

## MENÜ ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE

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

### 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

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)

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

2017 Riesling QbA, Allendorf, 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.  
Menükarten mit gewünschtem Bild & Text.  
Auf dem Tisch – Baguette & Olivenöl mit unserem hausgemachten Salz

---

### Kuchenpauschale für 4,00 EUR pro Person

Büffet mit verschiedenen hausgebackenen, saisonalen Kuchen

## WEITERE MENÜVORSCHLÄGE NOVEMBER / DEZEMBER 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 & 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

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.  
Menükarten mit gewünschtem Bild & Text.  
Auf dem Tisch – Baguette & Olivenöl mit unserem hausgemachten Salz

---

## VORSCHLÄGE ZU KAFFEE & KUCHEN A LA CARTE

Stück Obst- & Blechkuchen	2,50 €	Stück Torte	3,00/3,50 €
Tasse Kaffee / Kännchen Kaffee	2,50/4,00 €	Cappuccino/Milchkaffee	2,80 €

Auf Wunsch bieten wir Ihnen eine Komplettpauschale bis maximal 1,5 Stunden für 10,50 EUR an.  
In dieser Pauschale sind „**satt**“ enthalten: Kaffee- & Teegetränke, Wasser, Kuchen/Torte inkl. Sahne

## KINDERGERICHTE (IMMER VORRÄTIG)

Nudeln mit Tomatensoße /// Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,50 €
Kleines Gemüse mit Kartoffelpüree	4,50 €
Hähnchen mit Gemüse und Nudeln oder Kartoffeln	12,50 €

Kinder – Getränkepauschalen (Wasser, Säfte & Limonaden, Kakao)

3 bis 7 Jahre á 11,00 € / bis 12 Jahre á 15,00 € / bis 16 Jahre á 19,00 € (unabhängig von 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 €
Lauch – Speck – Törtchen mit Kräuterrahm	3,00 €
Hähnchen – Saté Spieße (2 Stück)	2,50 €

## GETRÄNKEPAUSCHALEN (unbegrenzte Menge)

Sekt-Holunder & alkoholfreier 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

2017 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau	24,00 €
2016 Fleur de Artagnan Blanc, Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Südwestfrankreich	19,00 €
2016 Gauls Eleven ( <i>Weißburgunder, Scheure &amp; Rivaner</i> ), Matthias Gaul, Pfalz	24,00 €
2016 Shiraz, MC Pherson, Australien	21,00 €
2015 Dornfelder, Matthias Gaul, Pfalz	22,00 €
2015 Rioja „Azabache“ 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 €
Longdrinks		7,90 €

## WEITERE EMPFEHLUNGEN

---

### FOTOGRAF

Andrea Heinsohn Photography | Bi de Teielei 9 | 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)

### HOCHZEITSREDNER – 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“ Frauke Meyer Osterjork 16, 21635 Jork, Tel. 04162 - 6893

### HOCHZEITSTORTEN/KUCHEN

Confiserie Claudia Gast | 0176 - 78015299 | [gast.claudia@web.de](mailto:gast.claudia@web.de) | [www.claudiagast-confiserie.com](http://www.claudiagast-confiserie.com)

### 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)

Tourismusverein Altes Land e.V. | Osterjork 10 | 21635 Jork | Tel: 04162-914755 [www.tourismus-altesland.de](http://www.tourismus-altesland.de) | [www.tourismus-altesland.de/uebernachten](http://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](mailto:KG.Borstel@evlka.de) | [www.kirche-altes-land.de](http://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](mailto:KG.Matthias.Jork@evlka.de) | [www.kirche-altes-land.de/jork](http://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](mailto:vonholt@jork.de) | [www.standesamt-jork.de](http://www.standesamt-jork.de)