

10% Rabatt
an Freitagen



FEIERN IM ALTEN LAND





FESTMENÜ

Basispreis: 29,00€ pro Person

SUPPE IN DER TASSE SERVIERT

- Tomatencremesuppe mit geschlagener Sahne
 - Champignoncremesuppe
 - Waldpilzcremesuppe mit Laugencroutons
 - Blumenkohlcremesuppe mit Basilikumpesto & gerösteten Mandeln
 - Apfel-Currycremesuppe mit Kokosmilch
 - Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl
-
- Fleischklößchen + 1,00€
 - Hochzeitssuppe + 3,50€

HAUPTGERICHT ALS TELLERGERICHT SERVIERT

FLEISCH

Bitte 3 Sorten auswählen

- Schweinekräuternacken
 - Tranchen vom Schweinerücken
 - Honigkrustenbraten
 - Hähnchenbrustfilet
 - Putenbrust
-
- Schnitzel Wiener Art vom Schwein + 1,00€
 - Rinderschmorbraten + 3,50€
 - Schweinefiletmedaillons + 5,00€
 - Rumpsteaks + 7,00€
 - Roastbeefbraten + 9,50€
 - Entenbraten mit Rotkohl & Klößen + 4,00€

SAUCEN

Bratensauce

Sauce Bernaise

GEMÜSE

Gemüse der Saison

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Bitte 2 Sorten auswählen

- Salzkartoffeln
- Kroketten
- Pommes frites
- Kartoffelklöße + 1,00€
- Bratkartoffeln + 1,00€

DESSERT

Vanilleeisbombe
mit heißen Kirschen & Zimtpflaumen



FESTMENÜ

Basispreis: 35,00€ pro Person

SUPPE IN DER TERRINE SERVIERT

- Tomatencremesuppe mit geschlagener Sahne
- Champignoncremesuppe
- Waldpilzcremesuppe mit Laugencroutons
- Blumenkohlcremesuppe mit Basilikumpesto & gerösteten Mandeln
- Apfel-Currycremesuppe mit Kokosmilch
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

- Fleischklößchen + 1,00€
- Hochzeitssuppe + 3,50€

HAUPTGERICHT AUF PLATTEN SERVIERT

FLEISCH

Bitte 3 Sorten auswählen

- Schweinekräuternacken
- Tranchen vom Schweinerücken
- Honigkrustenbraten
- Hähnchenbrustfilet
- Putenbrust

- Schnitzel Wiener Art vom Schwein + 1,00€
- Rinderschmorbraten + 3,50€
- Schweinefiletmedaillons + 5,00€
- Rumpsteaks + 7,00€
- Roastbeefbraten + 9,50€
- Entenbraten mit Rotkohl & Klößen + 4,00€

SAUCEN

Bratensauce

Sauce Bernaise

GEMÜSE

Bitte 4 Sorten auswählen

- Blumenkohl
- Brokkoli
- Bohnen
- Erbsen
- Karotten
- Kohlrabi
- Rosenkohl

- Rotkohl + 1,00€
- Bohnenbündchen + 2,00€

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Bitte 2 Sorten auswählen

- Salzkartoffeln
- Krokette
- Pommes frites
- Kartoffelklöße + 1,00€
- Bratkartoffeln + 1,00€

DESSERT

Vanilleeisbombe
mit heißen Kirschen & Zimtpflaumen





BUFFET

Das Buffet können Sie sich ganz individuell zusammenstellen. Dazu bieten wir Ihnen eine Basis an, welches Sie sich nach den eigenen Vorlieben anhand der weiteren Bausteine selbst erweitern können.

BUFFET VEREINE

Basispreis: 35,00€ pro Person

SUPPE IN DER TERRINE SERVIERT

Bitte eine Suppe auswählen

- Tomatencremesuppe mit geschlagener Sahne
- Champignoncremesuppe
- Waldpilzcremesuppe mit Laugencroutons
- Blumenkohlcremesuppe mit Basilikumpesto & gerösteten Mandeln
- Apfel-Currycremesuppe mit Kokosmilch
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl

- Fleischklößchen + 1,00€
- Hochzeitssuppe + 3,50€

VORSPEISEN

Salatvariationen

Verschiedene Blattsalate, Rohkost, marinierte Salate, Nüsse & Kerne, Essig- & Ölauswahl, Joghurtdressing

