



THOMAS & INKA SOLTAU

**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**

LandhausJägerhof.de

Hausbruch im Okt. 2021

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
Fest-Pauschale	9
Saisonale Angebote	10
Das Jägerhof-Büfett	11
Das Süderelbe-Büfett	12
Das Hamburg-Büfett	13
Das Senats-Büfett	14
Das Hanse-Büfett	15
Büfett-Pauschale	16
Fest-Pauschale	17
Frühstück, Belegte Brötchen, Canapes	18
Kaffee-Tafeln Torten, Gebäck	19
Getränke-Pauschalen	20
Dekoration, Fotograf, Musik-Anlage	21
Saalpläne	22
Notizen	23

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 Moët & Chandon	0,75 l	€ 69,50

Weine

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

Auszug aus unserer Weinkarte:

5 Weißer Burgunder, Lergenmüller / Nussdorf, Pfalz, trocken	0,75l	€ 22,80
12 Pinot Grigio, Ca´Ernesto aus dem Trentino, trocken	0,75l	€ 21,80
9 Rotenberger Schloßberg, Collegium Wirtenberg / Stuttgart, Rotwein, trocken	0,75l	€ 24,80
7 Sommerkreation -Spätburgunder Weißherbst, Kaiserstuhl Pfalz, trocken	0,75l	€ 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
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 Ochsenschwanzsuppe 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	€ 8,00

FESTMENÜ

Hauptgerichte I

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

Krabbencocktail
mit Toast und Butter

Tomatencremesuppe

SCHWEINEFILET & OCHSEFILET

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

Gebackenes Vanilleis 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"/> Kartoffelknödel, 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 | |

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-
Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite, Brunnen, Spezi, Apfelschorle,
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 Morgenstunden.

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

Genießen Sie die Speisen in unserem Hause.

SAISONALE ANGEBOTE

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

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

ab 30 Personen

exklusiv für Ihre Gäste.....

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:

Hochzeitsuppe 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:

Hochzeitsuppe 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

nach Ihrer Wahl in Terrinen am Tisch serviert:

1. Hochzeitssuppe 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 11	a Person	€ 59,90
Süderelbe-Büfett	siehe Seite 12	a Person	€ 67,00
Hamburg-Büfett	siehe Seite 13	a Person	€ 72,00
Senats-Büfett	siehe Seite 14	a Person	€ 84,00
Hanse-Büfett	siehe Seite 15	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 & Spirituosen, premium Korn, Roter, Kümmel. Ballantines, Jim Beam, Wodka Gorbatschow, Bacardi, Havana 3er, Jubi, Malteser, Fernet, Gammel Dansk und viele weitere Spirituosen.

Jägerhof-Büfett	siehe Seite 11	a Person	€ 67,00
Süderelbe-Büfett	siehe Seite 12	a Person	€ 72,00
Hamburg-Büfett	siehe Seite 13	a Person	€ 77,00
Senats-Büfett	siehe Seite 14	a Person	€ 87,00
Hanse-Büfett	siehe Seite 15	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.

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

½ 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.

Landhaus Jägerhof

Inka & Thomas Soltau

KAFFEE-TAFELN ab 10 Personen

Vorsuppe

Hochzeitssuppe mit Eistich und Klößen, 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,
gefüllter Butterkuchen,

Butterkuchen mit Zucker,
Bienenstich,

Kirschbutterkuchen,
Altdeutscher-Apfelkuchen

a € 3,50
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.

Stuhl & Stehtisch-Hussen

Weißer Stuhlhussen inkl. beziehen	ab	€ 3,00
- mit Schleife in Wunschfarbe, incl. Schleife binden	ab	€ 4,50
Weißer Stehtischhussen mit farbiger Schleife	ab	€ 6,50

Luftballon – Deko

Ketten, Ständer, Blumen	pro Ballon ab	€ 0,40
Ballons mit Helium	pro Ballon ab	€ 2,00
Nummern-Ballons	pro Ballon ab	€ 10,00

Menükarten

mit Gäste-Namen als Platzkarte	€ 1,00
--------------------------------	--------

	€ 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
-----------------------------	----	---------

Konfetti-Pauschale

für extra Reinigung, ab der ersten Kanone, Pauschal	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

Fotograf - für Ihre Hochzeit, Ihre Firmen- oder Geburtstagsfeier?

