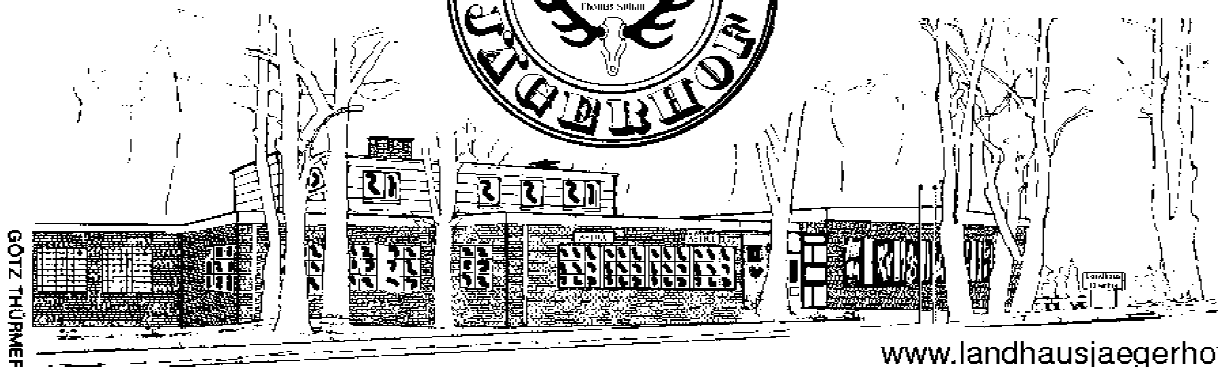


Restaurant
Landhaus Jägerhof
Thomas & Inka Soltau



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



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. € 16,80

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,

1. & 2. Weihnachtstag, mit vielen Extras

a Pers. € 22,90

Dieses Angebot erhalten Sie auch an allen anderen Tagen -
Speziell für *Ihre* Gäste, ab 30 Personen, a Person € 21,90

www.LandhausJägerhof.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 € 21,90	10
Das Süderelbe-Büfett € 26,90	11
Das Hamburg-Büfett € 31,90	12
Das Senats-Büfett € 41,90	13
Das Senats-Büfett € 56,90	14
Büfett-Pauschale ab € 48,00	15
Fest-Pauschale Angebot: € 64,90	16
Frühstück, Belegte Brötchen, Canapes	17
Kaffee-Tafeln Torten, Gebäck	18
Getränke-Pauschalen ab € 34,00	19
Dekoration, Fotograf und Musik-Anlage.....	20
Saalpläne	21
Notitzen	22

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, Lergenmüller / 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
Krabbencocktail 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	€ 4,50
Rinderkraftbrühe	€ 5,00
Broccolicremesuppe	€ 4,50
Indische Geflügelcremesuppe	€ 5,00
Tomatencremesuppe	€ 4,50
Hummercremesuppe mit Flusskrebsschwänzen und Sahnehäubchen	€ 7,00
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry verfeinert und Käsestange	€ 6,50
Spargelcremesuppe mit Fleischklößen und Spargel, in der Saison	€ 5,00

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 I

- | | | |
|-----------------|--|---------|
| 1. Hauptgericht | SCHWEINEBRATEN UND KASSELERBRATEN
mit Rotkohl, Rahmsauce und Salzkartoffeln | € 14,50 |
| 2. Hauptgericht | SCHWEINEBRATEN UND RINDERSAFTBRATEN
Gemüse, Rotkohl, Rahmsauce
und Salzkartoffeln | € 16,50 |
| 3. Hauptgericht | PUTENROLLBRATEN, RINDERSAFTBRATEN
UND SCHWEINEBRATEN
mit Bratensauce
großer Gemüseplatte, Rotkohl
Kroketten und Salzkartoffeln | € 18,50 |
| 4. Hauptgericht | SPANFERKEL-RÜCKEN
mit Bratensauce
großer Gemüseplatte, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln | € 17,50 |
| 5. Hauptgericht | SCHWEINEFILET, im ganzen gebraten
mit Pfeffersauce
großer Gemüseplatte, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln | € 19,00 |
| 6. Hauptgericht | KALBSBRATEN
mit Champignons, Rahmsauce,
großer Gemüseplatte, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln | € 23,00 |
| 7. Hauptgericht | OCHSENFILLET im ganzen zart rosa gebraten,
mit Sauce Bernaise und Pfifferlingen,
großer Gemüseplatte,
Kroketten und Salzkartoffeln | € 26,50 |
| 8. Hauptgericht | 1 FLUGENTENBRUST
mit Geflügel-Apfelsauce, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln | € 18,00 |
| 9. Hauptgericht | ZANDERFILET, auf Teller angerichtet
mit Safransauce,
Wildreis
und vor ab serviert einen Salatteller | € 22,50 |

