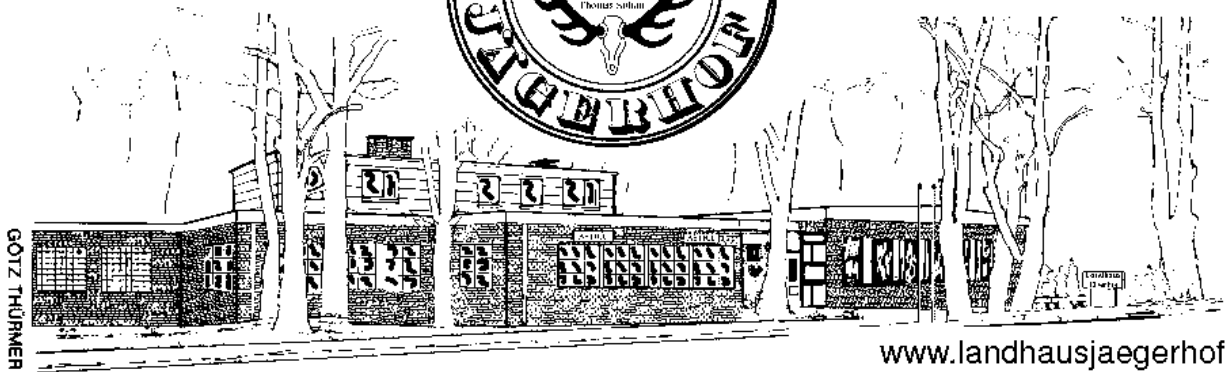


Restaurant  
**Landhaus Jägerhof**  
Thomas & Inka Soltau



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



**RESTAURANT**  
**LANDHAUS JÄGERHOF**  
**THOMAS & INKA SOLTAU**  
**EIGENTÜMER**

**Ehestorfer Heuweg 12-14**  
**21149 Hamburg - Hausbruch**  
**Telefon 040 - 796 20 15**  
**Fax 040 - 796 51 48**  
**Mobil 0172 - 41 98 250**

**Montag Ruhetag**  
**Dienstag bis Sonntag ab 11 Uhr**  
**oder nach Absprache**

**KG Restaurant Landhaus Jägerhof**  
**Soltau GmbH & Co**

***[www.LandhausJaegerhof.de](http://www.LandhausJaegerhof.de)***

## INHALT

\*\*\*\*\*

Empfangs-Getränke & Weine .....	3	
Festmenüs      Vorspeisen, Vorsuppen, Zwischengerichte .....	4	
Festmenüs      Hauptgerichte 1-10 .....	5	
Festmenüs      Hauptgerichte 11-14, Dessert .....	6	
Menü-Empfehlungen .....	7	
Mitternachts-Snack & Spanferkel & Burgunderschinken .....	8	
Saisonale Angebote .....	9	
Das Jägerhof-Büfett .....	10	
Das Süderelbe-Büfett .....	11	
Das Hamburg-Büfett .....	12	
Das Senats-Büfett .....	13	
Das Hanse-Büfett .....	14	
Büfett-Pauschale .....	15	
Fest-Pauschale .....	16	
Frühstück, Belegte Brötchen, Canapes .....	17	
Kaffee-Tafeln .....	Torten, Gebäck .....	18
Getränke-Pauschalen .....	19	
Dekoration, Fotograf, Musik-Anlage .....	20	
Saalpläne .....	21	
Notizen .....	22	

## EMPFANGS-GETRÄNKE & WEINE

\*\*\*\*\*

### Cocktails

#### *Aperol „Spritz“*

Aperol, Sekt, Brunnen, Orange auf Eis € 6,00

#### *„Hugo“*

Holunder-Likör, Sekt, Brunnen, Orange auf Eis € 6,00

#### *Tequila Sunrise*

Tequila Silver, Orangensaft, Grenadine € 6,00

### Alkoholfrei

#### *“Sweetie”*

Ananassaft, Orangensaft, Grenadine € 5,00

### Sekt & Champagner

Flasche Sekt „Hausmarke“	0,75 l	€ 19,50
Flasche M. M. -Sekt-	0,75 l	€ 22,80
Flasche Mumm -Sekt-	0,75 l	€ 24,50
Flasche Moet &Chandon	0,75 l	€ 69,50

