



## Buffet- und Menüangebot für 2023

(Bitte beachten Sie, dass sich alle Preisangaben auf die Durchführung im Jahr 2023 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**  
51,00

**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](http://www.hotel-altes-land.de) · [info@hotel-altes-land.de](mailto: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**  
14,00

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**  
35,00

**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**  
37,00

**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-althes-land.de](http://www.hotel-althes-land.de) · [info@hotel-althes-land.de](mailto:info@hotel-althes-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**  
41,00

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**  
36,00

**Buffetaufschlag in Euro pro Person**

Suppenterrinen anstatt Suppentassen	3,00
Gebratene Zanderfilettranchen	7,00
Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce	3,50

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork  
Telefon +49 (0) 4162 91460 · [www.hotel-altes-land.de](http://www.hotel-altes-land.de) · [info@hotel-altes-land.de](mailto: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**  
51,00

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork  
Telefon +49 (0) 4162 91460 · [www.hotel-altes-land.de](http://www.hotel-altes-land.de) · [info@hotel-altes-land.de](mailto: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)	10,00
▪ 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-Senfdressing, 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
▪ Dreifarbige-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



<b>Hauptspeisen</b>	<b>Preis in Euro pro Person</b>
▪ Kartoffel-Möhrenbratling, Cherrytomaten, Zitronensauce (ve)	14,00
▪ 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	24,00
▪ 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

<b>Nachspeisen</b>	<b>Preis in Euro pro Person</b>
▪ 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 24,00

\*

Vanilleeis  
heiße Sauerkirschen  
Euro 6,50

**Menüpreis in Euro pro Person**  
35,50

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 108,00 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