Ihre Hochzeit
und Festlichkeit
im Hotel Restaurant

Alter Landkrug
& Holsteinischen Haus

Ein Haus der herzlichen Gastlichkeit

im Mittelpunkt Schleswig-Holsteins

Der „Alte Landkrug“ und das „Holsteinische Haus“ bieten Ihnen den richtigen Rahmen für einen stilvollen und romantischen Start in ein glückliches Eheleben. Bei uns haben Sie die Gewissheit, mit Ihren Lieben eine herzliche Betreuung zu genießen und sich von Anfang an wie bei guten Freunden zu fühlen.

Ob im Restaurant, unserem Wintergarten, Clubzimmer oder unserem imposanten Ballsaal, mit seinen speziell angefertigten Kronleuchtern, hier finden Sie für all' Ihre Wünsche und Feierlichkeiten den auf Ihre Bedürfnisse perfekt zugeschnittenen Rahmen im stilvollen Ambiente.

Von der kleinen sehr persönlichen Feier bis hin zum Event bis zu 300 Gästen, alles liebevoll ausgestattet, sind hier den Möglichkeiten keine Grenzen gesetzt.

Ob rustikal oder elegant, ob fetzige Party oder edles Dinner, serviert an langen Tafeln oder runden Banketttischen - machen Sie Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis - zu Ihrem einzigartigen Tag.

Unser geschultes und hochzeitserfahrenes Serviceteam wird Sie in jeder Minute unaufdringlich und professionell verwöhnen. Mit viel Liebe und Freude am Beruf liest man Ihnen jeden Wunsch von den Lippen ab.

Vom lockeren Sektempfang mit Fingerfood, köstlichem Büffet bis zum mehrgängigen Galadinner, liebevoll und kreativ zubereitet, ist alles möglich.

Nachstehend haben wir einige Informationen rund um die Gestaltung Ihrer Feier zusammengestellt. Im Vordergrund steht bei uns die persönliche Beratung, um auf Ihre individuellen Wünsche einzugehen. Denn niemand kennt Ihre Gäste so gut wie Sie selbst.

Stilvoll feiern

Zwischendurch bei Sektempfang oder Cocktailparty
kleine Häppchen, Canapees, Fingerfood - geringer Platzaufwand, geringere Kosten

Salty Snacktable
Taccos mit Tomatensalsa, herzhaftes Krustenbrot mit Kräuterdipp, großer Korb ofenfrische Pizza-brötchen, Laugengebäck, Kartoffelchips, Erdnüsse, Erdnussflips, Brotchips **3,80** €

Zur Begrüßung „Sweets for my sweets“ (bleibt stehen bis zum Essen)
sorgt beim Entrée im Sommer für helle Begeisterung: z.B. eisgekühlte Raffaello, Yogurette, Minimuffins, Kuhbonbons, Celebrations, Schokobons, Minihanuta, Fruchtgummis, Gummibärchen, Gebäck, Schaumwaffeln, Lakritz, Lollis, das absolute Highlight jeder Begrüßung, während die Gäste auf das Brautpaar warten **3,80** €
Candybar selbst gestalten **60,00** €

Büfett: ungezwungene Feier, Gäste können sich nach eigenem Geschmack bedienen, oft auch Kombination aus Büfett und Menü: Vorspeise, Suppe und Hauptgang servieren, aber Dessert zur Auflockerung als Büfett oder Suppe am Tisch serviert und dann Büfett

Menü: erfüllt Wunsch nach Bankett, Ruhe und Festlichkeit. Stilvoll speisen, hier entscheiden Sie, welche Speisen serviert werden. Wählen Sie ihre Favoriten aus Fisch, Fleisch, Suppen, Vorspeisen, Beilagen und Desserts für 3 oder mehr Gänge aus, eventuell lockert ein Dessertbüfett die Tafel auf

Die Wahl der Speisen: Viele Paare wünschen sich für diesen einmaligen Tag ein ganz besonderes, ausgefallenes Menü. Bedenken Sie aber auch, dass Geschmäcker verschieden sind und vermutlich auch einige Gäste Ihre Vorlieben nicht teilen. Deshalb ist es sinnvoll, sich im Zweifelsfall für einfache Gerichte zu entscheiden oder verschiedene Alternativen anzubieten. Vergessen Sie nicht: Vegetarier, Allergiker - eventuell ein besonderes Menü??? oder bei vielen Kindern ein spezielles Kindermenü oder kleines Kinderbüfett???

Die Hochzeitstorte
Gern backt unsere Konditorin Ihre Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen 5,20 € pro Person.
Sie möchten selber bei einem anderen Konditor eine Torte bestellen und mitbringen?
Gern! Gegen ein Tortengeld für Service und Equipment von 2,80 € pro Person.

