



Tagungsangebot 2022

Tagungspauschale halbtags

bis sechs (6) Stunden* am Tagungstag

- heiße Getränke (Kaffee, Cappuccino, Espresso und Tee)
- alkoholfreie Getränke aus dem Getränke Kühlschrank (inkl. 1x Auffüllungsservice)
- Raummiete

*mit Anbruch der siebten (7) Stunde stellen wir die ganztags Tagungspauschale in Rechnung

Tagungspauschale halbtags in Euro pro Person
27,00

Tagungspauschale ganztags

bis neun (9) Stunden* am Tagungstag

- heiße Getränke (Kaffee, Cappuccino, Espresso und Tee)
- alkoholfreie Getränke aus dem Getränke Kühlschrank (inkl. 1x Auffüllungsservice)
- Raummiete

*mit Anbruch der zehnten (10) Stunde stellen wir pro angebrochener Stunde die Tagungspauschale Verlängerung in Rechnung

Tagungspauschale ganztags in Euro pro Person
31,00

Optionale Zusatzleistungen

	Preis in Euro pro Person
Tagungspauschale Verlängerung pro Stunde	5,00
Frühstücksbuffet (am Tagungstag ab 06:30 bis 10:00 Uhr)	14,00
Vormittag Snack - Obstsalat, Joghurt und etwas Süßem	6,00
Mittag Snack - drei halbe belegte Brötchen <small>(gemischte Brötchen Belag ist eine Auswahl aus Brie, Schnittkäse, Ei, Kochschinken, Salami, Frischkäse)</small>	8,00
Nachmittag Snack - ein Stück Kuchen	4,00
Mittags 2-Gang Menü (Hauptgang Auswahl zw. Fleisch, Fisch und vegetarischem Gericht) <small>(Getränke zum Essen sind nicht in der Tagungspauschale enthalten)</small>	20,00
Abends 3-Gang Menü (Hauptgang Auswahl zw. Fleisch, Fisch und vegetarischem Gericht) <small>(Getränke zum Essen sind nicht in der Tagungspauschale enthalten)</small>	24,00
optional ein Softgetränk bis zu einer Größe von 0,4l nach Wahl zum Mittags- oder Abendmenü	4,00
Hotelübernachtungspreise mit oder ohne Frühstücksbuffet	siehe Hotelpreisliste
Zusätzlicher Tagungs-/Arbeitsraum	Pauschalpreis in Euro 50,00

Raummöglichkeiten

Raum	Größe	Personenzahl	Beispiele für Tischformen
Tiffany Saal (komplett)	100m ²	bis zu 64	E-Form
Tiffany Saal (komplett)	100m ²	bis zu 30	U-Form
Tiffany Saal (komplett)	100m ²	bis zu 30	Einzeltische
Tiffany Saal (links)	50m ²	bis zu 26	Blockform
Tiffany Saal (rechts)	30m ²	bis zu 14	Blockform
Tweete Stuv	20m ²	bis zu 10	U-Form oder Blockform
Schützenstuv	20m ²	bis zu 10	Blockform

Folgende Technik und Leistungen sind in jeder Tagungspauschale enthalten

- Projektor mit HDMI-Anschluss
- Leinwand
- Moderatorenkoffer
- Flipchart mit Papier
- Pinnwände
- Photokopien
- W-Lan

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



Tagungskarte 2022 mittags 2-Gang Menü

Im Folgenden finden Sie die Tagungsmenüs für mittags. Wir hoffen, dass wir mit dieser Auswahl Ihre Vorstellungen erfüllen können.

Wir bieten Ihnen jeden Tag ein 2-Gang Menü. Dieses Menü beinhaltet täglich eine Vorspeise oder Suppe und eine Hauptspeise die Sie aus drei Gerichten (Fleisch, Fisch oder vegetarisch) auswählen können.

Montag

Tomatencremesuppe

*

Hamburger Pannfisch
Scholle (70g) und Lachs (100g),
Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Salat

oder

Schweinemedallions (180g)
Gorgonzola, Pasta, Salat

oder

Hirtensalat
Tomaten, Gurken, Blattsalat, Schafskäse, Oliven, Vinaigrette

Dienstag

Kleiner gemischter Salat

*

Hähnchenbrustfilet (160g) gefüllt mit Rote Bete Farce
Mohn-Schwarzwurzeln, Basmatireis

oder

Zwei Schollenfilets (140g) gebraten in Eihülle,
Champignons, Tomaten, Basmatireis

oder

Gebratene Polenta
Champignonsauce, mediterranes Gemüse, kleiner Salat, Apfeldressing

