

**BSP.: BÜFFET ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE (AB 25 PERSONEN)**  
BIS 3 STD Á 92,00 EUR /// BIS 4 STD Á 97,00 EUR /// BIS 5 STD Á 102,00 EUR / ETC +5,- EUR

BÜFFET OHNE GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 64,00 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

2021 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau

2020 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 BIS MITTE APRIL

3-GANG-MENÜ\* BIS 3 STD Á 74,00 € /// BIS 4 STD Á 79,00 € /// BIS 5 STD Á 84,00 € /// ETC

4-GANG-MENÜ\* BIS 3 STD Á 85,00 € /// BIS 4 STD Á 90,00 € /// BIS 5 STD Á 95,00 € /// ETC

\*MENÜPREISE GELTEN, WENN SIE AUSSCHLIEßLICH AUS DIESER SEITE WÄHLEN

3 GANG MENÜ\* OHNE GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 50,00 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 Maispouardenbrust mit einem Kürbis-Zitronen Püree, Curry Schaum und Navetten

Gebratenes Kabeljaufilet an Rote Beete, geraspelt Blumenkohl und Perlgraupen 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 mit Beerenragout

Altländer Beerengrütze mit Vanille Eis

### GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE (unbegrenzte Menge)

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

2021 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau

2020 Rioja „Azabache“, Aldeanueva de Ebro, Spanien

Lübzer Pilsener vom Fass, alkoholfreies Bier, Hefeweizen, alkoholfreies Hefeweizen

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 BIS MITTE APRIL

3 GÄNGE AB 54,00 EUR | 4 GÄNGE AB 66,00 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 24,00 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 Kohl-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

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 Altländer Äpfeln mit Mascarpone Eis

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 (Büffet mit verschiedenen hausgebackenen, saisonalen Kuchen)

## KINDERGERICHTE (IMMER VORRÄTIG)

Nudeln mit Tomatensoße /// Kartoffelpuffer mit Apfelmus	5,40 €
Kleines Gemüse mit Kartoffelpüree	5,90 €
Hähnchen mit Gemüse und Nudeln oder Kartoffeln	14,90 €

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)	3,50 €

## GETRÄNKEPAUSCHALEN (unbegrenzte Menge)

Sekt-Holunder & alkoholfre. 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

2021 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau	29,00 €
2021 Sauvignon Blanc, Dreisatz, Kitzer & Söhne, Rheinhessen	28,00 €
2021 Grauburgunder, Hill View, Stefan Winter, Rheinhessen	32,00 €
2020 Shiraz, MC Pherson, Australien	28,00 €
2020 Pinot Noir, Matthias Gaul, Pfalz	34,00 €
2020 Rioja Azabache Tempranillo, Aldeanueva de Ebro, Spanien	28,00 €

### SONSTIGE GETRÄNKE

Sekt / Holunderblüte	0,1 l	5,20 €
alkoholfreier Apfel-Kirsch-Secco aus dem Alten Land	0,1 l	5,80 €
Thomas Henry (Tonic, Lemon, Ginger Ale, Spiced Ginger) & sonstige Softs	20cl	3,60 €
Selters – Classic, Medium & Still	75cl	7,90 €
Lübzer Pilsener vom Fass	30cl	4,20 €
Erdinger Hefeweizen, Kristallweizen, Hefe alkoholfrei	50cl	5,70 €
Tasse Kaffee / Espresso		3,20 €
Cappuccino		3,70 €

## WEITERE EMPFEHLUNGEN

---

### LIVEMUSIKER

Craig Te Paa | Tel.: 0176-51333323 | [info@craigtepaa.de](mailto:info@craigtepaa.de) | [www.craigtepaa.de](http://www.craigtepaa.de)

Ob als DJ, Solist (live Gitarre und Gesang) zum Empfang oder mit Band (auch unplugged). Sie haben die Wahl und können Ihr Musikprogramm kombinieren.

### FOTOGRAFIN

Andrea Heinsohn Photography | Borsteler Reihe 11 | 21635 Jork | Mobil: 0171 – 52 44 485  
[info@andreaheinsohn.de](mailto:info@andreaheinsohn.de) | [www.andreaheinsohn.de/de/work.html](http://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](mailto:imke@pixels-best.de) | [www.pixels-best.de](http://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



### HOCHZEITSREDNERIN – FREIE TRAUUNG

Sabrina Krumm | Tel.: 04141-9838935 0157-74230519 | [www.freie-trauung-stade.de](http://www.freie-trauung-stade.de)

Sabine Zimmermann | Tel.: 040-70105734 | [info@weltliche-trauungen.de](mailto:info@weltliche-trauungen.de)

### HOCHZEITSKUTSCHEN

Frau Anita Döscher | Tel.: 04162 84 44 | [www.kutsche-ins-glueck.de](http://www.kutsche-ins-glueck.de)

Frau Rose Marschewski | Tel.: 04141 62463 | [www.pferdekutschfahrten.de/de/hochzeit.html](http://www.pferdekutschfahrten.de/de/hochzeit.html)

DEKORATION: Unsere Standard – Dekoration (Rote oder Creme färbende Rosen) ist inklusive dieses Angebots. Für sonstige Wünsche: *Blumendiele* Fr. Meyer Osterjork 16, Jork, Tel. 04162 - 6893

### HOCHZEITSTORTEN/KUCHEN

Tortenzauber-Ilka Andreaßon | 04142-4580 | 0151-51778996 | [www.tortenzauber.net](http://www.tortenzauber.net) | [info@tortenzauber.net](mailto:info@tortenzauber.net)

Backparadies Pagel Jork | 04162-8127 | [www.backparadies-pagel.de](http://www.backparadies-pagel.de) | [info@backparadies-pagel.de](mailto:info@backparadies-pagel.de)

### HOTEL / ZIMMER

Gästehaus am Alten Hafen, Rolf Hauschildt | Yachthafenstraße 1, 21635 Jork/Borstel | Tel. 04162 - 5377  
[schiffphotos@yahoo.de](mailto:schiffphotos@yahoo.de) | [www.altes-land-gaestehaus.de](http://www.altes-land-gaestehaus.de)

Hotel Altes Land | Schützenhofstraße 16 | 21635 Jork | Tel: 04162 9146-0 | [info@hotel-altes-land.de](mailto:info@hotel-altes-land.de)  
[www.hotel-altes-land.de](http://www.hotel-altes-land.de)

Villa Altes Land | Hinterdeich 170 | 21720 MittelInkirchen | Tel: 04162/94560 | [info@zumfeldejork.de](mailto:info@zumfeldejork.de)  
[www.villa-altesland.de](http://www.villa-altesland.de)

Ferienwohnungsvermittlung Altes Land – Petra Giese | Gehrden 31 | 21635 Jork | Tel.4162 254690  
[post@altesland-ferienwohnungen.de](mailto:post@altesland-ferienwohnungen.de) | [www.altesland-ferienwohnungen.de](http://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](mailto:KG.Borstel@evlka.de) | [www.kirche-altes-land.de](http://www.kirche-altes-land.de)

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