Aperitifs
Sekt und Orangensaft
Hochzeitscocktail „Just Married“: Wodka / Orangen- und Maracujasaft
Aperolcocktail Sprizz: Aperol, Prosecco, Orange, Eiswürfel
Tequila Sunrise: Tequila, Orangensaft, Grenadine
Paradiesvogel: Fruchtsäfte, Monin blau alkoholfrei (alkfrei)
Kir Royal: Sekt mit Johannisbeerlikör (Cassis)
Prosecco, Sekt, Orangensaft
Hugo: Holunderblütenlikör, Prosecco, Minze
oder Hugo alkoholfrei
Lillet Wildberry

Fingerfood zum Entrée

Tomate-Mozzarella-Basilikum-Spießchen ..... 2,50 €
Schweinemedaillon mit Speck und Pflaume ..... 2,50 €
Erdbeer-Hähnchen-Spieß ..... 2,50 €
Käse-Traubenspieß ..... 2,20 €
Eibrote mit Krabben ..... 2,80 €
Lachscrêperöllchen ..... 2,50 €
Spaghettis mit Pesto und gebratener Garnele (auf Löffel) ..... 2,50 €
Hähnchenkrüstchen mit Ananas und Cocktailkirsche ..... 2,20 €
Partyfrikadelle mit knackiger Paprika ..... 2,50 €
Frischkäsekräcker garniert ..... 2,00 €
Roastbeefhäppchen mit Remoulade ..... 2,50 €
Forellentaler ..... 2,50 €
knackige Gemüsesticks mit Dipp im Glas ..... 2,00 €
Hirtenkäse & Oliven im Filoteig ..... 2,50 €
Garnelen-Mango-Spieß ..... 2,80 €
Lachsmousse im Glas ..... 2,00 €
Obstspießchen ..... 2,20 €
Minimuffins garniert ..... 2,00 €

Rustikales Büfett

Jägerkrüstchen in Champignonrahm, glasierter Schweinebraten, kleine Schnitzelchen Wiener Art, panierte Hähnchenbrust Maryland mit Mais, Zwiebeln und Champignons, Sauce Hollandaise und Bratensauce, Erbsen- und Möhrengemüse, Blumenkohl, Bohnen, Rotbarschfilet, Bratkartoffeln, Kroketten

Matjesvariationen mit verschiedenen Saucen, Lachstatar auf Röstis mit Crème fraîche, Roastbeef mit Remouladensauce, Katenschinken auf Melonenbarkassen, Sauerfleisch, Mozzarella mit Tomaten, Käsetraubenspieße, gefüllte Eier, frischer Gartensalat, Hausdressing und Croutons

Vanillerahmeis mit Kirschen, Zitronencreme, Schokoladenpudding mit Vanillesauce

33,50 €

Düt und dat ut Pütt un Pann
Schleswig – Holsteinisches Büfett

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce, (Grünkohl mit Kasselernacken, Kochwurst, Schweinebacke), kleine Kohlrouladen, saftiger Putenrollbraten, Bratensauce, Bauernröstis mit Champignons, Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, Rinderroulade, Bratensauce und Sauce Hollandaise Dithmarscher Blumenkohl und Brokkoli, Butterbohnen, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln

Sauerfleisch, Glückstädter Matjes, Holsteiner Landrauchschinken auf Honigmelone, Roastbeef im Salatnest mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Kürbis , frische Salatvariation mit verschiedenen Dressings, Lachstatar auf Röstis, gefüllte Eier, Lachscrêperöllchen, Krogasper Forellentaler, Käsetraubenspieße

Rote Grütze mit Vanillesauce, Apfelbeignets mit Zimt und Zucker, Eis mit Fruchtsauce, verschleiertes Bauernmädchen

35,80 €

Frühlingsbüfett

Gratinierte Putensteaks mit Pfirsichen und Käse, Lachsfilet im Pergamentpäckchen auf Gemüsejulienne, Hähnchenfilet im Knuspermantel, Schweinefilet im Speckmantel, Tomatensauce und Bratensauce, Kohlrabi, Möhrchen, Romanesco, Wachsbohnen, gebackene Champignons mit Sour Cream, Bratkartoffeln, pikante Wedges

Bunter Melonensalat mit Holsteiner Landrauchschinken, Antipasti, Mozzarella – Tomatensalat mit rosa Pfefferbeeren und Minze, fröhliche Frühlingssalate mit gebratener Goldhähnchenbrust, Forellentaler, Carpaccio vom Rinderfilet, Räucherlachs mit Honigsenfsauce, Käsetraubenspieße, Pizzaschnecke mit Kräuterdipp