### Weine

Hauswein "weiß" Pinot Grigio	0,75 l	€ 19,50
Hauswein "rot" Merlot	0,75 l	€ 19,50

#### **Auszug aus unserer Weinkarte:**

5 Weißer Burgunder, Lergemüller / Nussdorf, Pfalz, trocken	0,75 l	€ 22,80
12 Pinot Grigio, Ca'Ernesto aus dem Trentino, trocken	0,75 l	€ 21,80
9 Rotenberger Schloßberg, Collegium Wirtenberg / Stuttgart, Rotwein, trocken	0,75 l	€ 24,80
7 Sommerkreation -Spätburgunder Weißherbst, Kaiserstuhl Pfalz, trocken	0,75 l	€ 22,80

## FESTMENÜ

\*\*\*\*\*

### Vorspeisen

Honigmelone mit Schinken, dazu Toast und Butter	€ 8,50
½ Forellenfilet mit Preiselbeersahnemeerrettich, dazu Toast und Butter	€ 9,00
Krabbencocktail im Glas mit Toast und Butter	€ 11,00
Geflügelsalat in der Papaya serviert, Toast und Butter	€ 9,50
Flugentenbrust auf frischem Salat mit Crema di Balsamico	€ 13,00

### Vorsuppen

Hochzeitssuppe mit Eistich und Fleischklößen	€ 6,00
Rinderkraftbrühe	€ 7,00
Broccolicremesuppe	€ 6,00
Indische Geflügelcremesuppe	€ 7,00
Tomatencremesuppe	€ 6,00
Hummercremesuppe mit Flusskrebsschwänzen und Sahnehäubchen	€ 9,00
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry verfeinert und Käsestange	€ 8,50
Spargelcremesuppe mit Fleischklößen und Spargel, in der Saison	€ 7,00

Ab 20 Personen servieren wir Ihnen die Vorsuppe in Terrinen

### Zwischengerichte

Ragout fin, in Blätterteigpastete mit Sc. Hollandaise und Erbsen	€ 10,50
Pochierte Lachsschnitte auf Krebsauce und Reis	€ 12,50
Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce und Röstis	€ 12,50
Balat-Büfett oder kleiner Salatteller, frische Salate mit Hausdressing	€ 6,50
Große Salatplatte, frische Salate mit Hausdressing	a Person € 8,00

## FESTMENÜ

\*\*\*\*\*

### Hauptgerichte I

- |                 |   |         |
|-----------------|---|---------|
| 1. Hauptgericht | <b>SCHWEINEBRATEN UND KASSELERBRATEN</b><br>mit Rotkohl, Rahmsauce und Salzkartoffeln   | € 19,50 |
| 2. Hauptgericht | <b>SCHWEINEBRATEN UND RINDERSAFTBRATEN</b><br>Gemüse, Rotkohl, Rahmsauce<br>und Salzkartoffeln  | € 22,50 |
| 3. Hauptgericht | <b>PUTENROLLBRATEN, RINDERSAFTBRATEN<br/>UND SCHWEINEBRATEN</b><br>mit Bratensauce<br>großer Gemüseplatte, Rotkohl,<br>Kroketten und Salzkartoffeln | € 24,50 |
| 4. Hauptgericht | <b>SPANFERKEL-KEULE</b><br>mit Bratensauce<br>großer Gemüseplatte, Rotkohl,<br>Kroketten und Salzkartoffeln   | € 24,50 |
| 5. Hauptgericht | <b>SCHWEINEFILET, im ganzen gebraten</b><br>mit Pfeffersauce<br>großer Gemüseplatte, Rotkohl,<br>Kroketten und Salzkartoffeln                       | € 26,00 |
| 6. Hauptgericht | <b>KALBSBRATEN</b><br>mit Champignons, Rahmsauce,<br>großer Gemüseplatte, Rotkohl,<br>Kroketten und Salzkartoffeln                                  | € 29,00 |
| 7. Hauptgericht | <b>OCHSENFILLET im ganzen zart rosa gebraten,</b><br>mit Sauce Bernaise und Austernpilze,<br>großer Gemüseplatte,<br>Kroketten und Salzkartoffeln   | € 32,50 |
| 8. Hauptgericht | <b>1 FLUGENTENBRUST</b><br>mit Geflügel-Apfelsauce, Rotkohl,<br>Kroketten und Salzkartoffeln  | € 25,00 |
| 9. Hauptgericht | <b>ZANDERFILET, auf Teller angerichtet</b><br>mit Safransauce,<br>Wildreis<br>und vor ab serviert einen Salatteller                                 | € 25,50 |

