



HOTEL THIEMANN

RESTAURANT ZUR JÄGERKLAUSE



BANKETTINFO

Lieber Gast

Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten für Familienfeiern, festliche Anlässe, Tagungen und Trauerfeiern im kleinen Rahmen bis 40 Personen.

Frei nach unserem Grundsatz

„Einkehren und sich wohlfühlen“

freuen wir uns auf die Ausrichtung Ihrer Veranstaltung. Gerne berät Sie unser Partyservice persönlich und individuell bei der Organisation und Durchführung Ihrer Veranstaltung im privaten Rahmen oder Ihres Unternehmens.

Auf Wunsch betreut Sie unser Service und Küchenpersonal vor Ort. Selbstverständlich stellen wir Ihnen ebenfalls Zelte inkl. Ausstattung und Musik, sowie alles was zu Ihrem gelungenen Fest dazu gehört, zur Verfügung.
Wir lassen Ihre Feier garantiert zum Erfolg werden

Ihre Familie Thiemann & Mitarbeiter

Menüs

VORSCHLAG NR. 1

Kräutercremesüppchen mit Kressesahne

„Filetplatte“

Schweinefilet halb gefüllt mit Florentiner Blattspinat und halb natur, dazu reichen wir Champignonrahm- und Curryfruchtsauce, Kartoffelkroketten und Kartoffelgratin, einen grünen Salat mit Joghurtdressing

Gebackene Grießklößchen auf Fruchtmark

26,- €

VORSCHLAG NR. 2

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Eiersticheinlage

„Schwinkram“

Krustenbraten vom Oldenburger Spanferkel, Senfkrustenbraten aus dem Schweinenacken dazu reichen wir herzhaftes Kräuterjus, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln, Bauernsalat und cremigen Rotkohl

Gestürztes Griesflammerie an gebundenen Brombeeren

22,50 €

Menüs

VORSCHLAG NR. 3

Ganderkeseer Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage

Traditionsplatte „Jägerklause“

Hähnchenbrustfilet, Jungschweinerücken,
Rinderroulade, mit erlesenem Gemüse,
gebackenem Obst, einer Currysauce, herzhaftem
Bratenjus, Petersilienkartoffeln, Kartoffelbällchen
und einem bunten Salatteller der Saison

Waldbeerentopf mit Bourbon-Vanille-Eis und Sahne
24,50 €

oder mit Schweinefilet statt Jungschweinerücken
26,90 €

VORSCHLAG NR. 4

Broccolicremesuppe mit Mandelsahne

„Schnitzel-Variationen“

Schweine- und Putenschnitzel teilweise überbacken mit
Tomaten und Schinken, Ananas u. Käse, gefüllt mit
Schinken und Käse, sowie natur gebraten, dazu
Champignon- und Paprikarahmsauce, eine bunte
Salatplatte der Saison sowie Bratkartoffeln und
Kroketten

Mohn-Eierlikör-Creme auf Brombeermark
24,- €

Menüs

VORSCHLAG NR. 5

Blumenkohlcrème „Dubarry“

„Gutsherrn-Menü“

Hirschkalbsbraten und Rinderroulade, mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Petersilienkartoffeln und Kräuterspätzle

Hausgebackener Apfelstrudel auf Vanilleschaum mit Walnusseis und Sahnehaube

25,90 €

VORSCHLAG NR. 6

Steinpilzcreme

Wildplatte „Baden-Baden“

Wildschwein-, Hirschkalbsbraten und Grillente, gefüllte Birne, Rosenkohl, Speckbohnen, Rotkohl, Kartoffelknödel, Kroketten und Saucen

Zweierlei Halbgefrorenes auf Fruchtmark

28,90 €

Menüs

VORSCHLAG NR. 7

Hausgebeizter Gravedlachs mit Dill-Senfmayonnaise,
ofenfrischem Baguette und Butter

cremige Hummercremesuppe mit frischen
Nordseekrabben und Cognacsahne

glasierter Jungschweinerücken und zarte Lammkeule in
der Kräuterkruste mit jungem Gemüse, cremiger
Honigsauce, Sauce de Provence und einer Auswahl von
verschiedenen Kartoffelkroketten

