



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 40 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,

HEIKE & ULF THIEMANN



HOTEL THIEMANN



AKZENT
- HOTEL -

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
SAUCE BERNAISE, CHAMPIGNONRAHMSAUCE,
GEMÜSE DER SAISON,
KROKETTEN SOWIE BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN

GEBUNDENE ZIMTPFLAUMEN MIT WALNUSSEIS

54,50 €/PERSON

MENÜ 2 (AB 20 PERSONEN)

KOHLRABI-CRÈMESUPPE MIT THIEMANN'S KRÄUTERPESTO

SCHWEINEFILET GEFÜLLT MIT BLATTSPINAT, RINDERROULADE GEFÜLLT MIT SPECK, ZWIEBELN,
SENF & GURKE
BRATEN AUS DER WILDSCHWEINKEULE
BRATEN- UND WILDJUS MIT PREISELBEEREN, APFELROTKOHL,
GEMÜSE (ROSEN-, BLUMENKOHL, BROCCOLI & MÖHREN)
KARTOFFELKLÖBE UND KROKETTEN

MASCARPONECREME AUS DEM WECKGLAS MIT GEBUNDENEN FRÜCHTEN DER SAISON

52,50 €/PERSON

MENÜS

MENÜ 3 (AB 10 PERSONEN)

GANDERKESEER HOCHZEITSSUPPE MIT REICHLICH EINLAGE

ROSA SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL,
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

52,50 €/PERSON

MENÜ 4 (AB 20 PERSONEN)

KÜRBIS-CREMESUPPE MIT KERNEN UND ÖL

BRATEN VOM HIRSCHKALB UND RINDERROULADE GEFÜLLT MIT
SPECK, ZWIEBELN, GURKE & SENF
WALDPILZSAUCE UND KRÄFTIGE RINDERJUS, CREMIGER APFELROTKOHL UND ROSENKOHL
MIT SPECK, ROTWEINBIRNE MIT WILDPREISELBEEREN, KARTOFFELKROKETTEN UND KRÄU-
TERS PÄTZLE

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

52,50 €/PERSON

MENÜS

MENÜ 5 (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

MASCARPONECREME MIT GEBUNDENEN FRÜCHTEN

54,50 €/PERSON

MENÜ 6 (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

40,50 €/PERSON

MENÜ 7 (AB 25 PERSONEN)

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

42,90 €/PERSON

*ALTERNATIV MIT KALBSSCHNITZEL STATT SCHWEIN ODER MAISPOULARDE

46,90 €/PERSON

SAISONALE MENÜS

TRADITIONELLES GÄNSEESSEN

VON NOVEMBER BIS JANUAR TÄGLICH AUF VORBESTELLUNG

GÄNSEMENÜ (AB 12 PERSONEN)

KÜRBISCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN

KNUSPRIGER BRATEN VON DER GANS MIT
GESCHMORTEM APFEL UND PREISELBEEREN,
APFELROTKOHL, STECKRÜBEN- & ROSENKOHLGEMÜSE
KARTOFFELKLÖBE MIT POLNISCHER SAUCE
MACAIRE-KARTOFFELN UND GÄNSESAUCE

MOUSSE VON DER HASELNUSS
MIT APRIKOSENMARK, SAHNE & PISTAZIE

56,00 €/PERSON

EINE GANZE GANS (FÜR 4 PERSONEN)

(AUCH ALS MENÜ GEGEN AUFPREIS MIT TAGESSUPPE & DESSERT ERHÄLTlich)

KNUSPRIGER BRATEN VON DER GANS MIT
GESCHMORTEM APFEL UND PREISELBEEREN,
APFELROTKOHL, STECKRÜBEN- & ROSENKOHLGEMÜSE,
KARTOFFELKLÖBE MIT POLNISCHER SAUCE
MACAIRE-KARTOFFELN UND GÄNSESAUCE

165,00 €

WEIHNACHTEN

WEIHNACHTEN AUS DER JÄGERKLAUSE MIT UNS BEI IHNEN ZUHAUSE IHR WEIHNACHTS-FESTESSEN FÜR DEN 24-26. DEZEMBER

GENIEßEN SIE WEIHNACHTEN OHNE KÜCHENSTRESS
MIT DER FAMILIE UND FREUNDEN
KOMPLETT GEFERTIGTES WEIHNACHTS-FESTESSEN
NACH GENUSS-ANLEITUNG IM OFEN UND IM WASSERBAD

ABHOLUNG JEWEILS 24-26. DEZEMBER VON 09.30 -11.00 UHR
-RESTAURANT GESCHLOSSEN VOM 21.12.24 - 05.01.2025-

UNSERE WEIHNACHTSEMPFEHLUNG:

EINE GANZE GANS* (FÜR 4 PERSONEN)

EINE GANZE GANS IM BRÄTER, APFELROTKOHL, ROSENKOHLGEMÜSE,
KARTOFFELKLÖßE, POLNISCHE SAUCE & GÄNSESAUCE

165,00 €

EINE GANZE ENTE (FÜR 2 PERSONEN)

EINE GANZE ENTE IM BRÄTER,
APFELROTKOHL, ROSENKOHLGEMÜSE
KARTOFFELKLÖßE, POLNISCHE SAUCE
ENTENJUS MIT HONIG

62,00 €

1X EXTRA-PORTION BEILAGEN
(FÜR GANS ODER ENTE)

