



HOTEL THIEMANN

RESTAURANT
ZUR JÄGERKLAUSE

BANKETTINFO



Liebe Gäste!

Frei nach dem Ausspruch

“Freude ist die Kunst, den Moment zu genießen”

sind wir von Herzen gerne Gastgeber.

Wir bieten Ihnen eine frische regional/saisonale Küche und Räumlichkeiten für Familienfeiern, festliche Anlässe, Tagungen und Trauerfeiern im kleinen Rahmen bis 40 Personen.

Ab 60 Personen bieten wir Ihnen die Möglichkeit, unser gesamtes Restaurant für eine geschlossene Gesellschaft zu nutzen.

Gerne beraten wir Sie persönlich und individuell bei der Organisation und Durchführung Ihrer Feier. Dabei verstehen sich unsere nachfolgenden Menüs und Buffets als Vorschläge, die in sich variabel sind.

Auf Wunsch betreuen wir Sie im Rahmen unseres Cateringservices, mit Service- und Küchenmitarbeitern am Ort Ihrer Wahl. Selbstverständlich bieten wir Ihnen ebenfalls Getränke, Kühl- und Küchenausstattung, Zelte inklusive Inventar, Musik und allem, was zu Ihrem gelungenen Fest beiträgt.

Mit uns wird Ihre Feier ein Erfolg.

Herzlichst,
Ihre Familie Thiemann & Mitarbeiter

Inhalt

Filetplatte	5
Schwinkram	5
Traditionsplatte Jägerklause	6
Schnitzelvielfalt	6
Gutsherrn-Menü	7
Wildplatte Baden-Baden	7
Thiemanns Fischplatte	8
Schlemmermenü	8
Frühstück	9
Brunch-Büffet	10
Festtags-Büffet	11
Rustikales Büffet	12
Italienisches Büffet	13
Fingerfood	14
Canapés	15
Trauerfeiern	16
Kaffeetafel	17
Weitere Informationen	19

Menüs

Menü 1 "Filetplatte"

Möhren -Ingwer-Cremesuppe

Argentinisches Roastbeef rosa gebraten, Schweinefilet im Speckmantel gegrillt & Brust von der Maispoularde in Gewürzkruste

Sauce Bernaise, Champignonrahmsauce, Gemüse der Saison & Speckbohnenbündchen, Macaire-Kartoffeln sowie Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Gebundene Zimtpflaumen mit Walnusseis

33,50 €/Person

Menü 2 "Schwinkram"

Ganderkeseer Hochzeitssuppe mit reichlich Einlage

Krustenbraten vom Oldenburger Spanferkel, Senfkrustenbraten aus dem Schweinenacken

Herzhafte Kräterjus mit Honig, Kartoffelgratin & Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Knackiger Bauernsalat mit Fetakäse und cremigem Apfel-Rotkohl

Omas Waldbeerentopf mit Bourbon-Vanille-Eis & Sahne

25,90 €/Person

Menüs

Menü 3 "Traditionsplatte Jägerklause"

Ganderkeseer Hochzeitssuppe mit reichliche Einlage

Krustenbraten vom Oldenburger Spanferkel*, herzhaft gefüllte Rinderroulade & Brust von der Maispoularde mit gebackenem Obst

herzhafte Bratenjus, Champignonrahmsauce, Gemüseplatte der Saison und knackigem Salat, Petersilienkartoffeln & Kartoffelkroketten

Mascarponecreme aus dem Weckglas mit gebundenen Früchten der Saison

29,90 €/Person

*alternativ mit Schweinefilet im Speckmantel
oder Hirschkalbsbraten statt Krustenbraten 32,50 €/Person

Menü 4 "Schnitzel-Viefalt"

Broccolicremesuppe mit Mandelsplittern

Schnitzel vom Schwein und Maispoularde paniert gebraten, teils überbacken mit Tomate & Schinken, Ananas & Käse, teils gefüllt mit Schinken und Käse

