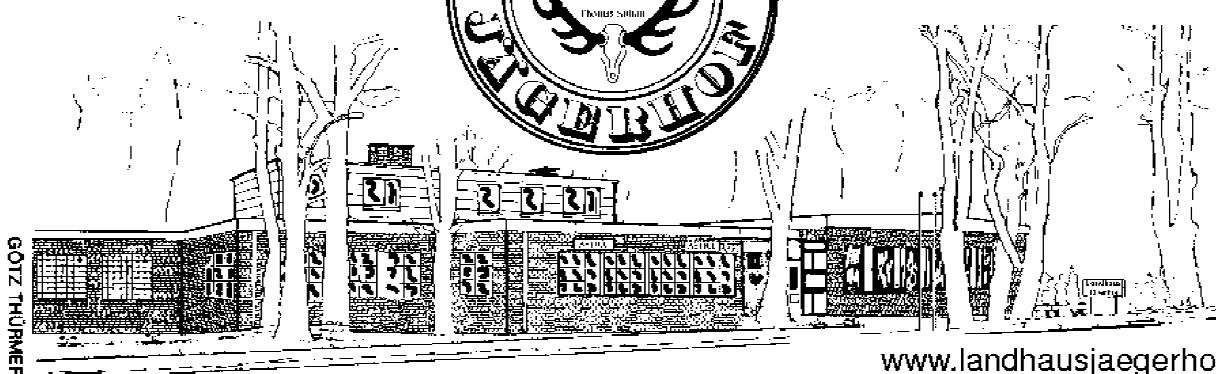


Restaurant
Landhaus Jägerhof
Thomas & Inka Soltau



Ehestorfer Heuweg 12-14
21149 HH-Hausbruch
Tel.: 040 - 796 20 15
Fax: 040 - 796 51 48



www.landhausjaegerhof.de

KG Restaurant Landhaus Jägerhof Soltau GmbH & Co
Thomas & Inka Soltau

Ehestorfer Heuweg 12-14, 21149 Hamburg - Hausbruch
Tel.: 040 - 796 20 15, Fax 040 - 796 51 48, Mobil: 0172 - 41 98 250
Mo. ab 16 Uhr, Di. bis So. ab 11 Uhr oder nach Absprache

Das Jägerhof Büfett

Kalt - Warmes - Büfett

Dienstags 18.00 Uhr a Per. € 13,80

Sonntags 12.00 Uhr a Per. € 15,90

Kinder, an allen Tagen bis 6 Jahre FREI, Kinder bis 13 Jahre € 8,00

Suppe, 6 - 8 warme Gerichte, Gemüse & Kartoffel-Beilagen.

Kalte Platten mit Fisch, Roastbeef und Käse.

Frische Salate, Saucen, Brot & Butter.

Große Auswahl an Desserts & Eis

An den Feiertagen 11 Uhr

Neujahr, Karfreitag, Oster-Sonntag & Oster-Montag,

1. Mai-Feiertrag, Mutter-Tag

Himmelfahrt, Pfingst-Sonntag &-Montag, 3. Oktober,

a Per. € 19,90

* * * *

1. & 2. Weihnachtstag, mit vielen Extras

a Pers. € 22,00

Dieses Angebot erhalten Sie auch an allen anderen Tagen -
Speziell für *Ihre* Gäste, ab 30 Personen, a Person € 19,90

www.LandhausJägerhof.de

INHALT

Empfangs-Getränke	3
Festmenüs Vorspeisen, Vorsuppen, Zwischengerichte	4
Festmenüs Hauptgerichte 1-10	5
Festmenüs Hauptgerichte 11-14, Dessert, Mitternachts-Snack	6
Menü-Vorschläge	7
Saisonale Angebote	8
Büfett Nr.1 € 16,00 Nr.2 € 24,00 Nr.3 € 34,00	9
Büfett Nr.4 € 32,00 Spanferkel & Burgunderschinken	10
Das Jägerhof-Büfett € 19,90	11
Das Süderelbe-Büfett € 24,90	12
Das Hamburg-Büfett € 29,90	13
Das Senats-Büfett € 37,90	14
Büfett-Pauschale ab € 46,00	15
Fest-Pauschale Angebot: € 62,50	16
Frühstück, Belegte Brötchen, Canapes	17
Kaffee-Tafeln Torten, Gebäck	18
Getränke-Pauschalen ab € 32,00	19
Dekoration und Musik-Anlage	20
Saalpläne	21

EMPFANGS-GETRÄNKE & WEINE

Cocktails

Aperol „Spritz“

Aperol, Sekt, Brunnen, Orange auf Eis € 4,50

„Hugo“

Holunder-Likör, Sekt, Brunnen, Orange auf Eis € 4,50

Tequila Sunrise

Tequila Silver, Orangensaft, Grenadine € 4,50

Alkoholfrei

“Sweetie”

