

BÜFFETBEISPIEL FEBRUAR/MÄRZ 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

OHNE GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 49,00 EUR

EMPFANG

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

BÜFFET

Vorspeisen Serviert (Bitte wählen Sie)

SALAT – SERVIERT

Marinierter Rote Beete Salat mit Nüssen, Birnen und Ziegenkäse

oder

Junge Wiesenkräuter & Blattsalate mit karamellisierten Nüssen & Haselnuss Vinaigrette

SUPPE – SERVIERT ZUR VORAUSWAHL

Kartoffel – Mandel – Suppe /// Karotten – Kokos – Ingwersüppchen

Klare Hochzeitssuppe mit Klößen und Eierstich

AUF DEM BÜFFET

Roastbeef vom Angus Prime Beef – am Büffet tranchiert

Skreifilet auf mediterranem Ofengemüse

Spitzkohl oder Schwarzwurzel Ragout

Kartoffel Gratin oder Rosmarinkartoffeln oder Risolée Kartoffeln

Ravioli von Frischkäse mit Mangold und Tomaten Sugo oder Hokkaido Kürbis – Risotto

Crème Brûlée oder Schokoladen Mousse von der Valrhona Schokolade

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

Backensholzer Käseauswahl mit Orangensenf und Baguette

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

SIE HABEN EIN WUNSCHBÜFFET ? SPRECHEN SIE UNS GERN AN!

MENÜ ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE AB 10 PERSONEN FEBRUAR/MÄRZ

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

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

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 Maispoulardenbrust mit einem Kürbis-Zitronen Püree, Curry Schaum und Navetten

Gebratenes Kabeljaufilet an Rote Beete, geraspeltm Blumenkohl und Perlgrauen Risotto

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

Langsam gegarte Lammkeule mit Gewürz – Bulgur und Wintergemüse

Konfierte Entenkeule mit Rotkohl, Rosenkohl und Schwarzwurzeln, dazu Knödel & Kartoffeln

Schweinelendchen mit Rosmarinkartoffeln mit saisonalem Gemüse und Estragon Jus

DESSERT

Crème Brûlée mit Nougat Eis

Mousse au Chocolat

Altländer Beerengrütze mit Vanille Eis

GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE (unbegrenzte Menge)

Aperitif: Sekt/Holunderblüte & alkoholfreier Apfel-Kirsch-Secco

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

WEITERE MENÜVORSCHLÄGE FÜR IHRE VERANSTALTUNG AB 10 PERSONEN FEBRUAR/MÄRZ

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 weder Fisch noch 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

Glasierter Räucheraal auf einem Apfel-Blutwurst Salat und einer Schattenmorellen-Macis Gremolata + 4,-

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

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

Altländer Hochzeitssuppe mit Klößen und Rosinen

Maronen-Ingwer Süppchen mit gebratenem Entenspieß und Trüffel Schaum

Karotten – Kokos – Ingwer Süppchen

HAUPTGERICHTE

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

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

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

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

Gebratenes Zanderfilet auf karamellisierter Schwarzwurzel und Rote Beete-Lakritz Mousseline

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

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

DESSERT

Tarte von kandierten Pecan Nüssen mit Glühwein Sorbet und Glühweinschaum + 2,-

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 (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