

Menüvorschläge

Achtung Lecker!



Jägerkrug
seit 1874

GENIAL REGIONAL!	3
FRÜHJAHR	4
SOMMER	4
HERBST	5
WINTER	5
ZUM EMPFANG	6
FINGERFOOD	8
VORSPEISENBUFFET „YAM YAM“	9
SAISONALES SALATBUFFET	12
KLEINES VORSPEISENBUFFET	12
SERVIERTE VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE	10
WILDER KEILER	13
RUSTIKO	14
KLASSIK	15
HUBERTUS	16
GRILLBUFFET SURF & TURF	17
OPTIONAL:	18
DESSERT	19
NACHTS ZUR STÄRKUNG, FÜR EINE LANGE PARTYNACHT:	22
GETRÄNKE NACH VERBRAUCH ODER IN EINER PAUSCHALE NICHT DEFINIERT.	FEHLER! TEXTMARKE
KUCHENGEDECKE	28
FRÜHSTÜCK	28
ANGEBOTE FÜR GRUPPENREISEN:	FEHLER! TEXTMARKE NICHT DEFINIERT.

Genial regional!

Sie essen saisonal und wir kaufen regional. Mit diesen beiden Komponenten stärken wir nicht nur die heimische Landwirtschaft und Umwelt, sondern tun auch noch etwas Gutes für uns.

Saisonale Produkte sind frisch, lecker und voller guter Inhaltsstoffe!

Aus diesen Gründen beziehen wir unser

Wild aus unseren Jagdrevieren und unserem Damwild Gehege

Ziegenkäse & Rotbunte Husumer Schweine von der Käserei
la Chèvrerie Judith Waldmann, Lichtenhorst

Nienburger Spargel vom Hof Oldenburg, Vogtei

Rindfleisch, Schweinefleisch und Wurst von Twachtmann, Nienburg

Rindfleisch vom Hof Lüking, Sonnenborstel

Kartoffeln von Jan Schnepel, Bevensen

Fisch von Dobberschütz, Nienburg

Kaffee und Tee von Azul, Bremen

Mineralwasser und mehr von Vilsa Brunnen, Bruchhausen-Vilsen

Lütts Direktsaftschorlen von Auburg Quelle, Volle Pulle Heimat

Heidelbeeren, Gemüse und Obst vom Hof Vogeler, Sonnenborstel

Weißer und bunte Eier vom Hof Siekmann, Wietzen

Obst und Gemüse vom Fruchthof Hille, Lübbecke

Obst und Gemüse vom Hof Graue, Stolzenau

Frühjahr

Bärlauch Cremesuppe

Cremesuppe vom Bärlauch aus der Lüneburger Heide mit Creme Fraiche und Frühlingslauch

Spargelcremesuppe

cremige Suppe vom Nienburger Spargel mit reichlich Spargel einlage und Pesto von Frühlingskräutern

Heiß geräucherte Tranche vom Wildlachs, warm serviert

auf mariniertem Spargel mit einer Estragonvinaigrette, dazu frische Marktsalate und Dressing von weißem Balsamico di Modena

Frischer Nienburger Stangenspargel

In Nussbutter gebratener grüner und gekochter weißer Spargel mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

Schnitzel vom Schwein dazu Salzkartoffeln aus Bevensen

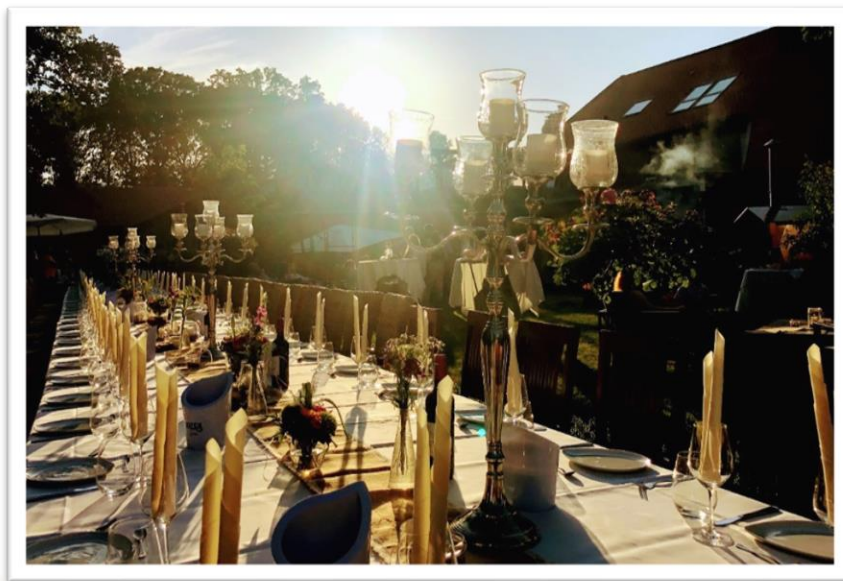
Luft getrockneter Serano Schinken

Kalt geräucherter Landschinken

geräucherter Wildschweinschinken aus der eigenen Räucherei

Hausgemachte Spargel- Gnocchipfanne

mit Bärlauch, Parmesan, Nussbutter und Salbei



Sommer

geschäumte Pfifferlingssuppe

mit Creme Fraiche, gebratenen Pfifferlingen, Steinpilzen und Champignons

Heiß geräucherte Tranche vom Wildlachs, warm serviert

Auf Pfifferlingsrisotto mit Parmesan, Sauerrahmbutter und Kirschtomaten dazu frische Marktsalate und Dressing von weißem Balsamico di Modena

