



# WEIHNACHTS FEIER

Buffets, Menüs,  
Getränkepauschalen,  
Dekoration,  
weitere Dienstleister  
& noch viele mehr.



# FEIERN IM FÄHRHAUS KIRSCHENLAND

Seit über 200 Jahren werden im „Kirschenland“ die ganz besonderen Momente im Leben gefeiert. Das Traditionshaus an der Elbe ist der perfekte Ort für Ihre unvergessliche Veranstaltung – ganz gleich, ob mit 10 oder mit 450 Gästen. Sechs Räume in den verschiedensten Größen, die individuell zusammengelegt werden können, stehen Ihnen zur Verfügung.

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft! Uns liegt es besonders am Herzen, dass wir Ihre Feier so gestalten, wie Sie es sich wünschen. Daher legen wir großen Wert auf persönliche Absprachen, um Ihre Erwartungen und Wünsche bestmöglich verstehen und umsetzen zu können und um Ihnen dabei zu helfen, Ihre Veranstaltung zu einem ganz einzigartigen Erlebnis zu machen.

Allein Sie entscheiden, wie viele Gänge das Menü haben, wie lange die Feier andauern oder welche Dekoration der Raum oder die Tische schmücken soll.

Diese Bankettmappe enthält mögliche Vorschläge für Ihren besonderen Tag. Sie haben immer die Möglichkeit, alles so zusammenzustellen, wie Sie es sich wünschen. Gerne beraten wir Sie dabei und geben Ihnen Empfehlungen, wie Ihre Feier ein unvergessliches Erlebnis werden kann. Sollten Sie etwas ganz Bestimmtes nicht in unserer Auswahl finden, fragen Sie uns bitte nach einem individuellen Angebot.

## DAS KÖNNEN SIE VON UNS ERWARTEN:

- Traumhafte Location am Deich. Die Elbe liegt direkt vor der Tür.
- Persönliche Vorgespräche zu Ihrer Veranstaltung
- Sie erhalten einen eigenen Raum auf Ihre Gästezahl und Bedürfnisse abgestimmt
- Festlich gedeckte Tische inklusive Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläsern, gestärkten Papierservietten, Kerzen, Menükarten, Namensschildern & Tischplan
- Wir legen großen Wert auf die Frische und Qualität unserer Speisen und freuen uns, Sie damit verwöhnen zu dürfen
- Exklusives Servicepersonal. Unser Serviceteam kümmert sich ausschließlich um Ihre Gäste und hat jeden Wunsch im Blick
- Gerne teilen wir unsere Kontakte zu Dienstleistern, wie Floristen, Konditoreien, DJs mit Ihnen





# UNSERE BUFFETS

Das Buffet können Sie sich ganz individuell zusammenstellen. Dazu bieten wir Ihnen zwei verschiedene Basis-Buffets an, welche Sie sich nach den eigenen Vorlieben anhand der weiteren Bausteine selbst erweitern können.

## BUFFET WINTER

### VORSPEISEN

Salatvariationen  
Verschiedene Blattsalate, Rohkost, marinierte Salate,  
Nüsse & Kerne, Essig- & Ölauswahl, Joghurtdressing  
Mozzarella mit Tomate & Basilikum-Pesto  
Kürbis-Carpaccio mit Hirtenkäse  
Putenbrust mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln  
Brot & Butter

### HAUPTGÄNGE

Entenbraten  
Tranchen vom Schweinerücken  
Seelachsfilet auf Blattspinat  
Spinatknödel mit Champignonrahmsauce  
Bratensauce, Sauce Bernaise  
Gemüse der Saison & Rotkohl  
Kartoffelgratin & Kartoffelklöße

### DESSERTS

Wählen Sie zwei Desserts aus unserer Auswahl aus:

Vanilleeis mit heißen Kirschen & Zimtpflaumen  
Bratapfel mit Vanillesauce  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Schokolademousse mit Himbeermark  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
Milchreis mit Apfelmus

41,50€  
ab 30 Personen





# UNSERE BUFFETS

Das Buffet können Sie sich ganz individuell zusammenstellen. Dazu bieten wir Ihnen zwei verschiedene Basis-Buffets an, welche Sie sich nach den eigenen Vorlieben anhand der weiteren Bausteine selbst erweitern können.