Champignon- und Paprikarahmsauce, knackigem Salat, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln sowie Kartoffelkroketten

Heiße Kirschen beschwipst mit Bourbon-Vanille-Eis & Sahne
26,90 €/Person

*alternativ mit Kalbsschnitzel statt Schwein oder Maispoularde
29,50 €/Person

Menüs

Menü 5 "Gutsherrn-Menü"

Blumenkohlcremesuppe mit Rauchfleischstreifen

Saftiger Braten vom Hirschkalb und Rinderroulade gefüllt mit Speck & Zwiebeln

Dazu Waldpilzsauce und kräftige Rinderjus, cremiger Apfelrotkohl und Rosenkohl mit Speck, Rotweinbirne mit Wildpreiselbeeren, Kartoffelkroketten und Kräuterspätzle

Omas Bratapfelkuchen aus dem Weckglas mit Bourbon-Vanille-Eis & Sahne

28,50 €/Person

Menü 6 "Wildplatte Baden-Baden"

Cremsuppe vom Steinpilz

Saftiger Braten aus Hirschkalbs- und Wildschweinkeule sowie Oldenburger Flugente

Rotweinbirne mit Wildpreiselbeeren, Rosenkohl & Speck, Bohnenbündchen, cremiger Apfelrotkohl, dazu Waldpilzsauce und Entensauce mit Honig, Kartoffelknödel mit polnischer Sauce und Macaire-Kartoffeln

Mousse au Chocolat und Halbgefrorenes mit Fruchtspiegel

34,90 €/Person

Menüs

Menü 7 "Thiemanns Fischplatte"

Apfel-Meerrettichsuppe

Gebratenes Filet von Kabeljau, Lachs und Zander
mit Dijonsenf- & Dillsauce

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, knackiger
Salat der Saison sowie gebundener Blattspinat

Heiße Himbeeren mit Bourbon-Vanille-Eis & Sahne

32,50 €/Person

Menü 8 "Schlemmer-Menü"

Hausgebeizter Gravedlachs an Blattsalat, mit Röstitaler und
Dill-Senf-Mayonaise

Karotten-Ingwer-Suppe

Saftiger Kalbsbraten und zart geschmorte Lammkeule in der
Kräuterkruste mit Sauce de Provence und Gorgonzola-Sauce,
Grilltomate mit Käse, verschiedene Kohlgemüsen und Speck-
bohnen

Rahmiges Kartoffelgratin und Bouillonkartoffeln

Zweierlei Mousse au Chocolat an Fruchtspiegel & Sahne

47,50 €/Person

Frühstück

ab 20 Personen

Warmes:

gekochte Eier, Sahne-Rührei, Frühstücksspeck
und Nürnberger Würstchen

Salate:

hausgemachter Eier- und Fleischsalat

Fisch:

geräucherter Lachs, Matjes- und Forellenfilet

Wurstsorten:

arrangierte Wurstplatte

Käse:

Käsevariation und Tomate-Mozzarella

Müsli & Co:

drei verschiedene Müslisorten und Cornflakes & Vollmilch,
frischer Obstsalat, Honig-Sahne-Quark

Süßes:

drei Sorten Marmelade, Honig & Nutella

Brotauswahl:

Hausgebackene Brötchen, Vollkornbrot & Schwarzbrot

Getränke:

Orangensaft, Kaffee & Tee

18,50 €/Person

Brunch-Büffet

ab 20 Personen

Suppen:

Ganderkeseer Hochzeitssuppe, am Tisch serviert

Warme Gerichte:

- Schweinekrustenbraten & gefüllte Rinderroulade
- Sahne-Rührei, Frikadellen, Nürnberger Würstchen & Frühstücksspeck

Beilagen:

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin & Gemüse der Saison

Fisch:

geräucherter Lachs, holländische Matjesfilets
mit Zwiebeln, Forellenfilet

Saucen:

Kräftiger Bratenjus, Hausfrauensauce, Remouladensauce,
Butter

Kalt:

