



## Ihre Weihnachtsfeier 2022

Auch in diesem Jahr laden wir Sie wieder dazu ein, Weihnachtsfeiern in einem schönen stilvollen Rahmen zu verbringen – ganz gleich ob Sie zum Jahresabschluss mit Ihren Arbeitskollegen eine Firmenfeier begehen oder aber im familiären Rahmen feiern wollen. Genießen Sie bei uns sowohl die vorweihnachtliche Adventszeit als auch die Weihnachtsfeiertage selber.

Für Ihre Weihnachts- und Firmenfeiern stehen Ihnen in unserer Mühle insgesamt 3 Räumlichkeiten mit Kapazitäten für bis zu 50 Personen bereit.

Ein Tisch im Restaurant für den kleinen Kreis bis 6 Personen



Eine Tafel in unserem Kaminzimmer bis 14 Personen



oder in unserem Mehlabrackraum bis 50 Personen



Freuen Sie sich auf liebevoll zubereitete Weihnachtsmenüs und Weihnachtsbuffets – unsere kulinarischen Höhepunkte zum Jahresende finden Sie auf unserer Homepage, oder sprechen Sie uns jederzeit an und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot!

z.B. Ein 3 – Gang – Weihnachtsmenü inklusive Getränke ab 68,00 EUR p.P.

Wir freuen uns auf Sie!

Auf den Folgeseiten  
geht's zu den Vorschlägen





## IHRE WEIHNACHSFEIER

ANGEBOT AB 10 PERSONEN

### WEIHNACHSMENÜ\* ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE

NOVEMBER / DEZEMBER

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 49,00 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, geraspeltem 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)

Altländer Diekpedder mit & ohne Alkohol – warm (Aperitif)

2021 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

---



## WEITERE MENÜVORSCHLÄGE AB 10 PERSONEN NOVEMBER / DEZEMBER 3 GÄNGE AB 52,00 EUR | 4 GÄNGE AB 64,00 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 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 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

Tarte von kandierten Altländer Äpfeln mit Mascarpone Eis

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 inklusive (mit gewünschtem Bild & Text á 2,50 / Stk).  
Auf dem Tisch – Baguette & Olivenöl mit unserem hausgemachten Salz

---



## IHRE WEIHNACHSFEIER

BÜFFET ANGEBOT **AB 25 PERSONEN**

### BÜFFET I ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE **AB 25 PERSONEN**

BIS 3 STD Á 89,00 EUR /// BIS 4 STD Á 94,00 EUR /// BIS 5 STD Á 99,00 EUR

BÜFFET OHNE GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 65,00 EUR

Gänse Rilette mit Rote Beete Salat, gerösteten Nüssen und Zimt vinaigrette

Hausgebeizter Lachs mit Blumenkohl Relish und Lachs Kaviar

Kürbis – Ingwersüppchen

Konfierte Entenkeulen mit Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelknödeln

Kabeljaufilet auf Schwarzwurzel Ragout mit Basmatireis /// Waldpilz Lasagne

Bratpfel von Altländer Äpfeln

Valrhona Schokoladen – Mousse mit Cointreau Orangen /// Crème Brûlée

Auswahl von Backenholzer Käse mit Aprikosensenf

### GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE (unbegrenzte Menge)

Sekt-Holunder & alkoholf. Apfel-Kirsch-Secco (Aperitif)

2020 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau, 2019 Rioja „Azabache“, Aldeanueva de Ebro, Spanien

Lübzer Pilsener vom Fass, alkoholfreies Bier, Wasser, Säfte, Limonaden, Kaffee- & Teegetränke

---

### BÜFFET II ALS PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE **AB 25 PERSONEN**

BIS 3 STD Á 85,00 EUR /// BIS 4 STD Á 90,00 EUR /// BIS 5 STD Á 95,00 EUR

BÜFFET OHNE GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 61,00 EUR

#### VORSPEISE SERVIERT

Maronen - Ingwer Suppe mit Trüffel Schaum

#### AUF DEM BÜFFET

Junge Wild- und Wiesenkräuter mit karamellisierten Nüssen und Balsamico Vinaigrette