## BUFFET JORK

### VORSPEISEN

Salatvariationen  
Verschiedene Blattsalate, Rohkost, marinierte Salate,  
Nüsse & Kerne, Essig- & Ölauswahl, Joghurtdressing  
Mozzarella mit Tomate & Basilikum-Pesto  
Brot & Butter

### HAUPTGÄNGE

Tranchen vom Schweinerücken  
Hähnchenbrustfilet  
Spinatknödel mit Champignonrahmsauce  
Bratensauce, Sauce Bernaise  
Gemüse der Saison & Rotkohl  
Kartoffelgratin & Kartoffelklöße

### DESSERTS

Wählen Sie zwei Desserts aus unserer Auswahl aus:

Vanilleeis mit heißen Kirschen & Zimtpflaumen  
Schokolademousse mit Himbeermark

33,00€  
ab 30 Personen



# UNSERE ERWEITERUNGEN

## SUPPEN

Am Buffet serviert

Hochzeitssuppe  
mit Fleischklößchen, Spargel, Karotten &  
Eierstich  
5,50€

Tomatensuppe (vegan)  
4,10€

Apfel-Currycremesuppe (vegan)  
mit Apfelspalten  
4,10€

Blumenkohlcremesuppe (vegetarisch)  
mit Basilikumpesto & Mandeln  
3,90€

Waldpilzcremesuppe  
mit Laugencroutons  
4,50€

Gebundene Wildconsommé  
mit Pilzravioli  
5,50€

## SUPPEN

In der Tasse serviert

Hochzeitssuppe  
mit Fleischklößchen, Spargel, Karotten &  
Eierstich  
6,70€

Tomatensuppe (vegan)  
4,90€

Apfel-Currycremesuppe (vegan)  
mit Apfelspalten  
4,90€

Blumenkohlcremesuppe (vegetarisch)  
mit Basilikumpesto & Mandeln  
4,80€

Waldpilzcremesuppe  
mit Laugencroutons  
5,40€

## VORSPEISEN

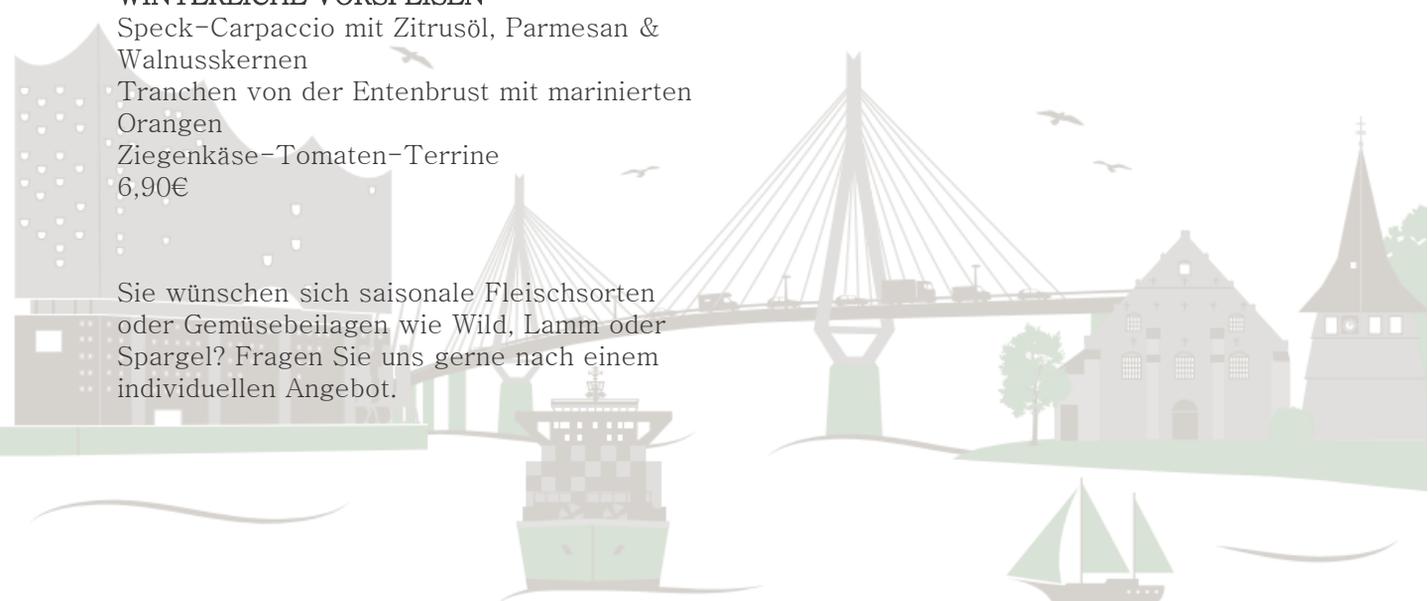
### RÄUCHERFISCHSPEZIALITÄTEN

Variation von Räucherlachs & Räucherforelle  
mit Sahnemeerrettich & Honig-Dill-Sauce  
Räucherfischpralinen  
4,50€

### WINTERLICHE VORSPEISEN

Speck-Carpaccio mit Zitrusöl, Parmesan &  
Walnusskernen  
Tranchen von der Entenbrust mit marinierten  
Orangen  
Ziegenkäse-Tomaten-Terrine  
6,90€

Sie wünschen sich saisonale Fleischsorten  
