

BSP.: BÜFFET ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE (AB 25 PERSONEN)
BIS 3 STD Á 79,00 EUR /// BIS 4 STD Á 84,00 EUR /// BIS 5 STD Á 89,00 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

Brunnenkresse Süppchen mit Saiblings Tartar /// Kürbis – Ingwer Süppchen

Klare Hochzeitssuppe mit Klößen und Eierstich /// Karotten – Kokos – Ingwersüppchen

Auf dem Büffet

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

Bohnen – Tomaten Ragout oder Sommergemüse

Kartoffel Gratin oder Rosmarinkartoffeln

Kabeljaufilet auf mediterranem Ofengemüse

Ravioli von Frischkäse mit Mangold und Tomaten Sugo oder Waldpilz – Risotto mit Parmesan

Crème Brûlée oder Marmoriertes Schokoladen Mousse von der Valrhona Schokolade

Mini Tarte von Altländer Äpfeln mit Vanille Crème Fraîche

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

2018 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau

2017 Rioja „Azabache“ Tempranillo, Aldeanueva de Ebro, Spanien

Inklusive:

„Der gedeckte Tisch“, unsere Haus – Dekoration, schlicht & Stilvoll.

Menükarten mit gewünschtem Bild & Text.

Auf dem Tisch – Baguette & Olivenöl mit unserem hausgemachten Salz

Kuchenpauschale für 4,00 EUR pro Person

Büffet mit verschiedenen hausgebackenen, saisonalen Kuchen

MENÜ ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE AB 10 PERSONEN

SEPTEMBER / OKTOBER

3-GANG-MENÜ BIS 3 STD Á 62,00 € /// BIS 4 STD Á 67,00 € /// BIS 5 STD Á 72,00 € /// ETC
4-GANG-MENÜ BIS 3 STD Á 72,00 € /// BIS 4 STD Á 77,00 € /// BIS 5 STD Á 82,00 € /// ETC
*MENÜPREISE GELTEN, WENN SIE AUSSCHLIEßLICH AUS DIESER SEITE WÄHLEN

OHNE GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 39,00 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

Junge Blattsalate & Wildkräuter mit Kirschtomaten & Haselnuss-Vinaigrette
Gebackener Crottin vom *Ziegenhof Bachenbruch* mit roh mariniertem Gemüse & Wiesenkräutern
Karotten – Kokos – Ingwersüppchen
Linsen – Sauerampfer Suppe mit gebeiztem Saiblingsfilet

HAUPTGERICHTE

Suprême von der Maispoularde auf Sommergemüse, Artischockencreme und Süßholzwürze
Geschmorte Deichlammkeule an Ofengemüse, Thymian-Kartoffelthaler und *Raz el hanout* Jus
Schweinelendchen mit Rosmarinkartoffeln mit saisonalem Gemüse und Estragon Jus
Filet vom Nordsee Kabeljau an Gewürz Bulgur, Sommergemüse und Miso Creme
Filet von der Eismeerforelle auf Wildkräuter-Graupen, Pfifferlingen und Weißwein-Butter-Schaum

DESSERT

Crème Brûlée mit Mascarpone Eis
Mousse au Chocolat mit Beeren
Altländer Beerengrütze mit Vanille Eis

GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE (unbegrenzte Menge)

Sekt-Holunder & alkoholf. Apfel-Kirsch-Secco (Aperitif)
2018 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau
2017 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 inklusive (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 AUGUST/SEPTEMBER/OKTOBER 3 GÄNGE AB 42,00 EUR | 4 GÄNGE AB 52,00 EUR **AB 10 PERSONEN**

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 18,00 EUR/Kind bis 16 Jahre

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

VORSPEISEN

Gebeizte Eismeerforelle mit Salat von historischen Rüben, Pfifferlingen und Schafgarbe + 2,-

Saisonale Salatauswahl mit gebratenen Garnelen + 3,-

Marinierter Büffelmozzarella mit Sommerkräutern, eingelegten Dörraprikosen und Lavendelessig

Eingelegtes Gemüse mit Backensholzer Ziegenfrischkäse Mus, Basilikum Pesto und Pinien Biskuit

Tartar von der Lüneburger Forelle in einer Apfel-Wildkräuter-Gazpacho, eingelegtem Ingwer & Verjus

Mit Soja und Honig marinierte Makrele an Süßkartoffelsalat und Vogelmieren Schaum

SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

Sauerampfer Süppchen mit Saiblings Tartar

Karotten – Kokos – Ingwersüppchen

Klare Hochzeitssuppe mit Klößen und Eierstich

Wildkräuter Risotto mit gebackenem Büffel Ricotta

Gebackene Jacobsmuschel in einem Gewürz Sud von Kräutern und Sommergemüse + 2,-

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

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Doraden Filet mit Erbs-Creme, Kornnudeln und Sommergemüse + 5,-

Filet von der Eismeerforelle mit Kartoffel Paprika Röllchen und saisonalem Gemüse

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

Sauer marinierte Keule vom Salzwiesenlamm mit Altländer Apfel Seegrass & kleinem Gemüse + 3,-

Perlhuhnbrust, gefüllt mit Oliven, dazu glacierte bunte Möhren und gebratenem Rosmarin Soufflé

Langsam gegarte Lammhüfte mit gestockerter Kartoffel Tarte und Frühlingsgemüse

Gebratenes Angus Roastbeef mit saisonalem Gemüse und Kartoffel – Kräuter – Stampf

Filet vom Angus Prime Beef mit Kartoffel Gratin und saisonalem Gemüse + 8,-

DESSERT

Tarte von Altländer Äpfeln mit Mascarpone Eis

Eis von Ziegenfrischkäse an einem Kirsch-Minzsüppchen und Kresse Salat

Törtchen von weißer Ivoire – Schokolade mit frischen Beeren und Bergpfeffer

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit einem Joghurt – Erdbeereis

Gebrannte Creme von der Tahiti Vanille mit Passionsfrucht Parfait

Inklusive: „Der gedeckte Tisch“, unsere Haus – Dekoration, schlicht, stilvoll & dem Anlass entsprechend.
Standart-Menükarten inklusive (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 (Büffet 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 & alkoholfr. 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

2018 Riesling QbA, <i>Allendorf</i> , Rheingau	24,00 €
2018 Fleur de Artagnan Blanc, Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Südwestfrankreich	19,00 €
2018 <i>Gauls Eleven</i> (Weißburgunder, Scheurebe & Rivaner), Matthias Gaul, Pfalz	25,00 €
2016 Shiraz, MC Pherson, Australien	21,00 €
2016 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		3,40 €

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 färbende Rosen) ist inklusive dieses Angebots.
Für sonstige Wünsche: „Blumendiele“ Frauke Meyer Osterjork 16, 21635 Jork, Tel. 04162 - 6893

HOCHZEITSTORTEN/KUCHEN

Confiserie Claudia Gast | 0176 - 78015299 | gast.claudia@web.de | www.claudiagast-confiserie.com

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

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