



HOTEL THIEMANN

RESTAURANT
ZUR JÄGERKLAUSE

BANKETT-KARTE



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 50 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 BÜFFETS 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.

DAMIT SIE DEN MOMENT GENIEßEN KÖNNEN.

HERZLICHST,
ULF & HEIKE THIEMANN



HOTEL THIEMANN

RESTAURANT
ZUR JÄGERKLAUSE

AKZENT
- HOTEL -

MENÜS

MENÜ 1 (AB 20 PERSONEN)

MÖHREN -INGWER-CREMESUPPE

ARGENTINISCHES ROASTBEEF AM STÜCK ROSA GEBRATEN, SCHWEINEFILET IM
SPECKMANTEL IM GANZEN 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

39,00 €/PERSON

MENÜ 2 (AB 20 PERSONEN)

KOHLRABI-CRÈMESUPPE MIT THIEMANN'S KRÄUTERPESTO

SCHWEINEFILET GEFÜLLT MIT BLATTPINAT, RINDERROULADE GEFÜLLT MIT SPECK,
ZWIEBELN, SENF & GURKE

BRATEN AUS DER WILDSCHWEINKEULE

BRATEN- UND WILDJUS MIT PREISELBEEREN, APFELROTKOHL,

GEMÜSE (ROSEN-, BLUMENKOHL, BROCCOLI & MÖHREN)

KARTOFFELKLÖßE UND MACAIRE-KARTOFFELN

MASCARPONECREME AUS DEM WECKGLAS MIT GEBUNDENEN FRÜCHTEN DER SAISON

39,00 €/PERSON

MENÜS

MENÜ 3 (AB 10 PERSONEN)

GANDERKESEER HOCHZEITSSUPPE MIT REICHLICH EINLAGE

KRUSTENBRATEN VOM OLDENBURGER SPANFERKEL, RINDERROULADE GEFÜLLT MIT SPECK,
ZWIEBELN, SENF & GURKE

BRUST VON DER MAISPOULARDE MIT GEBACKENEM OBST
HERZHAFTE BRATENJUS, CHAMPIGNONRAHMSAUCE, GEMÜSEPLATTE DER SAISON UND
KNACKIGEM SALAT, PETERSILIENKARTOFFELN &
KARTOFFELKROKETTEN

OMA'S WALDBEERENTOPF, BOURBON-VANILLE-EIS & SAHNE

35,50 €/PERSON

*STATT KRUSTENBRATEN MIT SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL
ODER LACHSFILET UNTER KRÄUTERKRUSE

39,00 €/PERSON

MENÜ 4 (AB 20 PERSONEN)

GURKEN-CREMESUPPE MIT DILL UND SCHMAND

CHERRY-VALLEY-ENTE AUS DER RÖHRE, ENTBEINT
SCHWEINELENDE GEFÜLLT MIT WEIßBROT-PILZ-KRÄUTERFÜLLUNG
APFELROTKOHL, MARKTGEMÜSE NACH SAISON, GEFÜLLTE BRATÄPFEL,
KARTOFFELKNÖDEL MIT POLNISCHER SAUCE UND MACAIRE-KARTOFFELN
ENTEN-HONIGSAUCE & SAUCE BEARNAISE

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT GEEISTEN BEEREN AUS DEM WECKGLAS

39,00 €/PERSON

MENÜS

MENÜ 5 (AB 20 PERSONEN)

PAPRIKA-CREMESUPPE VON DER GELBEN FRUCHT

BRATEN VOM HIRSCHKALB UND RINDERROULADE GEFÜLLT MIT

SPECK, ZWIEBELN, GURKE & SENF

WALDPILZSAUCE UND KRÄFTIGE RINDERTJUS, CREMIGER APFELROTKOHL UND ROSEN-
KOHL MIT SPECK, ROTWEINBIRNE MIT WILDPREISELBEEREN, KARTOFFELKROKETTEN
UND KRÄUTERSPÄTZLE

OMAS BRATAPFELKUCHEN AUS DEM WECKGLAS MIT
BOURBON-VANILLE-EIS & SAHNE

39,00 €/PERSON

MENÜ 6 (AB 10 PERSONEN)

(MÄRZ - OKTOBER AB 25 PERSONEN)

KÜRBISCREMESUPPE MIT KERNEN UND OEL

BRATEN AUS HIRSCHKALBS- UND WILDSCHWEINKEULE

BAUERNENTE AUS DEM ROHR

WALDPILZSAUCE UND ENTENSauce MIT HONIG,

ROTWEINBIRNE MIT WILDPREISELBEEREN, ROSENKOHL & SPECK, BOHNENBÜNDCHEN,
CREMIGER APFELROTKOHL, DAZU KARTOFFELKNÖDEL MIT POLNISCHER SAUCE UND

