



Buffet- und Menüangebot für 2022

(Bitte beachten Sie, dass sich alle Preisangaben auf die Durchführung im Jahr 2022 beschränken)

Lieber Gast,

unser Buffet- und Menüangebot beinhaltet gedeckte Tische, den Aufbau vom Buffet, Servicepersonal und Raummiete während der Veranstaltung und die Raumreinigung vor und nach der Veranstaltung.

Im Folgenden finden Sie unsere Buffet- und Menüauswahl. Wir hoffen, dass wir mit dieser Auswahl Ihre Vorstellungen erfüllen können.

1. Buffetvorschläge (buchbar ab 20 Personen)
 - Altländer Buffet
 - Kleines Buurhuus Buffet
 - Italienisches Buffet
 - Grill Buffet
 - Vegetarisches Buffet
 - Veganes Buffet

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

3. Weitere Speisen und Klassiker
 - Spargel (April bis Juni)
 - Grünkohlteller (Oktober bis Februar)
 - Grünkohl zum Sattessen (Oktober bis Februar)
 - Halbe Ente (November bis Ende Januar)
 - Gans am Tisch tranchiert (November bis Ende Januar)
 - Altländer Hochzeitssuppe zum Sattessen
 - Roastbeef kalt



Wichtige Informationen für die Buchung aus dem Menü- und Buffetangebot

Für **individuelle Wünsche oder Änderungen** unserer Buffet- und Menüauswahl beraten wir Sie sehr gerne. Bitte beachten Sie, dass hierbei ein Mehraufwand entsteht. Es muss gesondert kalkuliert, eingekauft und probegekocht werden. Aus diesem Grund berechnen wir für individuelle Wünsche und Änderungen pauschal einen Kalkulations- und Mehraufwandsaufschlag von **Euro 5,00 pro Person**. Zusätzliche Warenkostenaufschläge kommunizieren wir, nach durchgeführter Kalkulation und Marktpreisprüfung, mit dem Angebot schriftlich.

Auch bei dem **Austausch** von Suppen, warmen oder kalten Bestandteilen und Nachspeisen unserer Buffets oder für den Austausch von Beilagen unserer Menühauptgänge innerhalb unserer vorhandenen Angebotsauswahl entsteht ein Mehraufwand. Aus diesem Grund berechnen wir dafür pauschal einen Kalkulations- und Mehraufwandsaufschlag von **Euro 1,50 pro Person pro Austauschartikel**. Zusätzliche Warenkostenaufschläge kommunizieren wir auch hier, nach durchgeführter Kalkulation, mit dem Angebot schriftlich.

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 eines Menüs- oder Buffets für Ihre Veranstaltung **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. Hier gilt Punkt d.
- 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, dass Sie dafür Verständnis haben. Vielen lieben Dank!

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



Buffetvorschläge (ab 20 Personen)

Altländer Buffet

Am Tisch servierte
Tasse klare Hochzeitssuppe
Eierstich, Spargelstückchen, Fleischklöße

*

warm

Kräuterschweinenackenbraten
Teebraten vom Tafelspitz mit Hagebuttensauce
Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken
Zanderfilettranchen mit Grillgemüse
Fleischtomate gefüllt mit geräuchertem Tofu und Avocado (vegan)
Kräuterrahmchampignons
Romanesco, Fingermöhrrchen, Champignons und Kohlrabi
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelgratin
Jasminreis

kalt

Lachsspinatrolle
Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce und Shrimpscocktail
Roastbeef rosa gebraten mit Remouladensauce
Tomate mit Mozzarella
Birne mit Schafskäse überbacken
Peppadews mit Frischkäsefüllung
Käseauswahl mit Feigensenf
Caesar Salat, Hirtensalat, Couscous-Salat
Sauce Vinaigrette, Honig-Senfdressing, Knoblauchjoghurt
Brot, Brötchen, Butter

*

Sahnemilchreis mit Meersalzkarameell
Panna Cotta mit Fruchtmark
Vanilleeis mit heißer Kirschsauce

Buffetpreis in Euro pro Person
49,00

Buffetaufschlag in Euro pro Person
Suppenterrinen anstatt Suppentassen 3,00
Pulled Pork Burger mit Barbecuesauce 5,00

