



Buffet- und Menüangebot für 2023

(Bitte beachten Sie, dass sich alle Preisangaben auf eine Gültigkeit von drei Monaten beschränken. Maßgeblich hierfür ist das Datum unten links in diesem Angebot)

Ein kurzer Überblick

Unsere Veranstaltungen inkludiert immer

- Raummiete für eine festgelegte Dauer in Stunden – Details entnehmen Sie bitte unseren AGB
- Servicepersonal für eine festgelegte Dauer in Stunden – Details entnehmen Sie bitte unseren AGB
- eingedeckte Tische mit Tischdecken, Servietten und Kerzenleuchtern mit Kerzen nach Hausstandard
- Der Aufbau von Buffet und Geschenketisch
- Raumreinigung vor und nach der Veranstaltung (Ausnahmen dazu entnehmen Sie bitte unseren AGB)
- Reinigung der Tischwäsche

Die Speisenauswahl

Es ist immer unser oberstes Ziel das Sie und ihre Gäste vollends zufrieden sind. Unsere Speisenauswahl ist über Erfahrungswerte gewachsen und untersteht einer stetigen Überprüfung. Neben dem Qualitätsanspruch ist uns eine Ausgewogenheit, damit wirklich jeder auf seinen Geschmack kommt, sehr wichtig. Verlassen Sie sich gerne auf unsere Erfahrungen in Bezug auf Ihre Speisenauswahl.

Individuelle Wünsche zur Speisenauswahl

Bitte beachten Sie, das bei individuellen Wünschen ein Mehraufwand entsteht. Es muss gesondert kalkuliert, eingekauft und probegekocht werden. Aus diesem Grund berechnen wir bei individuellen Speisewünschen pauschal einen Kalkulations- und Mehraufwandsaufschlag von **Euro 5,00 pro Person**. Weitere Warenkostenaufschläge kommunizieren wir nach durchgeführter Kalkulation und Marktpreisprüfung der gewünschten Waren.

Individuelle Artikel Austauschwünsche

Innerhalb unseres vorhandenen Angebots versuchen wir individuelle Austauschwünsche gerne zu erfüllen. Bitte bedenken Sie hierbei, dass unsere Angebotspreise aus einer Mischkalkulation entstehen. Aus diesem Grund berechnen wir pauschal einen Kalkulations- und Mehraufwandsaufschlag von **Euro 1,50 pro Person pro Austauschartikel**. Zusätzliche mögliche Warenkostenaufschläge kommunizieren wir nach durchgeführter Kalkulation. Warum kann es zu Warenkostenaufschlägen kommen? Bitte bedenken Sie, dass es einen Warenpreisunterschied macht, wenn man als Beispiel ein Fleisch- oder Fischartikel gegen einen Gemüseartikel austauscht.

Tellergeld

Sehr gerne können Sie Speisen (z.B. Kuchen) zum Verzehr bei uns im Haus mitbringen. In solchen Fällen berechnen wir **Euro 2,50 pro Person**. In dem Preis sind die Vorbereitung, Bereitstellung und die Reinigung von Geschirr und Besteck sowie der Service enthalten.

Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

Bitte machen Sie sich vor der festen Buchung einer Leistung mit unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) vertraut. §7 geht auf Veranstaltungsbuchungen ein. Bei Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung. Link: hotel-altes-land.de/legal/terms-and-conditions

v = vegetarisch, ve = vegan

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



Im Folgenden finden Sie unsere Buffet- und Menüauswahl.

1. Buffets (buchbar ab 20 Personen)

- Altländer Buffet
- Kleines Buurhuus Buffet
- Italienisches Buffet
- Grill Buffet
- Veganes Buffet

2. Menübausteine (buchbar ab 10 bis 60 Personen)

- Vorspeisen
- Suppen
- Hauptspeisen
- Nachspeisen
- Menüvorschlag – Altländer Menü

3. Weitere Speisen und Klassiker

- Spargel (April bis Juni)
- Grünkohl (Oktober bis Februar)
- Grünkohl zum Sattessen (Oktober bis Februar)
- Halbe Ente (November bis Ende Januar)
- Gans (November bis Ende Januar)

v = vegetarisch, ve = vegan

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



Buffets

(buchbar ab 20 Personen)

Altländer Buffet

Auf dem Tisch

Brot, Öl, Salz (ve)

*

warm

Kräuterschweinenackenbraten mit Kräuterrahmchampignons
Teebraten vom Tafelspitz mit Hagebuttensauce
Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken
Zanderfilettranchen mit Grillgemüse
Linsenbolognese (ve)
Romanesco, Fingermöhrchen, Champignons und Kohlrabi (v)
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelgratin (v)
Pasta (ve)

kalt

Tomate mit Mozzarella (v)
Peppadews mit Frischkäsefüllung (v)
Käseauswahl mit Feigensenf (v)
Blattsalat, Tomate, Gurke (ve)
Couscous-Salat (ve)
Sauce Vinaigrette (ve)
Honig-Senfdressing (v)
Brot, Brötchen, Butter (v)