FESTMENÜ

Hauptgerichte II

10. Hauptgericht **WILDLACHS, auf Teller angerichtet**
mit Hollandaise überbacken,
Petersilienkartoffeln
und vor ab serviert einen Salatteller € 19,50
11. Hauptgericht **HIRSCHRÜCKEN im ganzen gebraten**
mit Steinpilzsauce,
großer Gemüseplatte, Rotkohl, Preiselbeeren,
Kroketten und Salzkartoffeln € 29,50
12. Hauptgericht **HIRSCHKALBSBRATEN " HUBERTUS "**
mit Steinpilzsauce,
großer Gemüseplatte, Rotkohl, Preiselbeeren,
Kroketten und Salzkartoffeln € 25,50
13. Hauptgericht **WILDSCHWEINBRATEN " WALDMANN'S ART "**
mit Champignons in Rahm,
großer Gemüseplatte, Rotkohl, Preiselbeeren,
Kroketten und Salzkartoffeln € 24,00
14. Hauptgericht **REHKEULE " JÄGERHOF "**
mit Pfifferlingsauce,
große Gemüseplatte, Rotkohl, Preiselbeeren,
Kroketten und Salzkartoffeln € 26,00

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

Genießen Sie die Menüs in unserem Hause.

Dessert

- Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne, € 5,00
Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne € 6,00
Mousse au chocolat € 5,00
Kleiner gemischter Eisteller € 6,50
„Eisbombe“ fein garniert, mit Wunderkerzen serviert € 8,00
Gebackenes Vanilleeis mit Früchten und Sauce € 9,00

MENÜ-EMPFEHLUNGEN

Hochzeitssuppe
mit Eistich und Fleischklößen

**PUTENROLLBRATEN,
RINDERSAFTBRATEN und
SCHWEINEBRATEN**
mit großer Gemüseplatte, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne
€ 26,50

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
€ 37,50

Indische Geflügelcremesuppe

Kleiner Salatteller,
frische Salate mit Hausdressing

**SCHWEINEFILET
IM GANZEN GEBRATEN**
mit Rahmsauce,
großer Gemüseplatte, Rotkohl,
Kroketten und Salzkartoffeln

Mousse au chocolat
€ 32,00

Geflügelsalat in der Papaya serviert,
Toast und Butter

HIRSCHKALBSBRATEN "HUBERTUS"

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

Kleiner gemischter Eisteller
€ 39,00

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
€ 34,50

Krabbencocktail
mit Toast und Butter

Tomatencremesuppe

SCHWEINEFILET & OCHSENFILLET

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

Gebackenes Vanilleis mit Früchte und Sauce
€ 42,50

MITTERNACHTS-SNACK

Gulaschsuppe kräftig-deftig, leichte schärfe, im großen Topf	€ 5,00
Currywurst mit Weißbrot, im großen Topf	€ 5,00
Käseplatte mit Brot und Butter	a Person ab € 5,00
Schnittchen, schauen Sie bitte bei den Canapés. Seite 17	Stück ab € 2,50

SPANFERKEL UND BURGUNDERSCHINKEN

Spanferkelkeule gegrillt

a Person € 17,50

Burgunderschinken gegrillt

a Person € 17,50

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/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 € 21,80

Eisbein & Haxe

Schweins-Haxe mit Krautsalat und Bratkartoffeln

€ 14,80

Eisbein mit Sauerkraut, Erbsenpüree, Speckstippe und Salzkartoffeln

€ 14,80

JÄGERHOF-BÜFETT

Dienstags ab 18 Uhr a Person € 13,80

Sonntags ab 12 Uhr a Person € 16,80

an den Feiertagen ab 11 Uhr a Person ab 22,90

Sie haben Gäste?

Das Jägerhof-Büfett,

ab 30 Personen

exklusiv für Ihre Gäste.....24/7

a Person € 21,90

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 unter 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 € 26,90

Kaltes & Warmes Büfett

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

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 unter 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 € 31,90

Kaltes & Warmes Büfett

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.....

Krabbenscocktail 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 € 41,90

Kaltes & Warmes Büfett

1.

Vorsuppe am Tisch serviert, in Terrinen.
Hochzeitsuppe mit Eistich und Fleischklößen,
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 € 56,90

Kaltes & Warmes Büfett

1.