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



Zusatzideen zum Altländer Buffet

Grillstation

warme Fleisch und Fischgerichte aus dem Buffet werden ersetzt durch

Rumpsteaks | Schweinenackensteaks | Hähnchenbrust | Bratwurst | Lachs in Folie

Buffetaufschlag in Euro pro Person
12,50

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



Kleines Buurhuus Buffet

Am Tisch servierte
Tasse Champignoncremesuppe

*

warm

Teebraten vom Tafelspitz mit Hagebuttensauce
Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken
Zanderfilettranchen mit Grillgemüse
Romanesco, Fingermöhrrchen, Champignons und Kohlrabi
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

kalt

Caesar Salat, Hirtensalat, Couscous-Salat
Sauce Vinaigrette, Honig-Senfdressing, Knoblauchjoghurt
Baguette, Butter

*

Rote Grütze, Vanillesauce

Buffetpreis in Euro pro Person
33,00

Buffetaufschlag in Euro pro Person
Suppenterrinen anstatt Suppentassen 3,00



Italienisches Buffet

Am Tisch servierter
Latte Macchiato von der Tomate, Basilikumschaum

*

warm

Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken
Schweinemedallions in Parmesan-Eihülle mit Tomatensauce
Lachs in Basilikum-Sahnesauce
Mediterranes Gemüse
Pilzrisotto
Rosmarinkartoffeln

kalt

Vitello Tonnato von der Pute
Tomate Mozzarella
Antipasti mit Zucchini, Paprika, Möhre, Champignon, Aioli, Ciabatta
Bruschetta
Rucola- und Feldsalat, geröstete Kürbiskerne, Parmesanspäne, Honig-Senfdressing

*

Tiramisu

Buffetpreis in Euro pro Person
35,00

Buffettaufschlag in Euro pro Person
Suppenterrinen anstatt Suppentassen 3,00

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
Lachs in Folie
Grillgemüse
Kartoffelecken

kalt

Ananas-Mango-Dip mit Avocado
Bunter Salat, geröstete Kürbiskerne, Parmesanspänen, Honig-Senfdressing
Cole Slaw
Sour Cream, Barbecuesauce
Baguette, Butter

*

Rote Grütze, Vanillesauce

Buffetpreis in Euro pro Person
39,00

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



Vegetarisches Buffet

Am Tisch servierte
Tasse Champignoncremesuppe

*

warm

Wirsingroulade
Gebratene Polenta
Fleischtomate gefüllt mit geräuchertem Tofu und Avocado
Mediterranes Gemüse
Romanesco, Fingermöhrrchen, Champignons und Kohlrabi
Pilzrisotto
Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln

kalt

Tomate mit Mozzarella
Birne mit Schafskäse überbacken
Peppadews mit Frischkäsefüllung
Gefüllte Crêpes
Käseauswahl mit Feigensenf
Caesar-Salat, Hirtensalat, Couscous-Salat
Honig-Senfdressing, Honig-Balsamicodressing
Brot, Brötchen, Butter

*

Panna Cotta mit Fruchtmark
Rote Grütze, Vanillesauce

Buffetpreis in Euro pro Person
33,00

Buffetaufschlag in Euro pro Person

Suppenterrinen anstatt Suppentassen	3,00
Gebratene Zanderfilettranchen	6,00
Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce	3,00

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

Am Tisch servierte
Tasse Gazpacho

*

warm

Falafel

Teigtaschen mit Spinat und Tofu
Fleischtomate gefüllt mit geräuchertem Tofu und Avocado
Paprika gefüllt mit Reis und Kräutern
Pasta mit Linsen-Bolognese
Pasta mit Gemüse
Mangold mit Safran und Rosinen
Grillgemüse
Pizza Marinara
Kräuterrahmchampignons
Romanesco, Fingermöhrrchen, Champignons und Kohlrabi
Kartoffelgratin
Jasminreis

kalt

Mangold mit Safran und Rosinen
Bete-Salat
Kichererbsen-Salat
Bunter Blatt-Salat
Couscous-Salat
Sauce Vinaigrette, Rauchige Auberginecreme, Knoblauchjoghurt, Ahornsirup-Senfdressing
Brot, Brötchen

*

Fruchtsalat
Mousse au Chocolat mit Kichererbsenschaum
Crème Brûlée

Buffetpreis in Euro pro Person
49,00

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 (ab 10 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. Ein vegetarischer bzw. veganer Suppengang wird in einem solchen Fall vom Haus vorgegeben.