Ananassaft, Orangensaft, Grenadine € 3,50

Sekt & Champagner

Flasche Sekt „Hausmarke“	0,75 l	€ 17,50
Flasche M. M. -Sekt-	0,75 l	€ 19,80
Flasche Mumm -Sekt-	0,75 l	€ 21,50
Flasche Metternich -Sekt-	0,75 l	€ 29,80
Flasche Moet & Chandon	0,75 l	€ 55,50

Weine

Hauswein "weiß" Pinot Grigio	0,75 l	€ 15,50
Hauswein "rot" Merlot	0,75 l	€ 15,50

Auszug aus unserer Weinkarte:

5 Weißer Burgunder, Lergemüller / Nussdorf, Pfalz, trocken	0,75 l	€ 19,50
12 Pinot Grigio, Ca'Ernesto aus dem Trentino, trocken	0,75 l	€ 19,80
9 Rotenberger Schloßberg, Collegium Wirtenberg / Stuttgart, Rotwein, trocken	0,75 l	€ 22,80
7 Sommerkreation -Spätburgunder Weißherbst, Kaiserstuhl Pfalz, trocken	0,75 l	€ 19,80

FESTMENÜ

Vorspeisen

Honigmelone mit Schinken, dazu Toast und Butter	€ 6,50
½ Forellenfilet mit Preiselbeersahnemeerrettich, dazu Toast und Butter	€ 7,00
Krabbenscocktail im Glas mit Toast und Butter	€ 9,00
Geflügelsalat in der Papaya serviert, Toast und Butter	€ 8,50
Flugentenbrust auf frischem Salat mit Crema di Balsamico	€ 9,00

Vorsuppen

Hochzeitssuppe mit Eistich und Fleischklößen	€ 4,00
Rinderkraftbrühe	€ 5,00
Broccolicremesuppe	€ 4,50
Indische Geflügelcremesuppe	€ 4,50
Tomatencremesuppe	€ 4,00
Hummercremesuppe mit Flusskrebsschwänzen und Sahnehäubchen	€ 6,00
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry verfeinert und Käsestange	€ 5,50
Spargelcremesuppe mit Fleischklößen und Spargel, in der Saison	€ 4,50

Ab 20 Personen servieren wir Ihnen die Vorsuppe in Terrinen, ohne Aufpreis

Zwischengerichte

Ragout fin, in Blätterteigpastete mit Sc. Hollandaise und Erbsen	€ 7,50
Pochierte Lachsschnitte auf Krebsauce und Reis	€ 8,50
Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce und Röstis	€ 8,50
Kleiner Salatteller, frische Salate mit Hausdressing	€ 4,50
Große Salatplatte, frische Salate mit Hausdressing	a Person € 6,00

FESTMENÜ

Hauptgerichte

- | | | |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Hauptgericht | SCHWEINEBRATEN UND KASSELERBRATEN
mit Rotkohl, Rahmsauce und Salzkartoffeln | € 12,50 |
| 2. Hauptgericht | SCHWEINEBRATEN UND RINDERSAFTBRATEN
Gemüse, Rotkohl, Rahmsauce und Salzkartoffeln | € 14,50 |
| 3. Hauptgericht | PUTENROLLBRATEN, RINDERSAFTBRATEN
UND SCHWEINEBRATEN
mit Bratensauce
großer Gemüseplatte, Rotkohl
Kroketten und Salzkartoffeln | € 15,50 |
| 4. Hauptgericht | SPANFERKEL-RÜCKEN
mit Bratensauce
großer Gemüseplatte, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln | € 15,50 |
| 5. Hauptgericht | SCHWEINEFILET, im ganzen gebraten
mit Pfeffersauce
großer Gemüseplatte, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln | € 17,00 |
| 6. Hauptgericht | KALBSBRATEN
mit Champignons, Rahmsauce,
großer Gemüseplatte, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln | € 21,00 |
| 7. Hauptgericht | OCHSENFILLET im ganzen gebraten, zart rosa
mit Sauce Bernaise und Pfifferlingen,
großer Gemüseplatte,
Kroketten und Salzkartoffeln | € 24,50 |
| 8. Hauptgericht | 1 FLUGENTENBRUST
mit Geflügel-Apfelsauce, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln | € 16,00 |
| 9. Hauptgericht | ZANDERFILET, auf Teller angerichtet
mit Safransauce,
Wildreis
und vor ab serviert einen Salatteller | € 20,50 |
| 10. Hauptgericht | WILDLACHS, auf Teller angerichtet
mit Hollandaise überbacken,
Petersilienkartoffeln
und vor ab serviert einen Salatteller | € 17,50 |