## FESTMENÜ

\*\*\*\*\*

### Hauptgerichte II

10. Hauptgericht     **WILDLACHS, auf Teller angerichtet**  
mit Hollandaise überbacken,  
Petersilienkartoffeln  
und vor ab serviert einen Salatteller     € 23,50
11. Hauptgericht     **HIRSCHRÜCKEN im ganzen gebraten**  
mit Steinpilzsauce,  
großer Gemüseplatte, Rotkohl, Preiselbeeren,  
Kroketten und Salzkartoffeln     € 35,50
12. Hauptgericht     **HIRSCHKALBSBRATEN " HUBERTUS "**  
mit Steinpilzsauce,  
großer Gemüseplatte, Rotkohl, Preiselbeeren,  
Kroketten und Salzkartoffeln     € 31,50
13. Hauptgericht     **WILDSCHWEINBRATEN " WALDMANN'S ART "**  
mit Champignons in Rahm,  
großer Gemüseplatte, Rotkohl, Preiselbeeren,  
Kroketten und Salzkartoffeln     € 29,80
14. Hauptgericht     **REHKEULE " JÄGERHOF "**  
mit Austernpilze, Wildsauce,  
große Gemüseplatte, Rotkohl, Preiselbeeren,  
Kroketten und Salzkartoffeln     € 32,00

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

**Genießen Sie die Menüs in unserem Hause.**

### Dessert

- Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne,     € 7,80  
Eis-Rolle mit Sahne und frischen Früchten     € 8,80  
Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne     € 7,80  
Mousse au chocolat     € 6,80  
Kleiner gemischter Eisteller     € 8,50  
Gebackenes Vanilleeis mit Früchten und Sauce     € 11,00

## MENÜ-EMPFEHLUNGEN

\*\*\*\*\*

Hochzeitssuppe  
mit Eistich und Fleischklößen

\*\*\*

**PUTENROLLBRATEN,  
RINDERSAFTBRATEN und  
SCHWEINEBRATEN**

mit großer Gemüseplatte, Rotkohl,  
Kroketten und Salzkartoffeln

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

€ 38,30

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

€ 48,50

Indische Geflügelcremesuppe

\*\*\*

Kleiner Salatteller,  
frische Salate mit Hausdressing

\*\*\*

**SCHWEINEFILET  
IM GANZEN GEBRATEN**

mit Rahmsauce,  
großer Gemüseplatte, Rotkohl,  
Kroketten und Salzkartoffeln

\*\*\*

Mousse au chocolat

€ 42,00

Geflügelsalat in der Papaya serviert,  
Toast und Butter

\*\*\*

**HIRSCHKALBSBRATEN "HUBERTUS"**

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

\*\*\*

Kleiner gemischter Eisteller

€ 49,00

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

€ 44,50

Krabbcocktail  
mit Toast und Butter

\*\*\*

Tomatencremesuppe

\*\*\*

**SCHWEINEFILET & OCHSENFLEISCH**

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

\*\*\*

Gebackenes Vanilleeis mit Früchte und Sauce

€ 52,50

## MITTERNACHTS-SNACK

\*\*\*\*\*

Gulaschsuppe kräftig-deftig, leichte schärfe, im großen Topf	€ 7,00
Currywurst mit Weißbrot, im großen Topf	€ 7,00
Käseplatte mit Brot und Butter	a Person ab € 7,00
Schnittchen, schauen Sie bitte bei den Canapés. Seite 17	Stück ab € 3,00

---

## SPANFERKEL UND BURGUNDERSCHINKEN

\*\*\*\*\*

### Spanferkelkeule gegrillt

a Person € 23,00

### Burgunderschinken gegrillt

a Person € 23,00

dazu, nach Absprache.....