Mozzarella mit Tomate & Basilikum-Pesto

Rote-Beete-Carpaccio mit Hirtenkäse

Brot & Butter

HAUPTGÄNGE

Bitte 4 Gerichte auswählen

- Tranchen vom Schweinerücken
- Schweinekräuternacken
- Honigkrustenbraten
- Hähnchenbrustfilet auf Tomatenragout
- Putenbrust
- Maultaschen mit Pilzfüllung auf Tomatenragout vegetarisch
- Sellerie-Schnitzel vegan

- Schnitzel Wiener Art vom Schwein + 1,00€
- Entenbraten mit Rotkohl & Kartoffelklößen + 3,00€
- Schweinefiletmedaillons + 3,00€
- Rinderschmorbraten + 3,00€
- Rumpsteaks mit Kräuterbutter + 7,00€
- Seelachsfilet auf Blattspinat + 3,00€

Bratensauce & Sauce Bernaise

Gemüse der Saison

Krokette & Kartoffelgratin

DESSERTS

Bitte 2 Desserts auswählen

- Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen & Zimtpflaumen
- Dunkles Schokoladenmousse mit Himbeermark
- Weißes Schokoladenmousse mit Mangomark
- Panna Cotta mit Waldbeerensauce
- Rote Grütze mit Vanillesauce



GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKE NUR BEIM ESSEN

EMPFANG AM EINGANG

Winzersecco, Apfelsecco alkoholfrei, Krombacher Pilsener, Orangensaft

BEIM ESSEN

Weißwein, Roséwein & Rotwein nach Wahl des Hauses, Winzersecco, Apfelsecco alkoholfrei, Krombacher Pilsener vom Fass, Paulaner Weizenbier, alkoholfreies Bier, Mineralwasser, Säfte, Softgetränke, ein Absacker nach dem Essen, Filterkaffee & Tee

KEINE WEITEREN SPIRITUOSEN

NACH DEM ESSEN

Jeder Gast zahlt seine Getränke an der Theke selbst.

12,00€ pro Person für 3 Stunden

18,00€ pro Person für 4 Stunden

ALL-IN MIT EMPFANG

EMPFANG

Winzersecco, Apfelsecco alkoholfrei, Krombacher Pilsener, Orangensaft

BEIM ESSEN

Weißwein, Roséwein & Rotwein nach Wahl des Hauses, Winzersecco, Apfelsecco alkoholfrei, Krombacher Pilsener vom Fass, Paulaner Weizenbier, alkoholfreies Bier, Mineralwasser, Säfte, Softgetränke, ein Absacker nach dem Essen, Filterkaffee & Tee

KEINE WEITEREN SPIRITUOSEN

NACH DEM ESSEN

Strothmann Korn, Absolut Wodka, Bombay Sapphire Dry Gin, Havanna & Bacardi Rum, Ballantines & Jim Beam Whisky, Aperol, Lillet, Kirsch-Wodka, Maracuja-Wodka, Sambuca, Jägermeister, Kümmel, Berliner Luft

49,50€ pro Person für 8 Stunden

52,00€ pro Person für 9 Stunden

PARTYKARTEN

Weißwein, Roséwein & Rotwein nach Wahl des Hauses, Winzersecco, Apfelsecco alkoholfrei, Krombacher Pilsener vom Fass, Paulaner Weizenbier, alkoholfreies Bier, Mineralwasser, Säfte, Softgetränke, Strothmann Korn, Absolut Wodka, Bombay Sapphire Dry Gin, Havanna & Bacardi Rum, Ballantines & Jim Beam Whisky, Aperol, Lillet, Kirsch-Wodka, Maracuja-Wodka, Sambuca, Jägermeister, Kümmel, Berliner Luft

32,00€ pro Person für 4 Stunden

35,00€ pro Person für 5 Stunden



ALLGEMEINE REGELUNGEN

1. 7 Tage vor der Veranstaltung nennen Sie uns Ihre finale Gästezahl. Diese Zahl verwenden wir als Rechnungsgrundlage.
2. 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
3. Unsere Mitarbeiter geben jeden Tag erneut alles, um Ihre Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen und freuen sich am Ende auch über ein kleines Trinkgeld.

Lasst uns bitte im Vorfeld darüber sprechen, wie wir für unsere Service- & Küchenmitarbeiter ein gerechtes Trinkgeld garantieren können.

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 gerne bei uns.

Fährhaus Kirschenland
Wisch 9

21635 Jork

Tel. 04162-7487

Mail: info@faehrhaus-kirschenland.de

Web: www.faehrhaus-kirschenland.de

Außerdem finden Sie uns auf