Hirschbraten „Niedertemperaturgegart“

mit Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten

Hannoversche Welfenspeise

Vanillecreme mit Bourbon Vanille, dazu aufgeschlagene Weißweinsabayone & Eis



Herbst

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und frischem Ingwer

Heiß geräucherte Tranche vom Kabeljau, warm serviert

mit Black Tiger Prawns 6/8er

auf Kürbiskernrisotto, Frühlingslauch und Hummerschaum

Rosa gebratener Wildschweinerücken „Niedertemperaturgegart“

Wildjus mit Portwein, dazu Rahmwirsing mit Muskat und Meersalz, dazu hausgemachten Kartoffelgnocchi mit Parmesan, Nussbutter und Salbei

Mousse au Chocolat

von dunkler Valrhona Kuvertüre, einem Schuss Bourbon Whiskey, dazu Zwetschgen in Madeirasoße und hausgemachtes Eis

Winter

Consommé vom Hirsch

Doppelte Wildkraftbrühe mit Gemüsehjulienne und Sherry Pedro Ximénez

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen und gebratenem Gemüse

dazu Kirschtomaten, Frühlingslauch und Parmegiano Reggiano

Wachtelbrust Supreme mit Pilzduxelles

auf sautierten Pfifferlingen, Maronen und Champignons, dazu frische Marktsalate und Dressing von weißem Balsamico di Modena

Norddeutscher Grünkohl

mit Nienburger Wurstspezialitäten von der Landschlachterei Twachtmann
Grünkohl mit Kasselerbraten, Bauchfleisch, Pinkel- und Bregenwurst, dazu Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran

Brüsseler Waffeln mit heißen Kirschen

in Portweinsöße mit Sahne und Bourbon-Vanilleeis



Zum Empfang

Winzersekt

mit Minze, Soda und Holunder oder Rhabarber
Cocktail je Gast

4 €

Erdbeer Lillet

mit frischen Erdbeeren, Weißwein, Soda, hausgemachtem Erdbeerlimes
und Schweppes Wild Berry

7 €

Heidelbeer Lillet

mit frischen Heidelbeeren Weißwein, Soda, Heidelbeerlikör
und Schweppes Wild Berry

7 €

Pimm`s No. 1 Cup

mit Ginger Ale, Orange, Zitrone und Gurke
Pimm`s Cocktail

7 €



Vintage Saftbar

mit Sonnenborsteler Heidelbeersaft
hausgemachtem Zitronengrass Eistee
Hollunderblütensaft
in Verbindung mit einer Getränkepausche

3 €

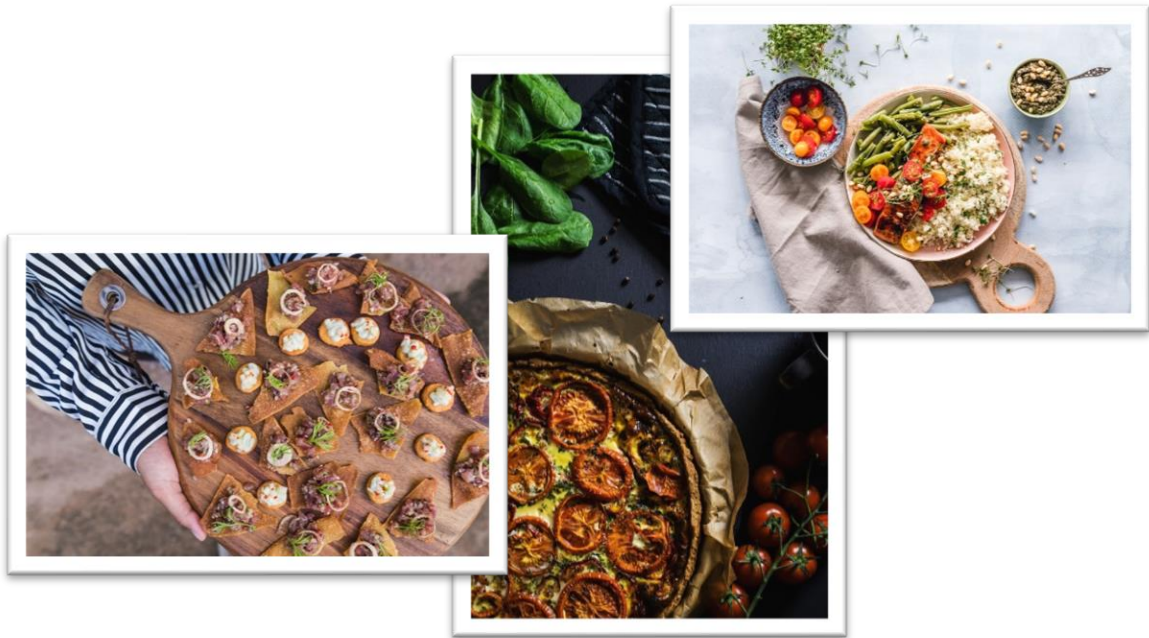


kleines Fingerfood

Ein kleiner Appetitanreger zum Empfang:

Wir servieren Ihnen zweierlei ofenfrische Quiche in Mund gerechten Stücken

Quiche Lorraine mit Schinken, Frühlingslauch und Creme Fraiche
Quiche Vegi mit Spinat, Tomatenfilets und Sour Cream 4,50 €



Frisch aus dem Steinofen servieren wir Ihnen zum Empfang mundgerechte Stückchen Flammkuchen in folgenden Variationen:

Der Klassische

Elsässer Flammkuchen mit Speck, Schmand, Zwiebeln und Schnittlauch

Der Vegi

mit Kirschtomaten, Rucola und altem Balsamico di Modena 4,50 €

Fingerfood

Gespießtes rosa gebratenes Rumpsteak

vom Charolais Weiderind mit Sauce Tatar und Kapernbeere

Persische Datteln

mit luftgetrocknetem Serranoschinken und Nussbutter

Saltimbocca von Black Tiger Prawns

mit Parmaschinken und Salbei

Tandoori-Hähnchen

mit Paprika, Chili und Safran

Gebackener Ziegenkäse

mit Tomatensalsa

Gespießte Cherrytomaten

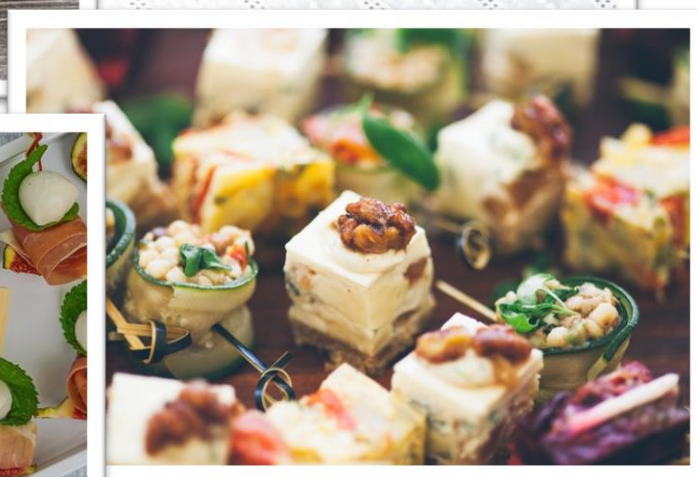
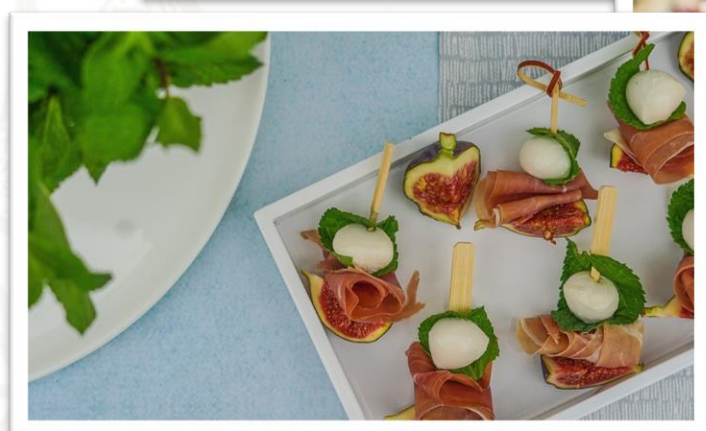
mit Minimozzarella und Pesto Genovese

Vegetarische Quiche

mit Frühlingslauch, Tomatenfilets und Schmand

Blätterteigpasteten

mit Spinat und sizilianischen Oliven



zum Empfang 3 Teile je Gast
Als Vorspeise 6 Teile je Gast
Als Hauptgang 12 Teile je Gast

9 €
17 €
28 €

Suppen

im Le Creuset Geschirr am Tisch serviert

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln, Eierstich und Mettbällchen

Unser Tipp

Bärlauchcremesuppe

Cremesuppe vom Bärlauch aus der Lüneburger Heide mit geräuchertem Forellenfilet und Creme Fraiche

Karotten-Ingwer Suppe

mit Creme Fraiche und Gemüsejulienne

Doppelte Kraftbrühe vom Nienburger Rind

mit Flädle, Gemüsejulienne und Sherry Pedro Ximénez

Cremesuppe vom Hokaidokürbis

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Chilifäden

Andalusische Gazpacho im Whiskeytumbler

mit sonnengereiften Tomaten, jungem Knoblauch, nativem Olivenöl und französischem Weißbrot



geschäumte Steinpilzsuppe

mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Champignons, Tomaten-Concassée, weißem Balsamico und Muskat

Cappuccino vom Ochs

Serviert im Whiskeytumbler

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsejulienne

Sherryschaum vom Pedro Ximénez Sherry dazu eine Ochsenschwanzpraline

servierte Suppe je Gast

8 €

Servierte Vorspeisen oder Zwischengänge

Hühnerfrikassee mit frischen Champignons,
dazu frische Marktsalate und Dressing von weißem Balsamico di Modena
eine Nocke Erbsensorbet mit Meersalz und brauner Butter
und eine Parmesan-Knusperstange 10 €

Heiß geräucherte Tranche vom Wildlachs, warm serviert
auf sautierten Pilzen mit Kirschtomaten und Frühlingslauch,
dazu frische Marktsalate und
Dressing von weißem Balsamico di Modena 12 €

Unser Tipp



Sonnenborsteler Hirschcarpaccio
Dünn aufgeschnittener Hirschrücken mit Basilikumpesto,
Parmesan, Salat und Balsamico-Dressing 13 €