oder Gemüsebeilagen wie Wild, Lamm oder  
Spargel? Fragen Sie uns gerne nach einem  
individuellen Angebot.



# HAUPTSPEISEN

## SCHWEIN

Schnitzel Wiener Art	2,00€
Schweinefiletmedaillons	3,00€
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel	5,00€

## RIND

Rinderschmorbraten vom Tafelspitz	3,00€
Kalbsrückensteaks	5,50€
Rumpsteaks mit Kräuterbutter	7,00€
Roastbeefbraten am Buffet tranchiert	9,50€
Rinderfiletbraten am Buffet tranchiert	Tagespreis

## GEFLÜGEL

Hähnchenbrustfilet	0,00€
Gefüllte Hähnchenbrust mit Frischkäse & Spinat	2,00€
Maishähnchenbrust	3,50€

## FISCH

Lachsfilet auf der Haut gebraten	5,00€
Kabeljau im Speckmantel	5,50€

## WILD

Geschmorte Hirschkeule	3,00€
Hirschrückensteaks	5,00€
Entenbrust Barbarie	4,00€

# FÜR DANACH

## KÄSEVARIATION

Internationale Käseauswahl  
mit Chutneys, Trauben & Nüssen  
5,40€





# UNSERE MENÜS

Das Menü können Sie sich ganz individuell zusammenstellen. Suchen Sie sich dazu einfach Ihre Lieblingsgänge aus unseren Vorschlägen aus. Sollte Ihnen dabei etwas fehlen, fragen Sie uns einfach nach einem individuellen Vorschlag.

## VORSPEISEN

Tranchen von der Putenbrust  
mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln  
8,50€

Quiche Loraine (vegetarisch möglich)  
Blätterteigtörtchen mit Ei-Lauchfüllung,  
geräuchertem Lachs & Schnittlauch-Schmand  
9,60€

Rote-Beete-Carpaccio (vegan möglich)  
mit Ziegenkäse & Blattsalaten der Saison  
10,40€

Pilz-Ravioli  
mit zerlassener Butter & Parmesan  
8,50€

Karamellisierter Ziegenkäse  
mit marinierten Orangen & Feldsalat  
11,50€

Gegrillte Garnelen  
auf Zuckerschotensalat mit Limettenvinaigrette  
14,00€

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Brot.