Zweierlei Mousse-au-Chocolat an Fruchtsauce, kleiner
Obstbeilage und Schlagsahne mit einem Minzblatt

40,50 €

Menüs

VORSCHLAG NR. 8

Komposition von frischen Blattsalaten, mit gepfeffelter Geflügelleber, deftigen Croutons, warmen Baguette und Butter

Gurkencremesuppe mit Sahnehaube und Mandelsplitter

glasierter Rücken vom Kalb, an Specksteinpilzen, jungem Gemüse einer cremigen Cognaccremesauce und Kräuterspätzle

*** oder als Alternative

Lammrückenfilet rosa gebraten, auf einem Bett von Wirsing Kohl , dazu Grilltomaten, Speckbohnen und Kartoffelgratin

Bayerische Creme (Milchcremespeise) auf einem Spiegel von Himbeermark und Schlagsahne mit Minzsahne

40,90 €

Menüs

VORSCHLAG NR. 9

Broccolicremesüppchen mit Sahnehaube

„herzhafte Fischplatte“

mit Meerzunge, Lachs und Zanderfilet dazu eine deftige Senfsauce, cremige Hummersauce, Bratkartoffeln und Kräuterreis, außerdem einen grünen Salat mit Croûtons

Heiße Himbeeren mit Bourbon- Vanille-Eis und Minzsahne

27,50 €

VORSCHLAG NR. 10

Jahreszeitliches Salatbouquet, Croûtons und Kresse, dazu Baguette und Butter

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Variation von Puten- und Hähnchenbrustfilet natur und teilweise mit Obst und Käse überbacken, bunte Gemüseplatte der Saison, Saucen, Kartoffelauswahl, Reis

Crème Brûlée auf Fruchtmark

28,50 €

Frühstück

Personen / Preis pro Person

Empfang:

1 Glas „Akzent“ Riesling Sekt

Warmes:

gekochte Eier und Sahne-Rührei mit Schnittlauch

Salate:

hausgemachter Eier- und Fleischsalat

Fisch:

geräucherter Lachs, Matjes- und Forellenfilet

Wurstsorten:

arrangierte Wurstplatte

Käse:

Käsevariation und Tomate-Mozzarella

Müsli & Co:

verschiedene Müslisorten und Cornflakes

Süßes:

3 Sorten Marmelade, Honig und Nutella

Brotauswahl:

Hausgebackene Brötchen, Vollkornbrot, Schwarzbrot

Dessert:

Waldbeerenpfanne mit Vanillesauce sowie
frischen Obstsalat, Sahnequark

Getränke:

Orangensaft, Kaffee, Tee und Milch

18,50 €

Brunch-Büffet

(ab 20 Personen / Preis pro Person)

Suppe:

Gemüsecremesuppe mit Sellerie Croutons

Warme Gerichte:

- Schweinekrusten- und Kasslerbraten
- Frühstücksspeck und Rührei

Saucen:

Schnittlauchcremesauce

Salate:

Bauernsalat

Beilagen:

Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Fisch:

geräucherter Lachs, holländische Matjesfilets mit Zwiebeln, Forellenfilet

Kalt:

- arrangierte Wurst- und Käseplatte
- Eier- und Fleischsalat

Brotauswahl:

Hausgebackene Brötchen, Vollkornbrot, Schwarzbrot

Saucen:

Hausfrauensauce, Remouladensauce, Butter

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanille Sauce
- Bayerische Creme mit Fruchtmark

22,50 €

„Dat lütje Büffet“

(ab 20 Personen / Preis pro Person)

Suppe:

Romanesco-Crèmesuppe mit Rauchfleischstreifen

Fleischgerichte (warm):

- glasiertes Schweinefilet gefüllt mit Blattspinat
- Hähnchenbrustfilet in der Currykruste

Fischgerichte (warm):