Himbeertraum, Eisüberraschung mit Waldbeerensauce, Panna Cotta mit Erdbeerpüree

38,50 €

Nortorfer Schlemmerbüfett

Seelachsfilet in Sesameihülle gebraten, Putenmedaillons an Lauchrahm, Schweinekrustenbraten mit Rahmsauce, Roastbeefbraten mit Sauce Hollandaise, Grillgemüse mit warmen Hirtenkäsecrumble, Honig und Walnüsse, Möhrchen, Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen, Hähnchencrossies mit Cocktailsauce, Kroketten, Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Mozzarella mit Buschtomaten und Basilikum, Käsetraubenspieße, Holsteiner Landrauchschinken auf Galiamelonenschiffchen, Cesarsalat mit Hähnchenbruststreifen und Parmesan, Roastbeef vom Husumer Mastochsen, Garnelenspieß auf Gurkencaipirinha, Tönninger Räucherfischspezialitäten, Norwegischer Lachs im Ganzen pochiert (ab 50 Pers.), Lachstatar auf Röstis, Tomatenmangosalat mit Ruccolatopping

Tiramisu, Eis mit heißer Fruchtsauce, Mousse au Chocolat, Obstsalat, Himbeertraum

40,50 €

Vegan - vegetarisches Büfett

Im Austausch zu den oben genannten Büfettkomponenten. Gern stellen wir für Sie auch ein vegetarisches oder veganes Büfett zusammen - ganz nach Ihren Wünschen.

Vegetarische Tortellinis mit farbenfrohem Bratgemüse und Tomatenbasilikumsauce, Brokkolinussecken mit Kohlrabi–Möhrengemüse, gebackene Blumenkohlröschen mit Kräuterdipp, Thaicurry mit Frühlingsröllchen oder Falafel, vegane Jackfruitburger mit Gurken, Tomaten, roten Zwiebelchen und Paprikadip, Soja – Zwiebelgeschnetzeltes Gyros Art, Antipastispieße von Aubergine, Champignons, Zucchini und Paprika, Miniquiche mit Spinat und Hirtenkäse, Pasta mit Bratgemüse und Ruccolatopping, Röstis mit gebratenen Champignons, gebackener Hirtenkäse auf Ratatouille, gebackener Blumenkohl, Djuvecreis
Hausgebackenes Brot mit Dip, Krautsalat, Coucoussalat, Salatauswahl, Baba Ganoush (Auberginecreme)

Waldbeerkäsecreme vegan, Schokomousse vegan, Französische Zitronentarte vegan

32,00 €

BBQ Büfett

Marinierte Rumpsteaks, mariniertes Schweinrückensteak, Hähnchenspieße, auf der Haut gegrilltes Lachsfilet, Gemüsespieß, marinierte Nackensteaks, Bacon, Bratwurst, Cevapcici, eventuell Tofu, gebackener Hirtenkäse

Rohkost, Kartoffelsalat, Mediterraner Nudelsalat, Krautsalat, Coleslaw, bunter Gartensalat, Melonensalat mit Burrata, Tomate – Mozzarella und Basilikum, Bruscetta

Ofenkartoffel mit Sour Cream, Brotauswahl, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse, Maiskolben
Aioli – Dip, BBQ – Sauce, Ketchup, Senf, Currysauce, Chilisauce, Pfirsich – Salsasauce

Schoko – Nusstraum, Rote Grütze mit Vanillesauce, Apfelquarkdessert

42,00 €

Hochzeitsbüfett

Goldbraun gebratene Hähnchenbrust „Bruscetta“, Kalbsbraten mit Rahmsauce, Jägerkrüstchen in Pilzrahmsauce, Gemüseauswahl, warmer gebeizter Lachs, gefüllte Grilltomate mit Hirtenkäse, gebackene Blumenkohlröschen mit Kräuterdipp, gefüllte Champignons an Lauchrahmsauce, Kroketten, Bratkartoffeln,

Käsefruchtspieße, Frikadellenspieß mit Paprika, Antipasti, griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Röstis mit Garnelen und Aioli, Tomate – Mozzarella mit Basilikum, bunter Babysalat mit Tomaten, Feigen und Honigvinaigrette, dazu marinierte Hähnchenbrust mit Minze, Roastbeef mit Sauce Tatar Tönninger Räucherfischplatte, Wassermelonensalat mit Burrata und Balsamicocreme

Obstsalat, zweierlei Mousse au Chocolat, Vanillerahmeis mit Fruchtsauce, Solerodessert mit Maracuja

.....**39,50 €**

Mediterranes Büfett

Sizilianischer Kräuterbraten, Hähnchenfilets überbacken mit Mozzarella und Tomaten, Doradenfilet an Orangenfenchel, Romanescoröschen mit Mandelbutter, Ratatouille, Schweinefilet im Speckmantel an bunten Möhrchen, Tagliatelle in Pesto mit Kirschtomaten und Rucola und Parmesan, Rosmarinkartoffeln, Gratin

Tomatencarpaccio mit Rucola und Parmesan, Melonengondel mit venezianischer Salami, Vitello tonnato, Lachstatar, marinierte Bandnudeln mit gebratener Garnele, Pastasalat mit Rucola und Parmaschinken, Lachscrespelles, bunte Antipasti, Insalata di verdura (bunter Gemüsesalat mit Balsamicodressing), Tomaten – Mozzarellabällchensalat, Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Käsespießchen, Bruscetta von Buschtomaten