Rinderkraftbrühe "Celestine" mit Pfannkuchenstreifen
Provenzalische Bouillabaisse mit feine Fischeinlage
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.**

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

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

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

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

Spirituosen, einfach : Korn, Roter, Kümmel.

Jägerhof-Büfett,	€ 21,90 siehe Seite 10	a Pers. € 48,00
Süderelbe-Büfett,	€ 26,90 siehe Seite 11	a Pers. € 53,00
Hamburg-Büfett,	€ 31,90 siehe Seite 12	a Pers. € 58,00
Senats-Büfett,	€ 41,90 siehe Seite 13	a Pers. € 68,00
Hanse-Büfett,	€ 56,90 siehe Seite 14	a Pers. € 83,00

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

Empfang: Sekt Hausmarke und Orangensaft

Getränke:

Biere vom Fass : Astra und Lübzer

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

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

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

Spirituosen, einfach : Korn, Roter, Kümmel.

&

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

Jägerhof-Büfett,	€ 21,90 siehe Seite 10	a Pers. € 54,00
Süderelbe-Büfett,	€ 26,90 siehe Seite 11	a Pers. € 59,00
Hamburg-Büfett,	€ 31,90 siehe Seite 12	a Pers. € 64,00
Senats-Büfett,	€ 41,90 siehe Seite 13	a Pers. € 74,00
Hanse-Büfett,	€ 56,90 siehe Seite 14	a Pers. € 89,00

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 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-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, 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 € 64,90

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.

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 € 13,80

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 € 20,00

1/2 Brötchen

Schnittkäse, Kochschinken, Kasseler, gekochtes Ei,

Jagdwurst, Fleischwurst, Paprikawurst, Mettwurst, frisches Mett

a € 2,50

Roastbeef, Camembert, Katenrauch Schinken,

a € 3,00

Räucherlachs, Graved Lachs, Hummerkrabbe

a € 3,50

Canapés

a Person 5 Stücke = € 10,00

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 = € 12,50

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 = € 19,50

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 € 4,00

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 € 9,50

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 € 14,50

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 € 18,50

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 € 22,50

Torten und Gebäck Auswahl

1 Stück Torte € 3,50

½ Torte mit 8 Stücken € 23,00

ganze Torte mit 16 Stücken € 46,00

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

Champagner,
Diät,
Ananas,
Mandarine,

Himbeer,
Apfelkuchen,
Zitrone,
Erdbeer

Gemischte
Obsttorte,
gebackener
Käsekuchen,

Butterkuchen mit Guß,

Butterkuchen mit Zucker,

Kirschbutterkuchen

a € 2,80

gefüllter Butterkuchen,

Bienenstich,

Altdeutscher-Apfelkuchen

a € 3,50

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 € 36,00

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 € 43,00
-------------	--	-------------------------

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.

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

Wir besprechen mit Ihnen die Farbe für Ihre Servietten, Kerzen, Tischband und stellen Vasen mit Schnittblumen kostenlos auf.

Stuhl-Hussen

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

Stehtisch-Hussen

Weißer Stuhlhussen mit farbiger Schleife,
inkl. beziehen und Schleife binden ab € 6,50

