



GENIESSSEN IM ALTEN LAND

UNSERE CATERING-MAPPE 2026



UNSERE SUPPEN

Wir empfehlen Ihnen 750ml für Portionen zum Sattessen und 400ml als Vorsuppe.

Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Karotten, Eierstich & Spargel
11,00€ je Liter

Altländer Hochzeitssuppe
mit Rindfleisch & Rosinen
17,00€ je Liter

Erbsensuppe
mit Fleischwurst
9,50€ je Liter

Gulaschsuppe
10,50€ je Liter

Chili con carne
10,50€ je Liter

Gyrossuppe
10,50€ je Liter

Tomatencremesuppe
8,00€ je Liter

Champignoncremesuppe
8,50€ je Liter

Ihre Lieblingssuppe ist noch nicht dabei? Fragen Sie uns gerne und wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.





UNSERE HÄPPCHEN

Unsere Delikatesshäppchen servieren wir Ihnen
auf Vollkornbrot.
Wir empfehlen Ihnen 6-8 Stück pro Person.

Tomate-Mozzarella	2,50€
Lachsschinken	2,50€
Hähnchenbrustfilet	2,50€
Mettwurst	2,50€
Gekochter Schinken	2,50€
Thüringer Zwiebelmett	2,70€
Eihäppchen	2,70€

Friskkäse mit frischen Kräutern	2,50€
Käseaufschnitt	2,70€
Brie	2,90€

Matjes	3,20€
Geräucherte Forelle	3,50€
Geräucherter Lachs	3,80€

Geräucherter Schinken	3,60€
Italienische Mortadella	3,70€
Schweinefiletmedaillons	3,90€
Roastbeef	3,90€

Sie haben einen anderen Wunsch?
Gerne gehen wir darauf ein.



UNSER FINGERFOOD

Unser Fingerfood servieren wir Ihnen
in Weckgläsern.
Wir empfehlen Ihnen 6-8 Stück pro Person.

Frühlingsrollen mit süß-scharfer Sauce	3,00€
---	-------

Tomate-Mozzarella-Spieß	3,00€
-------------------------	-------

Frikadellen auf Kartoffelsalat	3,00€
--------------------------------	-------

Saté Hähnchenspieß	3,50€
--------------------	-------

Serranoschinken auf Melone	3,90€
----------------------------	-------

Roastbeef auf Krautsalat	4,30€
--------------------------	-------

Matjesröllchen mit Sahne	3,50€
--------------------------	-------

Räucherlachs auf Fenchelsalat	4,20€
-------------------------------	-------

Räucherlachs-Tartar	4,30€
---------------------	-------

Gegrillte Garnelen auf marinierten Zuckerschoten	4,90€
---	-------

DESSERTS

Rote Grütze mit Vanillesauce	3,00€
------------------------------	-------

Schokoladenmousse mit Himbeermark	3,20€
-----------------------------------	-------

Passionsfruchtcreme	3,20€
---------------------	-------

Chia-Vanillepudding mit Marillenmark	3,70€
--------------------------------------	-------

Sie haben einen anderen Wunsch?
Gerne gehen wir darauf ein.





UNSER BUFFET

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

BUFFET KLASSIK CATERING

Basispreis: 33,00€

Bitte wählen Sie je Kategorie Ihre Lieblingsgerichte aus..
Alle Gerichte ohne eine Preisangabe sind bereits im Basispreis
inbegriffen. Für alle Gerichte mit einem angegebenen Aufpreis
können Sie diesen hinzuaddieren.
Die Suppe zum Start ist keine Pflicht & nicht im Basispreis enthalten.

