



BUFFETVORSCHLÄGE

Aufgrund der aktuellen Situation behalten wir uns eventuelle Preisänderungen vor. Aus diesem Grund besprechen wir jede Veranstaltung und das dazu gehörige Angebot.



Suppen

Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Spargel, Karotten & Eierstich
7,50€

Tomatencremesuppe
4,50€

Apfel-Currycremesuppe mit Apfelspalten
4,50€

Altländer Hochzeitssuppe
Gebundene Rinderkraftbrühe mit Rindfleisch & Rosinen
Dazu reichen wir Ihnen Toastbrot & Rosinenbrot
9,50€

Selbstverständlich servieren wir unsere Suppen traditionell in der
Terrine.



Buffet „Altes Land“

Variation von Blattsalaten
Kräutervinaigrette, Joghurtdressing
Gurkensalat, Krautsalat, Tomatensalat
Brot & Butter

Kräuterbraten vom Schwein
Rinderschmorbraten
Hähnchenbrustfilet
Bratensauce, Sauce Bernaise
Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Champignons
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen

27,50€ p.P.



Buffet „Jork“

Variation von Blattsalaten
Gurkensalat, Krautsalat, Tomatensalat
Kräutervinaigrette, Joghurtdressing
Brot & Butter

Variation von Räucherfisch
mit Sahne- & Apfelmeerrettich

Schweinefiletmedaillons
Rinderschmorbraten
Gefüllte Hähnchenbrust auf Tomatenragout
Bratensauce, Sauce Bernaise
Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Champignons
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln

Panna Cotta mit Waldbeerensauce
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

35,50€ p.P.



Buffet „Rund ums Mittelmeer“

Variation von Blattsalaten
Kräutervinaigrette, Joghurtdressing
Auberginen-Paprikasalat, marinierte Champignons, gegrillte Zucchini &
Paprika, Oliven, Hirtenkäse
Pastasalat mit marinierten Kirschtomaten
Meeresfrüchtesalat
Brot & Butter

Albondigas – pikante Hackfleischbällchen in Tomatensauce-
Hähnchenschenkel mit Mandel-Safransauce
Geschmorte Lammkeule
Gebratener Kabeljau auf Kartoffel-Rucolasalat & Bacon
Tortilla mit Chorizo, Paprika, Käse & Kartoffeln
Paella mit Geflügel & Meeresfrüchten
Mojo Verde – kanarische grüne Kräutersauce-
Pimientos de Padron – in Olivenöl gebratene Paprikaschoten-
Ofentomaten mit Pesto
Tagliatelle mit Pilzen
Kartoffeln in Salzkruste

Mandelcreme mit Feigen
Cassata – sizilianische Schichttorte- mit kandierten Früchten

42,50€ p.P.



Buffet „Kirschenland“

Variation von Blattsalaten
Kräutervinaigrette, Joghurtdressing
Marinierte Champignons, gegrillte Paprika & Zucchini
Kalbsroastbeef mit Granatapfel-Mango-Vinaigrette
Melone mit Serranoschinken
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten & Pesto
Brot & Butter

Variation von Räucherfischspezialitäten mit Gurken-Limettensalat
Sahnemeerrettich & Honig-Senf-Sauce

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
Rumpsteaks mit Kräuterbutter
Saltimbocca von der Hähnchenbrust
Zanderfilet auf Rucola-Chorizo-Reis
Marsalasaucе, Sauce Bernaise, Tomatensauce
Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Champignons
Mediterranes Pfannengemüse
Rosmarinkartoffeln & Kartoffelgratin

Schokoladenmousse mit frischen Früchten
Nougat Parfait mit Walnuss & Feige
Käsevariation

49,50€ p.P.