Trito di Salmone
Lachstatar mit Limonenöl, Flugmangos und Meersalz dazu
in nativem Olivenöl gebackener Fetakäse mit Tomatensalsa und Basilikum
mit kleinem Salat 13 €

Vorspeisenbuffet „Yam Yam“

Vitello Tonato

vom Schweinefilet mit Kapernbeeren und weißem Pfeffer

Pesce marinato

Mariniertes Filet von der Roten Meerbarbe mit weißem Balsamico di Modena, Gemüsejulienne und Fleur del Sel

Dünn aufgeschnittener Brasato vom Landschwein mit Frühlingslauch, Tomate Concasse und weißem Balsamico di Modena

Persische Datteln

mit luftgetrocknetem Serranoschinken und Nussbutter

Heiß geräucherter Caipi- Wildlachs

gebeizt mit Rohrzucker, Pitulimetten und Cachaca

Tandoori-Hähnchen

mit Paprika, Chili und Safran

Insalata Verde

Frischer Salat von jungem Rucola, Radicchio und gehobeltem Pecorinokäse mit einer Vinaigrette aus altem Balsamico, Olivenöl und Kräutern aus dem Bergamo

Insalata Penne

Pennnudeln mit schwarzen sizilianischen Oliven und jungem Lauch mit grünem Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Pinienkernen

Caprese

Flaschentomate und italienischer Mozzarella mit gestoßenem schwarzen Pfeffer, jungem Knoblauch und toskanischem Olivenöl

Insalata Liguria

Klassischer ligurischer Salat von Strauchtomaten, roten Zwiebeln und geröstetem Ciabatta

Mama Leones Brotauswahl

mit Ciabatta, Focaccia und ofenfrischem Landbrot, dazu Fassbutter, Pestodip und Bärlauchcreme



Vorspeisen je Gast

13 €

Saisonales Salatbuffet

mit hausgemachten, frischen und angemachten Salaten, wie zum Beispiel:

Gurkensalat

mit weißem Balsamico, Dill und einem Schuss Portwein

Bohnensalat

mit Sonnenborsteler Wachs- Brechbohnen

Blattsalaten

mit Rucola, Lollo Rosso und Eichblatt

Tomatensalat

mit buntem Pfeffer, gereiften Balsamico und Schalotten

Brotauswahl

mit Dinkel und französischem Baguette

Vorspeisen je Gast

5,50 €



Kleines Vorspeisenbuffet

Saisonales Salatbuffet

mit hausgemachten, frischen und angemachten Salaten

Insalata Verde

Frischer Salat von jungem Rucola, Radicchio und gehobeltem Pecorinokäse mit einer Vinaigrette aus altem Balsamico, Olivenöl und Kräutern aus dem Bergamo

Insalata Penne

Pennnudeln mit schwarzen sizilianischen Oliven und jungem Lauch mit grünem Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Pinienkernen

Caprese

Flaschentomate und italienischer Mozzarella mit gestoßenem schwarzem Pfeffer, jungem Knoblauch und toskanischem Olivenöl

Insalata Liguria

Klassischer ligurischer Salat von Strauchtomaten, roten Zwiebeln und geröstetem Ciabatta

Mama Leones Brotauswahl

mit Ciabatta, Focaccia und ofenfrischem Landbrot, dazu Fassbutter, Pestodip und Bärlauchcreme

Vorspeisen je Gast

8 €

Wilder Keiler

Hirschbraten mit Kräuterseitlingen und Champignons

Apfelrotkohl vom Biohof Graue
hausgemachte Krokette mit Muskat und Meersalz

Unser Tipp

Saltimbocca alla Romana vom Landschwein

gebratenes Schweinefilet im Serrano Mantel mit frischem Salbei
auf sautierten Pilzen mit Kirschtomaten, Thymian und Frühlingslauch

Hähnchenbrustfilet mit Rosmarin, Thymian und Bärlauch

verfeinert mit Parmigiano Reggiano, Pinienkernen und Meersalz

Kleine Heidekartoffeln

gebraten mit Thymian, Rosmarin und jungem Knoblauch,
dazu Creme Fraiche, Bärlauch und Sommerkräuter

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

mit Parmesan, Nussbutter und Salbei

Provenzalisches Ratatouille

mit Zucchini, Paprika und geschmolzenen Tomaten
je Gast

21 €



Rustiko

Schmorbraten von der Simmentaler Färse

hausgemachte Kroketten mit Petersilie und weißem Pfeffer
mit Apfelrotkohl vom Biohof Graue

Hähnchenbrust alla Saltimbocca

gebratene Hähnchenbrust im Parmaschinken, mit Meersalz und Salbei
dazu provenzalischem Gemüse mit Rosmarin und Thymian