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Krautsalat, oder                    | <input type="checkbox"/> Krautsalat mit Speck, oder |
| <input type="checkbox"/> Gemischter Salat mit Dressing, oder | <input type="checkbox"/> Folienkartoffeln, oder     |
| <input type="checkbox"/> Sauerkraut, oder                    | <input type="checkbox"/> Grillkartoffeln, oder      |
| <input type="checkbox"/> Nudelsalat, oder                    | <input type="checkbox"/> Karoffelknödel, oder       |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelsalat, oder                | <input type="checkbox"/> Semmelknödel, oder         |
| <input type="checkbox"/> Kartoffelsalat mit Speck, oder      | <input type="checkbox"/> Kartoffelauflauf, oder     |
| <input type="checkbox"/> verschiedene Partybrotsorten        |   |



## SAISONALE ANGEBOTE

\*\*\*\*\*

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

[www.LandhausJägerhof.de](http://www.LandhausJägerhof.de)

### Stint

\*\*\*\*\*

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

### Mai-Scholle

\*\*\*\*\*

Frische Mai-Schollen mit Speckkartoffelsalat  
und Salatteller vom Büfett

### Spargel

\*\*\*\*\*

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

### Matjes

\*\*\*\*\*

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Sahnesauce und Bratkartoffeln

### Pfifferlinge

\*\*\*\*\*

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

### Frischer Grünkohl

\*\*\*\*\*

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

### Martins-Gans

\*\*\*\*\*

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

### Eisbein & Haxe

\*\*\*\*\*

Schweins-Haxe mit Krautsalat und Bratkartoffeln

Eisbein mit Sauerkraut, Erbsenpüree, Speckstippe und Salzkartoffeln

## JÄGERHOF-BÜFETT

\*\*\*\*\*

Dienstags ab 18 Uhr a Person € 15,80

Sonntags ab 12 Uhr a Person € 19,90

an den Feiertagen ab 11 Uhr a Person ab € 27,90

### Sie haben Gäste?

Das Jägerhof-Büfett,  
ab 30 Personen

exklusiv für Ihre Gäste.....24/7

a Person € 27,90

#### Kaltes & Warmes Büfett

Suppe, im großen Kessel.

Warme Gerichte.....

Unser Küchenchef stellt Ihnen eine Auswahl von 6 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 unter 30 Personen erwarten, stellen wir Ihnen eine Auswahl  
von 4 warmen Hauptgerichten zusammen. Mindestberechnung 25 Vollzahler.**

## **SÜDERELBE-BÜFETT**

ab 30 Personen

**exklusiv für Ihre Gäste.....**

a Person € 33,90

### **Suppe**

im großen Kessel, nach Ihrer Wahl:

Hochzeitssuppe mit Eistich und Fleischklößen,  
Broccolicremesuppe oder Indische Geflügelcremesuppe

### **Warme Gerichte.....**

Schweinefiletmedaillons

Putenrollbraten

Hähnchenbrustfilet

Schweine und Rinderbraten

Rindergulasch

Kabeljaufilet in Senfsauce

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 unter 30 Personen erwarten, stellen wir Ihnen eine Auswahl  
von 4 warmen Hauptgerichten zusammen. Mindestberechnung 25 Vollzahler.**

## **HAMBURG-BÜFETT**

ab 30 Personen

**exklusiv für Ihre Gäste.....**

a Person € 38,90

### **Suppe**

im großen Kessel, nach Ihrer Wahl:

Hochzeitssuppe mit Eistich und Fleischklößen,  
Hummercremesuppe mit Flusskrebsschwänzen und Sahnehäubchen

### **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 unter 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 € 48,90

### **Suppe**

1. nach Ihrer Wahl in Terrinen am Tisch serviert:  
Hochzeitsuppe mit Eistich und Fleischklößen oder  
Hummercremesuppe mit Flusskrebsschwänzen und Sahnehäubchen

### **Vorspeisen & Kalte Gerichte .....**

2. Hausgebeitzter Stremellachs  
Krabben, Räucherlachs, 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**

### **Warme Gerichte.....**

3. am Büfett aufgeschnitten,  
Hirschrücken mit Stinpilzsauce und Rotkohl  
Flugentenbrust mit Fliederbeersauce und Rosenkohl  
Rinderfilet mit Sauce Bernaise und Bohnenbündchen  
Kalbsragout mit Spargel  
Zanderfilet mit Safransauce

dazu Herzoginkartoffeln, Bratkartoffeln und Wildreis

### **Dessert.....**

4. 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 unter 30 Personen erwarten, stellen wir Ihnen eine Auswahl  
von 4 warmen Hauptgerichten zusammen. Mindestberechnung 25 Vollzahler.**