Italienische Dessertträume
Stracciatellaeis mit Schattenmorellen, Tiramisu, Raffaellocreme mit Himbeertopping, Zitronen - Orangentarte

.....**39,50 €**

Auf Wunsch:

* geshakte Salate mit zweierlei Dressing .....3,00 € p.Pers.
* gewokte Bandnudeln mit feinem Trüffelöl und Parmesan .....3,00 € p.Pers.
* Surf und Turf: Rumpsteak und marinierte Garnele am Spieß; live am Büfett gebraten .....4,00 € p.Pers.
* Marinierte Garnelen am Büfett gebraten mit Aioli .....4,50 € p.Pers.
* Brotloser Burger mit knackigem Rucola, sonnengereiften Buschtomaten und Parmesan (100% Bio-Rindfleisch) .....2,50 € p.Pers.
* Crêpes oder Waffeln.....2,00 € p.Pers.

Das Beste im Frühling, Sommer, Herbst und Winter

Spanferkelrücken an frischem Spitzkohl, kleine Wiener Kalbsschnitzelchen , Zanderfilet im Speckmantel, Roastbeefbraten mit Kräuterkruste, gebratene pikant gewürzte Garnelen mit Aioli, Barbarie – Entenbrust „ Malteser Art“,Sauce Hollandaise und Rahmsauce, gebutterter Rosenkohl, grüne Bohnen mit Speckstippe, Vichykarotten, Bratkartoffeln, Herzoginkartoffeln, Kartoffelgratin

Roastbeef mit Sauce Tatar, Honigmelone mit Seranoschinken, Tomatencarpaccio mit Rucola und Parmesan, Carpaccio vom Rinderfilet, Antipasti, Tomatenpaprikasalat, Büffelmozzarella mit Mango und Chili, Orangen– Haselnussvinaigrette, gefüllte Crêpe mit Räucherlachs, pochierter Lachs im Ganzen Serviert (ab 50 Pers.), Tönninger Räucherfischplatte, Käsefruchtspieße

Geeiste Cappuccinocreme mit Mokkaschaum und Schattenmorellen, Eisüberraschung mit Waldbeerensauce, Obstsalat, Apfelbeignets mit Vanillesauce

.....**45,00 €**

Winterliches Festbüfett

Französische Barbarie – Entenbrust oder Markeruper Gänsebrust, rosa Roastbeefbraten, Hirschbraten St. Hubertus, Schweinerückensteak gefüllt mit Fetakäse in Tomatensauce, Serviettenknödel mit gebratenen Champignons, gebutterter Rosenkohl, Apfelrotkraut,Brokkoli, Grillgemüse mit gebratenen Pinienkernen und warmen Hirtenkäse mit Honig beträufelt, Mandelbällchen, Bratkartoffeln, kleine Kartoffelknödel

Roastbeef mit Remouladensauce, Brokkolisalat mit Granatapfelkernen, winterlicher Babysalat mit rosa Hirschtranchen und Himbeervinaigrette, Römersalat mit Pflaumen und Bananen im Speckmantel, geräucherte Entenbrust am Bratapfelkompott, Büffelmozzarella mit Chili, Mango und Haselnuss- vinaigrette, Schweinelendchen im Speckmantel mit Feldsalat, Apfelwurzelsalat im Chicoreestern, Tönninger Räucherfisch

Eis mit Waldbeeren, karamellisierter Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, Zimtpannacotta mit Pflaumensauce, Orangencreme mit Granatapfelkernen

.....**43,50 €**

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir keine Büfetts unter 25 Erwachsenen herstellen können. Diese angebotenen Büffets sind in dem kompletten Umfang ab 50 Personen zu realisieren. Bei einer Gästezahl zwischen 25 und 50 Personen ist eine Auswahl der einzelnen Gerichte zu treffen. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der Gerichte. Sie können die einzelnen Büfetts auch untereinander kombinieren oder Gerichte austauschen.
Das „Rustikale Büfett“ und „Das Frühlingsbüfett“ können wir auch vollständig ab 30 Personen servieren.
Die „Büfettreste“ dürfen wir aus hygienisch rechtlichen Gründen nicht mit außer Haus liefern.