SUPPE

am Buffet serviert

- Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Spargel, Karotte & Eierstich + 5,50€
- Tomatensuppe (vegan) + 4,10€
- Apfel-Currycremesuppe mit Apfelspalten (vegan) + 4,10€
- Gemüsecremesuppe mit Basilikumpesto (vegetarisch) + 3,00€
- Karottencremesuppe mit Kokosmilch (vegan) + 3,60€

VORSPEISEN

Salatvariationen

Verschiedene Blattsalate, Rohkost, marinierte Salate,

Nüsse & Kerne, Essig- & Ölauswahl, Joghurtdressing

Mozzarella mit Tomate & Basilikum-Pesto

Rote-Beete-Carpaccio mit Hirtenkäse

Brot & Butter

Gerne darfst Du noch weitere Vorspeisen auswählen:

- Gegrillte Zucchini, Aubergine & Karotte (vegan) + 2,00€
- Putenbrust mit Thunfischsauce & Kapernäpfeln + 2,50€
- Serranoschinken mit Melone + 2,50€
- Roastbeef mit hausgemachter Remoulade + 3,50€
- Rinder-Carpaccio mit Zitrusöl, Rucola & Parmesan + 3,00€
- Tranchen von der Entenbrust mit marinierten Orangen + 3,00€
- Garnelen auf marinierten Zuckerschoten + 2,50€
- Lachs-Tartar auf Avocado mit Schmand + 4,00€
- Variation von Räucherlachs & Räucherforelle + 4,90€
mit Sahnemeerrettich & Honig-Dill-Sauce
Räucherfischpralinen



HAUPTSPEISEN

Bitte wähle mind. 4 Gerichte aus.

- Tranchen vom Schweinerücken
 - Schweinekräuternacken
 - Hähnchenbrustfilet auf Tomatenragout
 - Putenoberkeule
 - Putenbrust
 - Gefüllte Paprika mit Gemüse & Mozzarella überbacken vegetarisch
 - Maultaschen mit Gemüsefüllung auf Tomatenragout vegan
 - Ravioli mit Tomatenfüllung mit Basilikumpesto vegan
 - Gemüse-Curry mit Reis vegan
-
- Schweinefilet + 3,00€
 - Rinderschmorbraten + 3,00€
 - Kalbsrückensteaks + 5,50€
 - Rumpsteaks mit Kräuterbutter + 7,00€
 - Roastbeefbraten am Buffet tranchiert + 9,50€
-
- Seelachsfilet auf Blattspinat mit Weißweinsauce + 3,00€
 - Bandnudeln mit Rahmsauce, geschmolzenen Tomaten & Lachs + 3,50€
 - Lachsfilet auf der Haut gebraten mit Krustentiersauce + 5,00€
 - Ilirs Special Garnelen mit Knoblauch & Paprika + 5,00€

Dazu servieren wir:

Bratensauce & Sauce Bernaise

Gemüse der Saison & Champignons

Rosmarinkartoffeln & Kartoffelgratin

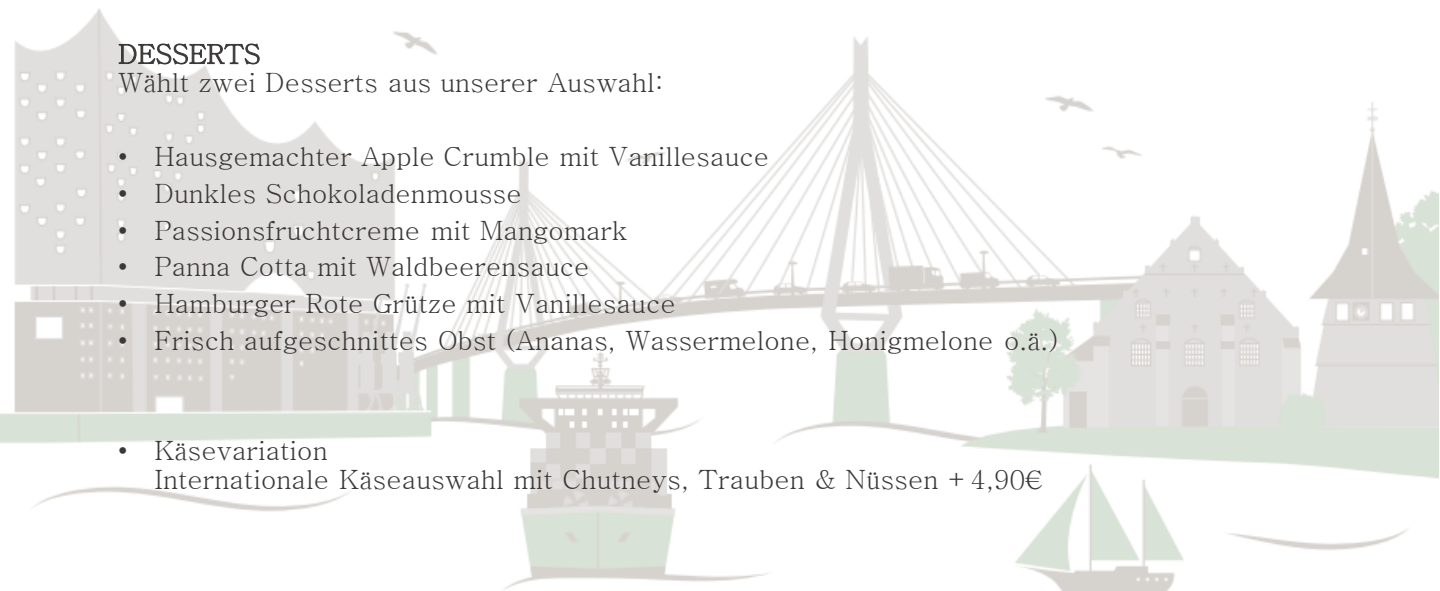
- Bohnenbündchen + 1,50€
- Grillgemüse + 2,00€

