

BÜFFET I ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE AB 25 PERSONEN
BIS 3 STD Á 82,00 EUR /// BIS 4 STD Á 87,00 EUR /// BIS 5 STD Á 92,00 EUR

Gänse Rilette mit Rote Beete Salat, gerösteten Nüssen und Zimt vinaigrette

Hausgebeizter Lachs mit Blumenkohl Relish und Lachs Kaviar

Kürbis – Ingwersüppchen

Konfierte Entenkeulen mit Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelknödeln

Kabeljaufilet auf Schwarzwurzel Ragout mit Basmatireis

Waldpilz Lasagne

Bratapfel von Altländer Äpfeln

Valrhona Schokoladen – Mousse mit Cointreau Orangen

Crème Brûlée

Auswahl von Backenholzer Käse mit Aprikosensenf

GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE (unbegrenzte Menge)

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

2020 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau, 2019 Rioja „Azabache“, Aldeanueva de Ebro, Spanien

Lübzer Pilsener vom Fass, alkoholfreies Bier, Wasser, Säfte, Limonaden, Kaffee- & Teegetränke

BÜFFET II ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE AB 25 PERSONEN
BIS 3 STD Á 78,00 EUR /// BIS 4 STD Á 83,00 EUR /// BIS 5 STD Á 88,00 EUR

VORSPEISE SERVIERT

Maronen - Ingwer Suppe mit Trüffel Schaum

AUF DEM BÜFFET

Junge Wild- und Wiesenkräuter mit karamellisierten Nüssen und Balsamico Vinaigrette

Konfierte Entenkeule

Schwarzwurzel Ragout & Rotkohl

Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

Kabeljaufilet auf mediterranem Ofengemüse

Frischkäse Ravioli mit Tomaten Sugo und Parmesan Splitter

Crème Brûlée

Mousse vom Bratapfel

Backensholzer Käseauswahl mit Feigensenf und Baguette Auswahl

GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE (unbegrenzte Menge)

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

2020 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau, 2019 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

MENÜ ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE AB 10 PERSONEN

NOVEMBER / DEZEMBER

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

Saisonale Salatauswahl und Wildkräuter mit karamellisierten Nüssen und Roter Beete

Kürbis – Ingwer Süppchen

Karotten – Kokos Süppchen

Schaumsüppchen von Topinambur

HAUPTGERICHTE

Gebratene Maispouardenbrust mit einem Kürbis-Zitronen Püree, Curry Schaum und Navetten

Gebratenes Kabeljaufilet an Rote Beete, geraspeltem Blumenkohl und Perlgraupen Risotto

Langsam gegarte Lammkeule mit Gewürz – Bulgur und Wintergemüse

Konfierte Entenkeule mit Rotkohl und Rosenkohl, dazu Knödel & Kartoffeln

Schweinelendchen mit Rosmarinkartoffeln mit saisonalem Gemüse und Estragon Jus

DESSERT

Crème Brûlée mit Nougat Eis

Mousse au Chocolat

Altländer Beerenragout mit Vanille Eis

GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE (unbegrenzte Menge)

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

2020 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau

2019 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 AB 10 PERSONEN NOVEMBER / DEZEMBER 3 GÄNGE AB 42,00 EUR | 4 GÄNGE AB 52,00 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 18,00 EUR/Kind bis 16 Jahre

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

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

Eingelegte Pfefferfeigen mit Damwild Schinken und Winter Portulak

Saisonale Salatauswahl mit gebratenen Garnelen + 3,-

Geräucherte Entenbrust mit Panch Phoron auf einem Rosenkohl-Mandel Salat & Preiselbeer Vinaigrette

Feldsalat mit marinierten Austernpilzen und Kürbiskernen

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

Tranchen von der Eismeerforelle mit Avocado, Meerrettich-Biskuit Roulade und Kakao Knusper

Salat von Rosenkohl und orientalischen Früchten mit Ziegenmilch Mousse

Gebratene Jacobsmuscheln auf einem Blumenkohl-Vanille Mus und Krustentier Nage + 3,-