Burgunderbraten aus dem Steinofen

Keule und Schulter vom Landschwein, mit kross gebackener Knusperschwarte

Sommerliches Marktgemüse

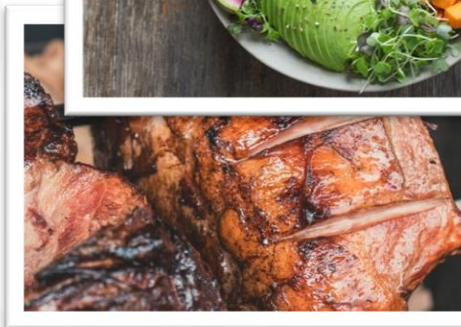
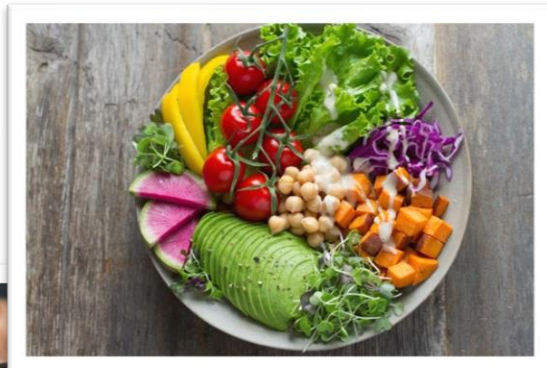
mit Frühlingslauch, Gartenkräuter und nativem Olivenöl

Handgeschabte Spätzle mit Muskat und Meersalz

mit Sauerrahmbutter glasierte Karotten

je Gast

21 €



Klassik

Rumpsteak von der Simmentaler Färse 21 Tage Dry Age

mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel
dazu grüne und weißen Bohnen mit Tomaten- Concasse und Frühlingslauch

Hirschbraten mit Kräuterseitlingen und Champignons

Apfelrotkohl vom Biohof Graue
hausgemachte Krokette mit Petersilie und Meersalz

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bärlauch Pinienkernen und Meersalz

dazu provenzalische Ratatouille
mit Zucchini, Paprika und geschmolzenen Tomaten

Burgunderbraten aus dem Steinofen

Keule und Schulter vom Landschwein, mit kross gebackener Knusperschwarte

Rieslingrisotto mit saisonalem Gemüse

Kirschtomaten, Frühlingslauch und Parmegiano Reggiano

kleine Heidekartoffeln

gebraten mit Thymian, Rosmarin und jungem Knoblauch, dazu Creme Fraiche, Bärlauch und Sommerkräuter
je Gast

27 €



Hubertus

Rosa gebratener Rücken vom Sonnenborsteler Hirsch

gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel

hausgemachte Kroketten mit Petersilie und Meersalz



Hirsch oder Wildschweinbraten mit Kräuterseitlingen und Champignons

Apfelrotkohl vom Biohof Graue

Gebratenes Schweinefilet mit Rosmarin, Thymian und Bärlauch

verfeinert mit Parmigiano Reggiano, Pinienkernen und Meersalz

auf glasiertem Broccoli, Karotten und Petersilienwurzeln

Fasanenbrust, mit Rosmarin und Thymian gebraten

auf Rahmwirsing mit Muskat und weißem Pfeffer

Neustädter Drillinge

mit Thymian, Rosmarin und jungem Knoblauch,
dazu Creme Fraiche, Bärlauch und Sommerkräuter

Rigatoni con Finferlije

Pasta mit gebratenen Pfifferlingen, sautierten Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano

Je Gast

27 €

Grillbuffet Surf & Turf

Rumpsteak von der Simmentaler Färsse 21 Tage Dry Age

gegrillt auf dem offenen Feuer

mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel

Heiß geräucherte Tranche vom Wildlachs aus dem Smoker

auf mariniertem Spargel mit einer Estragon Vinaigrette



Hähnchenbrustfilet

mit Bärlauch Pinienkernen und Meersalz

geschmorte Süßkartoffeln

mit Bärlauchdip, groben Pfeffer und Meersalz

gefüllte Zucchini

mit Ziegenfrischkäse, getrocknete Tomaten und Thymian

dazu provenzalische Ratatouille

mit Zucchini, Paprika und geschmolzenen Tomaten

geschmorte Kräuterseitlinge & Champignons

mit Kirschtomaten, Schalotten und Frühlingslauch

Neustädter Ofenkartoffeln aus dem Smoker

mit Thymian, Rosmarin und jungem Knoblauch,

dazu Creme Fraiche, Bärlauch und Sommerkräuter

je Gast

30 €

Optional:

Rumpsteak von der Simmentaler Färse 21 Tage Dry Age
mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel 4,50 €

Rinderfilet von der Simmentaler Färse 21 Tage Dry Age
mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel 9 €



Knusprige Brust & Keule von der Barberieente
Rotkohl vom Biohof mit Burgunder
Hausgemachte Krokette mit Meersalz und Petersilie 4,50 €

Vegane Linsenbolognes mit Spaghetti

Dazu einen Salatteller mit Mangodressing
auf Steinpilzrisotto mit Parmesan,
Sauerrahmbutter und Kirschtomaten 4,50 €

Frischer Nienburger Stangenspargel vom Hof Oldenburg
In Nussbutter gebratener grüner und gekochter weißer Spargel

frischer Nienburger Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter
Schnitzel vom Schwein
dazu Salzkartoffeln aus Bevensen
Kalt geräucherter Landschinken 4,50 €

Variation vom Edelfischfilet
heiß geräucherter Pazifikkachs und auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Kabeljauloins geschmort mit Meersalz und Chorizo
auf Rieslingrisotto mit Frühlingslauch und Kirschtomaten 4,50 €

In Aromaten gebratene Maishähnchenbrust „Supreme“
mit überbackenen Romanatomaten 2,50 €

Gebratenes Filet vom geangelten Steinbutt
auf sautiertem Staudensellerie und Fenchel,
dazu frische Marktsalate und Dressing von weißem Balsamico di Modena

Garnelen und Jacobsmuscheln im provenzalischen Kräutersud
mit gebratenen Salicorne (frischer Queller/Seespargel)

Dessert

Dessertbuffet Honeymoon

Hausgemachte Eisspezialitäten

Wie zum Beispiel
weiße Schokolade, Oreo Keks,
Amarena Kirsch und mehr...