FESTMENÜ

Hauptgerichte

11. Hauptgericht **HIRSCHRÜCKEN im ganzen gebraten**
mit Steinpilzsauce,
großer Gemüseplatte, Rotkohl, Preiselbeeren,
Kroketten und Salzkartoffeln € 27,50
12. Hauptgericht **HIRSCHKALBSBRATEN " HUBERTUS "**
mit Steinpilzsauce,
großer Gemüseplatte, Rotkohl, Preiselbeeren,
Kroketten und Salzkartoffeln € 22,50
13. Hauptgericht **WILDSCHWEINBRATEN " WALDMANNS ART "**
mit Champignons in Rahm,
großer Gemüseplatte, Rotkohl, Preiselbeeren,
Kroketten und Salzkartoffeln € 22,00
14. Hauptgericht **REHKEULE " JÄGERHOF "**
mit Pfifferlingsauce,
große Gemüseplatte, Rotkohl, Preiselbeeren,
Kroketten und Salzkartoffeln € 23,00

Gemüseplatte: Blumenkohl mit Hollandaise, Broccoli, Erbsen, Wurzel und Bohnen

Genießen Sie die Menüs in unserem Hause.

Dessert

- Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne, € 4,50
Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne € 5,00
Mousse au chocolat € 4,00
Kleiner gemischter Eisteller € 5,00
„Eisbombe“ fein garniert, mit Wunderkerzen serviert € 6,00
Gebackenes Vanilleeis mit Früchten und Sauce € 7,00

Mitternachts-Snack

- Gulaschsuppe, gräftig-däftig, leichte schärfe, im großen Topf € 4,00
Currywurst mit weißbrot, im großen Topf € 4,00
Käseplatte mit Brot und Butter a Person ab € 3,00
Schnittchen, schauen Sie bitte bei den Cannapes. Seite 17 Stück ab € 2,00

MENÜ-VORSCHLÄGE

Hochzeitssuppe
mit Eistich und Fleischklößen

**PUTENROLLBRATEN,
RINDERSAFTBRATEN und
SCHWEINEBRATEN**

mit großer Gemüseplatte, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

€ 24,00

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Sherry verfeinert und Käsestange

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce und Röstis

SPANFERKELRÜCKEN am Knochen

Bratensauce

mit Rosenkohl, Rotkohl,
Kartoffelklößen, Kroketten

Gebackenes Vanilleeis

mit Früchten

€ 35,50

Indische Geflügelcremesuppe

Kleiner Salatteller,
frische Salate mit Hausdressing

**SCHWEINEFILET
IM GANZEN GEBRATEN**

mit Rahmsauce,
großer Gemüseplatte, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln

Mousse au chocolat

€ 30,00

Geflügelsalat in der Papaya serviert,
Toast und Butter

HIRSCHKALBSBRATEN "HUBERTUS"

mit Pilzrahmsauce, Preiselbeeren,
großer Gemüseplatte, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln

Kleiner gemischter Eisteller

€ 37,00

Flugentenbrust auf frischem Salat
mit Crema di Balsamico

SCHWEINEFILET & KALBSBRATEN

mit Pilzen in Rahm, Preiselbeeren,
großer Gemüseplatte, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln

Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis und
Sahne

€ 32,50

Krabbencocktail
mit Toast und Butter

Tomatencremesuppe

SCHWEINEFILET & OCHSENFLEISCH

im ganzen -rosa- gebraten
mit Pfifferlingen,
Bratensauce, Pilze in Rahm,
großer Gemüseplatte, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln

Gebackenes Vanilleis mit Früchte und Sauce

€ 40,50

SAISONALE ANGEBOTE

Bitte beachten Sie unsere Sonderkarten und Aufsteller im Restaurant.
Informationen finden Sie auch im Internet :

www.LandhausJägerhof.de/aktion.php

Stint

Frischer Stint in Roggenmehl gebraten, mit Salat-Büfett
und Speck-Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln

Große Portion Stint € 16,50

Mai-Scholle

Frische Mai-Schollen mit Speckkartoffelsalat
und Salatteller vom Büfett

Große Portion , 3 Stück € 17,80

Spargel

Frischer Spargel mit Katenrauchschinken, zerl. Butter, Hollandaise und Kartoffeln

€ 16,90

Matjes

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Sahnesauce und Bratkartoffeln

€13,80

Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln gebraten,
„in Sahnesauce“ oder „Natur“ mit Rührei und Bratkartoffeln

€ 11,80

Frischer Grünkohl

Frischer Grünkohl mit Kasseler-Nacken, einer Kohlwurst und geräucherter Schweinebacke,
Salzkartoffeln und Röstkartoffeln
Fleisch satt

€ 14,80

€ 16,80

Martins-Gans

Martins-Gans
mit Rotkohl, Rosenkohl, gefüllter Apfel, Geflügelsauce, Klößen und Kroketten
Für 4 Personen eine ganze Gans

a Person € 19,90

Eisbein & Haxe

Schweins-Haxe mit Krautsalat und Bratkartoffeln

€ 14,80

Eisbein mit Sauerkraut, Erbsenpüree, Speckstippe und Salzkartoffeln

€ 14,80

BÜFETTS

Nr.1 Kaltes Büfett ab 30 Personen a Person €16,00

Eine Hanseatenplatte Mariniertes Fisch – Bismark, Matjes, Gabelrollmops, Brathering und Meer

