

MENÜ* ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE AB 10 PERSONEN

JULI – AUGUST

3-GANG-MENÜ* BIS 3 STD Á 72,00 € /// BIS 4 STD Á 77,00 € /// BIS 5 STD Á 82,00 € /// ETC

4-GANG-MENÜ* BIS 3 STD Á 83,00 € /// BIS 4 STD Á 88,00 € /// BIS 5 STD Á 88,00 € /// ETC

*MENÜPREISE GELTEN, WENN SIE AUSSCHLIEßLICH AUS DIESER SEITE WÄHLEN

3 GANG MENÜ* OHNE GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 47,00 EUR

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. Bei abweichenden Gängen erlauben wir uns einen Mehraufwand von 3.50 EUR p.P. zu berechnen.

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

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)

2020 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau

2019 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 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 52,00 EUR | 4 GÄNGE AB 64,00 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. Bei abweichenden Gängen erlauben wir uns einen Mehraufwand von 3.50 EUR p.P. zu berechnen.

Kindermenü á 24,00 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 + 3,-

Saisonale Salatauswahl mit gebratenen Garnelen + 4,-

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 + 6,-

Mit Soja und Honig marinierte Makrele an Süßkartoffelsalat und Vogelmirien Schaum

SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

Sauerampfer Süsspchen mit Saiblings Tartar

Karotten – Kokos – Ingwersüsspchen

Klare Hochzeitssuppe mit Klößen und Eierstich

Wildkräuter Risotto mit gebackenem Büffel Ricotta

Gebackene Jacobsmuschel in einem Gewürz Sud von Kräutern und Sommergemüse + 4,-

Heimischer Räucheraal mit Blutwurst, Apfel – Buttermus und Verjus + 6,-

HAUPTGERICHTE

In Gewürzöl gegartes Doraden Filet mit *Fregola Sarda* und Sommergemüse + 4,-

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 + 6,-

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 & Kartoffel-Kräuter-Stampf (mit Flap Steak + 4,-)

Filet vom Angus Prime Beef mit Kartoffel Gratin und saisonalem Gemüse + 11,-

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

BSP.: BÜFFET ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE (AB 25 PERSONEN)
BIS 3 STD Á 88,00 EUR /// BIS 4 STD Á 93,00 EUR /// BIS 5 STD Á 98,00 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

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 & 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 oder Chocolat Malheur

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, Hefeweizen, alkoholfreies Hefeweizen

Limonaden, Säfte, Wasser, Heissgetränke nach Wahl

2020 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau

2019 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

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	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)	3,00 €

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 21,00 € / bis 3 Stunden á 26,00 € / bis 4 Stunden á 31,00 € / etc.+5,-

AUSZUG DER GETRÄNKEPREISE A LA CARTE

WEIN 0,75L

2020 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau	26,00 €
2020 Sauvignon Blanc, Dreisatz, Kitzer & Söhne, Rheinhessen	26,00 €
2020 <i>Gauls Eleven</i> (Weißburgunder, Scheurebe & Rivaner), Matthias Gaul, Pfalz	29,00 €
2019 Shiraz, MC Pherson, Australien	23,00 €
2019 Pinot Noir, Matthias Gaul, Pfalz	29,00 €
2019 Rioja <i>Azabache</i> Tempranillo, Aldeanueva de Ebro, Spanien	26,00 €

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	3,50 €
Selters – Classic, Medium & Still	75cl	7,20 €
Lübzer Pilsener vom Fass	30cl	3,90 €
Erdinger Hefeweizen, Kristallweizen, Hefe alkoholfrei	50cl	5,70 €
Tasse Kaffee		2,90 €
Cappuccino		3,50 €

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