Ofenfrischer Kaiserschmarrn

glasiert mit Zucker, Rosinen und Mandeln,
dazu Zwetschgenröster und Apfelmus

Schokoladen Brownie

mit Mandeln, Haselnüssen und Valrhona Kuvertüre

XL Schokoladenbrunnen von

schwarzer und weißer Valrhona Schokolade

großes Obstbuffet

zum Schokoladenbrunnen

mit heimischen- und Südseefrüchten

Dessert je Gast

10 €



Der Italiener

Hausgemachte Eisspezialitäten

mit Sorbet und Cremeeis wie zum Beispiel
Zitronensorbet, Oreo Keks und Amarena Kirsch

frische Sonnenborsteler Heidelbeeren,

Erdbeeren oder saisonale Früchte

Crème brûlée

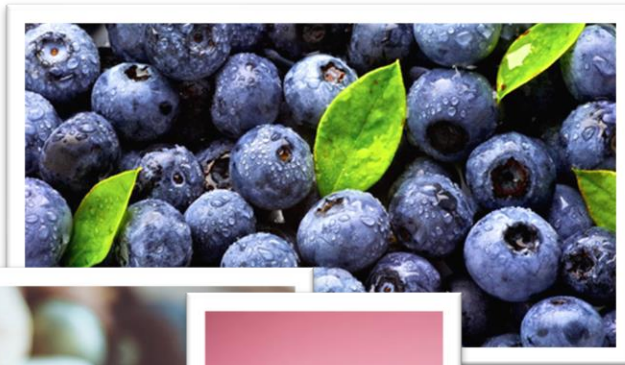
mit Bourbon-Vanille und karamellisiertem braunen Zucker

Panna Cotta

mit Himbeermark und frischer Minze

Je Gast

9 €



Dessertbuffet Candyshop

Hausgemachte Eisspezialitäten

mit Sorbet und Cremeeis wie zum Beispiel
weiße Schokolade, Oreo Kekse,
Amarena Kirsche und mehr...

Candybar mit

Bon Bons und Gumballs

XL Schokoladenbrunnen von

schwarzer und weißer Valrhona Schokolade

großes Obstbuffet zum Schokoladenbrunnen mit

heimischen- und Südseefrüchten

Mousse au Chocolat

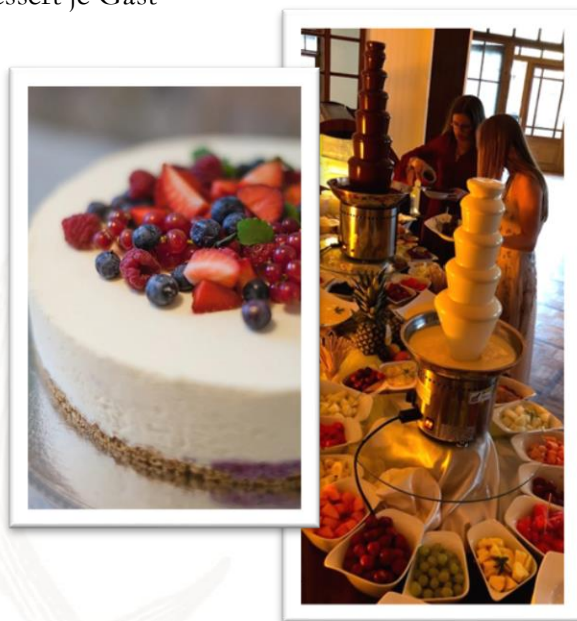
von dunkler Valrhona Kuvertüre einem Schuss Bourbon Whiskey

Crème brûlée

mit Bourbon-Vanille und karamellisiertem braunen Zucker

Dessert je Gast

10 €



Alternativen zum Tauschen:

Hannoversche Welfenspeise

Vanillecreme mit Bourbon Vanille,
dazu aufgeschlagene Weißweinsabayone

Crumble vom Elstarapfel

mit Mandelstiften, Zimt und Zucker

New York Cheesecake

mit Himbeermark und frischer Minze

Eisbuffet

weiße Schokolade, Oreo Keks, Amarena Kirsch, Wiener Mandel und mehr...
mit frischen saisonalen Früchten wie zum Beispiel Sonnenborsteler Heidelbeeren,
Wendenborsteler Erdbeeren oder heißen Kirschen im Portweinsud
Dessert je Gast

9 €



Optional:

Schokoladen Brownie

mit Mandeln Haselnüssen und Valrhona Kuvertüre
dazu Erdbeesoße mit Minze und braunem Zucker

Hannoversche Welfenspeise

Vanillecreme mit Bourbon Vanille dazu aufgeschlagene Weißweinsabayone

Bayrisch Creme

mit Himbeermark und hausgemachtem Eis

Crêpe Suzette

mit Grand Marnier flambierter Crêpe mit Orangenfilets
und Bourbon- Vanilleeis

Zweierlei von der Zwetschge

Ofenwarme Zwetschgettarte dazu Zwetschgen in Portweinsauce
mit hausgemachtes Wienermandeleis
mit heißen Kirschen in Portweinsauce mit Zimt und Kardamon