Suppen

* Waldpilzcremesuppe mit Brokkoliröschen .....5,80 €
* Tomatencremesuppe Romana mit Mozzarellabällchen, Kirschtomaten .....5,80 €
* Spargelcremesuppe Prinzeß mit Fleischklößchen.....6,50 €
* Kartoffel- Lauchsuppe mit Chorizowürfeln und Croutons .....5,80 €
* Blumenkohlrahmsuppe Dubarry mit Schinkenstreifen.....5,80 €
* Kürbiscremesuppe mit Schinkenstreifen und Kartoffelstroh .....6,50 €
* Gurkenrahmsuppe Doria mit Sahnehaube.....5,90 €
* Tomatencremesuppe Solferino mit Fleischklößchen, Sahnehaube .....6,50 €
* Apfelselleriesuppe mit karamellisierten Apfelstückchen und Kartoffelstroh .....5,90 €
* Tomatencremesuppe Sommerwind mit Aprikosen, Sahne, Mandeln.....5,80 €
* Brokkolicremesuppe mit Schinkenstreifen, Sahne, Mandeln.....6,20 €
* Currycremesuppe Kuala Lumpur, Banane, Sahne, Mandeln.....5,80 €
* Champignoncremesuppe mit gebratenen Champignons .....5,90 €
* Russische Hochzeitssuppe mit Nudeln .....5,90 €
* Pfifferlingrahmsuppe mit Sahnehaube .....6,50 €
* Hamburger Krabbensuppe mit Sahnehaube .....6,80 €
* Holsteiner Rindfleischsuppe mit 7 Kostbarkeiten .....6,90 €
* Weiße Tomatensuppe mit Kirschtomaten und Mozzarellaperle, Ciabattabrot mit Tomatenbutter.....7,50 €
* Kanadische Süßkartoffelsuppe mit karamellisierten Äpfeln, Ahornsirup und Kartoffelstroh .....6,50 €

Vorspeisen

* Bunte Blattsalate mit Brombeervinaigrette, Kirschtomaten, Mandeln, Lachsstreifen .....6,80 €
* Geeiste Honigmelone mit Holsteiner Landrauchschinken .....6,80 €
* Galiamelone mit Räucherlachs und Honigsenfsauce .....6,80 €
* Geflügelcocktail Hawaii .....6,40 €
* Bunter Melonensalat mit geräuchertem Schinken, Blattsalaten und Sprossen .....7,20 €
* Bunte Blattsalate mit Räucherlachsröschen, Schnittlauchjoghurt, Grapefruitfilets .....7,50 €
* Feldsalat mit Kiwis und gebratener Goldhähnchenbrust, Johannisbeervinaigrette .....7,20 €
* Tomatencarpaccio an Rucolasalat mit Balsamico-vinaigrette, frisch geriebener Käse und Kräuter-croutons.....6,70 €
* Carpaccio vom Rinderfilet mit frisch geriebenem Parmesan und feinstem Trüffelöl .....8,50 €
* Geräucherte Entenbrust mit Bratapfelkompott und Feldsalat .....7,50 €
* Büsumer Krabbencocktail .....8,50 €
* Fischvariationen an Gurkenspaghettis, mit Creme Fraiche gefüllter Lachscrepe, Matjestatar, gesülzte Büsumer Krabben .....9,50 €
* Antipastauswahl mit Ciabatta und Tomatenbutter, Seranoschinken und Chorizo .....8,20 €
* Gebratener, karamellisierter Ziegenkäse auf Orangencarpaccio, Feldsalat.....6,80 €

Menüauswahl

* Damwildbraten St. Hubertus ..... 27,50 €
* Wildschweinbraten Diana ..... 28,00 €
* Zarter Rehbraten (Keule) ..... 34,00 €
* Hirschmedaillons ..... 33,50 €
  zu allen Wildgerichten: Wacholderrahmsauce, Wildpreiselbeeren, Pfifferlinge, Champignons und Stockschwämmchen
* Duett vom Hirschrücken und Kalbsfilet mit Portweinjus ..... 41,50 €
* Französische Barbarie- Entenbrust Malteser Art, Orangenrahmsauce ..... 30,50 €
* Goldbraun gebratene Gänsebrust ..... auf Anfrage
* Rinder-, Schweine-, Kasseler- oder Putenbraten oder Putensteaks ..... 22,00 €
* Schweinemedaillons im Speckmantel oder mit Senfkruste und Putensteaks Italienische Art, überbacken mit Mozzarella und Tomaten, Basilikumsauce ..... 25,50 €
* Französische Barberie Entenbrust und zarter Kalbsbraten ..... 30,50 €
* Französische Barbarie Entenbrust und Schweinemedaillons im Speckmantel ..... 30,50 €
* Original Wiener Schnitzelchen vom Kalb und überbackene Putensteaks mit Pfirsichen und Käse ..... 29,50 €
* Filetvariationen von Rind, Schwein und Hähnchen mit gekräuterten und confierten Tomaten, Champignons ..... 31,50 €
* Gesottener Tafelspitz, Meerrettichsauce, grüne Bohnen, saure Beilagen und Petersilienkartoffeln ..... 24,50 €
* Bunte Steakauswahl:
  Schweinerückensteak, Putensteak und Rumpsteak mit Zwiebeln und Champignons ..... 27,90 €
* Gefüllte Rinderroulade Hausfrauen Art ..... 23,50 €
* Zarter Rinderfiletbraten im Ganzen, tranchiert ..... 35,00 €
* Zarter Rinderfiletbraten und Schweinelendchen ..... 32,00 €
* Pikant gewürzter Roastbeefbraten, rosa ..... 28,50 €
* goldbraun gebratene Goldhähnchenbrust und kleine Schnitzelchen mit Champignonrahmsauce ..... 19,90 €

Preise gelten nur in Verbindung eines 3-Gänge-Menüs

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks . . .

Gemüseauswahl

Apfelrotkraut, Erbsen und Wurzeln, Butterbohnen, Rosenkohl, Blumenkohl mit Hollandaise, Leipziger Allerlei, Ratatouille, gestowter Spitzkohl mit Möhrchen, gebutterter Kohlrabi, feine Wachsböhnchen, Brokkoli mit Mandelbutter, Marktgemüse, Vichy-Karotten
Zwei Gemüsesorten sind im Preis enthalten

Gegen Aufpreis zu bestellen:
Stangenspargel, Bohnenbündchen im Speckmantel, Salate der Saison, Romanescoröschen, knackiger Gartensalat „Wilde Wiese“

Sättigungsbeilagen
Herzoginkartoffeln, Röstis, Reis, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Mandelbällchen, Macaire-kartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Meersalzkartoffeln, Kartoffelgratin, Kroketten
Zwei Beilagen sind im Preis enthalten
Einen zusätzlichen Beilagenwunsch erfüllen wir gerne für 1,50 € pro Person

Dessert

* Bratapfel, gefüllt mit Rosinen, Marzipan und Amaretto, Vanilleeis ..... 6,50 €
* Pannacottacreme mit Erdbeerpüree ..... 5,50 €
* Pfirsichjoghurtparfait mit karamellisierten Pfirsichspalten ..... 6,20 €
* Warmer Apfelstrudel mit Rahmeis und Vanillesauce ..... 7,50 €
* Apfelbeignets mit Zimtzucker bestreut, Vanillesauce und Vanilleeis ..... 7,50 €
* Erdbeertiramisu ..... 6,50 €
* Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren oder Schokoladensauce mit Feuerfontäne ..... 6,80 €
* Geeiste Cappuccinocreme mit Baileys und feinem Mokkaschaum, dazu Schattenmorellen ..... 7,00 €
* Zweierlei Schokoladenmousse mit Aprikosenragout ..... 5,50 €
* Blätterteigtürmchen gefüllt mit Vanillerahmeis und Waldbeerensauce ..... 6,80 €
* Schokoladenpudding und Zitronencreme mit Sahne und Vanillesauce ..... 5,90 €
* Eistorte nach Wahl ..... 4,80 €
* Obstsalat von frischen Früchten mit Eierlikörsahne ..... 5,80 €
* Dessertteller Alter Landkrug (Ananasbarke, frische Früchte, Eis, Fruchtmarkspiegel, Brandteigschwan) ..... 7,20 €
* Dessertbüfett nach Ihrer Wahl ..... 8,00 €
* Frische Erdbeeren, Bourbon Vanilleeis und süßer Schlagrahm (je nach Saisonpreis) ..... 7,00 €
* Heiße eingelegte Rumzwetschgen mit Walnusseis und Zimtsahne ..... 6,80 €
* Himbeertraum (Himbeeren, Baiser und Sahne) ..... 6,20 €
* Solero – Dessert mit Maracujatopping ..... 5,80 €
* Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, Apfelkompott und Eis ..... 7,20 €
* 3erlei Dessertauswahl in kleinen Gläschen auf dem Tisch serviert .....
* Pannacotta mit Erdbeerpüree, Schokoladenpudding mit Vanillesauce
  und Zitronencreme mit Sahne oder Tiramisu ..... 7,20 €
* Lauwarmer Schokomuffin mit Johannisbeersorbet und frischen Früchten ..... 7,20 €

Liebe beginnt, wenn wir anfangen zu staunen . . .

Getränkepauschale 1

Zum Aperitif:
Sekt Hausmarke trocken oder halbtrocken, Orangensaft (einige Varianten möglich) oder Hochzeitscocktail „Just married“
Zum Essen und im Verlauf des Abends:
Weiß- und Rotwein oder Weißherbst nach Empfehlung des Hauses
Bitburger Pils vom Fass
Hefeweizen (hell, dunkel, alkoholfrei)
alle alkoholfreien Getränke (außer Energie)
Kaffee & Tee
Bacardi, Ballantine`s Whisky, Pernod, Captain Morgan, Sternmarke, Oldesloer Korn, bunte Körner, Sekt

Preis pro Person ..... **47,50 €**

Getränkepauschale 2

Zum Aperitif:
Sekt Hausmarke trocken oder halbtrocken, Orangensaft (einige Varianten möglich) oder Hochzeitscocktail „Just married“
Zum Essen und im Verlauf des Abends:
Weiß- und Rotwein oder Weißherbst nach Empfehlung des Hauses
Bitburger Pils vom Fass
Hefeweizen (hell, dunkel, alkoholfrei)
alle alkoholfreien Getränke (außer Energie)
Kaffee & Tee
Pauschale I + Tullamore Whisky, Havana Club, Jim Beam, Bacardi Oakheart