## SUPPEN

In der Tasse serviert

Hochzeitssuppe  
mit Fleischklößchen, Spargel, Karotten &  
Eierstich  
6,70€

Tomatensuppe (vegan)  
4,90€

Apfel-Currycremesuppe (vegetarisch)  
mit Apfelspalten  
4,90€

Blumenkohlcremesuppe (vegetarisch)  
mit Basilikumpesto & Mandeln  
4,80€

Waldpilzcremesuppe  
mit Laugencroustons  
5,40€

Gebundene Wildconsommé  
mit Pilzravioli  
6,70€

## SUPPEN

In der Terrine serviert

Hochzeitssuppe  
mit Fleischklößchen, Spargel, Karotten &  
Eierstich  
9,70€

Tomatensuppe (vegan)  
6,90€

Apfel-Currycremesuppe (vegetarisch)  
mit Apfelspalten  
6,90€

Blumenkohlcremesuppe (vegetarisch)  
mit Basilikumpesto & Mandeln  
6,70€

Waldpilzcremesuppe  
mit Laugencroustons  
7,20€

# HAUPTGERICHT – DER KLASSIKER

Unser Hauptgang-Klassiker hat eine lange Tradition. Entweder als Tellergericht oder als Plattenservice, bietet er das Rundum-sorglos-Paket. Fleisch, Saucen, Gemüse & Beilagen. Beide Vorschläge dienen als Basis, die Sie mit allen Alternativen ergänzen oder austauschen können.

## TELLERGERICHT

Schweinefiletmedaillons  
Rinderschmorbraten  
Hähnchenbrustfilet  
Bratensauce, Sauce Bernaise  
Gemüse der Saison  
Gegrillte Kirschtomaten  
Kroketten  
22,50€

## PLATTENSERVICE

Rinderschmorbraten  
Schweinekräuternacken  
Hähnchenbrustfilet  
Bratensauce, Sauce Bernaise  
Gemüse der Saison  
Gegrillte Kirschtomaten  
Kroketten & Salzkartoffeln  
28,00€

## ALTERNATIVE FLEISCHSORTEN

### RIND

Kalbsrückensteaks + 5,90€  
Tranchen vom Kalbsrücken + 6,40€  
Rumpsteak + 8,30€  
Tranchen vom Roastbeef + 9,50€  
Tranchen vom Rinderfilet Tagespreis

### SCHWEIN

Tranchen vom Schweinerücken + 1,50€  
Krustenbraten + 2,00€  
Schweinefiletmedaillons + 5,00€  
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel + 8,00€

### GEFLÜGEL

Putenbrust + 2,00€  
Maishähnchenbrust + 4,50€  
Entenbraten + 3,50€  
Entenbrust Tagespreis

## VEGETARISCH-VEGAN

Maultaschen (vegetarisch) mit Pilzfüllung auf Tomatenragout  
20,50€

Sellerie-Schnitzel (vegan möglich) mit Schnittlauchsauce auf Gemüse der Saison  
21,50€

Spinatknödel (vegan möglich) auf Champignonsrahmsauce  
19,50€

## WILD

Hirschkeulenbraten + 3,00€  
Tranchen vom Hirschrücken + 6,50€  
Rehrücken Tagespreis

## ALTERNATIVE BEILAGEN

### GEMÜSEBEILAGEN

Rotkohl + 2,00€  
Bohnenbündchen + 2,50€

### SÄTTIGUNGSBEILAGEN

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

### SALATBEILAGE

Eisbergsalat mit Mandarinenrahm + 3,50€  
Gemischter Salat mit Kräutervinaigrette + 4,50€

# ABSOLUTE KLASSIKER IM WINTER

Bei unseren Tellergerichten suchen Sie sich ein Fleisch- oder Fischgericht für Ihre Gäste einheitlich aus. Dabei können Sie jeweils eine Gemüse- & Sättigungsbeilage im Preis inbegriffen auswählen. Jede weitere Beilage berechnen wir extra.

