



Buffet- und Menüangebot für 2024

(Bitte beachten Sie, dass sich alle Preisangaben auf eine Gültigkeit von drei Monaten beschränken. Maßgeblich hierfür ist das Datum unten links in diesem Angebot)

Ein kurzer Überblick

Unsere Veranstaltungen inkludiert immer

- Raummiete für eine festgelegte Dauer in Stunden – Details und Verlängerungsmöglichkeiten entnehmen Sie bitte unseren AGB
- Personal für eine festgelegte Dauer in Stunden – Details und Verlängerungsmöglichkeiten entnehmen Sie bitte unseren AGB
- eingedeckte Tische mit Tischdecken, weißen Stoffservietten in Fächerform oder weißblauen Papierservietten in Tafelspitzform, Silberkerzenleuchtern oder einem silbernen Kandelaber-Kerzenleuchter pro Tisch mit weißen Kerzen und Rosengläsern nach Hausstandard
- Der Aufbau von Buffet, Empfang und Geschenketisch
- Raumreinigung vor und nach der Veranstaltung - Ausnahmen dazu entnehmen Sie bitte unseren AGB
- Reinigung von Tischdecken und Stoffservietten

Die Speisenauswahl

Es ist immer unser oberstes Ziel das Sie und ihre Gäste vollends zufrieden sind. Unsere Speisenauswahl ist über Erfahrungswerte gewachsen und untersteht einer stetigen Überprüfung. Neben dem Qualitätsanspruch ist uns eine Ausgewogenheit sehr wichtig. Verlassen Sie sich gerne auf unsere Erfahrungen und Expertise.

Individuelle Wünsche zur Speisenauswahl

Bitte beachten Sie, dass bei individuellen Wünschen ein Mehraufwand entsteht. Es muss gesondert kalkuliert, eingekauft und probegekocht werden. Aus diesem Grund berechnen wir bei individuellen Speisewünschen pauschal einen Kalkulations- und Mehraufwandsaufschlag von **Euro 5,00 pro Person**. Weitere Warenkostenaufschläge kommunizieren wir nach durchgeführter Kalkulation und Marktpreisprüfung der gewünschten Waren.

Individuelle Austauschwünsche aus unserem vorhandenen Angebot

Innerhalb unseres Angebots versuchen wir individuelle Austauschwünsche gerne zu erfüllen. Bitte bedenken Sie hierbei, dass unsere Angebotspreise aus einer Mischkalkulation entstehen. Aus diesem Grund berechnen wir pauschal einen Kalkulations- und Mehraufwandsaufschlag von **Euro 1,50 pro Person pro Austauschwunsch**. Zusätzliche mögliche Warenkostenaufschläge kommunizieren wir nach durchgeführter Kalkulation mit dem Angebot schriftlich.

Tellergeld

Sehr gerne können Sie Speisen (z.B. Kuchen) zum Verzehr bei uns im Haus mitbringen. In solchen Fällen berechnen wir **Euro 2,50 pro Person**. In dem Preis ist die Vorbereitung, Bereitstellung und die Reinigung von Geschirr und Besteck enthalten.

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Telefon +49 (0) 4162 91460 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de
Sparkasse Stade - Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Bitte machen Sie sich vor der festen Buchung einer Leistung mit unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) vertraut. §7 geht auf Veranstaltungsbuchungen ein. Bei Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung. Link: hotel-altes-land.de/legal/terms-and-conditions

Im Folgenden finden Sie unsere Buffet- und Menüauswahl.

1. Buffets (buchbar ab 20 Personen)
 - Altländer Buffet
 - Italienisches Buffet
 - Grill Buffet
 - Veganes Buffet

2. Menübausteine (buchbar ab 10 bis 60 Personen)
 - Vorspeisen
 - Suppen
 - Hauptspeisen
 - Nachspeisen
 - Menüvorschlag – Altländer Menü

3. saisonale Speisen
 - Spargel (April bis Juni)
 - Grünkohl (Oktober bis Ende Februar)
 - Ente (November bis Ende Januar)
 - Gans (November bis Ende Januar)



Buffets

(buchbar ab 20 Personen)

Altländer Buffet

Auf dem Tisch

Brot, Öl, Salz (ve)

*

warm

Kräuterschweinenackenbraten mit Kräuterrahmchampignons
Teebraten vom Tafelspitz mit Hagebuttensauce
Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken
Zanderfilettranchen mit Grillgemüse
Linsenbolognese (ve)
Romanesco, Fingermöhrrchen, Champignons und Kohlrabi (v)
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelgratin (v)
Pasta (ve)

kalt

Tomate mit Mozzarella (v)
Peppadews mit Frischkäsefüllung (v)
Käseauswahl mit Feigensenf (v)
Blattsalat, Tomate, Gurke (ve)
Couscous-Salat (ve)
Sauce Vinaigrette (ve)
Honig-Senfdressing (v)
Brot, Brötchen, Butter (v)

*

Nachspeisen

Panna Cotta mit Fruchtmarm (v)
Mousse au Chocolat (ve)