Eine Platte Jungschweintrücker und Kasseler, fein garniert

Eine Platte Eierhälften, fein garniert

Eine Gutsherrenplatte Braten und Aufschnitt und Spargeldekor

Eine Platte Bauernmett und Bitoks -Hackbällchen- und Perlzwiebeln und Cornichons

Ein Holzbrett Käsevariationen, mit Weintrauben garniert

Eine Platte Nudelauflauf, warm

Eine Platte Gemüsegratin, warm

Eine Wärme Bratkartoffeln, warm

Hierzu reichen wir diverse Brotsorten, Butter und verschiedene Saucen.

Nr. 2 Kaltes Büfett ab 30 Personen a Person € 2400

Eine Bornholmer Fischplatte Krabbe, Lachs und anderen Fischdelikatessen

Eine Platte Oldenburger Jungschweintrücker

Eine Platte Hasentrücker " Diana " mit Ananas und Trauben garniert

Eine Platte Roastbeef " Gärtnerin" mit erlesenen Gemüse garniert

Eine Platte Käsespezialitäten

Eine Platte Kasseler in Brotteig gebacken, warm

Eine Wärme Putengeschnetzeltes, warm

Eine Wärme Reis, warm

Eine Wärme Bratkartoffeln, warm

Hierzu reichen wir diverse Brotsorten, Butter und verschiedene Saucen.

Nr.3 Kaltes Büfett ab 30 Personen a Person € 3400

Am Tisch serviert, eine Suppe nach Wahl.

Eine Hanseatenplatte 2/2 Hummer, Eier mit Kaviar,

Forellenfilet und Räucherlachs

Eine Schmuckplatte Rinderlendenbraten " Champs Elysees " mit Spargeldekor

Eine Schmuckplatte Rehrücker " Diana " mit Senfrüchte und Cumberlandsauce

Eine Schmuckplatte Roastbeef " Gärtnerin Art " mit feinem Gemüse garniert

Eine Schmuckplatte geräucherte Putenbrust und Früchten, garniert

Ein Holzbrett erlesene Käsespezialitäten und Käsegebäck

Eine Platte Pragerschinken in der Brotkruste gebacken, warm

Eine Wärme Putengeschnetzeltes und Reis, warm

Eine Wärme Reis, warm

Eine Platte Gemüsegratin, überbacken, warm

Eine Platte Kartoffelgratin, überbacken, warm

Zwei Schalen Bratkartoffeln

Hierzu reichen wir diverse Brotsorten, Butter und verschiedene Saucen.

Landhaus Jägerhof

Inka & Thomas Soltau

BÜFETTS

Nr.4 Kaltetes Büfett ab 100 Personen

a Person € 28,00

Eine Schmuckplatte Früchte des Meeres, Räucherlachs und anderes

Eine Hanseatenplatte Graved Lachs, Forellenfilet, Sprotten, Krabben, Flusskrebse und anderes

Eine Platte Fischerschmaus Matjes, Tiefseekrabben, Kutterkrabben und anderes

Eine Platte Jungschweinsrücken " Gärtnerin " mit Gartengemüse garniert

Eine Platte Holsteiner Katenschinken mit Spargeldecor

Eine Platte Rinderrücken am Knochen garniert mit Gartengemüse

Eine Platte Hasenrücken " Forsthaus " mit Orangenkörbchen

Ein Holzbrett Franz.-Käse und Weintrauben

Eine Platte garnierte Eier " Lucullus "

Eine Platte Schnittkäse und Käsegebäck

Eine Platte Poulardenkeulen fein garniert

Ein Holzbrett Hackepeter rustikal

Ein Holzbrett Bitoks - Hackbällchen -

Eine Platte Roastbeef " Frühlingszauber "

Eine Bauernplatte Landwurst rustikal garniert

Verschiedene Desserts

warm

Eine Platte Heidjerbraten Kasseler

Eine Platte Kasselernacken im Brotteig,

Eine Platte Fleischklößchen in Currysauce

Eine Wärme Pfannengyros und Reis,

Eine Platte Kartoffelgratin, überbacken

Eine Platte Gemüsegratin, überbacken

Einen Kessel Gemüsesuppe mit reichlich Einlage

Hierzu reichen wir diverse Brotsorten, Butter und verschiedene Saucen.

Spanferkel und Burgunderschinken

Spanferkelbraten gegrillt

a Person € 15,50

Burgunderschinken gegrillt

a Person € 15,50

dazu, nach Absprache.....