12,00 €

*IN DER ADVENTSZEIT TÄGLICH AUF VORBESTELLUNG ERHÄLTlich

WEIHNACHTEN

FORTSETZUNG WEIHNACHTS-FESTESSEN

GESCHMORTE ROULADE VOM WEIDERIND

GEFÜLLT MIT SENF, SPECK,
ZWIEBELN & GEWÜRZGURKE,
APFELROTKOHL, SALZKARTOFFELN,
HERZHAFTE SAUCE

24,00 €

BRATEN AUS DER WILDSCHWEINKEULE

BUTTER-ROSENKOHLGEMÜSE,
SPÄTZLE, WILDJUS

28,00 €

KÜRBISCREMESUPPE

14,00 €

SAISONALE MENUS

GRÜNKOHL (TRADITIONELL OLDENBURGISCHE ART)

VON OKTOBER (JE NACH TEMPERATUR)
BIS ANFANG MARZ

MIT OLDENBURGER PINKEL,
KOCHWURST,
KASSELER-BRATEN &
GERÄUCHERTEM SPECK
- DAZU BRAT- UND SALZKARTOFFELN -

GRÜNKOHLPFANNE

26,90 €

KOHLMENÜ

MIT GANDERKESEER HOCHZEITSSUPPE VORWEG
UND EINEM JAHRESZEITLICHEN DESSERT

38,90 €

SPARGELZEIT AB 10 PERSONEN (CA. APRIL-JUNI)

SPARGELCREME SUPPE MIT PEP, NACH ART DES HAUSES

FRISCHER GANDERKESEER STANGENSPIEGEL
SCHWEINESCHNITZEL, KERNSCHINKEN

SALZKAROFFELN, BUTTERSAUCE UND SAUCE HOLLANDAISE

PANACOTTA CRÈME MIT GEBUNDENEN FRÜCHTEN DER SAISON

BAYRISCHES BÜFFET

AB 25 PERSONEN

SUPPE:

RINDERKRAFTBRÜHE, STREIFEN VOM KRÄUTERPFANNKUCHEN
ODER
PETERSILIEN-WURZEL-CREMESUPPE, PESTO & CROUTONS

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

59,50 €/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, SCHAFSKÄSE 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)

BEILAGEN:

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

79,90 €/PERSON

GRILLBÜFFET 1

AB 25 PERSONEN

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

MEDITERRANES OFENGEMÜSE MIT KNOBI
ROSMARINKARTOFFELN UND KRÄUTERQUARK

OMA BREMMERMANN'S KARTOFFELSALAT
MARINIERTER BAUERN Salat & VERSCHIEDENE BLATTSALATE

BBQ-HONIG & PFEFFERSAUCE
KRÄUTERBUTTER, SENF, SCHNITTLAUCH

39,50 €/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)

33,00 €/PERSON

GRILLBÜFFET 3

AB 25 PERSONEN

VORSPEISEN:

MARINIERTER OFENPAPRIKA, CHAMPIGNONS, ZUCCHINI & AUBERGINE
TOMATE MOZZARELLA SPIEBE
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 BAUERNsalat
BBQ-HONIG & PFEFFERSAUCE
SCHNITTLAUCH-AJOLI, KRÄUTERBUTTER, SENF
BAGUETTEAUSWAHL

MASCARPONE CREME MIT BEERENOBST

66,50 €/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

34,50 €/PERSON

FINGERFOOD

AB 60 STÜCK

- KLEINE FRIKADELLE MIT KÄSEFÜLLUNG
 - TOMATE-MOZZARELLA-SPIEB MIT BASILIKUM
 - TRANCHEN AUS KRÄUTERPFANNKUCHEN, RÄUCHERLACHS UND WASABI-MAYONAISE
 - KARTOFFELSALAT IM WECKGLAS
- 3,20 €/STÜCK

- SCHIFFCHEN VON DER OFENPAPRIKA MIT FRISCHKÄSE & GEBRATENER GARNELE
 - SCHAFSKÄSE IM ZUCCHINIMANTEL MIT MARINIERTEM SCHWEINEFILET
 - SPIEBE VON MAISPOULARDE & BACON AUF GUACAMOLE
 - VITELLO TONNATO IM GLAS MIT GRÜNEM SPARGEL
 - SPIEBE AUS DATTELN UND RINDERFILET IM SPECKMANTEL
 - SCHNITZEL VOM SCHWEINEFILET MIT OBST
 - ROASTBEEF RÖLLCHEN MIT FRISCHKÄSE UND WALNÜSSEN
- 5,50 €/STÜCK

CANAPÈS

7 CANAPÈS PRO PERSON, BUNT BELEGT MIT:

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

26,00 €/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 NACH ABSPRACHE (MIND. 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 €
		1,50 €
	• SUPPENTELLER, SUPPENLÖFFEL	1,50 €
	• SUPPENTASSE MIT UNTERTASSE & SUPPENLÖFFEL	1,00 €
	• MITTELTeller	1,00 €
	• DESSERTSCHALE/SALATSCHALE	1,00 €
	• KUCHENTELLER	1,50 €
	• KAFFEETASSE MIT UNTERTASSE & KAFFEELÖFFEL	0,50 €
	• MENÜGABEL	0,50 €
	• MENÜMESSER	0,50 €
	• SUPPENLÖFFEL	0,40 €
	• KAFFEELÖFFEL	0,40 €
	• KUCHENGABEL	
	BÜFFET:	• CHAWING DISH INKL. BRENNPASTE SOWIE VORLEGEBESTECK
• 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
• 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 6 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