Preis pro Person ..... **49,50 €**

1 Digestif pro Person nach Wahl Jubi, Malteser, Genever, Kümmel

Getränkepauschale 3

Pauschale I - II + Tequilla, Ouzo, Sambucca, Ramazotti, Jägermeister, Baileys, Wodka Gorbatschow, Weinbrand, Jubiläumsaquavit, Obstler, Gordons Gin, Tequila Sunrise, Paradiesvogel alkoholfreier Cocktail, Lillet, Aperol, Hugo Dooleys, Amaretto, Flying Hirsch, Averna, Fernet, Martini, Likör 43 sowie Kaffeespezialitäten, Energie

Preis pro Person ..... **54,00 €**

Angebote zur Nacht

* Holsteiner Spiegeleier mit Frühstücksspeck, Marschenbutter, Vollkornbrot und Baguette, frisch gebraten am Büfett ..... 7,50 €
* Rustikale Naschereien (Mett, Mettwurst, Käse, Matjes) ..... 10,50 €
* Gulaschsuppe mit Baguette ..... 6,50 €
* Minipizzen in Variation ..... 6,20 €
* Fingerfood (Auswahl richtet sich nach Ihren Wünschen und der Personenzahl)
* Currywurst mit Pommes frites ..... 7,50 €
* Salzstangen, Chips und Flips im Verlauf des Abends ..... 2,00 €

Dekorationen

Gern stellen wir Ihnen für Ihre Hochzeitsfeier folgende Dekorationen zur Verfügung:
* gläsener Platzteller im Gedeck ..... 0,50 €
* Stehtisch mit Husse ..... 10,00 €
* wunderschöner, roter Hochzeitsteppich im Eingang und mit einem Spalier aus hübsch verzierten Windlichtern
* weiße aufwendige Hochzeitsdekoration am Büfett ..... kostenlos
* liebevoll gestalteter Vogelkäfig zur Aufbewahrung Ihrer Geldpräsente ..... kostenlos
* dezente Lasershow im Saal ..... kostenlos
* extra breite und hübsch dekorierte Brauttoilette ..... kostenlos
* Hussen sind in unterschiedlichen Variationen möglich gegen Gebühr ..... 4,80 €
* für die Blumendekoration steht Ihnen auf Wunsch eine Blumenfee zur Seite, Kosten ergeben sich entsprechend Ihren Wünschen
* zusätzliches Highlight für Ihre Hochzeit: **Fotobox mit CD und mit Rückwand und Dekoration**
  CD ohne Limit ..... 180,00 €
  Fotobox von ca. 21.00 - 02.00 Uhr oder nach Absprache

Das „Rund um glücklich Paket“ für Ihre Hochzeit:

Beispiel:

	ja	nein	Ihre Traumhochzeit
Empfangsgetränk			
Fingerfood 3 Teile			
Candybar			
Suppe			
Büfett oder Menü			
Mitternachtssnack			
Hochzeitstorte			
Hussen			
Kaffeespezialitäten			
Getränkepauschale			
Fotobox			
Glasteller			
Stehtische			
Live-Cooking			

Getränkepauschale 3:

Auf Wunsch auch in der Getränkepauschale 3 Bombay Gin .....Aufpreis pro Person 2,00 €

Auf Wunsch auch in der Getränkepauschale 3 Jack Daniels.....Aufpreis pro Person 2,00 €

Die Pauschalen sind gültig für die Dauer einer Feier, max. jedoch 8 Stunden, jede weitere angebrochene Stunde kostet 90,00 € incl. Servicegebühr + zusätzlich der verzehrten Getränke. Die Pauschale beginnt mit dem Eintreffen der Gäste. **Die 90,- € fallen auch dann an, wenn die Gäste nichts mehr verzehren.**
Max. Feierlichkeit bis 04.00 Uhr.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die Benutzung von Konfettishootern, Nebelmaschinen, Seifenblasen, Bällen und Wunderkerzen in den Räumen nicht gestattet ist.

Unsere Hochzeitstipps

Das Erstellen eines Hochzeitsordners mit Ideenskizzen, Grobkonzept und die Kostenkalkulation ist von Anfang an sehr hilfreich.

Leben Sie Ihre Vorlieben. Eine festliche Location , Lieblingsblumen als Dekoration, gemeinsame Urlaubsorte als Tischbezeichnung, das gemeinsame Lied als Brauttanz, der Lieblingswein zum Essen, etc. helfen, die Feier zu einem ganz persönlichen Erlebnis werden zu lassen.

Ein besonderes Erlebnis zum Einstimmen auf die Hochzeit ist ein romantisches Erlebnis an dem die Trauringe selbst geschmiedet werden.

Für viel Gesprächsstoff sorgen garantiert Platzkarten mit alten Fotografien. Bei der Einladung einfach um Kinderfotos von den Gästen bitten und diese anstatt Namen auf den Plätzen verteilen.

Falls Sie Ihren Brautstrauß gerne behalten möchten, lassen Sie sich einfach einen zweiten günstigeren, den Sie dann bedenkenlos werfen können.