Der Preis pro Person ergibt sich aus der Summe der Aufschläge der ausgewählten Kombination. Auf der letzten Seite finden Sie eine Menüempfehlung

Vorspeisen	Preis in Euro pro Person
▪ Quinoa-Süßkartoffelbällchen mit Kokossauce (ve)	8,00
▪ Birne überbacken mit Schafskäse, Bunter Blattsalat, Honig-Balsamicodressing (v)	9,00
▪ Rosa gebratene Entenbrust, Bunter Blattsalat, Joghurtdilldressing	11,50
▪ Antipastiplatte mit Zucchini, Paprika, Möhre, Champignon, Parmaschinken, Salami, Vitello Tonnato vom Kalb, Aioli, Ciabatta	14,50
▪ Heilbutt mit Pistazienkruste, Bunter Blattsalat, Honig-Senf dressing, Baguette	15,00
▪ Hechtklöße in Kerbelsauce, Rollgerste (Vergessene Genüsse)	14,50

Suppen	Preis in Euro pro Person
▪ Latte Macchiato von der Tomate, Basilikumschaum (v)	4,50
▪ Champignoncremesuppe (v)	4,50
▪ Klare Hochzeitssuppe, Eierstich, Spargelstückchen, Fleischklöße	5,00
▪ Dreifarbig-Betesuppe, Buchweizenpfannkuchenstreifen gefüllt mit norddeutschem Pesto (v) (Vergessene Genüsse)	5,50

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

Aufschlagspreis in Euro pro Person	
Suppenterrinen anstatt Suppentassen	3,00



Hauptspeisen	Preis in Euro pro Person
▪ Kartoffel-Möhrenbratling, Cherrytomaten, Zitronensauce (ve)	13,50
▪ Fischteller mit Atlantikzunge (80g), Zanderfilet (80g), Lachsfilet (80g), Krabbendillsauce, saisonalem Gemüse, Petersilienkartoffeln	26,00
▪ Steakteller mit Rindersteak (80g), Schweinefilet (80g), Hähnchenbrustfilet (120g), Sauce Hollandaise, Rahmsauce, saisonale Gemüseplatte, Kartoffeln, Kroketten	26,00
▪ Auf Platten servierter Rinderbraten (150g), Schweinenackenbraten (150g), Hähnchenbrustfilet (120g), Sauce Hollandaise, Rahmsauce, saisonale Gemüseplatte, Kartoffeln, Kroketten	23,50
▪ Kräuterroastbeef (200g) im Ganzen gebraten, Sauce Bearnaise, Grillgemüse, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	34,00
▪ Rehrücken (100g) und Rehkeule (150g) aus heimischer Jagd, Birne, Preiselbeer-rahmsauce, Pfifferlinge, Speckrosenkohl, Spätzle	37,00
▪ Bremer Teebraten vom Auerochsen (250g), Hagebuttensauce, bunte Möhren, bunte Kartoffeln (Vergessene Genüsse)	25,00

Nachspeisen	Preis in Euro pro Person
▪ Vanilleeis, heiße Sauerkirschen	6,50
▪ Mousse au Chocolat hell und dunkel, Früchte	6,50
▪ Altländer Apfelbratkartoffeln, Vanilleeis	7,00
▪ Kürbiskernparfait, Schokoladensoufflé, Kirschsauce, Früchtesalat	9,00
▪ Weißes Erdbeermus, Felsenbirnenmousse, Minze (Vergessene Genüsse)	9,50

v = vegetarisch, ve = vegan

Menüempfehlung – das Altländer Menü

Klare Hochzeitssuppe, Eierstich, Spargelstückchen, Fleischklöße
Euro 5,00

*

Auf Platten servierter Rinderbraten (150g), Schweinenackenbraten (150g), Hähnchenbrustfilet (120g),
Sauce Hollandaise, Rahmsauce, saisonale Gemüseplatte, Kartoffeln, Kroketten
Euro 23,50

*

Vanilleeis
heiße Sauerkirschen
Euro 6,50

Menüpreis in Euro pro Person
35,00

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 Speisen und Klassiker

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 7,00 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