



Gruppenkarte 2022

Nur einheitliche Auswahl möglich.

April bis Juni

Spargel

Spargel (250g)

Sauce Hollandaise, Butter, Kartoffeln

Euro 15,00 pro Person

optional mit

Zander (180g)
+ Euro 10,00

Lachsfilet (180g)
+ Euro 10,00

Schweineschnitzel (160g)
+ Euro 8,00

Schinken (160g)
+ Euro 8,00

*

Erdbeerbecher

Erdbeeren, Vanilleeis, Sahne

Euro 7,50 pro Person

Oktober bis Februar (buchbar ab 10 Personen)

Grünkohlteller

Grünkohl mit Speck, eine Altländer Kohlwurst, eine Scheibe Kasslernackeln, Röstkartoffeln

Euro 12,00 pro Person

oder

Grünkohl zum Sattessen

Grünkohl mit Speck, Kasslernackeln, Kohlwurst, Salzkartoffeln, Röstkartoffeln

Euro 20,00 pro Person

November bis Ende Januar (buchbar ab 10 Personen)

halbe Ente

gefüllt mit Apfel und Rosinen, Rahmsauce, Apfelrotkohl, Klöße

Euro 23,00 pro Person

*

Apfelbratkartoffeln, Rosinen, Vanilleeis

Euro 7,00 pro Person

November bis Ende Januar (buchbar ab 10 Personen)

Gans am Tisch tranchiert

Eine Gans, Gänsesauce, Ausstopfer, Apfelrotkohl, Klöße
Euro 105,00 pro Gans für drei (3) Personen

Beilagen extra pro Person
Euro 10,00

(buchbar ab 10 Personen)

Altländer Hochzeitssuppe zum Sattessen

Altländer Hochzeitssuppe (gebunden), Rosinen, Brot
Euro 16,50 pro Person

Diese Altländer Spezialität wird aus Rindfleisch, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel, Muskat, Ingwer, Ei und Butter nach Originalrezept zubereitet. Dazu reicht man warme Rosinen und Weißbrot. Eine Suppe zu der früher die Gäste ihren Löffel selber mitbrachten.

(buchbar ab 10 Personen)

Roastbeef kalt

Roastbeef kalt (200g), Remouladensauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, gemischter Salat
Euro 25,00 pro Person

Alle Mengen und Gewichtsangaben unserer Fisch- und Fleischgerichte beziehen sich auf das Rohgewicht des jeweiligen Produktes vor der Zubereitung.



Wichtige Buchungsinformationen

Den Austausch einer Beilage erfüllen wir gegen einen Aufpreis von **Euro 1,50 pro Beilage und pro Person** gerne.

Tellergeld; sicherlich haben wir Verständnis, wenn Sie selbstgemachte Speisen (z.B. Kuchen) reichen möchten. In solchen Fällen berechnen wir **Euro 2,00 pro Person**. In dem Preis sind die Bereitstellung des Geschirrs, die Reinigung, Servietten und Service enthalten.

Der **Raum** steht Ihnen bei der Buchung **bis zu fünf (5) Stunden** zur Verfügung, sollten Sie **keine** Getränkepauschale mit einer **längeren Stundendauer** dazu gebucht haben. Wissen Sie schon vor Ihrer Buchung, dass Sie länger als fünf (5) Stunden bleiben möchten, dann freuen wir uns über die Vorabbuchung einer entsprechenden Getränkepauschale, da Sie uns bei der Personalplanung hilft. Nur so können wir garantieren, dass wir einer längeren Verweildauer als fünf (5) Stunden am Veranstaltungstag entsprechen können.

- a. Eine Abänderung der vereinbarten Teilnehmerzahl, eine verbindliche Empfangsstartzeit und/oder Umbuchungen von Leistungen können bis spätestens sieben (7) Tage vor dem Veranstaltungsdatum berücksichtigt werden
- b. Eine kurzfristige Verlängerung während der Veranstaltung ist, bei entsprechender Servicepersonal- und Raumverfügbarkeit, bis maximal sieben (7) Stunden buchbar
- c. Die späteste mögliche Veranstaltungsendzeit ist sieben (7) Stunden nach der vereinbarten Empfangsstartzeit. Eine Verlängerung darüber hinaus ist ausgeschlossen
- d. Mit der kurzfristigen Verlängerungsbuchung oder automatisch mit dem Anbruch der Verlängerung (die Zeit läuft ab der vereinbarten Empfangsstartzeit) erhebt das Hotel Altes Land, in Abhängigkeit von der vereinbarten Teilnehmerzahl, folgende Aufschläge
 - Bis 50 Personen Euro 350,00 pro angefangener Stunde
 - Bis 100 Personen Euro 450,00 pro angefangener Stunde
 - Bis 150 Personen Euro 550,00 pro angefangener Stunde
 - Bis 200 Personen Euro 600,00 pro angefangener Stunde

Anmerkung zur Zeitbegrenzung

Wir verstehen voll und ganz, dass man an einem besonderen Tag solange verweilen möchte wie es Spaß macht, jedoch ist auch unser Haus an Arbeitszeitgesetze gebunden. Unsere Mitarbeiter sind unser größtes Gut und darauf wollen wir Rücksicht nehmen. Es ist uns ein großes Anliegen die richtige Balance zwischen Gast und Mitarbeiter zu finden und wir sind uns sicher, wenn Sie das aus dieser Perspektive betrachten, dann sehen Sie es uns nach. Vielen lieben Dank!

Bitte machen Sie sich vor der festen Buchung einer Leistung mit unseren **Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB)** vertraut.