Kaffee & Kuchen

Kaffeepauschale
Filterkaffee & Tee
4,00€

Butterkuchen satt
4,50€

Butterkuchen & gefüllter Butterkuchen satt
5,50€

Butterkuchen & Kirsch-Butterkuchen satt
6,00€

Hausgemachter Apfelkuchen vom Blech
3,00€ je Stück

Torten aus der Bäckerei Pagel in Jork
SchwarzwälderKirsch, Amerika, Marzipan-Nuss,
Käsesahne, Eierlikör, Zitrone
59,50€ je Torte

Hochzeitstorte

Unsere Empfehlung: Wählen Sie den Konditor Ihres Vertrauens und lassen Sie Ihre Hochzeitstorte genauso kreieren, wie Sie es sich vorstellen. Lassen Sie die Torte direkt zu uns liefern oder bringen Sie diese am Vormittag der Feier einfach selbst vorbei. Dafür berechnen wir Ihnen ein Tellergeld in Höhe von 1,50€ p.P..



Für die späten Stunden

Currywurst
mit Weißbrot
5,00€

Chili con carne
mit Weißbrot
6,00€

Internationale Käseplatte
mit Chutneys, Trauben, Nüssen & Weißbrot
7,00€

Mitternachtsbuffet (ab 50 Personen)

Marinierte Champignons, gegrillte Paprika, gegrillte Zucchini
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten & Pesto
Seranoschinken auf Melone
Kalbsroastbeef mit Vinaigrette/Remoulade
Variation von Räucherfischspezialitäten
Brot & Butter
17,50€



Getränkepauschalen

Aperitif 1

Secco, Apfelsecco alkoholfrei, Orangensaft, Pilsener vom Fass

6,50€ je Stunde

oder

Aperitif 2

Cremant, Saisonaler Aperitif-Cocktail, Apfelsecco alkoholfrei,
Orangensaft, Pilsener vom Fass

9,50€ je Stunde

Getränkepauschale

Weißwein, Roséwein, Rotwein, Secco, Apfelsecco,
Pilsener vom Fass, Weizenbier, alkoholfreies Bier,
Wasser mit & ohne Kohlensäure, Säfte, Softgetränke, Filterkaffe, Tee,
& ein Absacker nach dem Essen

26,00€ für 4 Stunden

38,50€ für 7 Stunden

Spirituosen

Obstbrände, Weinbrände, Bitter, Liköre, Strothmann Korn, Rum, Wodka,
Gin, Whisky

+12,50€ für 4 Stunden

Zu viele Zahlen? Hier ein kleines Beispiel:

Sie beginnen Ihre Feier mit dem Empfang um 18:00 Uhr.

Gegen 19:00 Uhr bitten wir Sie zu Tisch, die Getränkepauschale beginnt.

Ab 22:00 Uhr haben wir den letzten Gang abgedeckt, die Party kann
beginnen. Wir beginnen mit dem Ausschank Ihrer

Spirituosenpauschale. Gegen 2:00 Uhr haben einige Gäste Ihre Feier
bereits verlassen. Die Pauschalen enden nun. Weitere Getränke

berechnen wir nach Verbrauch und die noch anwesenden Kellner mit
19,50€ je Stunde.



Sonstiges

Dekoration
Platzteller, Stoffservietten, Kerzen, Menükarten,
Namensschilder & Tischplan
3,50€

Weißer Stuhlhussen
5,50€

Blumengestecke laut Rechnung des Floristen

Für die Benutzung von Konfettikanonen behalten wir es uns vor, Ihnen eine Reinigungspauschale von 130,00€ zu berechnen.

Hotelzimmer

Das Fährhaus Kirschenland verfügt über 20 Hotelzimmer: Einzelzimmer, Doppelzimmer und Familienzimmer für drei bis sechs Personen. Perfekt, damit niemand nach Ihrer Feier mehr nach Hause fahren muss.

Zimmerpreise

Einzelzimmer inkl. Frühstück
49,50€

Doppelzimmer inkl. Frühstück für eine Person
62,00€

Doppelzimmer inkl. Frühstück für zwei Personen
99,00€

Familienzimmer inkl. Frühstück
99,00€ für zwei Personen, für jede weitere Person 29,50€ Aufpreis