteau mit Eis von frischer Landmilch
Törtchen von weißer Ivoire – Schokolade mit frischen Erdbeeren und Bergpfeffer
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit einem Joghurt – Erdbeereis
Gebrannte Creme von der Tahiti Vanille mit Passionsfrucht Parfait
Ziegenkäse Eis mit frischen Erdbeeren und Honigkresse

SPARGELMENÜ AB 35,00 EUR

Klare Hochzeitssuppe mit frischem Spargel, Klößen und Eierstich

oder

Roh mariniertes Spargelsalat mit Wiesenkräutern und Balsam – Karamell

~ ~ ~

Deinster Spargel mit neuen Kartoffeln, geklärter Butter & Sauce Hollandaise
Dazu bieten wir Ihnen zur Auswahl:

Fjord Lachs +4,-

Rinderfilet + 8,-

Rumpsteak + 6,-

Seeteufel Filet + 7,-

Gekochter Schinken + 2,-

Roher Schinken + 3,50

Hollenstedter Lammschinken + 4,-

Riesengarnelen + 8,-

~ ~ ~

Gebrannte Creme von der Tahiti Vanille mit Passionsfrucht Parfait

oder

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Erdbeer – Joghurteis

Inklusive: „Der gedeckte Tisch“, unsere Haus – Dekoration, schlicht, stilvoll & dem Anlass entsprechend.
Standart-Menükarten (mit gewünschtem Bild & Text á 2,50 / Stk)
Auf dem Tisch – Baguette & Olivenöl mit unserem hausgemachten Salz

VORSCHLÄGE ZU KAFFEE & KUCHEN

Stück Obst- & Blechkuchen	2,50 €	Stück Torte	3,00/3,50 €
Tasse Kaffee / Kännchen Kaffee	2,50/4,00 €	Cappuccino/Milchkaffee	2,80 €

Kuchenpauschale für 4,00 EUR pro Person (Buffet mit verschiedenen hausgebackenen, saisonalen Kuchen)

KINDERGERICHTE (IMMER VORRÄTIG)

Nudeln mit Tomatensoße /// Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,50 €
Kleines Gemüse mit Kartoffelpüree	5,50 €
Hähnchen mit Gemüse und Nudeln oder Kartoffeln	12,90 €

Getränkepauschale: 0-3 J. o.B. / 4 - 7 J. á 11,00 € / bis 12 J. á 15,00 € / bis 16 J. á 19,00 € (unabhängig Zeit)

FINGERFOODVORSCHLÄGE ZUM EMPFANG

Wildkräuter Salat mit gebeiztem Saibling	3,50 €
Büffelmozzarella mit eingelegten Honig – Aprikosen und Rucola	4,00 €
Kräuter Risotto mit Parmesan Splittern	3,00 €
Apfel – Kräuter – Gazpacho mit gebratener Garnele	3,50 €
Gebratene Jacobsmuschel mit Wakame Salat und Soja – Pflaumensauce	4,50 €
Lauch – Speck – Törtchen mit Kräuterrahm	3,00 €
Hähnchen – Saté Spieße (2 Stück)	3,00 €

GETRÄNKEPAUSCHALEN (unbegrenzte Menge)

Sekt-Holunder & alkoholfre. Apfel-Kirsch-Secco (Aperitif), Hauswein (Weiß & Rot), Lübzer Pilsener, Weizen, Wasser, Säfte, Limonaden, Kaffee- & Teegetränke

bis 2 Stunden á 19,00 € / bis 3 Stunden á 24,00 € / bis 4 Stunden á 29,00 € / etc.+5,-

AUSZUG DER GETRÄNKEPREISE A LA CARTE

WEIN 0,75L

2017 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau	24,00 €
2017 <i>Fleur de Artagnan</i> Blanc, Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Südwestfrankreich	19,00 €
2017 <i>Gauls Eleven</i> (Weißburgunder, Scheurebe & Rivaner), Matthias Gaul, Pfalz	25,00 €
2016 Shiraz, MC Pherson, Australien	21,00 €
2015 Dornfelder, Matthias Gaul, Pfalz	22,00 €
2016 Rioja <i>Azabache</i> Tempranillo, Aldeanueva de Ebro, Spanien	24,00 €

