



Halbpensionsmenüs für Gruppen 2022

Im Folgenden finden Sie die Menüauswahl für die kommende Woche. Wir hoffen, dass wir mit dieser Auswahl Ihre Speisevorstellungen erfüllen können.

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

Menüpreis in Euro pro Person pro Tag
24,00

Bitte kreuzen Sie die gewünschte Hauptspeise an.

Montag

Champignoncremesuppe

*

Steakteller

Schweinefilet (100g), Hähnchenbrustfilet (120g), Wurstkrug
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

*

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

oder

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

oder

Reispfanne
Wok-Gemüse, Basmatireis

*

Altländer 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



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

*

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

*

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

*

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