*

Nachspeisen

Panna Cotta mit Fruchtmark (ve)
Mousse au Chocolat (v)

Buffetpreis in Euro pro Person
51,00

v = vegetarisch, ve = vegan

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 Optionen zum Altländer Buffet

wählbare Austauschmöglichkeiten

Aufpreis in Euro pro Person

- | | |
|---|-------|
| ▪ Schweinefilet anstatt Kräuterschweinenackenbraten
Kräuterrahmchampignons bleiben | 6,00 |
| ▪ Roastbeef am Stück gebraten mit Hollandaise anstatt
Teebraten vom Tafelspitz mit Hagebuttensauce | 12,00 |
| ▪ Lachsfilettranchen anstatt Zanderfilettranchen
Grillgemüse bleibt | 3,50 |
| ▪ Fleischtomate gefüllt mit geräuchertem Tofu (ve) und Avocado anstatt Linsenbolognaise (ve) | 4,00 |
| ▪ Grillstation
Rumpsteaks, Schweinenackensteaks und Hähnchenbruststeaks, Bratwurst, Lachs in Folie
Ersetzt alle warmen Fleisch- und Fischgerichte auf dem Buffet. Grillen ist nur bei gutem Wetter
draußen möglich – bei schlechtem wird das Grillgut am Buffet serviert | 15,00 |
| ▪ Spanferkel am Grill
anstatt Kräuterschweinenackenbraten mit Kräuterrahmchampignons und
Teebraten vom Tafelspitz mit Hagebuttensauce | 20,00 |
| ▪ Tiramisu (v) anstatt Mousse au Chocolat (v) | 2,00 |

wählbare Zusatzmöglichkeiten

Aufpreis in Euro pro Person

- | | |
|---|------|
| ▪ Pulled Pork, Burgerbrötchen, Barbecuesauce | 5,00 |
| ▪ Räucherlachs mit Honig-Senf-Dillsauce | 4,50 |
| ▪ Roastbeef kalt rosa gebraten mit Remouladensauce | 6,50 |
| ▪ Vitello Tonnato von der Pute | 3,00 |
| ▪ Falafel mit Konoblauchjoghurtsauce (ve) | 2,50 |
| ▪ Birne mit Schafskäse überbacken (v) | 4,00 |
| ▪ Caesar Salat (v) | 2,00 |
| ▪ Rucola- und Feldsalat, geröstete Kürbiskerne, Parmesanspäne (v) | 2,00 |

v = vegetarisch, ve = vegan

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



Kleines Buurhuus Buffet

Auf dem Tisch
Brot, Öl, Salz (ve)

*

warm

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

kalt

Blattsalat, Tomate, Gurke (ve)
Couscous-Salat (ve)
Sauce Vinaigrette (ve)
Honig-Senf dressing (v)
Baguette, Butter (v)

*

Nachspeise

Rote Grütze, Vanillesauce (v)

Buffetpreis in Euro pro Person
37,50

v = vegetarisch, ve = vegan

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



Italienisches Buffet

Auf dem Tisch
Brot, Öl, Salz (ve)

*

warm

Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken
Schweinemedallions in Parmesan-Eihülle mit Tomatensauce
Lachs in Basilikum-Sahnesauce
Linsenbolognaise (ve)
Mediterranes Gemüse (ve)
Pilzrisotto (v)
Rosmarinkartoffeln (ve)
Pasta (ve)

kalt

Vitello Tonnato von der Pute
Antipasti mit Zucchini, Paprika, Möhre, Champignon (ve)
Rucola- und Feldsalat, geröstete Kürbiskerne, Parmesanspäne (v)
Caesar-Salat
Honig-Senf dressing (v)
Aioli (v)
Ciabatta, Butter (v)

*

Nachspeise
Tiramisu (v)

Buffetpreis in Euro pro Person
40,00

v = vegetarisch, ve = vegan

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 (v)
Kartoffelecken (v)

kalt

Ananas-Mango-Dip mit Avocado (v)
Blattsalat, Tomate, Gurke (ve)
Honig-Senfdressing (v)
Sour Cream (v)
Barbecuesauce (v)
Baguette, Butter (v)

*

Nachspeise

Rote Grütze, Vanillesauce (v)

Buffetpreis in Euro pro Person
45,00

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

v = vegetarisch, ve = vegan

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

Auf dem Tisch

Brot, Öl, Salz

*

warm

Falafel mit Knoblauchjoghurtsoße
Teigtaschen mit Spinat und Tofu
Fleischtomate gefüllt mit geräuchertem Tofu und Avocado
Paprika gefüllt mit Reis und Kräutern
Linsenbolognese
Grillgemüse
Kräuterrahmchampignons
Romanesco, Fingermöhrrchen, Champignons und Kohlrabi
Kartoffelgratin
Jasminreis
Pasta

kalt

Bete-Salat
Kichererbsen-Salat
Couscous-Salat
Sauce Vinaigrette
Rauchige Auberginecreme
Ahornsirup-Senfdressing
Brot, Brötchen