## HANSE-BÜFETT

ab 50 Personen, ab 30 Personen nach Absprache

**exklusiv für Ihre Gäste.....**

a Person € 64,90

### Suppe

nach Ihrer Wahl in Terrinen am Tisch serviert:

1. Rinderkraftbrühe "Celestine" mit Pfannkuchenstreifen oder  
Provenzalische Bouillabaisse mit feine Fischeinlage oder  
Hummercremesuppe mit Flusskrebsschwänzen und Sahnehäubchen

### Vorspeisen.....

2. Steinbutt, gefüllt mit Lachs und Krabben  
Hausgebeitzter Stremellachs  
Nordseekrabben, schwarzer Heilbutt, Räucheraal, Wildräucherlachs  
Scampis in Knoblauchöl  
Parmaschinken mit Melonenspalten  
Eingelegte Zucchini, Aubergine und Paprika  
Mediterrane Gemüse  
mit Frischkäse gefüllte Cherrytomaten, Peperoni, Champignons,  
Kirschtomaten mit Mozarellabällchen  
Rosa gebratenes Brasil-Roastbeef  
Frische Salate  
verschiedene ofenfrische Baguettestangen, Butter,  
Remoulade, Sahnemeerrettich,

### Warme Gerichte.....

3. Hirschrücken mit Steinpilzsauce und Apfelrotkohl  
Kalbsfilet mit Trüffelsauce und grüner Spargel  
Perlhuhnbrüstchen mit Rahm-Wirsing mit Speckwürfeln  
Rinderfilet "Stroganoff"  
Seezungenröllchen mit Rieslingsauce  
dazu reichen wir Rosmarinkartoffeln , Pilawreis,  
Röstitaler, Kartoffelgratin

### Dessert.....

4. Weißes und braunes Schokoladenmousse  
Crème brûlée  
Frischer Obstsalat und Obstplatte,  
Carte D'Or-Eis mit heißen Blaubeeren und Schokoladensauce  
Franz.-Käsespezialitäten, Käseaufschnitt und Weintrauben.

**Genießen Sie dieses Büfett bis zu 3 Stunden in unserem Hause.  
Mindestberechnung 30 Vollzahler.**

# Landhaus Jägerhof

Inka & Thomas Soltau

## **BÜFETT-PAUSCHALE ab 30 Personen**

\*\*\*\*\*

### **Büfett & kleine Getränke-Pauschale, Gültig bis zu 8 Stunden**

**Empfang:** Sekt Hausmarke und Orangensaft

**Getränke:**

Biere vom Fass Astra und Lübzer Pils

Schoppen-Weine Hauswein "weiß" Pinot Grigio, Hauswein "rot" Merlot

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

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

Spirituosen, einfach Korn, Roter, Kümmel.

Jägerhof-Büfett	siehe Seite 10	a Person	€ 59,90
Süderelbe-Büfett	siehe Seite 11	a Person	€ 67,00
Hamburg-Büfett	siehe Seite 12	a Person	€ 72,00
Senats-Büfett	siehe Seite 13	a Person	€ 84,00
Hanse-Büfett	siehe Seite 14	a Person	€ 97,00

### **Büfett & große Getränke-Pauschale, Gültig bis zu 8 Stunden**

**Empfang:** Sekt Hausmarke und Orangensaft

**Getränke:**

Biere vom Fass Astra und Lübzer Pils

Schoppen-Weine Hauswein "weiß" Pinot Grigio, Hauswein "rot" Merlot

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

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

Spirituosen, einfach Korn, Roter, Kümmel.

&

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

Jägerhof-Büfett	siehe Seite 10	a Person	€ 67,00
Süderelbe-Büfett	siehe Seite 11	a Person	€ 72,00
Hamburg-Büfett	siehe Seite 12	a Person	€ 77,00
Senats-Büfett	siehe Seite 13	a Person	€ 87,00
Hanse-Büfett	siehe Seite 14	a Person	€ 102,00

## **BITTE BEACHTEN SIE.....**

unsere **Getränke-Pauschalen** gelten bis zu 8 Stunden. Keine Schnapsflaschen auf den Tischen.

Danch feiern Sie gerne weiter, bis in die frühen Morgenstunden.

Wir erlauben uns, die nach der Pauschale verzehrten Getränke einzeln zu berechnen.

