



MENÜVORSCHLÄGE

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



Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio
5,50€

Original Büffelmozzarella mit Strauchtomaten & Pesto
8,50€

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
9,00€

Tatar vom Räucherlachs
mit Avocado, Gurke & Schmand
9,50€

Vier Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl
10,50€

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Weißbrot.

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.



Warme Zwischengerichte

Zanderfilet pochiert
mit Weißweinsauce & Safranrisotto
8,50€

Lachsfilet auf der Haut gebraten
mit Meerrettichsauce & bunten Linsen
11,50€

Doradenfilet auf der Haut gebraten
mit Krustentiersauce & gegrilltem Gemüse
13,50€

Ziegenkäse mit Honig-Walnusskruste
auf Apfel-Birnensalat
8,00€

Sorbet

Fruchtsorbet
mit alkoholfreiem Sekt aufgegossen
Zitrone, Waldfrucht oder Mango
3,00€



Hauptgericht – Der Klassiker

Rinderschmorbraten, Schweinekräuternacken, Hähnchenbrustfilet
Bratensauce, Sauce Bernaise
Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Champignons
Gegrillte Kirschtomaten
Kroketten & Salzkartoffeln
17,50€

Alternative Fleischsorten

Rind

Rinderroulade nach Hausfrauenart	+4,50€
Rumpsteak	+7,00€
Roastbeefbraten	+7,00€
Rinderfilet	+11,00€

Schwein

Krustenbraten	+3,50€
Schnitzel Wiener Art	+3,00€
Schweinefilet	+6,00€
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel	+7,00€

Geflügel

Maishähnchenbrust	+4,50€
Entenbrust Barbarie	+7,00€

Saisonale Fleischsorten, wie Wild- oder Lammfleisch, bieten wir Ihnen gerne auf Nachfrage & entsprechend dem aktuellen Tagespreis an.



Alternative Beilagen

Gemüsebeilagen

Rotkohl	+2,00€
Bohnenbündchen	+2,50€

Sättigungsbeilagen

Pommes frites	+0,00€
Kartoffelklöße	+1,50€
Bratkartoffeln	+2,00€

Salatbeilagen

Eisbergsalat mit Mandarinenrahm	+2,50€
Gemischter Salat	+4,00€
Vierländer Salatplatte	+4,50€

Saisonale Gemüsebeilagen, wie Spargel oder Rosenkohl, bieten wir Ihnen gerne auf Nachfrage & entsprechend dem aktuellen Tagespreis an.



Alternative Hauptgerichte

Schwein

Gefülltes Schweinefilet
mit Thymianjus, Bohnengemüse, Kartoffel-Oliven-Baumkuchen
23,50€

Rind

Tafelspitz
mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse & Salzkartoffeln
22,50€

Zwiebelrostbraten
Rosa gebratenes Roastbeef mit Zwiebelsauce & Bratkartoffeln
26,50€

Rinderfilet
mit Madeirasauce, Speckbohnen & Herzoginkartoffeln
36,50€

Kalb

Kalbsrückensteak
mit Cognacrahm, Karotten, Zuckerschoten & Kartoffelstampf
27,50€

Saltimbocca vom Kalb
mit Marsalasaucе, Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln
29,50€

Fisch

Zanderfilet pochiert
mit Weißweinsauce, Wurzelgemüse & Safranrisotto
19,50€

Lachsfilet auf der Haut gebraten
mit Meerrettichsauce, Blattspinat & bunte Linsen
21,50€

Doradenfilet auf der Haut gebraten
mit Krustentiersauce, gegrilltem Gemüse & Rosmarinkartoffeln
26,50€



Für Ihre vegetarischen Gäste

Knödel Dreierlei
Spinat-, Waldpilz- & Semmelknödel mit Pilzrahm
14,50€

Bandnudeln
mit Pilzen & Parmesan
14,50€

Für Ihre veganen Gäste

Gegrillte Auberginen
mit Reis-Gemüsefüllung & Tomaten-Sauce
14,50€

Mediterranes Grillgemüse
auf Tomatenkompott mit frischen Kräutern
14,50€



Desserts

Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen
4,00€

Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen illuminiert
4,50€

Warmer hausgemachter Apfelkuchen
mit Vanilleeis & geschlagener Sahne
6,00€

Hausgemachtes Walnusskrokant-Parfait
mit frischen Beeren
7,00€

Zweierlei Schokoladenmousse
mit pochierter Birne & Vanillesauce
7,50€

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
Orangensauce & Vanilleeis
8,50€



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, Orangesaft, 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€