*

Nachspeisen

Mousse au Chocolat mit Kichererbsenschaum
Crème Brûlée

Buffetpreis in Euro pro Person
49,00

v = vegetarisch, ve = vegan

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

(buchbar ab 10 bis 60 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)	10,00
▪ Rosa gebratene Entenbrust, Bunter Blattsalat, Joghurtdilldressing	12,50
▪ Antipastiplatte als Tischbuffet mit Zucchini, Paprika, Möhre, Champignon, Parmaschinken, Salami, Aioli, Ciabatta	14,50
▪ Heilbutt mit Pistazienkruste, Blattsalat, Honig-Senfdressing, Baguette	17,00
▪ Hechtklöße in Kerbelsauce, Rollgerste (Vergessene Genüsse)	14,50

Suppen	Preis in Euro pro Person
▪ Latte Macchiato von der Tomate, Basilikumschaum (v) oder (ve)	6,50
▪ Apfel-Currycreme (v) oder (ve)	6,50
▪ Champignoncremesuppe (v)	6,50
▪ Klare Hochzeitssuppe, Eierstich, Spargelstückchen, Fleischklöße	6,50
▪ Dreifarbige-Betesuppe, Buchweizenpfannkuchenstreifen gefüllt mit norddeutschem Pesto (v) (Vergessene Genüsse)	7,50

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

v = vegetarisch, ve = vegan

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



Hauptspeisen	Preis in Euro pro Person
▪ Kartoffel-Möhrenbratling, Cherrytomaten, Zitronensauce (ve)	15,00
▪ Fischteller mit Atlantikzunge (80g), Zanderfilet (80g), Lachsfilet (80g), Krabbendillsauce, saisonalem Gemüse, Petersilienkartoffeln	28,00
▪ Steakteller mit Rindersteak (80g), Schweinefilet (80g), Hähnchenbrustfilet (120g), Sauce Hollandaise, Rahmsauce, saisonale Gemüseplatte, Kartoffeln, Kroketten	28,00
▪ Auf Platten servierter Rinderbraten (150g), Schweinenackenbraten (150g), Hähnchenbrustfilet (120g), Sauce Hollandaise, Rahmsauce, saisonale Gemüseplatte, Kartoffeln, Kroketten	26,00
▪ Rehkeule (250g) aus heimischer Jagd, Birne, Preiselbeerrahmsauce Pfifferlinge, Speckrosenkohl, Spätzle	37,00
▪ Bremer Teebraten (250g), Hagebuttensauce, bunte Möhren, bunte Kartoffeln (Vergessene Genüsse)	28,50

Nachspeisen	Preis in Euro pro Person
▪ Vanilleeis, heiße Sauerkirschen	7,00
▪ Apfel-Tiramisu	7,50
▪ Mousse au Chocolat hell und dunkel, Früchte	8,00
▪ Altländer Apfelbratkartoffeln, Vanilleeis	8,00
▪ Weißes Erdbeermus, Felsenbirnenmousse, Minze (Vergessene Genüsse)	9,00

Menüempfehlung – das Altländer Menü

Klare Hochzeitssuppe, Eierstich, Spargelstückchen, Fleischklöße
Euro 6,50

*

Auf Platten servierter Rinderbraten (150g), Schweinenackenbraten (150g), Hähnchenbrustfilet (120g),
Sauce Hollandaise, Rahmsauce, saisonale Gemüseplatte, Kartoffeln, Kroketten
Euro 26,00

*

Vanilleeis
heiße Sauerkirschen
Euro 7,00

Menüpreis in Euro pro Person
39,50

v = vegetarisch, ve = vegan

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 (350g)

Sauce Hollandaise, Butter, Kartoffeln

Preis pro Person auf Anfrage

optional mit

Zander (180g)
+ Euro 12,00

Lachsfilet (180g)
+ Euro 15,50

Schweineschnitzel (160g)
+ Euro 10,00

Schinken (160g)
+ Euro 10,00

*

Apfel-Tiramisu

Euro 7,50 pro Person

Oktober bis Februar (buchbar ab 10 Personen)

Grünkohl

Grünkohl mit einer Scheibe Speck, einer Scheibe Kasslernacken, einer Kohlwurst, Röstkartoffeln und Senf
Euro 19,00 pro Person

oder

Grünkohl zum Sattessen

Grünkohl mit Speck, Kasslernacken, Kohlwurst, Röstkartoffeln und Senf
Euro 27,50 pro Person

November bis Ende Januar (buchbar ab 10 Personen)

halbe Ente

gefüllt mit Apfel und Rosinen, Rahmsauce, Apfelrotkohl, Klöße
Euro 29,00 pro Person

*

Apfelbratkartoffeln, Rosinen, Vanilleeis
Euro 8,00 pro Person

November bis Ende Januar

Gans

Eine Gans, Gänsesauce, Ausstopfer, Apfelrotkohl, Klöße
Preis pro Gans für drei (3) Personen auf Anfrage

Beilagen extra pro Person
Euro 12,50

v = vegetarisch, ve = vegan

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