Luftballon – Deko

Ketten, Ständer, Blumen.....Ballons ab € 0,40

Menükarten je € 0,50

mit Gäste-Namen als Platzkarte je € 1,00

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 € 50,00

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

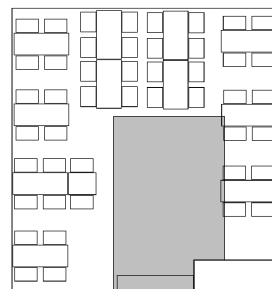
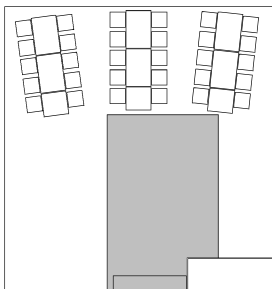
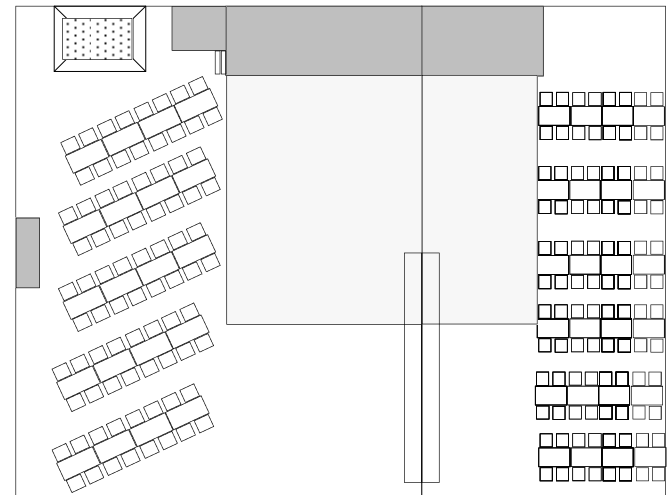
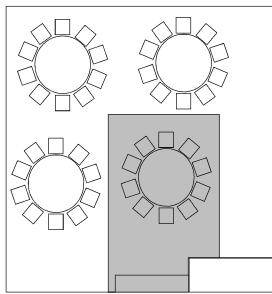
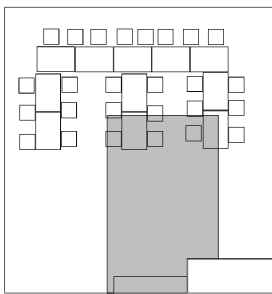
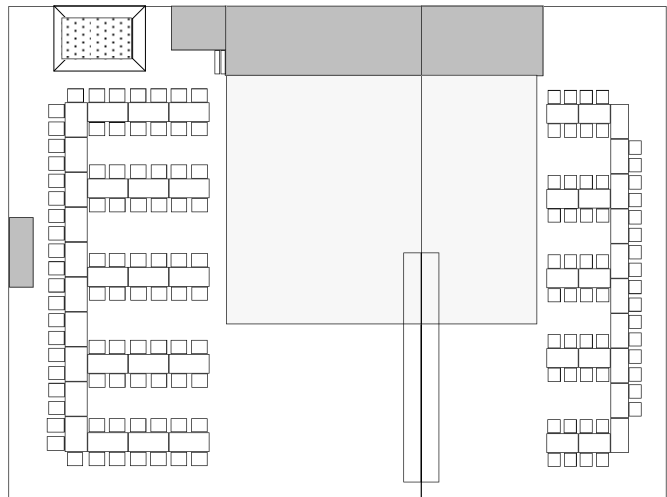
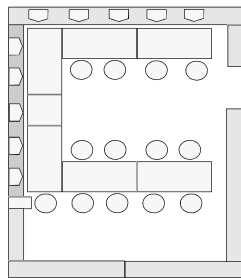
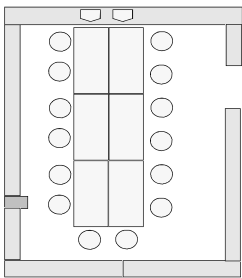
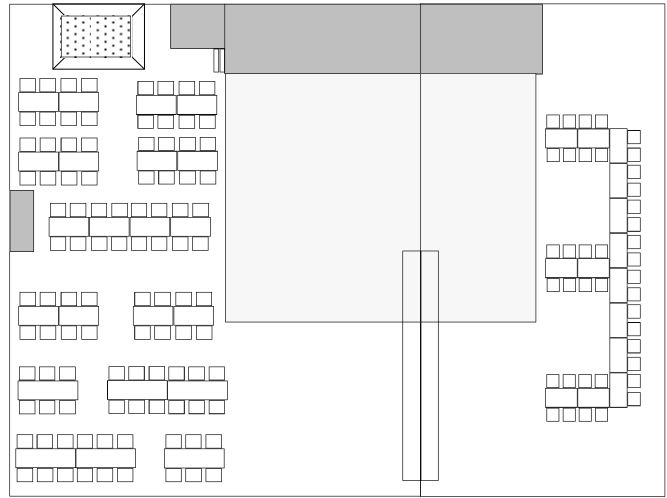
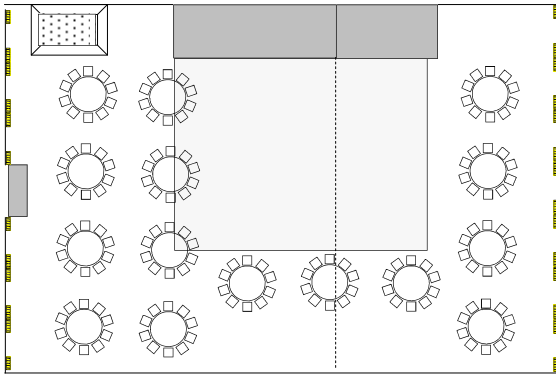
Für unsere Gäste: Keine Anfahrtkosten, kein Pfandgeld

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 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..... :