



## BUFFETVORSCHLÄGE

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



## Suppen

Hochzeitsuppe  
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  
Rohkost  
Kräutervinaigrette, Joghurtdressing  
Gurkensalat, Krautsalat, Tomatensalat  
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 &  
Parika, Oliven, Hirtenkäse  
Pastasalat mit marinierten Kirschtomaten  
Meeresfrüchtesalat  
Brot & Butter

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

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 Seranoschinken  
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 Ruccola-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  
47,50€

Doppelzimmer inkl. Frühstück für eine Person  
60,00€

Doppelzimmer inkl. Frühstück für zwei Personen  
95,00€

Familienzimmer inkl. Frühstück  
95,00€ für zwei Personen, für jede weitere Person 20,00€ Aufpreis