MACAIRE-KARTOFFELN

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT GEEISTEN FRÜCHTEN DER SAISON

40,50 €/PERSON

MENÜS

MENÜ 7 (AB 20 PERSONEN)

PETERSILIEN-WURZEL-CREMESUPPE MIT CROUTON'S

FILET VOM KABELJAU MIT KRÄUTER-CHILI-KRUSTE

ROASTBEEF ROSA IM PFEFFERMANTEL, SOUS VIDE GEGART

MEDITERRANES GEMÜSE, PFLÜCKSALAT MIT GRÜNEM SPARGEL, PINIENKERNEN, FETAKÄSE
UND THIEMANN'S KRÄUTERPESTO

ROSMARINKARTOFFELN MIT JUNGEM KNOBLAUCH, RISOTTO BIANCO, SAUCE BEARNAISE

PANACOTTA CRÈME MIT GEBUNDENEN FRÜCHTEN DER SAISON

45,00 €/PERSON

MENÜ 8 (AB 25 PERSONEN)

CARPACCIO VOM HIRSCHKALBSRÜCKEN, PAGANO & PESTO

PAPRIKA-CREMESUPPE MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE

LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE

ROSA GEBRATENE BRUST VON DER BARBARIE ENTE

KRÄFTIGE BURGUNDERSAUCE, LAMMJUS MIT KRÄUTERN DER PROVENCE

VERSCHIEDENE KOHLGEMÜSE UND SPECKBOHNEN

KARTOFFELGRATIN UND BOUILLONKARTOFFELN

WEISSE MOUSSE AU CHOCOLAT AUF CAPPUCCINO SCHAUM

52,50 €/PERSON

MENÜS

MENÜ 9 (AB 20 PERSONEN)

RINDERKRAFTBRÜHE, STREIFEN VOM KRÄUTERPFANNKUCHEN

KROSSE AUSGELÖSTE SCHWEINSHAXE AM KNOCHEN GEGART
BACKSCHINKEN VOM SPANFERKEL

KARTOFFELPÜREE, BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN
BIERSAUCE, RAHM-SAUERKRAUT

OMAS BRATAPFELKUCHEN AUS DEM WECKGLAS MIT
BOURBON-VANILLE-EIS & SAHNE

MENÜ 10 (AB 25 PERSONEN)

30,00 €/PERSON

GANDERKESEER HOCHZEITSSUPPE MIT REICHLICH EINLAGE

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN UND MAISPOULARDE ÜBERBACKEN MIT
TOMATE & SCHINKEN, ANANAS & KÄSE, GEFÜLLT MIT SCHINKEN & KÄSE
CHAMPIGNON- UND PAPRIKARAHMSAUCE, KNACKIGER SALAT,
BRATKARTOFFELN MIT SPECK UND ZWIEBELN

HEIßE KIRSCHEN BESCHWIPST MIT BOURBON-VANILLE-EIS & SAHNE

31,50 €/PERSON

*ALTERNATIV MIT KALBSSCHNITZEL STATT SCHWEIN ODER MAISPOULARDE

34,50 €/PERSON

SAISONALE MENÜS

MENÜ 11 (AB 10 PERSONEN) CA. APRIL - JUNI

SPARGELCREME SUPPE MIT PEP, NACH ART DES HAUSES

FRISCHER KÖRENER STANGENSPEGEL
SCHWEINESCHNITZEL, KERNSCHINKEN

SALZKAROFFELN, BUTTERSAUCE UND SAUCE HOLLANDAISE

PANACOTTA CRÈME MIT GEBUNDENEN FRÜCHTEN DER SAISON

MENÜ 12 (AB 10 PERSONEN) OKTOBER - MÄRZ

GANDERKESEER HOCHZEITSSUPPE MIT REICHLICH EINLAGE

GRÜNKOHL "TRADITIONELLE OLDENBURGER ART"
OLDENBURGER PINKEL, KOCHWURST, KASSLER-RÜCKEN, SPECK

BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN, SALZKARTOFFELN, SENF

MENÜ 13 (AB 10 PERSONEN) NOVEMBER - DEZEMBER

KÜRBISCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN KERNEN UND OEL

KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN, GESCHMORTER APFEL, PREISELBEEREN

APFELROTKOHL, STECKRÜBEN-ROSENKOHL-GEMÜSE, KARTOFFELKLÖBE,
MARCAIRE KARFTOFFELN, POLNISCHE- UND GÄNSESAUCE

ALLE PREISE DER SAISON AUF ANFRAGE

FRÜHSTÜCK
AB 20 PERSONEN

BRUNCH

SUPPEN:

GANDERKESEER HOCHZEITSSUPPE, AM TISCH SERVIERT

WARME GERICHTE:

SCHWEINEKRUSTENBRATEN & MAISPOULARDE MIT KRÄUTERKRUSTE
NÜRNBERGER WÜRSTCHEN, SAHNE-RÜHREI, FRÜHSTÜCKSSPECK

BEILAGEN:

BRATKARTOFFELN, KARTOFFELGRATIN & GEMÜSE DER SAISON
SAUCE HOLLANDAISE, BRATENJUS MIT HONIG

FISCH:

GEBEZTER FJORDLACHS, FORELLENFILET AUS DEM WACHOLDERRAUCH

SAUCEN:

REMOULADENSauce, SAHNEMEERRETTICH, DILL-SENF-SAUCe

KALT:

MARMELADEN, CEREALIEN, HONIG-QUARK, OBSTALAT
ARRANGIERTE WURST- UND KÄSEPLATTE
TOMATE-MOZZARELLA MIT BASILIKUM
EIER- UND FLEISCHALAT, GEFÜLLTE EIER, BUTTER

BROTAUSWAHL:

HAUSGEBACKENE BRÖTCHEN, KRUSTENBROT & SCHWARZBROT

DESSERT:

ROTE GRÜTZE MIT VANILLE-SAUCe
JAHRESZEITLICHES DESSERT AUS DEM WECKGLAS

GETRÄNKE:

KAFFEE, TEE, SCHOKOLADE, ORANGEN- UND MULTIVITAMINSAFT

39,50 €/PERSON

BAYRISCHES BÜFFET

AB 25 PERSONEN

SUPPE:

RINDERKRAFTBRÜHE, STREIFEN VOM KRÄUTERPFANNKUCHEN
ODER
PETERSILIEN-WURZEL-CREMESUPPE, PESTO & CROUTON´S

FLEISCHGERICHTE:

KROSSE AUSGELÖSTE SCHWEINSHAXE AM KNOCHEN GEGART
BACKSCHINKEN VOM SPANFERKEL
GEBACKENER LEBERKÄSE AUF SCHMELZZWIEBELN

SAUCEN:

BRAUNBIERSAUCE, SÜßER SENF, APFELKREN
(GERIEBENER MEERRETTICH & SAURER APFEL MIT RAHM)

SALAT:

BAYRISCH KRAUT

BEILAGEN:

KARTOFFELPÜREE, BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN
RAHM-SAUERKRAUT

KÄSE:

OBAZDA, BAVARIA BLUE UND BERGKÄSE

WURST:

BIERWURZEN, ROT- UND LEBERWURST

BROTAUSWAHL:

RUSTIKALES BROT, BRETZELN & BUTTER

DESSERT:

BAYRISCH CRÈME MIT GEBUNDENEN FRÜCHTEN DER SAISON
APFELSTRUDEL MIT ROSINEN UND VANILLE SAUCE

39,50 €/PERSON

BÜFFET-TIPP

AB 25 PERSONEN

VORSPEISEN AUS WECKGLAS UND PLATTE

TOMATE-MOZZARELLA MIT BASILIKUM, TRANCHEN AUS KRÄUTERPFANNKUCHEN,
RÄUCHERLACHS UND WASABI-MAYONAISE, SCHIFFCHEN VON DER OFENPAPRIKA MIT
FRISCHKÄSE & GEBRATENER GARNELE, SCHAFFSKÄSE IM ZUCCHINIMANTEL

CARPACCIO VOM HIRSCHRÜCKEN MIT PESTO, VITELLO TONNATO

FILET VOM KABELJAU MIT KRÄUTER-CHILI-KRUSTE

ROASTBEEF ROSA IM PFEFFERMANTEL, SOUS VIDE GEGART (AUFSCHNITT VOR ORT)

BELLAGEN:

MEDITERRANE GEMÜSENESTER,
PFLÜCKSALAT MIT GRÜNEM SPARGEL, PINIENKERNEN, FETAKÄSE UND
THIEMANN´S KRÄUTERPESTO
ROSAMARINKARTOFFELN MIT JUNGEM KNOBLAUCH
RISOTTO BIANCO MIT WEIN & PARMESAN
THIEMANN´S REMOULADENSAUCE , SAUCE BEARNAISE