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



Mittwoch

Zucchinicremesuppe, Steinpilzschaum

*

Schweineschnitzel (160g)
Spiegelei, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Tomatensalat

oder

Finkenwerder Fischsteller
Lachs (80g), Schollenfilet (70g), Matjesröllchen, Rührei, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

oder

Sellerieschnitzel
Salbeispinat, Salzkartoffeln

Donnerstag

Lauchcremesuppe

*

Bunter Blattsalat mit Rindfleischstreifen (160g)
Honig-Senf-Dressing

oder

Zwei Matjes von Plotz
Apfelrahmsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

oder

Fleischtomaten mit Tofuragout
Zucchinirolade, Blattsalat, Balsamico-Vinaigrette



Freitag

Rinderkraftbrühe mit Einlage

*

Kräutersteak (160g) mit Apfelring,
Preiselbeeren, Speckbohnen, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

oder

Zander (180g) gegart im Ofen
Dillsauce, Blattspinat, Penne, Tomaten

oder

Wirsingroulade
Champignonsauce, mediterranes Gemüse

Samstag

Champignoncremesuppe

*

Schweinebraten (180g) gefüllt mit Backpflaumen
Rotkohl, Salzkartoffeln

oder

Gebratenes Lachsfilet (180g)
Ratatouille, Reis

oder

Gefüllte Zucchinirolladen
Kräuterschaum, Paprikawürfel, Kartoffelpüree



Tagungskarte 2022 abends 3-Gang Menü

Im Folgenden finden Sie die Tagungsmenüs für abends. Wir hoffen, dass wir mit dieser Auswahl Ihre Vorstellungen erfüllen können.

Wir bieten Ihnen jeden Tag ein 3-Gang Menü. Dieses Menü beinhaltet täglich eine Vorspeise oder Suppe, eine Hauptspeise die Sie aus drei Gerichten (Fleisch, Fisch oder vegetarisch) auswählen können und eine Nachspeise.

Montag

Champignoncremesuppe

*

Steakteller

Schweinefilet (100g), Hähnchenbrustfilet (120g), Wurstkragen
Pfeffercognacsauce, Bohnen im Speckmantel, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

oder

Zwei Atlantikzungenfilets (180g) gebraten in Parmesan-Eihülle
Kokosgemüse, Basmatireis

oder

Kichererbsennocken, Kräuterpüree

*

Rote Grütze, Vanillesauce



Dienstag

Apfel-Currycremesuppe

*

Bremer Teebraten (180g) vom Tafelspitz
Hagebuttensauce, Lauch-Möhren-Gemüse, Salzkartoffeln

oder

Seelachsfilet (160g) im Bierteigmantel
Remoulade, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Gurkensalat

oder

Gemüsequiche, Tomatensauce

*

Bayrisch Creme, Fruchtspiegel

Mittwoch

Altländer Hochzeitssuppe (gebunden)
Rosinen, Baguette

*

Schweinelendchen (180g) gefüllt mit Mozzarella und Tomate
mediterranem Gemüse, Herzoginkartoffeln

oder

Lachsfilet (180g) gefüllt mit Trüffelcarce,
Pflaumen-Balsamicosauce, mediterranem Gemüse, Gerstenrisotto

oder

Reispfanne
Wok-Gemüse, Basmatireis

*

Apfelbratkartoffeln, Vanilleeis



Donnerstag

Salbeicremesuppe

*

Salbeihähnchen (150g)
Schwarzwurzel-Tomatengemüse, Kräuterbaguette

oder

Kräuterlachs (180g)
Sahnesauce, Penne, Strauchtomaten, kleiner Salat

oder

Mit Schafskäse überbackene Birne
Honig-Balsamicodressing, Walnussbrot, Blattsalat

*

Crème Brûlée, Kürbiskernparfait

Freitag

Sellerie-Birnen-Suppe

*

Hüftsteak (180g) mit Zwiebeln
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

oder

Zwei Matjesfilets (100g)
Honig-Sesamschmand, Garnelen, Kräuterdrillinge

oder

Gebratener Staudensellerie
Cherrytomaten, Parmesan, Kürbiskerne

*

Eisbecher „Buurhuus“
Erdbeereis, Vanilleeis, Sahne, Schattenmorellen

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



Samstag

Blattsalat
Apfel-Joghurtdressing

*

Rindergeschnetzeltes (150g)
Rote Bete, Gurkenstreifen, Champignons, Tagliatelle

oder

Lachsfilet (180g) aus dem Ofen
Zwiebelmus, Fingermöhren

oder

Tagliatelle
Mandelsauce, Kresse

*

Tiramisu

Sonntag

Rinderkraftbrühe mit Einlage

*

Schweinefilet (180g) gefüllt mit Mozzarella und Tomate
Grillgemüse, Gnocchi

oder

Zwei Forellenfilets (180g) gebraten im Speckmantel
Kräuterbutter, Dillkartoffeln und gemischtem Salat

oder

Drei Fleischtomaten mit Tofuragout gefüllt,
Zucchinirolade und gemischtem Salat

*

Überraschungsdessert

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