**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.**

## **FEST-MENÜ-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.....**

Currywurst **oder** Gulaschsuppe, im großen Topf mit Brot  
und

Käseplatte mit verschiedenen Käsespezialitäten, hierzu Brot & Butter

### **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, Havana 3er,

Jubi, Malteser, Fernet, Gammel Dansk und viele weitere Spirituosen.

**a Person € 83,00**

## **BITTE BEACHTEN SIE.....**

unsere **Getränke-Pauschalen** gelten bis zu 8 Stunden. Keine Schnapsflaschen auf den Tischen.

Danch feiern Sie gerne weiter, bis in die frühen Morgen Stunden.

Wir erlauben uns, die nach der Pauschale verzehrten Getränke einzeln zu berechnen.

Genießen Sie die Speisen in unserem Hause.



## **Frühstücks Büfett ab 20 Personen,**

### **inkl. Kaffee, Tee, Schokolade, Saft und Milch**

Eine Platte ausgesuchter 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 € 18,80**

*zusätzlich: ab 20 Personen*

Eine Platte Früchte des Meeres, Räucherlachs, Graved Lachs

Eine Platte Roastbeef " Frühlingszauber " mit Remoulade

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

*Bratkartoffeln , warm*

**a Person € 25,90**

## **1/2 Brötchen**

Schnittkäse, Kochschinken, Kasseler, gekochtes Ei,

Jagdwurst, Fleischwurst, Paprikawurst, Mettwurst, frisches Mett

**a € 3,50**

Roastbeef, Camembert, Katenrauch Schinken,

**a € 4,80**

Räucherlachs, Graved Lachs, Hummerkrabbe

**a € 5,80**

## **Canapés**

a Person 5 Stücke = € 16,00

1 x mit Käse

1 x mit Kochschinken

1 x mit Fisch

1 x mit Kasseler

1 x mit Aufschnitt

a Person 5 Stücke = € 21,00

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 = € 18,50

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 = € 25,50

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 Ihrem Geschmack zusammenstellen,

Wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

## **KAFFEE-TAFELN ab 10 Personen**

\*\*\*\*\*

### **Vorsuppe**

Hochzeitssuppe mit Eistich und Klöße, in Terrine serviert

a Person € 6,00

### **Kaffeetafel Jork**

1 Stück Sahne-Torte, min. 2-3 verschiedene Torten zur Wahl

1 Stück Butterkuchen

2 Tassen Kaffee, Kaffee Hag, Tee oder Schokolade

a Person € 10,80

### **Kaffeetafel Altenwerder**

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 € 18,50

### **Kaffeetafel Estebrügge**

Hühnersuppe mit Einlage in Terrine serviert

1 Stück Butterkuchen & 1 Stück Altdeutscher-Apfelkuchen

2 Stunden..... Kaffee, Kaffee Hag, Tee oder Schokolade,  
große Flasche Selterwasser auf Tisch

a Person € 22,90

### **Kaffeetafel Neuenfelde**

Canapes a Person 4 Stücke **oder** ½ Brötchen a Person 3 Stück  
mit Camembert, Roastbeef, Lachs, Salat, Ei und Schinken

1 Stück Butterkuchen & Altdeutscher-Apfelkuchen

2 Stunden..... Kaffee, Kaffee Hag, Tee oder Schokolade,  
große Flasche Selterwasser auf Tisch

1 Runde Weinbrand und Helbing Kümmel

a Person € 28,50

---

### **Torten und Gebäck Auswahl**

1 Stück Torte € 4,50

½ Torte mit 8 Stücken € 31,00

ganze Torte mit 16 Stücken €59,00

Lübecker-Nuß,  
Schwarzwälder,  
Käse-Sahne,  
Herren,

Champagner,  
Diät,  
Ananas,  
Mandarine,

Himbeer,  
Apfelkuchen,  
Zitrone,  
Erdbeer

Gemischte  
Obsttorte,  
gebackener  
Käsekuchen,

Steuselkuchen,

Butterkuchen mit Zucker,

Kirschbutterkuchen,

a € 3,50

gefüllter Butterkuchen,

Bienenstich,

Altdeutscher-Apfelkuchen

a € 4,50

## 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	Hausweine.....Mosel, Rheinhessen, Weißherbst, Pinot Grigio, Rotwein
Heißgetränke	Kaffee & Tee
Spirituosen	Korn, Roter, Saurer, Kümmel

a Person € 49,90

### 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 € 56,90

## BITTE BEACHTEN SIE.....

unsere Getränke-Pauschalen gelten bis zu 8 Stunden. Keine Schnapsflaschen auf den Tischen.