DESSERT

MASCARPONECREME MIT GEBUNDENEM & FRISCHEN BEERENOBST

62,50 €/PERSON

GRILLBÜFFET 1

AB 25 PERSONE

STEAKS VON SCHWEINNACKEN UND -RÜCKEN VERSCHIEDEN MARINIERT
MARINIERTER HÄHNCHENSPIEß, KRÄUTERBRATWURST UND RUMPSTEAK

MEDITERRANES OFENGEMÜSE MIT KNOBI
ROSMARINKARTOFFELN UND KRÄUTERQUARK

OMA BREMERMANN'S KARTOFFELSALAT
MARINIERTER BAUERN Salat & VERSCHIEDENE BLATTSALATE

BBQ-HONIG & PFEFFERSAUCE
KRÄUTERBUTTER, SENF, SCHNITTLAUCH

29,00 €/PERSON

GRILLBÜFFET 2

AB 25 PERSONEN

ZWEI SORTEN MARINIERTER KRÄUTERSTEAKS VOM SCHWEINENACKEN
FRUCHTIG, WÜRZIG MARINIERTER HÄHNCHENSTEAKS
THÜRINGER ROSTBRATWURST

THIEMANN'S KARTOFFELSALAT & MEDITERRANER NUDELSALAT MIT SCHAFSKÄSE,
WEIßKRAUTSALAT

SCHNITTLAUCH AJOLI & BBQ SAUCE

BAGUETTEAUSWAHL (STEINOFEN & WALNUß)

25,00 €/PERSON

GRILLBÜFFET 3

AB 25 PERSONEN

VORSPEISEN:

MARINIERTER OFENPAPRIKA, CHAMPIGNONS, ZUCCHINI & AUBERGINE
TOMATE MOZZARELLA SPIÈBE
VITELLO TONNATO MIT THUNFISCHMAYO
KRÄUTERPFANNKUCHEN MIT RÄUCHERLACHS UND WASABIMAYO
GEFÜLLTE TOMATEN MIT FRISCHKÄSE

STEAKS VON SCHWEIN & MAISPOULARDE
LAMMLACHS IN KRÄUTERMARINADE & HIRSCHSTEAKS
GEGRILLTER KABELJAU MIT CHILI UND TOMATEN
FRISCHE WILDBRATWURST
MEDITERRANES OFENGEMÜSE MIT KNOBI
ROSMARINKARTOFFELN UND KRÄUTERQUARK
NUDELSALAT MIT GETROCKNETEN TOMATEN, PESTO, PINIENKERNEN UND
BASILIKUM
MAISKOLBEN IN KRÄUTERMARINADE
PFLÜCKSALATE MIT GEGRILTEM GRÜNEN SPARGEL UND FETA
MARINIERTER BAUERN Salat
BBQ-HONIG & PFEFFERSAUCE
SCHNITTLAUCH-AJOLI, KRÄUTERBUTTER, SENF
BAGUETTEAUSWAHL

-

MASCARPONE CREME MIT BEERENOBST

49,50 €/PERSON

FINGERFOOD

AB 60 STÜCK

- KLEINE FRIKADELLE MIT KÄSEFÜLLUNG
 - TOMATE-MOZZARELLA-SPIß MIT BASILIKUM
 - KARTOFFELSALAT IM WECKGLAS
- 2,50 €/STÜCK

- TRANCHEN AUS KRÄUTERPFANNKUCHEN, RÄUCHERLACHS UND WASABI-MAYONAISE
 - SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET MIT OBST
- 3,20 €/STÜCK

- SCHIFFCHEN VON DER OFENPAPRIKA MIT FRISCHKÄSE & GEBRATENER GARNELE
 - SCHAFSKÄSE IM ZUCCHINIMANTEL MIT MARINIERTEM SCHWEINEFILET
 - SPIÈBE VON MAISPOULARDE & BACON AUF GUACAMOLE
 - VITELLO TONNATO IM GLAS MIT GRÜNEM SPARGEL
 - SPIÈBE AUS DATTELN UND RINDERFILET IM SPECKMANTEL
 - ROASTBEEF RÖLLCHEN MIT FRISCHKÄSE UND WALNÜSSEN
- 4,60€/STÜCK

CANAPÈS

7 CANAPÈS PRO PERSON, BUNT BELEGT MIT:

- LUFTGETROCKNETER SALAMI
 - HERZHAFTEM LACHSSCHINKEN
 - HACKEPETER MIT ZWIEBELN & KRÄUTERN
 - FREILANDEIERN & SENFMAYONAISE
 - FANGFRISCHEN NORDSEKRABBen MIT ZITRONE
 - GERÄUCHERTEM FORELLENFILET MIT MEERRETTICH-MAYONAISE
 - GERÄUCHERTEM LACHSFILET
 - ROASTBEEF & SCHWEINEFILET, ROSA GEBRATEN
 - DIVERSEN KÄSESORTEN
- 19,50€/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

25,90 €/PERSON

ANGEBOT 2

5 CANAPÉS PRO PERSON, BUNT BELEGT MIT

SALAMI, LACHSSCHINKEN, GEKOCHTEM EI
HACKEPETER MIT ZWIEBELN & KRÄUTERN

2 KÄSESORTEN

BUTTER- UND KRANZKUCHEN

19,50 €/PERSON

KAFFEE UND TEE ZUR AUSWAHL.