Gebackene Buchteln

mit Bourbon- Vanille und hausgemachten Eisspezialitäten

Bayrische Topfenknödel

Quarkknödel mit Zwetschgenröster, hausgemachtem Eis und Zimt/Zucker
Kirschen in Portweinsauce

Cake Pops

mit Creme Fraiche, Vanille und Amaretto

Candybuffet

Bon Bons und Gumballs

Ofenfrischer Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Mandeln, glaciert mit Zucker
dazu Zwetschgenröster und Apfelmus

Crumble vom Elstarapfel

mit Mandelstiften, Zimt und Zucker
Zwetschgen Ofen Kuchen

Nachts zur Stärkung, für eine lange Partynacht:

Nienburger Rehbratwurst

angerichtet im Roggenbrötchen mit Dijonsenf, hausgemachtem Kraut aus dem Tontopf und Ruccola je Gast

8 €



Berliner Currywurst mit dreierlei Curry,

angerichtet mit Dänischen Pommes in der Porzellanpommesschale je Gast

8 €

Asia Nudelpfanne mit Hähnchenbrustfilet

am offenen Feuer auf der Feuerplatte zubereitet mit Sojasoße, frischem Koriander und Gemüsestreifen je Gast

8 €



3erlei italienische Pizza

Dünn aus dem Steinofen
Mit hausgebeiztem Hirschschenken und Rucola
Mit Parmaschinken & Radicchio
Mit Italienischem Mozzarella und frischen Tomaten je Gast

8 €

Von der Hot Dog Station zum selber belegen:

Der Däne

mit Röstzwiebeln, süßsauer eingelegten Gewürzgurken dazu Ketchup, milder Senf und dänische Remoulade

Der Ami

mit Pickles, Relishes und Yellow Mustard

Der Deutsche

mit hausgemachtem Sauerkraut, grobem Senf und geschmorten Schalotten je Gast

8 €

Hochzeitstorte auf drei Etagen inklusive Fontäne
mit einer Azul Kaffeestation

3,5 €



Internationale Käseauswahl

Mit italienischem Tallegio und Gorgonzola, französischem Brie, Deutschem Ziegenkäse aus der Heide, Schweizer Emmentaler und Österreichischem Bergkäse, dazu servieren wir französisches Baguette, Fassbutter und Laugengebäck

8 €

Baguetteauswahl

Ciabatta mit italienischem Mozzarella, sonnengereiften Tomaten und Basilikumpesto
Finnenbaguette mit frischem Rucola, Bärlauchcreme, und Parmaschinken.
Je Stück

1,80 €



Getränke nach Verbrauch oder in einer Pauschale

Getränkepauschale 1

Sektempfang, Königs Pilsener, Winzer Sekt, Rotwein, Weißwein
Vilsa Quelle Wasser, Coca- Cola, Fanta, Azul Kaffee und Keo Tee 29 €

Getränkepauschale 2

Wie Getränkepauschale 1 plus:
Cappuccino, Milchkaffee, Espresso doppio
Averna, Obstler und Mackenstädter Grüner und Roter 35 €

Getränkepauschale 3 „Open Bar“

Wie Getränkepauschale 1+2 plus:
ZapfBar mit Desperados und Heineken
Lütts Direktsaftschorlen
Longdrinks nach Absprache – Havana-Cola, Gin Tonic, Whiskey-Cola
Cappuccino, Milchkaffee, Espresso doppio
Digestifauswahl nach Absprache - Waldhimbeergeist, Obstler gereift im Eichenfass
Williams Birne, Averna, Mackenstädter Grüner und Roter 39 €

Unser Tipp für Partys mit Tanz

Getränkepauschale 4 Premium

Wie Getränkepauschale 1+2+3 plus:
Premium Spirituosen nach Absprache mit zum Beispiel:
Hendriks Gin, Botucal Rum, Absolut Vodka 45 €

Upgrade Getränkepauschale mit Lillet oder Pimm´s einmalig je Gast 4 €



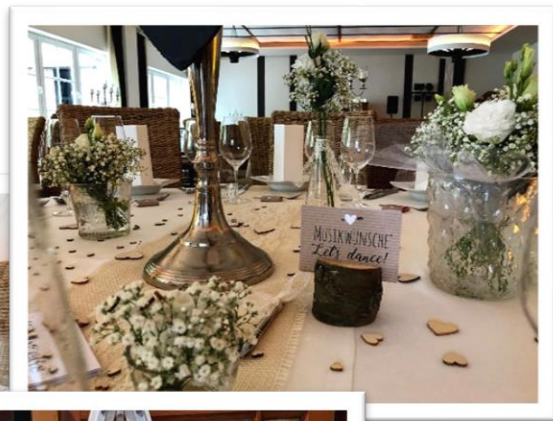
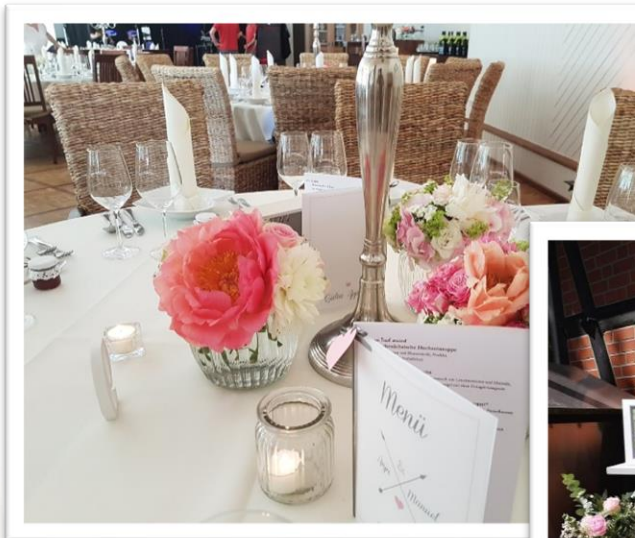
Cocktails nach Verbrauch, je Cocktail 7 €
Cocktailpauschale mit zum Beispiel Moscow Mule, Solero, Mojito 10 €