## GRÜNKOHLESSEN

Grünkohl, Kohlwurst, Kasslernackeln, Kasslerbauch, süße Kartoffeln & Salzkartoffeln, Senf

24,50€ Tellergericht, 29,50€ Plattenservice zum satt essen

## ENTENESSEN

Entenbraten (Brust & Keule), Entensauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße & Kroketten

24,00€ Tellergericht, 29,00€ Plattenservice zum satt essen

## GÄNSEESSEN

Gänsebrust, Gänsekeule, Gänsesauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße & Kroketten

33,00€ Tellergericht, 38,00€ Plattenservice zum satt essen

# DESSERTS

Kirschenland Eisbecher  
mit zwei Kugeln Eis Ihrer Wahl; geschlagener Sahne, Eiswaffel & heißen Kirschen  
3,80€

Vanilleeisbombe  
mit heißen Kirschen  
5,00€

Vanilleeisbombe illuminiert à la Traumschiff  
mit heißen Kirschen  
5,50€

Bratapfel  
mit Vanillesauce  
6,00€

Apfelstrudel  
mit Vanilleeis & geschlagener Sahne  
7,50€

Panna Cotta  
mit Orangensauce & marinierten Blutorange  
8,30€

Hausgemachter Apple Crumble  
mit Vanilleeis & geschlagener Sahne  
9,20€

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,  
Orangensauce & Vanilleeis  
9,50€

Crème Brûlée  
mit frischen Früchten der Saison & einer Kugel Eis Ihrer Wahl  
8,20€





# GETRÄNKE

Selbstverständlich müssen Sie keine Getränkepauschale wählen. Gerne können wir die verzehrten Getränke auch nach Verbrauch berechnen. In diesem Fall berechnen wir das anwesende Servicepersonal mit 24,50€ je Stunde und Mitarbeiter.

## EMPFANGSGETRÄNKE

### APERITIF 1

Winzersecco, Apfelsecco alkoholfrei,  
Orangensaft, Krombacher Pilsener vom Fass  
7,50€ je Stunde

### APERITIF 2

Cremant, Aperitif-Cocktail & alkoholfreier Aperitif-Cocktail Ihrer Wahl  
Apfelsecco alkoholfrei, Orangensaft, Krombacher Pilsener vom Fass  
10,50€ je Stunde

### APERITIF 3

Champagner, Bellini Cocktail, alkoholfreier Aperitif-Cocktail Ihrer Wahl,  
Kirsch-Apfelsecco alkoholfrei, Orangensaft, Krombacher Pilsener vom Fass  
14,50€ je Stunde

### FINGERFOOD

Gerne reichen wir Ihren Gästen zum Empfang einen kleinen Imbiss. Starten Sie mit unserem Fingerfood in Ihre Veranstaltung.

Flammkuchen nach Wahl des Hauses  
6,00€

3 Stk. Delikatesshappchen pro Person nach Wahl des Hauses  
8,50€

## GETRÄNKEPAUSCHALE

### KLEIN

Weißwein, Roséwein, Rotwein  
nach Wahl des Hauses, Winzersecco,  
Apfelsecco alkoholfrei

Krombacher Pilsener vom Fass, Paulaner  
Weizenbier, alkoholfreies Bier

St. Michaelis Mineralwasser,  
Säfte, Softgetränke  
& ein Absacker nach dem Essen

Filterkaffee & Tee

6,00€ je Stunde  
ab 30 Personen & 3 Stunden

### GROSS

Weißwein, Roséwein, Rotwein  
nach Wahl des Hauses, Winzersecco, Apfelsecco  
alkoholfrei