Niels Kreller

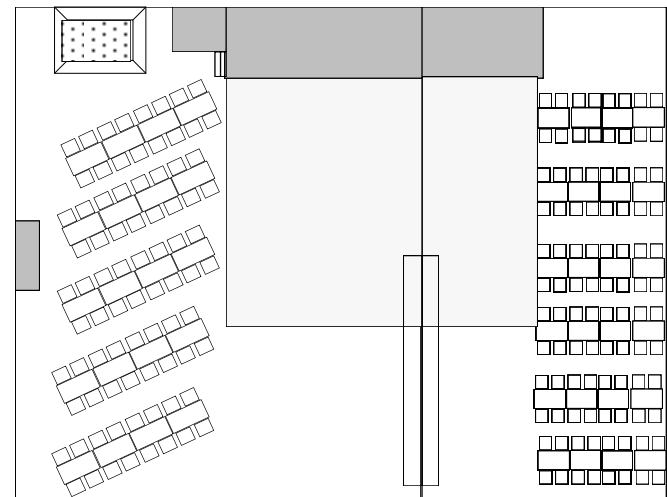
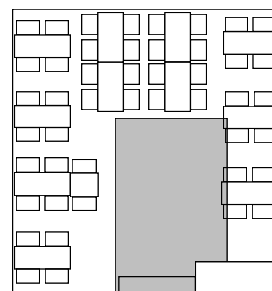
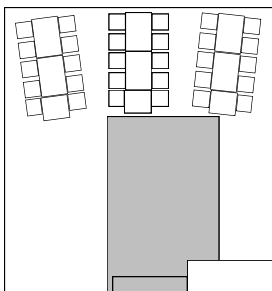
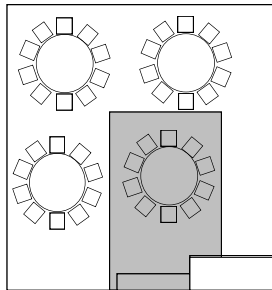
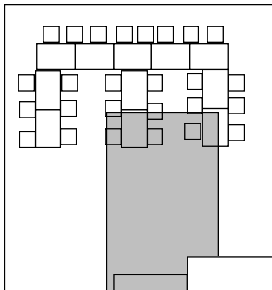
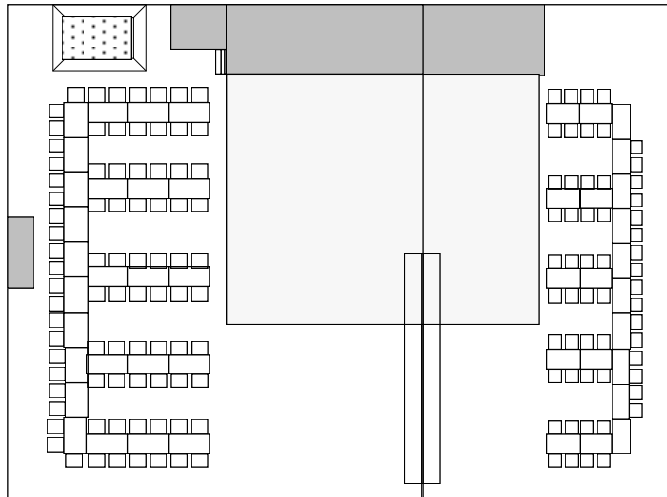
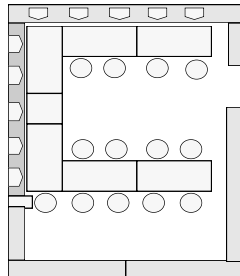
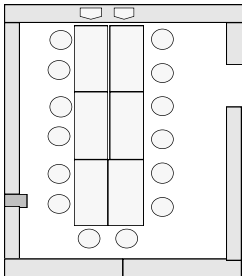
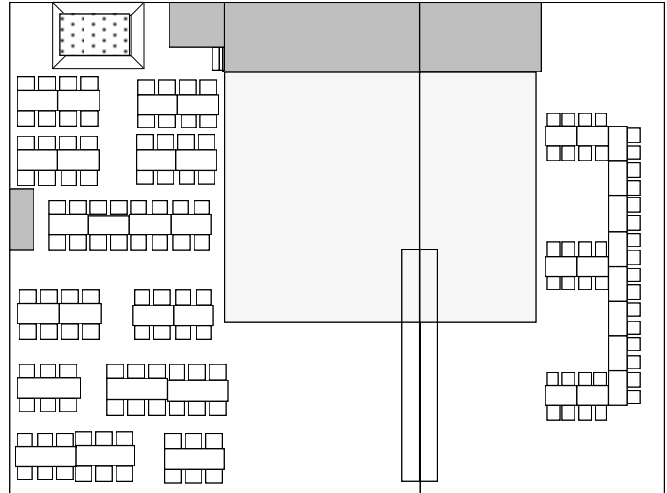
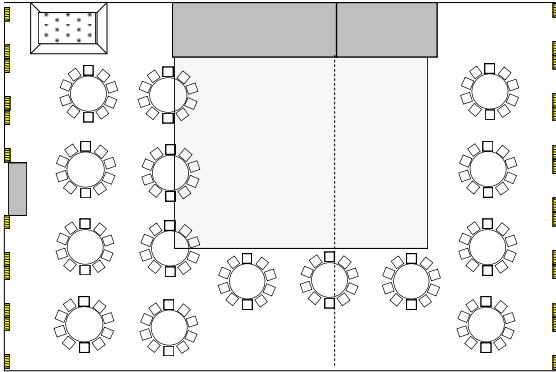
Lühmannstr. 28, 21075 Hamburg-Harburg
Tel.: 040-52 98 27 09 Mobil: 0151-40 40 70 21
info@harburg-fotograf.de www.harburg-fotograf.de