Die Pauschale gilt für 8 Stunden kann jedoch auch verlängert werden.
3,50€ je Stunde

Sonstiges

Kerzenleuchter 5-armig 100 cm hoch inklusive Kerzen und Bruch	10 €
Blumendekoration je Tisch ab	15 €
Stoffservietten	0,60 €
Roter Teppich am Eingang	20-39 €
Bierbank inklusive Husse	8 €
Mobiler Lautsprecher mit Mikrofon	50 €
Beamer (5000Ansi Lumen), inkl. Musikanlage und Leinwand	29 €
Frühstücksbuffet am Tag danach mit gekochten Eiern, hausgemachte Leberwurst und Sülze, Croissants, heimischen und Südseefrüchten, frisch geräucherten Lachs, Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstchen, große Käseplatte und Wurstspezialitäten, Obstkorb, 6 Sorten hausgemachte Marmeladen und mehr.	14 €

*mit mehr Zeit für
weit angereiste Gäste*



Orte für eine Trauung



Dekorationspaket 1

Kerzenleuchter 3/5er-, Blumenvasen -, Stoffservietten-,
Roter Teppich im Eingangsbereich, Blumengestecke, Luftballons, 8,00 € p.P

Dekorationspaket 2

Kerzenleuchter 3/5er, Blumengesteck, Stoffservietten,
Teppich mit Rosenblätter, Organzastoff(div Farben), Dekosteine(div Farben),
Organzasäckchen weiß, Stühle mit großen farbigen Schleifen,
Pompoms, Luftballons, 12,00 € p.P

Kuchengedecke

Kuchengedeck Loccum

Ein Stück Priors Apfelkuchen. Frisch im Steinofen gebacken mit Bourbon-Vanille, Mandelstiften, Zimt/Zucker und geschlagener Sahne

dazu Azul Kaffee oder KEO Tee so viel Sie mögen

10,90€

Kuchengedeck Sonnenborstel

Frisch gebackener Butterkuchen im Steinofen gebacken mit Bourbon-Vanille, und Sauerrahmbutter dazu Azul Kaffee oder KEO Tee so viel Sie mögen

8,50 €

Zusätzlich können Sie und Ihre Gäste gerne eigene Torten mitbringen, oder ganze Torten bei uns bestellen



Trauer Café

Frisch gebackener Butterkuchen im Steinofen gebacken mit Bourbon-Vanille, und Sauerrahmbutter, Azul Kaffee oder KEO Tee so viel Sie mögen

Steinofenbaguette mit Parmaschinken, Rucola und groben Pfeffer

Roggenbaguette mit italienischem Mozzarella Basilikum und Lollo Rosso

17,90 €

Frühstück

Frühstückbuffet „Klassik“

mit gekochten Eiern, hausgemachte Leberwurst und Sülze, Croissants, heimischen und Südseefrüchten, frisch geräucherten Lachs, Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstchen, große Käseplatte und Wurstspezialitäten, Obstkorb, 6 Sorten hausgemachte Marmeladen und mehr.

Frühstück 17 €

Kaffee & Teepauschale für 2 Stunden 4 €

Raummiete und Servicepauschale Hochzeit Saal 450 €
Raummiete und Servicepauschale Hochzeit Diele 650 €

Freitags und sonntags können wir Ihnen einen Nachlass von -30% auf die Raummiete einräumen

Für Kinder bis 11,99 Jahre rechnen wir den halben Preis,
für Kinder (3 – 5,99 Jahre) ein Viertel des Preises,
Kleinkinder bis 2,99 Jahre sind frei

Musiker, Fotografen und Videofilmer werden nur zur Hälfte berechnet.

Selbstverständlich können Sie Ihre Feier auch ohne Getränkepauschale buchen, wir berechnen die Getränke dann separat.



Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die 6 Tage vor dem Veranstaltungsdatum gemeldete Gästezahl ist maßgebend für die Mindestrechnungsstellung.

Stornierungsfristen (nach Corona)

Eine Stornierung bis 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn ist kostenfrei möglich, die Anzahlung in Höhe von 10% wird nicht zurückgezahlt. Erfolgt eine Stornierung bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn, berechnen wir 50% des geplanten Veranstaltungsumsatzes. Erfolgt eine Stornierung 13 Tage vor Veranstaltungsbeginn oder kurzfristiger, berechnen wir 100% des geplanten Veranstaltungsumsatzes.



Nathalie & Hans Heinrich Meier · info@jaegerkrug.de · www.Jaegerkrug.de · ☎ (05026)1267



Wlan Gastzugang Passwort: Sonnenborstel