SONSTIGE GETRÄNKE

Sekt / Holunderblüte	0,1 l	4,80 €
alkoholfreier Apfel-Kirsch-Secco aus dem Alten Land	0,1 l	5,80 €
Schweppes (Tonic, Lemon, Ginger Ale) & sonstige Softs	20cl	2,80 €
Selters – Classic, Medium & Still	75cl	6,90 €
Lübzer Pilsener vom Fass	30cl	3,60 €
Erdinger Hefeweizen, Kristallweizen, Hefe alkoholfrei	50cl	5,50 €
Tasse Kaffee / Espresso		2,70 €
Cappuccino		3,20 €

WEITERE EMPFEHLUNGEN

FOTOGRAF

Andrea Heinsohn Photography | Bi de Teielei 9 | 21635 Jork | Mobil: 0171 – 52 44 485
info@andreaheinsohn.de | www.andreaheinsohn.de/de/work.html

Pixel`s Best - Imke Lohmann | Blütenweg 18 | 21635 Jork | Tel. 0 41 62-53 67 | Mob 01 62-109 10 19
imke@pixels-best.de | www.pixels-best.de

HOCHZEITSREDNER – FREIE TRAUUNG

Sabrina Krumm | Tel.: 04141-9838935 0157-74230519 | www.freie-trauung-stade.de
Sabine Zimmermann | Tel.: 040-70105734 | info@weltliche-trauungen.de

HOCHZEITSKUTSCHEN

Frau Anita Döscher | Tel.: 04162 84 44 | www.kutsche-ins-glueck.de
Frau Rose Marschewski | Tel.: 04141 62463 | www.pferdekutschfahrten.de/de/hochzeit.html

DEKORATION

Unsere Standard – Dekoration (Rote *oder* Creme farbene Rosen) ist inklusive dieses Angebots.
Für sonstige Wünsche: „Blumendiele“ Frauke Meyer Osterjork 16, 21635 Jork, Tel. 04162 - 6893

HOCHZEITSTORTEN/KUCHEN

Tortenzauber Ilka Andreaßon | 04142-4580 | 0151-51778996 | www.tortenzauber.net | info@tortenzauber.net

HOTEL / ZIMMER

Gästehaus am Alten Hafen, Rolf Hauschildt | Yachthafenstraße 1, 21635 Jork/Borstel | Tel. 04162 - 5377
schiffphotos@yahoo.de | www.altes-land-gaestehaus.de

Hotel Altes Land | Schützenhofstraße 16 | 21635 Jork | Tel: 04162 9146-0 | info@hotel-altes-land.de
www.hotel-altes-land.de

Villa Altes Land | Hinterdeich 170 | 21720 MittelInkirchen | Tel: 04162/94560 | info@zumfeldejork.de
www.villa-altesland.de

Ferienwohnungsvermittlung Altes Land – Petra Giese | Gehrden 31 | 21635 Jork | Tel.4162 254690
post@altesland-ferienwohnungen.de | www.altesland-ferienwohnungen.de

Tourismusverein Altes Land e.V. | Osterjork 10 | 21635 Jork | Tel: 04162-914755 [www.tourismus-](http://www.tourismus-altesland.de)
[altesland.de](http://www.tourismus-altesland.de) | www.tourismus-altesland.de/uebernachten

KIRCHEN / STANDESAMT

Ev.-luth. St. Nikolai Kirchengemeinde Borstel | Große Seite 16 | 21635 Jork/ Borstel | Rita Entrop
Tel: 04162 313 | Fax: 04162 8096 | KG.Borstel@evlka.de | www.kirche-altes-land.de

Ev.-luth. St. Matthias Kirchengemeinde Jork | Am Fleet 4 | 21635 Jork | Frau Moch | Tel: 04162 345
Fax: 04162 911075 | KG.Matthias.Jork@evlka.de | www.kirche-altes-land.de/jork

Standesamt im Rathaus Jork | Marina von Holt | Zimmer 4 - Standesamt | Am Gräfengericht 2
21635 Jork | Tel: 04162 914723 | Fax: 04162 5461 | vonholt@jork.de | www.standesamt-jork.de