Klare Hochzeitssuppe mit Klößen und Eierstich

Maronen-Ingwer Süppchen mit gebratenem Entenspieß und Trüffel Schaum

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet auf karamellisierter Schwarzwurzel und Rote Beete-Lakritz Mousseline

Pochiertes Kabeljaufilet mit einem Kürbis-Zitronen Püree, Safran Reduktion und Navetten

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

Filet vom Skrei auf mediterranem Ofengemüse, dazu Kartoffel Gratin

Filet vom Seeteufel auf Kalbskopf Tranchen, Kapern Tempura und Jus von gekochten Morcheln + 5,-

Geschmorte Kalbswangen an Pastinaken Konfit, Buchen Pilze und Dörrobst + 3,-

In Heu gegarte Hirschkeule an Petersilienwurzel Creme, kandierten Maronen und Quitten Strudel

Langsam gegarte Vierländer Entenkeule mit Rosenkohl, Rotkohl, glasierten Maronen und Kartoffelknödel

Rehrücken an Topinambur Creme, Waldpilzen, Sellerie-Rotkraut Röllchen und Haselnuss Schaum + 8,-

Hirschrücken an Topinambur Creme, Waldpilzen, Sellerie-Rotkraut Röllchen und Haselnuss Schaum + 8,-

Flap Steak vom Angus Prime Beef mit historischem Gemüse und Kartoffel – Kräuter – Stampf + 3,-

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

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

DESSERT

Bratapfel mit Marzipan Eis und eingelegten Rosinen

Tarte von Altländer Äpfeln mit Mascarpone Eis und Rotwein Reduktion

Tarte von kandierten Altländer Äpfeln mit Mascarpone Eis

Chocolat Malheur mit Mascarpone Eis und Rotwein Reduktion

Sorbet von Dörr Aprikosen mit Vanille-Knusper und karamellisierten Pistazien

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	4,90 €
Kleines Gemüse mit Kartoffelpüree	5,90 €
Hähnchen mit Gemüse und Nudeln oder Kartoffeln	13,90 €

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

Mittags	bis 2 Stunden á 17,00 € / bis 3 Stunden á 21,00 € / bis 4 Stunden á 25,00 € / etc
Abends	bis 3 Stunden á 24,00 € / bis 4 Stunden á 29,00 € / bis 5 Stunden á 33,00 € / etc

AUSZUG DER GETRÄNKEPREISE A LA CARTE

WEIN 0,75L

2020 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau	24,00 €
2020 Sauvignon Blanc, Kitzer & Söhne, Rheinhessen	25,00 €
2020 <i>Gauls Eleven</i> (Weißburgunder, Scheurebe & Rivaner), Matthias Gaul, Pfalz	25,00 €
2019 Shiraz, MC Pherson, Australien	21,00 €
2019 Pinot Noir, Matthias Gaul, Pfalz	27,00 €
2019 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 €
Thomas Henry (Tonic, Lemon, Ginger Ale, Spiced Ginger) & sonstige Softs	20cl	3,20 €
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		2,80 €
Cappuccino		3,40 €

WEITERE EMPFEHLUNGEN

FOTOGRAFIN

Andrea Heinsohn Photography | Borsteler Reihe 11 | 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

RENT A INSTAX MINI SOFORTBILDKAMERA FÜR 75,00 EUR

Inklusive: Diverse Sticker | viele Fun Artikel | verschiedene Stifte |
Diverse Fotokleber | Hochwertiges Lederalbum mit 60 Seiten
Bis zu 50 Bilder inklusive | Zusatzfilm für 8,00 EUR / 10 Bilder



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

HOCHZEITREDNERIN

Frau Sabrina Krumm | Tel.: 04141-9838935 | 0157-74230519 | www.freie-trauung-stade.de

Frau Sabine Zimmermann | Tel.: 040-70105734 | www.weltliche-trauungen.de

DEKORATION

Unsere Standard – Dekoration (Rote oder Creme färbende Rosen) ist inklusive dieses Angebots.
Sollten Sie einen anderen Wunsch haben, empfehlen wir Ihnen: „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

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