Krautsalat, oder

Gemischter Salat mit Dressing, oder

Sauerkraut, oder

Nudelsalat, oder

Kartoffelsalat, oder

Kartoffelsalat mit Speck, oder

verschiedene Partybrotsorten

Krautsalat mit Speck, oder

Folienkartoffeln, oder

Grillkartoffeln, oder

Karoffelknödel, oder

Semmelknödel, oder

Kartoffelaufauf, oder

JÄGERHOF-BÜFETT

Dienstags ab 18 Uhr a Person € 13,50

Sonntags ab 12 Uhr a Person € 15,90

an den Feiertagen ab 11 Uhr a Person ab 19,90

Sie haben Gäste?

Das Jägerhof-Büfett,
ab 30 Personen

exklusiv für Ihre Gäste.....

a Person € 19,90

Kinder bis 6 Jahre FREI, 7 - 13 Jahre € 8,00

Kaltes & Warmes Büfett

Suppe, im großen Kessel.

Warme Gerichte.....

Unser Küchenchef stellt Ihnen eine Auswahl von 7 warmen Hauptgerichten zusammen,
lassen Sie sich überraschen.
dazu Sauce, Gemüse und Kartoffelbeilagen.

Kalte Platten mit.....

Makrelenfilet, Sherryhering und marinierter Fisch,
Matjes mit 3 Saucen

Hausmacher-Wurst-Spezialitäten

Franz.-Käsespezialitäten, Käseaufschnitt und Weintrauben.

Frische Salate

Remoulade, Sahnemeerrettich, Brot & Butter.

Eine Auswahl an Desserts

**Genießen Sie dieses Büfett bis zu 3 Stunden in unserem Hause.
Sollten Sie weniger als 30 Personen erwarten, stellen wir Ihnen eine Auswahl
von 5 warmen Hauptgerichten zusammen. Mindestberechnung 25 Vollzahler.**

SÜDERELBE-BÜFETT

ab 30 Personen

exklusiv für Ihre Gäste.....

a Person € 24,90

Kinder bis 6 Jahre FREI, 7 - 13 Jahre € 10,00

Kaltes & Warmes Büfett

Suppe, im großen Kessel, nach Ihrer Wahl:
Hochzeitsuppe mit Eistich und Fleischklößen,
Broccolicremesuppe oder Indische Geflügelcremesuppe

Warme Gerichte.....

Schweinefiletmedaillons

Putenrollbraten

Hähnchenbrustfilet

Schweine und Rinderbraten

Rindergulasch

Kabeljaufilet in Senfsauce

und 1x Ihr Lieblingsgericht!!

Rahmsauce & Pilzsauce

Gemüse, Rotkohl, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln.

Kalte Gerichte.....

Lachs, Graved Lachs

Makrelenfilet, Scampirin und Sherryhering

Rosa gebratenes Roastbeef "kalt"

Franz.-Käsespezialitäten, Käseaufschnitt und Weintrauben.

Frische Salate

Remoulade, Sahnemeerrettich, Brot & Butter.

Eine Auswahl an Mousse, Pudding
& Langnese-Eis

**Genießen Sie dieses Büfett bis zu 3 Stunden in unserem Hause.
Sollten Sie weniger als 30 Personen erwarten, stellen wir Ihnen eine Auswahl
von 5 warmen Hauptgerichten zusammen. Mindestberechnung 25 Vollzahler.**

HAMBURG-BÜFETT

ab 30 Personen

exklusiv für Ihre Gäste.....

a Person € 29,90

Kinder bis 6 Jahre FREI, 7 - 13 Jahre € 12,00

Kaltes & Warmes Büfett

Suppe, im großen Kessel, nach Ihrer Wahl:

Hochzeitsuppe mit Eistich und Fleischklößen,

Hummercremesuppe mit Flusskrebsschwänzen und Sahnehäubchen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry verfeinert und Käsestange

Warme Gerichte.....

Flugentenbrust

Roastbeef im ganzen

Schweinefilet im ganzen auf Pfeffersauce

Putengeschnetzeltes in Sahnesauce

Wildragout mit Gourmet-Pilzen in Wildrahmsauce

Lachsfilet mit Sauce Hollandaise überbacken, auf Blattspinat

und 1x Ihr Lieblingsgericht!!

Rahmsauce, Geflügelsauce & Waldpilzsauce

Gemüse, Rotkohl, Bratkartoffeln und Kroketten.

Kalte Gerichte.....

Krabbencocktail im Glas.

Lachs, Graved Lachs

Makrelenfilet, Scampirin und Cherryhering

Rosa gebratenes Roastbeef "kalt"

Franz.-Käsespezialitäten, Käseaufschnitt und Weintrauben.

Frische Salate

Eine Auswahl an Mousse, Pudding

& Langnese-Eis mit heißen Kirschen

Genießen Sie dieses Büfett bis zu 3 Stunden in unserem Hause.

Sollten Sie weniger als 30 Personen erwarten, stellen wir Ihnen eine Auswahl von 5 warmen Hauptgerichten zusammen. Mindestberechnung 25 Vollzahler.