INFORMATIONEN ZUR KAFFEETAFEL

ARRANGEMENT 1

KAFFEE- UND TEEPAUSCHALE
INKL. KAFFEE, TEE, SCHOKO

6,00 €/PERSON

ARRANGEMENT 2

1 STÜCK BUTTERKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE

3,60 €/PERSON

ARRANGEMENT 3

EIN STÜCK KUCHEN MIT SCHLAGSAHNE
KAFFEE ODER TEE ZUR AUSWAHL

9,50 €/PERSON

ARRANGEMENT 4

EIN STÜCK KUCHEN UND EIN STÜCK BUTTERKUCHEN MIT SCHLAGSAHNE
KAFFEE ODER TEE ZUR AUSWAHL

11,90 €/PERSON

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, DEN SERVIETTEN ODER DER 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 (PREIS JE STÜCK 3,50€)

GERNE SCHREIBEN WIR FÜR SIE UND IHRE GÄSTE HANDSCHRIFTLICHE MENÜ- BZW. BÜFFETKARTEN.

KINDER

FÜR KINDER BIS 6 JAHRE BERECHNEN WIR 2 € JE LEBENSJAHR,
FÜR KINDER BIS 12 JAHRE BERECHNEN WIR MAXIMAL DEN HALBEN PREIS IHRES MENÜS BZW. BÜFFETS.

MINDESTPERSONENZAHL/GEMELDETE GÄSTE

DIE MINDESTPERSONENZAHL FINDEN SIE AM ENTSPRECHENDEN MENÜ.
NICHT ABGEMELDETE GÄSTE MÜSSEN WIR LEIDER EBENFALLS BERECHNEN.

INVENTAR AUSSER HAUS

GESCHIRR:	• ESSTELLER FLACH, MENÜGABEL & MESSER	2,00 €	
	• SUPPENTELLER, SUPPENLÖFFEL	1,50 €	
	• SUPPENTASSE MIT UNTERTASSE & SUPPENLÖFFEL	1,50 €	
	• MITTELTELLER	1,00 €	
	• DESSERTSCHALE/SALATSCHALE - KUCHENTELLER	1,00 €	
	• KAFFEETASSE MIT UNTERTASSE & KAFFEELÖFFEL	1,50 €	
	• MENÜGABEL	0,50 €	
	• MENÜMESSER	0,50 €	
	• SUPPENLÖFFEL	0,50 €	
	• KAFFEELÖFFEL	0,40 €	
	• KUCHENGABEL	0,40 €	
	BÜFFET:	• CHAWING DISH INKL. BRENNPASTE SOWIE VORLEGEBESTECK	8,00 €
		• BÜFFETDECKEN, WEIß	METER/ 2,00 €
GLÄSER:	• WILLIBECHER 0,2L	1,00 €	
	• BIERSEIDEL 0,3L	1,20 €	
	• WEINGLAS 0,2L FÜR ROT- UND WEIßWEIN	1,50 €	
	• SEKTKELCH 0,1L	1,20 €	
	• KORNSTAMPER 0,02L	0,50 €	
INVENTAR:	• STEHTISCH 80CM DURCHMESSER	7,50 €	
	• STEHTISCH 100 CM DURCHMESSER	9,00 €	
	• 6x8M PAGODENZELT	50,00 €	
	• GASGRILL MIT GASFLASCHE	25,00 €	
	• THEKENANLAGE, SPÜLE, ZUBEHÖR	50,00 €	
	• KÜHLSCHRANK MIT GLASTÜR	40,00 €	
	• KÜHLWAGEN FÜR SPEISEN & GETRÄNKE	100,00 €	



HOTEL THIEMANN

RESTAURANT ZUR JÄGERKLAUSE



FAMILIE THIEMANN
NEDDENHÜSEN 16
27777 GANDERKESEE
TEL 04222 93020
FAX 04222 930250
INFO@JAEGERKLAUSE.DE
WWW.JAEGERKLAUSE.DE