Danch feiern Sie gerne weiter, bis in die frühen Morgen Stunden.

Wir erlauben uns, die nach der Pauschale verzehrten Getränke einzeln zu berechnen.

## 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.

## WIR RICHTEN UNS GANZ NACH IHREN WÜNSCHEN

\*\*\*\*\*

### Servietten, Kerzen, Tischband

Wir besprechen mit Ihnen die Farbe.  
Wir stellen Vasen mit Schnittblumen kostenlos auf.

### Konfetti-Pauschale

für extra Reinigung, ab der ersten Kanone, Pauschal ab € 50,00

### Stuhl-Hussen

Weißer Stuhlhussen mit farbiger Schleife,  
inkl. beziehen und Schleife binden ab € 4,50 ohne Schleife € 3,00

### Stehtisch-Hussen

Weißer Stehtischhussen mit farbiger Schleife € 6,50

### Luftballon – Deko

Ketten, Ständer, Blumen.....a Ballon ab € 0,40

### Ballon-Gas / Helium

Preise nach Absprache

### Menükarten je € 1,00

mit Gäste-Namen als Platzkarte je € 2,00

### Musik-Anlage

Gerne stellen wir Ihnen für Ihren Empfang eine professionelle Musik-Anlage zur Verfügung.  
Bitte bringen Sie CD, Handy, Tablet, SD-Card, Stick oder Laptop mit.  
Pauschale für kleine Anlage ab € 80,00

## Für Blumengestecke, Wandgestecke, Blumenständer, Brautstäube, Auto-Schmuck und Kirchen-Deko

### Blumenhaus Kleinschmidt      Inh. Dörte Lüneburg

Handweg 31, 21077 Hamburg - Marmstorf  
Tel.: 040-760 51 05      Fax: 040-760 59 41  
Kleinschmidt-Group@t-online.de