SENATS-BÜFETT

ab 30 Personen

exklusiv für Ihre Gäste.....

a Person € 39,90

Kinder bis 6 Jahre FREI, 7 - 13 Jahre € 14,00

1. Gang

Kaltes & Warmes Büfett

Vorsuppe am Tisch serviert, in Terrinen.
Hochzeitsuppe mit Eistich und Fleischklößen,
Hummercremesuppe mit Flusskrebsschwänzen und Sahnehäubchen
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry verfeinert und Käsestange

2. Gang

Vorspeisen & Kalte Gerichte

Hausgebeitzter Stremellachs
Krabben, Lachs, Graved Lachs, Scampi-Ring
Lachs im ganzen mit Keta Kaviar
Tomate mit Mozzarella
Scampis in Knoblauchöl
Rosa gebratenes Roastbeef
Remoulade, Sahnemeerrettich, Brot & Butter.

Frische Salate

3. Gang

Warme Gerichte.....

am Büfett aufgeschnitten,
Hirschrücken mit Stinpilzsauce und Rotkohl
Flugentenbrust mit Fliedebeersauce und Rosenkohl
Rinderfilet mit Sauce Bernaise und Bohnenbündchen

Kalbsragut mit Spargel
Zanderfilet mit Safransauce

dazu Herzoginkartoffeln, Bratkartoffeln und Wildreis

4. Gang

Dessert.....

Eine Auswahl an Mousse, Pudding
Hamburger rote Grütze mit Vanillesauce
& Langnese-Eis mit heißen Waldbeeren

Franz.-Käsespezialitäten, Käseaufschnitt und Weintrauben.

**Genießen Sie dieses Büfett bis zu 3 Stunden in unserem Hause.
Sollten Sie weniger als 30 Personen erwarten, stellen wir Ihnen eine Auswahl
von 4 warmen Hauptgerichten zusammen. Mindestberechnung 25 Vollzahler.**

BÜFETT-PAUSCHALE ab 30 Personen

Büfett & kleine Getränke-Pauschale

Empfang: Sekt Hausmarke und Orangensaft

Getränke:

Biere vom Fass : Astra und Lübzer

Schoppen-Weine : Mosel, Rheinhessen, Weißherbst, Pinot Grigio, Rotwein

Alkoholfreie-Getränke : Coca Cola, Fanta, Sprite, Brunnen, Spezi, Apfelschorle,

Orangensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Kaffee, Tee

Spirituosen, einfach : Korn, Roter, Saurer, Kümmel.

Jägerhof-Büfett,	€ 19,90	a Pers. € 46,00
Süderelbe-Büfett,	€ 24,90	a Pers. € 51,00
Hamburg-Büfett,	€ 29,90	a Pers. € 56,00
Senats-Büfett,	€ 39,90	a Pers. € 66,00

Büfett & große Getränke-Pauschale

Empfang: Sekt Hausmarke und Orangensaft

Getränke:

Biere vom Fass : Astra und Lübzer

Schoppen-Weine : Mosel, Rheinhessen, Weißherbst, Pinot Grigio, Rotwein

Alkoholfreie-Getränke : Coca Cola, Fanta, Sprite, Brunnen, Spezi, Apfelschorle,

Orangensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Kaffee, Tee

Spirituosen, einfach : Korn, Roter, Saurer, Kümmel.

&

Spirituosen, premium : Ballantines, Jim Beam, Wodka Gorbatschow, Bacardi, Havanna 3er, Jubi, Malteser, Fernet, Gammel Dansk und viele weitere Spirituosen.

Jägerhof-Büfett,	€ 19,90	a Pers. € 52,00
Süderelbe-Büfett,	€ 24,90	a Pers. € 57,00
Hamburg-Büfett,	€ 29,90	a Pers. € 62,00
Senats-Büfett,	€ 39,90	a Pers. € 72,00

Gültig bis zu 8 Stunden. Keine Schnapsflaschen auf den Tischen.

Genießen Sie dieses Büfett bis zu 3 Stunden in unserem Hause.

Sollten Sie weniger als 30 Personen erwarten, stellen wir Ihnen eine Auswahl von 5 warmen Hauptgerichten zusammen. Mindestberechnung 25 Vollzahler.

FEST-PAUSCHALE ab 30 Personen

Empfang: Aperol Spritz, Tequila Sunrise, alkoholfreier Cocktail

Festmenü:

Suppe, bitte wählen Sie aus:

Hochzeitssuppe, Broccolicremesuppe oder Indische Geflügelcremesuppe

Hauptgang:

Putenbrust, Rindersaftbraten und Schweinebraten,
große Gemüseplatte, Rotkohl, Kroketten und Petersilienkartoffeln

Dessert, bitte wählen Sie aus:

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne,
Rumpudding mit Kirschen und Sahne im Sektglas
oder kleiner gemischter Eisteller.