- gebratene Lachstranchen und Meerzungenfilet

Saucen:

Curryfruchtsauce, Schnittlauchcreme, Hummersauce und Dillsauce

Salate:

Ein buntes Salatbüfett mit verschiedenen Salaten und Dressings

Gemüse:

Buntes Gemüse je nach Saison

Beilagen:

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und Reis

Dessert:

Mousse-au-Chocolat, Vanillecrème, Waldbeerentopf mit Vanillesauce

25,50 €

Festtags-Büffet

(ab 25 Personen / Preis pro Person)

Vorspeisen:

Ganderkeseer Hochzeitssuppe
Honigmelone mit Parmaschinken

Fleischgerichte:

- Schweinefilet im Stück gefüllt mit Blattspinat
- Braten aus der Hirschkalbskeule
- Steaks aus der Hähnchenbrust in Currykruste

Saucen:

Pfeffercreme, Waldpilzcreme und Curryfruchtsauce

Salate:

Buntes Salatbüffet mit versch. Salaten und Dressings

Gemüse: Buntes Gemüse der Saison

Beilagen: Kartoffelgratin, Salzkartoffeln und Kroketten

Fisch:

geräucherte Forelle, hausgebeizter Lachs, holländische Matjesfilets und Shrimpssalat

Saucen:

Senfhonig dressing, Remouladensauce, Sahnemeerrettich und Hausfrauensauce

Käseplatte: Eine Käseplatte mit diversen Sorten

Brotauswahl:

Verschied. Partybrötchen, Schwarzbrot und Butter

Dessert:

Mousse-au-Chocolat, Bayerische Creme, Waldbeertopf Bourbon-Vanillesauce und Schokoladensauce

32,50 €

Rustikales Büffet

(ab 25 Personen / Preis pro Person)

Suppe:

Broccolicremesuppe mit Rauchfleischstreifen

Fleischgerichte:

Schweinekrustenbraten und Rinderroulade

Hähnchenkeulen, kleine Frikadellen

Saucen:

cremige Bratensauce

Salate:

Bauernsalat (mit Paprika, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Eisberg u. Feta)

Beilagen:

deftige Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin

Fisch-Platte:

holländische Matjesfilet mit Zwiebeln, Shrimpscocktail, Forellenfilet sowie Räucherlachs

Käseplatte: Diverse Käsesorten

Saucen:

Dill-Senf-Mayonnaise, Remouladensauce, Hausfrauensauce, Meerrettichsahne, Preiselbeersahne

Brot:

Partybrötchen, Baguette, rustikales Brot und Butter

Dessert:

Omas Rote Grütze, Schokoladenpudding mit Vanille Sauce

27,50 €

Italienisches Büffet

(ab 30 Personen / Preis pro Person)

Suppe:

Mailänder Tomatencreme mit Landschinken

Fleischgerichte:

- Lammhaxe mit grünen Bohnen
- Schnitzel in Ei-Parmesanhülle gebacken
- Zanderfilet mit Florentiner Blattspinat

Saucen:

Kräuterjus, Tomatencreme und Käsesauce

Salate:

Bauernsalat und grüner Salat mit Ruccola und Schafskäse

Beilagen: Pasta, Kartoffelgratin und Gemüsereis

Kalte Speisen:

- eingelegte Paprikaschote und marinierte Auberginen
- gefüllte Champignons und Peperoni
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken und Räucherlachs
- Paprikaschiffchen mit Frischkäse

Brotauswahl:

Ciabattabrot, Baguette und Butter

Dessert:

- Tiramisù mit in Amaretto getränktem Löffelbisquit
- Panna Cotta flambiert mit Rohrzucker
- frischer Obstsalat mit Cointreau

33,- €

Canapés

(Preis pro Person)

Kalte Platten (7 Canapés pro Person) belegt mit:

- luftgetrockneter Mettwurst
- herzhaftem Landschinken
- Hackepeter
- Freilandeiern
- Matjes und geräucherter Forelle
- Lachs sowie
- diversen Käsesorten