- arrangierte Wurst- und Käseplatte
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Eier- und Fleischsalat
- gefüllte Eier

Brotauswahl:

Hausgebackene Brötchen, Vollkornbrot & Schwarzbrot

Dessert:

Rote Grütze mit Vanille-Sauce
Mascarpone-Creme aus dem Weckglas mit gebundenen
Früchten

33,50 €/Person

Festtags-Büffet

ab 25 Personen

Suppe:

Ganderkeseer Hochzeitssuppe, am Tisch serviert

Vorspeisen:

- Honigmelone mit Parmaschinken
- gefüllte Eier
- Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten
- gefüllte Lachs-Pfannkuchen
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Fisch:

geräucherte Forelle, geräucherter Lachs, holländische Matjesfilets und Shrimpsalat

Fleischgerichte:

Schweinefilet im Stück gefüllt mit Blattspinat
Braten aus der Hirschkalbskeule

Salate:

Buntes Salatbüffet mit versch. Salaten und Dressings

Gemüse:

buntes Gemüse der Saison

Beilagen:

Kartoffelgratin, Kroketten & Bandnudeln mit Gemüsestreifen

Saucen:

Wildjus & Champignonrahmsauce
Senfhonig dressing, Remouladensauce, Sahne-Meerrettich und Hausfrauensauce

Käseplatte:

eine Käseplatte mit diversen Sorten

Brotauswahl:

verschiedene Partybrötchen, Schwarzbrot & Butter

Dessert:

zwei verschiedene Weckgläschen der Saison (Frucht & Kuchen)

38,50 €/Person

Rustikales Büffet

ab 25 Personen

Suppe:

Broccolicremesuppe mit Rauchfleischstreifen, am Tisch serviert

Fleischgerichte:

Schweinekrustenbraten, kleine Schnitzel,
Frikadellen & Hähnchenkeulen

Saucen:

cremige Bratensauce

Salate:

Bauernsalat (mit Paprika, Gurken, Tomaten, Zwiebeln,
Eisbergsalat und Feta)

Beilagen:

deftige Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin

Fischplatte:

holländische Matjesfilets mit Zwiebeln, Shrimpscocktail,
Forellenfilet & Räucherlachs

Käseplatte:

eine Käseplatte mit diversen Sorten

Saucen:

Dill-Senf-Mayonnaise, Remouladensauce, Sahne-Meerrettich-
& Hausfrauensauce, Preiselbeersahne

Brotauswahl:

Partybrötchen, Baguette, rustikales Brot & Butter

Dessert:

Omas Waldbeerentopf mit Vanille-Sauce

29,50 €/Person

Italienisches Büffet

ab 25 Personen

Suppe:

Mailänder Tomatencreme mit Rauchfleischstreifen, am Tisch serviert

Kalte Speisen:

- eingelegte und gegrillte Auberginen & Zucchini
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken & Parmesan
- Paprikaschiffchen mit Frischkäse und Garnelen
- Bruschetta der Saison
- Vitello Tonato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce & Kapern)
- Carpaccio vom argentinischem Rinderfilet mit Ruccula, Cherrytomaten, Parmesan und Pesto

Fleischgerichte:

- Lammhaxe mit grünen Bohnen
- Saltimbocca vom Schweinefilet, mit Salbei & Schinken gefüllt auf Ofengemüse
- Kabeljau gedünstet auf Florentiner Blattspinat

Saucen:

Lammjus mit Kräutern, Tomaten-Basilikum-Sauce und Weißburgunder-Creme

Salate:

Bauernsalat und grüner Salat mit Rucola und Schafskäse

Beilagen:

Bandnudeln mit Gemüsestreifen, Kartoffelgratin & Rosmarinkartoffeln

Brotauswahl:

Ciabattabrot, Baguette, Ajoli & Butter

Dessert:

Tiramisù mit in Amaretto getränktem Löffelbisquit, Mascarpone-Creme aus dem Weckglas mit gebundenen Früchten der Saison