Konfierte Entenkeule

Schwarzwurzel Ragout & Rotkohl

Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

Kabeljaufilet auf mediterranem Ofengemüse

Frischkäse Ravioli mit Tomaten Sugo und Parmesan Splitter

Crème Brûlée /// Mousse vom Bratpfel

Backensholzer Käseauswahl mit Feigensenf und Baguette Auswahl

### GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE (unbegrenzte Menge)

Sekt-Holunder & alkoholf. Apfel-Kirsch-Secco (Aperitif)

2020 Riesling QbA, Allendorf, Rheingau, 2019 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



## GRÜNKOHLESSEN FÜR 22,50 EUR PRO PERSON

Grünkohl mit Kochwurst, Kasseler Rücken & Salzkartoffeln

Pinkelwurst auf Anfrage

### IN EINER PAUSCHALE INKLUSIVE GETRÄNKE

BIS 3 STD Á 46,00 EUR /// BIS 4 STD Á 51,00 EUR /// BIS 5 STD Á 56,00 EUR

### AUF WUNSCH IM MENÜ MIT VORSPEISE & DESSERT

für 17,50 EUR Aufschlag pro Person

Klare Hochzeitssuppe mit Klößen und Eierstich

oder

Junge Blattsalate & Wildkräuter mit Bete und Haselnuss-Vinaigrette

Altländer Beerengrütze mit Vanille Eis oder Crème Brûlée mit Nougateis

### GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE (unbegrenzte Menge)

Altländer Diekpedder (Aperitif)

2021 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

---



## ENTE & GANS

mit Rosenkohl, Rotkohl, glasierten Maronen, Kartoffelknödel und Salzkartoffeln

½ Vierländer Ente für 32,80 € pro Person

Ganze Vierländer Gans für 250,00 € bis 6 Personen

### AUF WUNSCH IM MENÜ MIT VORSPEISE & DESSERT

für 17,50 EUR Aufschlag pro Person

Klare Hochzeitssuppe mit Klößen und Eierstich

oder

Junge Blattsalate & Wildkräuter mit Bete und Haselnuss-Vinaigrette

Altländer Beerengrütze mit Vanille Eis oder Crème Brûlée mit Nougateis

### GETRÄNKE IN DER PAUSCHALE (unbegrenzte Menge)

bis 3 Stunden á 24,00 € / bis 4 Stunden á 29,00 € / bis 5 Stunden á 34,00 € / etc

Altländer Diekpedder (Aperitif)

2021 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

---



## 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	4,90 €
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)	3,00 €

---

## 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

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 €
Longdrinks		8,50 €

---

## WEITERE EMPFEHLUNGEN

---

### 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



### BOßELN AUF DEM OBSTHOF LEFERS

Osterjork 140 | 21635 Jork | 04162-2545678 | [info@lefers.de](mailto:info@lefers.de) | <https://lefers.de/bosseln-im-hof/>

### KUTSCHEN

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)

### TRANSPORT DER GÄSTE / BUS SHUTTLE / BARKASSE:

Maritime (VIP)-Touren für Gruppen Individuelle Bus-, Schiffs-, Bimmelbahn- & VIPtouren, Spezial-Hafenrundfahrten Klaus Kowolik, Ruschwedeler Str. 42, 21698 Harsefeld,  
Tel. 04164 / 87 95 25 | 0171 / 21 66 221 | [www.altlaender-bimmelbahn.de](http://www.altlaender-bimmelbahn.de) | [www.maritime-touren.de](http://www.maritime-touren.de)  
[info@altlaender-bimmelbahn.de](mailto:info@altlaender-bimmelbahn.de) | [info@maritime-touren.de](mailto:info@maritime-touren.de)

Nostalgie/Oltimeer Bus | <http://www.kvg-bus.de/ausfluge-erlebnisse/unsere-oldtimer/>

Taxi Jork: 04162-222

### 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)

### 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

### TORTEN/KUCHEN

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

### 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)