Weine:

Rotwein und Weißwein, stellen wir in Flaschen auf den Tisch,
sowie große Flaschen mit Selter

Mitternacht, Kaltes Büfett:

Früchte des Meeres, Graved Lachs, Räucherlachs und andere Fischdelikatessen.
Hähnchenkeulen, mit Früchten garniert, Oldenburger Jungschweinsrücken
und Kasselerbraten, Toggenburger Wurstbrett und Aufschnitt,
Franz.- und Deutschen Käse mit Weintrauben, Fleischsalat, Geflügelsalat
Hierzu diverse Brotsorten, Butter und verschiedene Saucen

oder Kaffee-Tafel:

Torten-Büfett, zur Auswahl:

Sahnetorten.....Lübecker-Nuß, Schwarzwälder-Kirsch, Käse, Herren, Champagner, Diät,
Ananas, Mandarine, Zitrone, Erdbeer, Himbeer.

Gemischte Obsttorte, Apfelkuchen, gebackener Käsekuchen,
und dazu Butterkuchen, Apfelbutterkuchen, Kirschbutterkuchen und Bienenstich

Getränke:

Biere vom Fass : Astra und Lübzer

Alkoholfreie- : Coca Cola, Fanta, Sprite, Brunnen, Spezi, Apfelschorle,

Getränke : Orangensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale,
Kaffee, Tee

Spirituosen : Korn, Roter, Saurer, Kümmel,
Ballantines, Jim Beam, Wodka Gorbatschow, Bacardi, Havanna 3er,
Jubi, Malteser, Fernet, Gammel Dansk und viele weitere Spirituosen.

a Person € 62,50

Gültig bis zu 8 Stunden. Keine Schnapsflaschen auf den Tischen.

Genießen Sie die Speisen in unserem Hause

Frühstücks Büfett ab 10 Personen,

inkl. Kaffee, Tee, Schokolade, Saft und Milch

Eine Platte ausgsuter Aufschnitt, z.B.: Schinken, Kochschinken, Fleischwurst, Mettwurst,

Ein Holzbrett Mett und Zwiebeln

Ein Holzbrett Schnittkäse und Camembert

Eine Platte Rühreier, Eine Platte Spiegeleier, warm

Marmelade, Honig, Brot, Brötchen und Butter

a Person € 13,80

zusätzlich: ab 20 Personen

Eine Platte Früchte des Meeres , Räucherlachs , Graved Lachs

Eine Platte Roastbeef " Frühlingszauber " mit Remoulade

Eine Platte Kasselerrücken in Brotteig gebacken, warm

Eine Schale Matjes „Hausfrauen Art“ mit Sahnesauce, Zwiebeln und Äpfel

Bratkartoffeln , warm

a Person € 18,00

1/2 Brötchen

Schnittkäse, Kochschinken, Kasseler, gekochtes Ei,

Jagdwurst, Fleischwurst, Paprikawurst, Mettwurst, frisches Mett

a € 2,50

Roastbeef, Camembert, SurimiRiesengarnehlen,

a € 3,00

Räucherlachs, Graved Lachs, Hummerkrabbe

a € 3,50

Canapes

a Person 5 Stücke = € 9,00

1 x mit Käse

1 x mit Kochschinken

1 x mit Fisch

1 x mit Kasseler

1 x mit Aufschnitt

a Person 5 Stücke = € 15,00

1 x mit Katenschinken

1 x mit Räucherlachs

1 x mit Franz.-Käse

1 x mit Roastbeef

1 x mit Salat

a Person 5 Stücke = € 12,00

1 x mit Camembert

1 x mit Roastbeef

1 x mit Forellenfilet

1 x mit Lachs

1 x mit Ei und Schinken

a Person 5 Stücke = € 19,00

1 x mit Räucherlachs

1 x mit Forellenfilet

1 x mit Hummerkrabbe

1 x mit Franz.-Käse

1 x mit Roastbeef

Alle Stücke auf verschiedenen Brotsorten, fein ausgarniert.

Gerne können Sie die Schnitten auch nach Ihren Geschmack zusammenstellen,

Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

KAFFEE-TAFELN ab 10 Personen

Vorsuppe

Hühnersuppe mit Einlage in Terrine serviert a Person € 4,00

Kleines Kaffee-Gedeck...

1 Stück Sahne-Torte, min. 2-3 verschiedene Torten zur Wahl
1 Stück Butterkuchen
2 Tassen Kaffee, Kaffee Hag, Tee oder Schokolade a Person € 8,00

Großes Kaffee-Gedeck...