49,50 €/Person

Fingerfood

ab 60 Stück

- Kleine Frikadelle mit Käsefüllung
- Tomate-Mozzarella-Spieß mit Basilikum
- Kartoffelsalat im Weckglas

2,30 €/Stück

- Tranchen aus Kräuterpfannkuchen, Räucherlachs und Wasabi-Mayonaise
- Schnitzel vom Schweinefilet mit Obst

2,90 €/Stück

- Schiffchen von der Ofenpaprika mit Frischkäse & gebratener Garnele
- Schafskäse im Zuchinimantel mit mariniertem Schweinefilet
- Spieße von Maispoulade & Bacon auf Guacamole
- Vitello Tonato im Glas mit grünem Spargel
- Spieße aus Datteln und Rinderfilet im Speckmantel
- Roastbeef Röllchen mit Frischkäse und Walnüssen

4,20 €/Stück

Canapés

ab 10 Personen

7 Canapés pro Person, bunt belegt mit:

- luftgetrockneter Salami
- herzhaften Lachsschinken
- Hackepeter mit Zwiebeln & Kräutern
- Freilandeiern & Senfmayonaise
- fangfrischen Nordseekrabben mit Zitrone
- geräuchertem Forellenfilet mit Meerrettich-Mayonaise
- geräuchertem Lachsfilet
- Roastbeef & Schweinefilet, rosa gebraten
- diversen Käsesorten

17,50 €/Person

Trauerfeiern

Angebot 1

Ganderkeseer Hühnersuppe mit reichlich Einlage

4 Canapés pro Person, bunt belegt mit

- Salami
- Lachsschinken
- gekochtem Ei
- Hackepeter mit Zwiebeln & Kräutern
- 2 Käsesorten

Butter– und Kranzkuchen

19,50 €/Person

Angebot 2

5 Canapés pro Person, bunt belegt mit

- Salami
- Lachsschinken
- gekochtem Ei
- Hackepeter mit Zwiebeln & Kräutern
- 2 Käsesorten

Butter– und Kranzkuchen

16,50 €/Person

Kaffee und Tee zur Auswahl.

Informationen zur Kaffeetafel

Fragen Sie nach unseren ständig wechselnden, saisonalen Kuchen- und Tortenangeboten!

Arrangement 1

Ein Stück hausgebackenen Kuchen oder Torte, mit Schlagsahne

Kaffee oder Tee zur Auswahl

7,90 €

Arrangement 2

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

Kaffee oder Tee zur Auswahl

9,90 €



Ein paar zusätzliche
**Informationen für Ihre
Veranstaltung**

Blumenschmuck, Kerzen & Servietten

Wir dekorieren unsere Räumlichkeiten stimmig zum Raumkonzept, mit viel Liebe zum Detail.

Falls Sie besondere Wünsche für den Blumenschmuck, die Servietten oder die Tischdekoration haben, sprechen Sie diese bitte im Vorfeld an, damit wir uns persönlich mit Ihnen abstimmen können.

Für Extrawünsche berechnen wir die Kosten der Beschaffung plus einer Aufwandspauschale von 20,00 €.

Menü-Karten

Gerne schreiben wir für Sie und Ihre Gäste handschriftliche Menü- bzw. Büffetkarten.

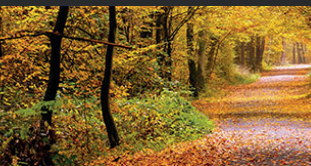
Preis je Stück **nur 2,50€**

Kinder

Für Kinder bis 6 Jahre berechnen wir **1 € je Lebensjahr**, für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir maximal den **halben Preis** Ihres Menüs bzw. Büffets.

Musiker, Fotografen & Co.

Für den Verzehr durch beruflich auf Ihrer Veranstaltung Tätige gewähren wir jeweils **20% Nachlass** auf den Menü- bzw. Büffetpreis.



RESTAURANT
ZUR JÄGERKLAUSE

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