**Für unsere Gäste: Keine Anfahrtkosten, kein Pfandgeld**

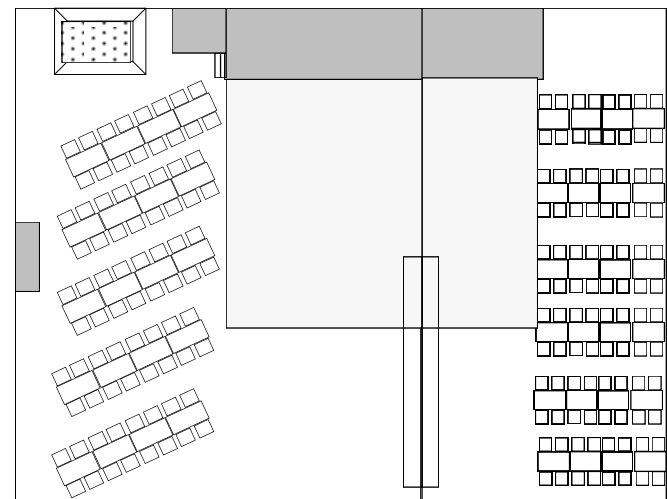
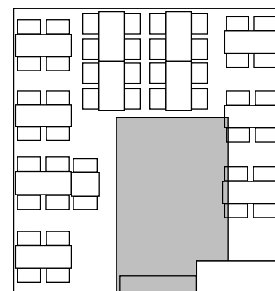
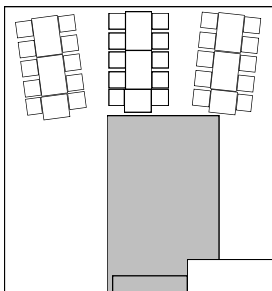
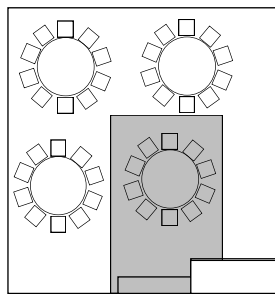
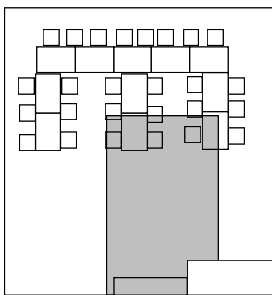
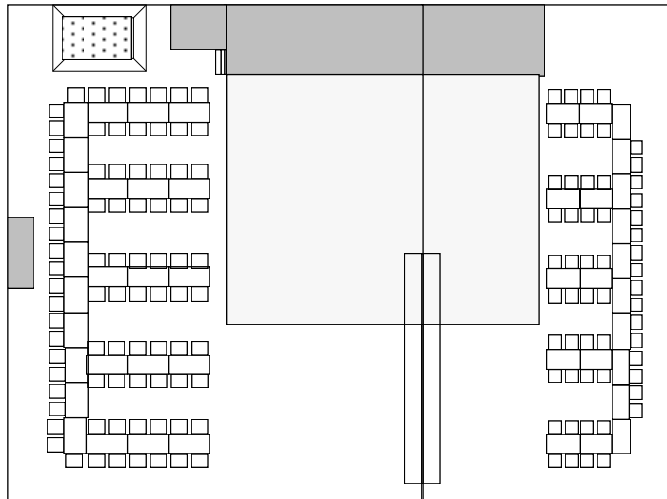
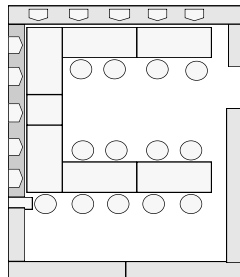
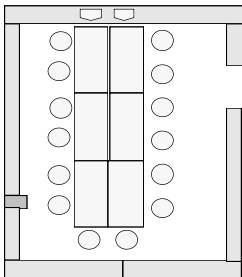
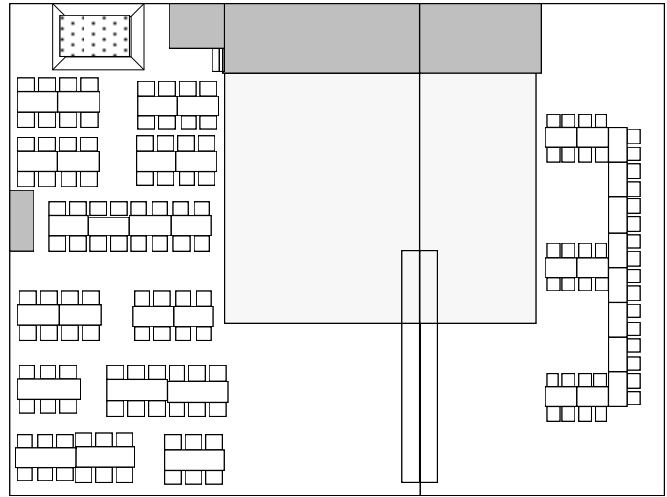
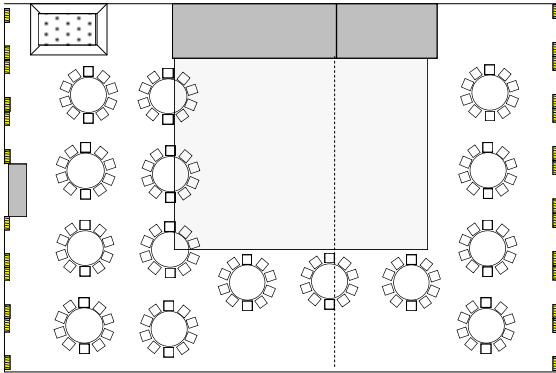
## Sie suchen einen Fotografen für Ihre Hochzeit, Ihre Firmen- oder Geburtstagsfeier?

### Niels Kreller

Lühmannstr. 28, 21075 Hamburg-Harburg  
Tel.: 040-52 98 27 09      Mobil: 0151-40 40 70 21  
[info@harburg-fotograf.de](mailto:info@harburg-fotograf.de)      [www.harburg-fotograf.de](http://www.harburg-fotograf.de)

## UNSERE RÄUME

\*\*\*\*\*



## NOTIZEN

\*\*\*\*\*

Eintreffen der Gäste:

Empfang..... :

Menü oder Büfett... :

Tischweine..... :

Getränke..... :

Kaffee & Kuchen... :

Mitternacht..... :

Hochzeitstorte..... :

Tafelform..... :

Tischdecke..... :

Farben,

    Kerzen..... :

    Servietten..... :

    Tischband..... :

Musik..... :

Kegeln..... :

Schießen..... :