

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

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** Pfifferlings – 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

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

JULI-AUGUST

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

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

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

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 & alkoholfr. Apfel-Kirsch-Secco (Aperitif)

2017 Riesling QbA, Winkeler Hasensprung, Rheingau

2015 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 JULI – AUGUST

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

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

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

Mit Soja und Honig marinierte Makrele an Süßkartoffelsalat und Vogelmirren Schaum

SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

Sauerampfer Süsspchen mit Saiblings Tartar

Karotten – Kokos – Ingwersüsspchen

Klare Hochzeitssuppe mit Klößen und Eierstich

Altländer Hochzeitssuppe mit Klößen und Rosinen

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

In Gewürzöl gegartes Doraden Filet mit *Fregola Sarda* und Sommergemüse + 2,-

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 Seegras & kleinem Gemüse + 3,-

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

Langsam gegarte Lammhüfte mit gestockter 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-Minzsüsspchen 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.
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

| | |
|---|---------|
| 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 Mittelnkirchen | Tel: 04162/94560 | info@zumfeldejork.de
www.villa-altesland.de

Ferienwohnungsvermittlung Altes Land – Petra Giese | Gehrden 31 | 21635 Jork | Tel. 04162 254690
post@altesland-ferienwohnungen.de | www.altesland-ferienwohnungen.de

Tourismusverein Altes Land e.V. | Osterjork 10 | 21635 Jork | Tel: 04162-914755 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