13,90 €

Kalte Platten (7 Canapés pro Person) belegt mit:

- luftgetrocknete Mettwurst
- herzhaften Lachsschinken
- Hackepeter
- Freilandeiern
- fangfrischen Nordseekrabben
- geräucherter Forelle
- Lachs
- zartem Roastbeef und hellem Putenbrustfilet sowie
- diversen Käsesorten

14,90 €

Trauerfeier-Angebot

(Preis pro Person)

Ganderkeseer Hühnersuppe mit reichlich Einlage

Canapés mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten

Butter- und Kranzkuchen

16,20 €

oder

Canapés mit verschiedenen Wurst- und Käsesorten

Butter- und Kranzkuchen

13,90 €

Dabei ist immer Kaffee und Tee zur Auswahl.

Informationen zur Kaffeetafel

(Preise pro Person)

Unsere neue Bäckerin Elga backt nach altbewährtem Hausrezept für Sie!
Fragen Sie nach unseren Kuchen- und Tortenangeboten.

ARRANGEMENT NR. 1

Ein Stück hausgebackenen Kuchen oder Torte, mit Schlagsahne und Kaffee oder Tee

6,50 €

ARRANGEMENT NR. 2

Ein Stück hausgebackenen Kuchen oder Torte und ein Stück Butterkuchen mit Schlagsahne und Kaffee oder Tee

8,50 €

ARRANGEMENT NR. 3 (ab 20 Personen)

Ein Kuchenbüffet mit verschiedensten Kuchen und Torten, Schlagsahne, Kaffee der Tee

12,90 €

Anfrage

Absender bzw. Ansprechpartner:

Name(!): _____

Anschrift: _____

Telefon(!): _____

Personenanzahl: _____

Datum, Uhrzeit: _____

Art der Veranstaltung: _____

Bemerkung: _____

Ich bitte um Rückruf: JA, NEIN

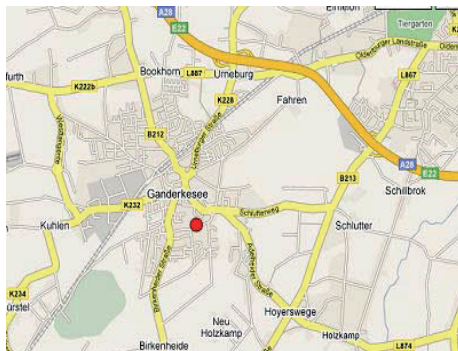
RESTAURANT
„Zur Jägerklause“
NEDDENHÜSEN 16
27777 GANDERKESEE
TEL. 04222 – 9302-0
FAX. 04222 – 9302-50
info@jaegerklause.de

Anfahrt

Ihr Weg zu uns!

Von der A1 aus Richtung Süden, Abfahrt Wildeshausen-Nord, Richtung Delmenhorst bis Kreuzung Hoyerswege Richtung Ganderkesee. Nach Ortsschild ca. 1 km dann zweite Straße links (Neddenhüsen).

Von der A1 aus Richtung Norden, Abfahrt Groß Ippener/Harpstedt, Richtung Delmenhorst, nach ca. 3km erste Kreuzung - LINKS - Richtung Ganderkesee, nach Ortsschild die zweite Straße links (Neddenhüsen)



Von Bremen A28, Abfahrt Ganderkesee-Ost, in Richtung Ganderkesee bis Ampelkreuzung (Post) links. Nach ca. 800 m scharfe Linkskurve (LIDL Markt) danach rechts ab (Neddenhüsen).

Von Oldenburg A28, Abfahrt Ganderkesee West in Richtung Ganderkesee, auf der B 212 bleibend durch den Ort. Nach einer scharfen Linkskurve rechts ab Neddenhüsen).

An jeder Ortseinfahrt beginnt die Hotelroute (grüne Schilder).



RESTAURANT
ZUR JÄGERKLAUSE

Neddenhüsen 16
27777 Ganderkesee
Tel 04222 93020
Fax 04222 930250
info@jaegerklause.de
www.jaegerklause.de