Fotobox bis 800 Ausdrücke ab € 360,00

EventService-Nor.de

Nachtigallenstieg 2c 22869 Schenefeld Mobil: 0171-538 49 95

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.....:

**Jeden 1. Sonntag
im Monat
Sonntags-Brunch
inkl. Getränke***

10⁰⁰ bis 13⁰⁰

Alles was zum Frühstück gehört
und leckere warme Gerichte

Kaffee, Tee, O-Saft und Mineralwasser

a Peron € 29,50

Kinder bis 6 Jahre FREI, Kinder bis 13 Jahre EUR 10,00

NEU 2021

Moderne, helle, neu gestaltete Räume im Landhaus Jägerhof

Beratung, Planung und Ausführung

Boden, Wände, Decke, Fenster

Malermeister Ringel



Nincoper Deich 35

21629 Neu Wulmstorf/OT Rübke

040 - 742 017 47

WOHNRAUMGESTALTUNG MIT FACHKUNDIGER BERATUNG

Als Malermeister, Lackiermeister und Sachverständiger im Maler- & Lackierhandwerk stehe ich für kompetentes Handwerk. Egal ob Decke, Wand, Boden oder Fassade: Unser Meisterbetrieb betreut Projekte jeder Größenordnung aus allen Bereichen der Wohnraumgestaltung und Bausubstanzerhaltung.

Unser Standort in Rübke, einer kleinen Ortschaft in der Gemeinde Neu Wulmstorf im niedersächsischen Kreis Harburg an der Grenze zum Alten Land liegt direkt vor den Toren Hamburgs. Viele langjährige Kunden aus der Metropolregion Hamburg und dem Norden Niedersachsens – gleichermaßen Privat- und Geschäftsleute – vertrauen auf unsere Leistung.

Neben der Sicherheit, die ein Meisterbetrieb hinsichtlich der fachgerechten Ausführung der Handwerksarbeit bietet, erhalten Sie immer auch eine kompetente Beratung über die zahlreichen technischen und kreativen Möglichkeiten, die die Innen- und Außengestaltung heute bietet. Dabei überzeugen wir mit einer Mischung aus traditioneller Handwerksqualität und modernsten Technologien.

Wir leben unser Handwerk – mit Kreativität und höchstem Engagement für unsere Kunden.