Buffetpreis in Euro pro Person

Samstag	62,50
Freitags-Rabatt	57,50
Wochentags-Rabatt	52,50

Bei einer Feier im Herbst oder Winter (November bis Februar) gewähren wir zusätzliche Rabatte, sprechen Sie uns an

v = vegetarisch, ve = vegan

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Telefon +49 (0) 4162 91460 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de
Sparkasse Stade - Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt



Weitere Optionen zum Altländer Buffet

wählbare Austauschmöglichkeiten

Aufpreis in Euro pro Person

- Schweinefilet anstatt Kräuterschweinenackenbraten
Kräuterrahmchampignons bleiben erhalten 6,00
- Roastbeef am Stück gebraten mit Hollandaise anstatt
Teebraten vom Tafelspitz mit Hagebuttensauce 13,00
- Grillstation 16,50
Rumpsteaks, Schweinenackensteaks, Hähnchenbruststeaks, Bratwurst, Lachs in Folie, Barbecuesauce,
Ketchup und Senf ersetzt alle warmen Fleisch-, Fischgerichte und Saucen auf dem Buffet.

Grillen ist nur bei gutem Wetter draußen möglich – bei schlechtem wird das Grillgut am Buffet serviert

wählbare Zusatzmöglichkeiten

Aufpreis in Euro pro Person

- klare Hochzeitssuppe mit Fleischklöße, Spargel, Eierstich mit auf dem Buffet 3,00
- Tasse klare Hochzeitssuppe mit Fleischklöße, Spargel, Eierstich am Tisch serviert 7,00
- Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce 4,50
- Roastbeef kalt rosa gebraten mit Remouladensauce 7,50
- Vitello Tonnato von der Pute 3,00
- Falafel mit Knoblauchjoghurtsauce (ve) 3,00
- Birne mit Schafskäse überbacken (v) 4,50
- Caesar Salat (v) 2,50
- Rucola- und Feldsalat, geröstete Kürbiskerne, Parmesanspäne (v) 2,50



Italienisches Buffet

Auf dem Tisch

Brot, Öl, Salz (ve)

*

warm

Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken

Schweinemedallions in Parmesan-Eihülle mit Tomatensauce

Lachs in Basilikum-Sahnesauce

Linsenbologese (ve)

Mediterranes Gemüse (ve)

Pilzrisotto (v)

Rosmarinkartoffeln (ve)

Pasta (ve)

kalt

Vitello Tonnato von der Pute

Antipasti mit Zucchini, Paprika, Möhre, Champignon (ve)

Rucola- und Feldsalat, geröstete Kürbiskerne, Parmesanspäne (v)

Caesar-Salat

Honig-Senfdressing (v)

Aioli (v)

Ciabatta, Butter (v)

*

Nachspeise

Panna Cotta mit Fruchtmark (v)

Tiramisu (v)

Buffetpreis in Euro pro Person

Samstag 60,00

Freitags-Rabatt 55,00

Wochentags-Rabatt 50,00

Bei einer Feier im Herbst oder Winter (November bis Februar) gewähren wir zusätzliche Rabatte, sprechen Sie uns an

v = vegetarisch, ve = vegan

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Telefon +49 (0) 4162 91460 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de
Sparkasse Stade - Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt



Grill Buffet

warm

Rumpsteaks
Schweinenackensteaks
Hähnchenbrust
Bratwurst (auch vegan)
Lachs in Folie
Grillgemüse (v)
Kartoffelecken (v)

kalt

Ananas-Mango-Dip mit Avocado (v)
Blattsalat, Tomate, Gurke (ve)
Honig-Senf dressing (v)
Sour Cream (v)
Barbecuesauce (v)
Baguette, Butter (v)

*

Nachspeise

Rote Grütze, Vanillesauce (v)

Grillen ist nur bei gutem Wetter draußen möglich – bei schlechtem wird das Grillgut am Buffet serviert

Buffetpreis in Euro pro Person

Samstag	60,00
Freitags-Rabatt	55,00
Wochentags-Rabatt	50,00

Bei einer Feier im Herbst oder Winter (November bis Februar) gewähren wir zusätzliche Rabatte, sprechen Sie uns an

v = vegetarisch, ve = vegan

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Telefon +49 (0) 4162 91460 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de
Sparkasse Stade - Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt



Veganes Buffet

Auf dem Tisch

Brot, Öl, Salz

*

warm

Falafel mit Knoblauchjoghurtsoße
Teigtaschen mit Spinat und Tofu
Fleischtomate gefüllt mit geräuchertem Tofu und Avocado
Paprika gefüllt mit Reis und Kräutern
Linsenbolognese
Grillgemüse
Kräuterrahmchampignons
Romanesco, Fingermöhrrchen, Champignons und Kohlrabi
Kartoffelgratin
Jasminreis
Pasta

kalt

Bete-Salat
Kichererbsen-Salat
Couscous-Salat
Sauce Vinaigrette
Rauchige Auberginecreme
Ahornsirup-Senfdressing
Brot, Brötchen

*

Nachspeisen

Mousse au Chocolat
Crème Brûlée

Buffetpreis in Euro pro Person

Samstag	62,50
Freitags-Rabatt	57,50
Wochentags-Rabatt	52,50

Bei einer Feier im Herbst oder Winter (November bis Februar) gewähren wir zusätzliche Rabatte, sprechen Sie uns an

alles vegan

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Telefon +49 (0) 4162 91460 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de
Sparkasse Stade - Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt



Menübausteine

(buchbar ab 10 bis 60 Personen)

Wählen Sie optional eine Vorspeise und/oder eine Suppe, eine Hauptspeise und eine Nachspeise für ein 3-Gang oder 4-Gang Menü aus.