1 Stück Sahne-Torte, 2-3 verschiedene Torten zur Wahl
1 Stück Butterkuchen
2 Stunden..... Kaffee, Kaffee Hag, Tee oder Schokolade,
große Flasche Selterwasser auf Tisch a Person € 12,50

Kaffeetafel 1

Rundstückwarm,
Schweinebraten auf Toast mit Rahmsauce und Gurkenstücke
2 Stunden..... Kaffee, Kaffee Hag, Tee oder Schokolade,
große Flasche Selterwasser auf Tisch a Person € 14,50

Kaffeetafel 2

Canapes a Person 5 Stücke
mit Camembert, Roastbeef, Lachs, Salat, Ei und Schinken
2 Stunden..... Kaffee, Kaffee Hag, Tee oder Schokolade,
große Flasche Selterwasser auf Tisch
1 Runde Weinbrand und Helbing Kümmel a Person € 17,50

Kaffeetafel 3

Zum Empfang Sherry, medium und trocken
I. 1 Stück Sahne-Torte, min. 2-3 verschiedene Torten zur Wahl
II. Canapes a Person 3 Stücke mit Roastbeef, Lachs und Schinken
III. Butterkuchen, Apfelbutterkuchen und Bienenstich
2 Stunden..... Kaffee, Kaffee Hag, Tee oder Schokolade,
große Flasche Selterwasser auf Tisch
1 Runde Weinbrand und Helbing Kümmel a Person € 22,00

Torten und Gebäck Auswahl 1 Stück Torte € 2,80

½ Torte mit 8 Stücken € 21,00 ganze Tortemit 16 Stücken € 42,00

Lübecker-Nuß,	Champagner,	Zitrone,	Gemischte
Schwarzwälder,	Diät,	Erdbeer,	Obsttorte,
Käse-Sahne,	Ananas,	Himbeer,	gebackener
Herren,	Mandarine,	Apfelkuchen,	Käsekuchen,

Butterkuchen mit Guß, Butterkuchen mit Zucker, Kirschbutterkuchen a € 2,40

gefüllter Butterkuchen, Bienenstich, Apfelbutterkuchen a € 3,00

GETRÄNKE-PAUSCHALE ab 20 Personen

Kleine Pauschale

Empfang:	: Sekt und Orangensaft	
Biere vom Faß	: 0,3l Astra, 0,3l Lübzer Pils	
Alkoholfreie-Getränke	: Coca Cola, Fanta, Sprite, Brunnen Orangensaft, Apfelsaft, Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale,	
Schoppen-Weine	: Mosel, Rheinhessen, Weißherbst, Pinot Grigio, Rotwein	
Heißgetränke	: Kaffee & Tee	
Spirituosen	: Korn, Roter, Saurer, Kümmel	Person € 32,00

Große Pauschale, zusätzlich.....

Spirituosen	: Ballantines, Jim Beam, Wodka Gorbatschow, Bacardi, Havanna 3er, Jubi, Malteser, Fernet, Gammel Dansk <u>und viele weitere Spirituosen.</u>	a Person € 38,00
-------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------

Gültig bis zu 8 Stunden. Keine Schnapsflaschen auf den Tischen.

Sie haben einen Grund zum Feiern?

Taufe, Konfirmation, Hochzeit oder Hochzeitstage, Geburtstag, Familientreffen, Firmenveranstaltung, Jubiläum, feiern Sie im Landhaus Jägerhof, vom günstigen Pauschalangebot bis zum Galamenü, finden Sie bei uns das richtige Angebot.

Unsere Räume:

Kaminzimmer bis 40 Personen Wappenzimmer bis 120 Personen
Kleiner Saal bis 180 Personen Großer Saal bis 380 Personen
Auch geeignet für Messen, Ausstellungen, Präsentationen und Tagungen
Im Hause 6 Doppel Kegelbahnen, Luftgewehr- und Kleinkaliberstände

Sie möchten zu Hause feiern? Kein Problem.

Wir liefern auch alles außer Haus:

Canapes, Kalte Büfets, warme Essen, auf Wunsch mit Vollservice.

Ferner Bewirtung von: Vereinshäusern, Scheunen, Festplätzen, Hallen, Festzelten oder wo Sie feiern möchten, in jeder Größe.

Wir bringen mit: Festzelte, Wurst-, Bier- und Fisch-Buden, Wein- und Sekt-Stände, Eis- und Süßwaren-Stände, Kinderkarussell

Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

Tischdecken in weiß oder rot

In Absprache, Farbe für Servietten, Kerzen & Tischband

Wir stellen Vasen mit Schnittblumen kostenlos

Luftballon - Deko

**Für Blumengestecke, Wandgestecke und Standgestecke
empfehlen wir**

Blumenhaus Kleinschmidt

Inh. Dörte Lüneburg

Blumeneinzelhandel

Handweg 31

21077 Hamburg - Marmstorf

Tel.: 040-760 51 05

Fax: 040-760 59 41

E-Mail:

Kleinschmidt-Group@t-online.de

Für unsere Gäste: Keine Anfahrtkosten, kein Pfandgeld

Musik-Anlage

Gerne stellen wir Ihnen für Ihren Empfang eine professionelle Musik-Anlage
gegen eine Miete zur Verfügung.

Bitte bringen Sie CD's, Handy, Tablets, SD-Card, Stick oder Laptop mit.

€ 50,00

SAAL-Pläne