DESSERTS

Wählt zwei Desserts aus unserer Auswahl:

- Hausgemachter Apple Crumble mit Vanillesauce
- Dunkles Schokoladenmousse
- Passionsfruchtercreme mit Mangomark
- Panna Cotta mit Waldbeerensauce
- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
- Frisch aufgeschnittes Obst (Ananas, Wassermelone, Honigmelone o.ä.)

- Käsevariation
Internationale Käseauswahl mit Chutneys, Trauben & Nüssen + 4,90€



GESCHIRR, BESTECK & CO.

MIETARTIKEL

GESCHIRR

Hauptgangteller	0,50€
Tiefer Teller	0,50€
Kuchenteller	0,40€
Kaffeetasche & Untertasse	0,60€
Suppenterrine mit Kelle	2,00€

BESTECK silber

Messer	0,50€
Gabel	0,50€
Löffel	0,50€
Kuchengabel	0,35€
Dessertlöffel	0,35€

BESTECK gold

Messer	0,50€
Gabel	0,50€
Löffel	0,50€
Kuchengabel	0,35€
Dessertlöffel	0,35€

GLÄSER

Weinglas	0,40€
Sektglas	0,40€
Wasserglas mit Stiel	0,30€
Wasserglas Kristall	0,50€
Longdrinkglas/Willi-Becher 0,2	0,30€
Longdrinkglas Kristall	0,60€
Schnapsglas 2cl	0,25€

TISCHWÄSCHE

Tischdecke 140x140cm	3,00€
Tischdecke 140x180cm	4,00€
Tischdecke 140x220cm	5,50€
Tischdecke 200x200cm	7,00€

SERVIETTEN

Stoffservietten	1,50€
Leinenservietten beige, salbei, dunkelgrün, rosa, pastellgelb, dunkelrot	1,50€
Serviettenringe gold	0,30€

PLATZTELLER

Platzteller silber	1,00€
Platzteller weiß	1,50€
Platzteller gold	1,80€
Platzsets Rattan	1,80€

Alle Preise verstehen sich inkl. Reinigung.
Ihr bekommt alles sauber & gebt es
schmutzig wieder zurück.



ALLGEMEINE REGELUNGEN

1. Ihre Reservierung in unserem Haus ist verbindlich. Wir berechnen keine Anzahlung oder Kaution. 7 Tage vor der Veranstaltung nennen Sie uns Ihre finale Gästezahl. Diese Zahl verwenden wir als Rechnungsgrundlage.
2. Für Lieferung, Aufbau, Betreuung vor Ort, Abbau, Besteck und Gläser erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot, das Ihren Vorstellungen gerecht wird.
3. 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 mit Ihnen vorbehalten.
4. 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.

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