Krombacher Pilsener vom Fass, Paulaner  
Weizenbier, alkoholfreies Bier

St. Michaelis Mineralwasser, Säfte, Softgetränke  
& ein Absacker nach dem Essen

Filterkaffee & Tee

Strothmann Korn, Absolut Wodka,  
Havanna & Bacardi Rum, Bombay London Dry  
Gin, Ballantines & Jim Beam Whisky, Baileys,  
Tequila, Aperol, Lillet, Kirsch-, Maracuja-Wodka,  
Ramazzotti, Averna, Fernet Branca, Grappa,  
Pernod, Ricard, Sambuca, Ouzo, Berliner Luft,  
Kümmel, Aquavit, Weinbrand, Jägermeister

8,00€ je Stunde  
ab 30 Personen & 4 Stunden

Weitere Getränke wie Kaffeespezialitäten und exklusive Spirituosen berechnen wir Ihnen nach Verbrauch. Nach Ablauf der Pauschalenzzeit berechnen wir die Getränke nach Verbrauch und das noch anwesende Servicepersonal mit 24,50€ je Stunde und Mitarbeiter.



WER DAG FOR DAG SEN ARBEJDET DEJDT  
UND ZÄMMERST I EN POSTEN SIEHT  
UND DET DAT FRØJ DIT DAT GEBRIN  
DE RAVN SICK OK NOG AVANSEERN

WIKINGHOLM BUFFET  
En fantastisk buffet  
med mange forskellige  
retter og smagssammenhæng  
til et fantastisk prisniveau  
Der er altid mulighed for  
at bestille en ekstra  
ret eller en ekstra  
drikkevarer til  
et ekstra beløb  
Der er altid mulighed  
for at bestille en  
drikkevarer til  
et ekstra beløb  
Der er altid mulighed  
for at bestille en  
drikkevarer til  
et ekstra beløb

# SONSTIGES

Festliche Tischdekoration  
Plattteller, Stoffservietten & Kerzenleuchter  
3,50€

Weißer Stuhlhussen  
7,00€

Blumengestecke  
laut Rechnung des Floristen

Candybar  
Für die Bereitstellung berechnen wir Ihnen 49,50€. Befüllen dürfen Sie diese selbst.

Für die Benutzung von Konfettikanonen berechnen wir Ihnen eine Reinigungspauschale in Höhe von 149,00€.

# RAUMMIETEN

Die Raummiete eines Raumes ist in unseren Preisen ab einer Mindestbelegung inkludiert. Bei weniger Gästen oder weiteren Räumen berechnen wir Ihnen die jeweilige Raummiete.

Raum	Größe	Mindestbelegung	Raummiete
Großer Saal mit Galerie	250m <sup>2</sup>	70 Gäste	750,00€
Restaurant	40m <sup>2</sup>	20 Gäste	195,00€
Gaststube	15m <sup>2</sup>	8 Gäste	75,00€
Kleiner Saal	40m <sup>2</sup>	20 Gäste	195,00€
Balkonzimmer	30m <sup>2</sup>	15 Gäste	145,00€
Billardzimmer	20m <sup>2</sup>	10 Gäste	95,00€

# HOTELZIMMER

Nach einer gelungenen Feier können Sie bei uns direkt in die Betten fallen. Wir verfügen über Einzelzimmer, Doppelzimmer und Familienzimmer für drei bis sechs Personen. Außerdem stehen Ihnen ebenso zwei Ferienwohnungen zur Verfügung. Die Preise können je nach Saison variieren.

## UNSERE ZIMMERKATEGORIEN

Einzelzimmer

Doppelzimmer zur Einzelnutzung

Doppelzimmer

Familienzimmer  
für zwei bis vier Personen

Ferienwohnung  
für zwei bis zu sechs Personen

Am nächsten Morgen bieten wir Ihnen ein gemeinsames Frühstück für 16,00€ pro Person an.

# UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR WEITERE DIENSTLEISTER

## FLORISTEN

**Blumen Fahje**

Organistenweg 13a  
21129 Hamburg  
Tel. 040-7458349

## BÄCKEREIEN & KONDITIONEIREN

**Backparadies Pagel**

Am Fleet 18  
21635 Jork  
Tel. 04162-8127

**Bäckerei Pfeiffer**

Alter Marktplatz 13  
21720 Steinkirchen  
Tel. 04142-2284

**Bäckerei Dietz**

Harsefelder Straße 19  
21614 Buxtehude – Hedendorf  
Tel. 04163-5205

**Obsthof Matthies**

Am Elbdeich 31  
21635 Jork  
Tel. 04162-91580

## DJs

**Senad Hott**

Tel. 0176-32938074

**Plattenfietzen**

Jan-Henrik Höper

Tel. 0151-51620091

**Marki Mark**

Tel. 01520-3482666

**Der SchoenRocker**

Tobias Schönrock

Tel. 0176-62720508

**Frank Hoffmeister**

Tel: 0172-4133895

**Markus Schumacher**

Tel. 0170-9443322

## FOTOGRAFEN

**Pixel's Best  
Imke Lohmann**

Blütenweg 18  
21635 Jork  
Tel. 04162-5367

**Petra Baumgarten**

Sandhörn 7c  
21720 Grünendeich  
Tel. 04142-812260

**Sönke Mahs Photographic Services**

Borsteler Reihe 26  
21635 Jork  
Tel. 0151-21290531

## FOTOBOXEN

**Senad Hott**

Tel. 0176-32938074

**Jannis Thien**

Tel. 0157-36973566

## LICHT- & TONTECHNIK

**RDS Eventtechnik Gbr.**

Silvio Sakowski  
Werkstraße 111  
38229 Salzgitter  
Tel. 0175-1525956

**Novasound Veranstaltungstechnik**

Dorfstraße 19  
21710 Engelschoff  
Tel. 04144-699312

## ZELTVERLEIH & MÖBEL

**Zeltverleih Neumann**

Werkstraße 8  
21706 Drochtersen  
Tel. 0171-9903836

# ALLGEMEINE REGELUNGEN

1. Unsere Preise setzen sich pro Person aus Ihrer Speise- und Getränkeauswahl zusammen. Wir berechnen nur dann eine Raummiete, wenn Sie die Mindestbelegung eines Raumes nicht erreichen.
2. Alle Preise verstehen sich inkl. geltender Mehrwertsteuer.
3. 7 Tage vor der Veranstaltung nennen Sie uns Ihre finale Gästezahl. Diese Zahl verwenden wir als Rechnungsgrundlage.
4. Wir kalkulieren unsere Preise meist ein Jahr im Voraus. Aufgrund der aktuellen Situation können wir den sich schnell verändernden Markt nicht immer ganzheitlich einschätzen. Daher sind eventuelle Preisanpassungen nach Rücksprache vorbehalten.
5. Für Kinder haben wir folgende Regelungen:  
Kinder von 0 bis 6 Jahren berechnen wir nicht  
Kinder von 7 bis 14 Jahren berechnen wir zur Hälfte  
  
DJs und Fotografen berechnen wir ebenfalls zur Hälfte
6. In der Woche nach der Veranstaltung erstellen wir die Rechnung mit einem Zahlungsziel von 7 Tagen. Bitte halten Sie sich an diesen Zeitraum.
7. Unsere Mitarbeiter geben jeden Tag alles, um Ihre Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen und freuen sich am Ende auch über ein kleines Trinkgeld.

## KONTAKT

Sie benötigen weitere Informationen zu unserem Haus oder unserem Angebot?  
Sie möchten sich unsere Räumlichkeiten genauer anschauen oder direkt einen  
Besprechungstermin für die Planung Ihrer Feier bei uns vereinbaren?  
Melden Sie sich gern bei uns.

Fährhaus Kirschenland  
Wisch 9

21635 Jork

Tel. 04162-7487

Mail: [info@faehrhaus-kirschenland.de](mailto:info@faehrhaus-kirschenland.de)

Web: [www.faehrhaus-kirschenland.de](http://www.faehrhaus-kirschenland.de)

Außerdem finden Sie uns auf