Bitte beachten Sie, dass nur eine einheitliche Gangauswahl möglich ist. Im Falle, dass einige Ihrer Gäste Vegetarier oder Veganer sind, ist die Auswahl einer einheitlichen zweiten Vorspeise, eines zweiten Hauptgangs und einer zweiten Nachspeise möglich.

Auf der letzten Seite finden Sie eine Menüempfehlung

Vorspeisen	Preis in Euro pro Person
▪ Quinoa-Süßkartoffelbällchen mit Kokossauce (ve)	10,00
▪ Rosa gebratene Entenbrust, Bunter Blattsalat, Joghurtdilldressing	14,00
▪ Carpaccio von der Ringelbete, Rucola, Parmesan, Vinaigrette, Baguette (ve)	10,50
▪ Tartar vom Rotweinmatjes, Rösti, Crème fraîche	13,50

Suppen	Preis in Euro pro Person
▪ Latte Macchiato von der Tomate, Basilikumschaum (ve)	7,00
▪ Altländer Hochzeitssuppe (gebunden), Rosinen	7,50
▪ Klare Hochzeitssuppe, Fleischklöße, Spargel, Eierstich	7,00

Suppen wie Apfel-Kürbiscremesuppe, Spargelcremesuppe oder Pfifferlingscremesuppe bieten wir während der Saison selbstverständlich auch an. Den Preis entnehmen Sie bitte unserer Restaurantkarte



Hauptspeisen

Preis in Euro pro Person

- Sellerieschnitzel, Rahmspinat, Kartoffelrösti (ve) 18,00
- Finkenwerder Fischteller 28,00
Gebratenes Lachsfilet (100g), in Eihülle gebratenes Schollenfilet (130g), Matjesröllchen mit Preiselbeerfüllung, Rührei, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Auf Platten servierter Rinderbraten (150g), Schweinenackenbraten (150g), Hähnchenbrustfilet (120g), Sauce Hollandaise, Rahmsauce, saisonale Gemüseplatte Kartoffeln, Kroketten 28,00
- Rehkeule (200g) aus heimischer Jagd, Birne, Preiselbeerrahmsauce 30,00
gebratener Speckrosenkohl, Serviettenknödel
- Bremer Teebraten vom Rind (250g), Hagebuttensauce, bunte Möhren, dreierlei Kartoffeln 28,00

Nachspeisen

Preis in Euro pro Person

- Vanilleeis, heiße Sauerkirschen 7,00
- Apfel-Tiramisu 7,50
- Mousse au Chocolat hell und dunkel, Früchte 8,00
- Altländer Apfelbratkartoffeln, Vanilleeis 8,00

Menüempfehlung – das Altländer Menü

Klare Hochzeitssuppe, Eierstich, Spargelstückchen, Fleischklöße

*

Auf Platten servierter Rinderbraten (150g), Schweinenackenbraten (150g), Hähnchenbrustfilet (120g), Sauce Hollandaise, Rahmsauce, saisonale Gemüseplatte, Kartoffeln, Kroketten

*

Vanilleeis
heiße Sauerkirschen

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Telefon +49 (0) 4162 91460 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de
Sparkasse Stade - Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt



saisonale Speisen

April bis Juni

Preis in Euro pro Person

Spargel (350g), Sauce Hollandaise, Butter, Kartoffeln oder	23,00
Spargel (500g), Sauce Hollandaise, Butter, Kartoffeln	30,00
+ Zanderfilet (160g)	13,00
+ Lachsfilet (160g)	16,00
+ Schweineschnitzel (160g)	10,00
+ Schinken (120g)	12,00

Oktober bis Ende Februar

Preis in Euro pro Person

Grünkohl, Speck, Kasslernackeln, Kohlwurst, Röstkartoffeln, Senf	auf Anfrage
zum Sattessen	auf Anfrage
Grünkohlbuffet	auf Anfrage

November bis Ende Januar

Preis in Euro pro Person

halbe Ente, Orangensauce, Ausstopfer, Rotkohl, Kroketten	auf Anfrage
--	-------------

November bis Ende Januar

Preis in Euro pro Gans

eine Gans (für 3 Personen), Gänsesauce, Ausstopfer, Rotkohl, Klöße	auf Anfrage
+ Beilagen extra pro Person	12,50