Einige Blumen sind essbar und machen sich wunderbar auf leckeren Hochzeitstorten.

Der Hochzeitstag wird von jeder Menge Musik begleitet. Halten Sie doch einfach Songs, die an diesem Tag Ihr Herz berührt haben auf einer CD fest.

Planen Sie ein bisschen „Zeit für einander“ ein! Ein paar Minuten, in denen Sie sich ganz bewusst anschauen und in den Arm nehmen können.

Es gibt nichts Schlimmeres für eine Hochzeitsgesellschaft als längere Überbrückungszeiten (Zeit zwischen Trauungen und Essen, zu lange Fotosession des Brautpaares...) in denen man nur spazieren gehen kann. Es ist ein Muss ein kleines Programm anzulegen.

Perfektionismus ist fehl am Platz. Es geht hier nicht um einen Job oder eine Präsentation, sondern um einen der schönsten Tage in Ihrem Leben. Setzen Sie sich nicht selbst unter Druck, dann werden Sie den Tag entspannt genießen können.

Schauen Sie sich nicht zu viele Dienstleister an auf der Suche nach etwas Besserem. Das Bauchgefühl sollte entscheiden, auch wenn die Wahl auf das erste Besichtigte fällt. Nicht immer sollte der Preis das entscheidende Kriterium sein, für einen Vertragsabschluss. Die Chemie zwischen Ihnen sollte stimmen, da etwaiges Unbehagen Ihren großen Tag unwiederbringlich trüben kann.

Am Tag selbst sollte nichts mehr selbst geplant, organisiert oder dekoriert werden. Oft werden die Aufregung und das Gefühlschaos unterschätzt.

Freuen Sie sich jederzeit auf Ihre Hochzeit, lassen Sie sich durch nichts beirren. Im Grunde kann man bei der Planung nichts falsch machen, solange das Brautpaar seine Liebe lebt.

Haben Sie ein zweites, möglichst bequemes Paar Schuhe bereit, damit Sie unablässig tanzen können.

Bitten Sie Ihre Gäste, keine Blumen zu schenken, wenn Sie vorhaben, kurz nach der Hochzeit in die Flitterwochen zu fliegen.

Denken Sie an den Tüll für den Schleiertanz. (Keine Braut möchte, dass ihr Schleier wirklich zerrissen wird)

Fragen Sie uns nach Kinderhochstühlen und Kindergerichten, damit auch die Kleinsten sich wohl fühlen. Ein ausgearbeitetes Animationsprogramm führt dazu, dass die Erwachsenen entspannt feiern können und die Kinder altersgerecht beschäftigt sind.

Beauftragen Sie einen „Gästebuchmanager“. Ein Gästebuch, das nur auf einem Tisch liegt, wird oft nicht beachtet.

Sorgen Sie bei der Dekoration für ein einheitliches Farbschema. Wählen Sie Ihre Lieblingsfarbe oder richten Sie sich nach der Jahreszeit. Das sorgt für klare Linien.

Minimieren Sie die Programmpunkte! Weniger ist mehr! Das gilt auch für Spiele oder sonstige Rahmenpunkte für den Abend.

Ihre Hochzeit mal aus einem anderen Blickwinkel betrachten? Das geht und sorgt für gute Laune. Verteilen Sie Hochzeitskameras auf den Tischen und Ihre Gäste werden viel Spaß daran haben, viele besondere Momente und witzige Situationen für Sie festhalten.

Angaben ohne Gewähr

Ihre Hochzeit im Hotel

Alter Landkrug

Großzügig feiern im Haus der herzlichen Gastlichkeit

zusätzlich bieten wir Ihnen:

* gemütliches Hotel mit insgesamt 40 Zimmern
* individuelle Feiern von 20-250 Gästen
* Standesämter in Gutshäusern in näherer Umgebung
* imposante St. Martin-Kirche in Nortorf
* klimatisierter Festsaal mit feiner Tischkultur
* aufmerksames, kompetentes Serviceteam umsorgt Ihre Gäste
* liebevoll dekorierte Hussen
* individuelle Beratung mit vielen außergewöhnlichen Ideen

Standesämter in der Region, Floristen, Friseure und Stylisten, Künstler, Musik, Feuerwerk, Kutschen und mehr... wir haben viele nützliche Adressen rund um Ihren schönsten Tag. Gern schicken wir Ihnen auf Anfrage eine Liste mit Tipps und Empfehlungen zu.

Zeit zum Ausspannen seit 1840!

Ein Haus der herzlichen Gastlichkeit

Alter Landkrug

Familie Dibbern
Familie Heeschen-Engbrecht

Große Mühlenstraße 13 · 24589 Nortorf
Tel. (0 43 92) 44 14
Fax (0 43 92) 83 02
info@alterlandkrug.de
www.alterlandkrug.de

Preise gültig ab Juli 2023 alle anderen Preise verlieren ihre Gültigkeit.