



FRÜHSTÜCK IM ALTEN LAND

Frühstück & Brunch 2026





UNSER FRÜHSTÜCK

GETRÄNKE

Filterkaffee, Tee, Saft

Weitere Getränke berechnen wir Ihnen nach Verbrauch:

KALTE SPEISEN

Diverse Brotsorten

Brötchen

Croissant

Butter

Konfitüren & Honig

Variation von Wurst & Käse

WARME SPEISEN

Gekochtes Ei

Rührei

Bacon

19,50 € als Buffet für 3 Stunden

23,00€ als Plattenservice für 3 Stunden

Nach Ablauf der 3 Stunden berechnen wir das noch anwesende Servicepersonal mit 27,50€ je Stunde & Mitarbeiter.

ERGÄNZUNGEN

Räucherlachs & Räucherforelle
mit Sahnemeerrettich

+ 4,90€

Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Karotten, Spargel & Eierstich

+ 5,50€

Müsli, Cornflakes; Joghurt, Milch, Quark

Obstsalat

+ 1,50€

Sie wünschen weitere Extras? Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.



UNSER BRUNCH

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. 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.

Basispreis: 36,00€ für 3 Stunden

Nach Ablauf der 3 Stunden berechnen wir das noch anwesende Servicepersonal mit 27,50€ je Stunde & Mitarbeiter.

GETRÄNKE

Filterkaffee, Tee, Saft

Weitere Getränke berechnen wir Ihnen nach Verbrauch:

FRÜHSTÜCK

Brot & Brötchen
Croissants
Butter
Konfitüren, Honig & Nutella
Aufschnitt- & Käsevariation
Rührei & Bacon, gekochte Eier
Mozzarella mit Tomate & Basilikum-Pesto
Müsli, Cornflakes
Joghurt & Milch
Obstsalat

Gerne dürfen Sie noch weitere Speisen 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

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€

WARME SPEISEN

Bitte wählen Sie mind. 4 Gerichte aus.

- Tranchen vom Schweinerücken
- Schweinekräuternacken
- Honigkrustenbraten
- 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

- Schnitzel Wiener Art vom Schwein + 1,00€
- 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€

BEILAGEN:

Bratensauce & Sauce Bernaise

Gemüse der Saison & Champignons

Kroketten & Kartoffelgratin

- Bohnenbündchen + 1,50€

DESSERTS

Wählen Sie zwei Desserts aus unserer Auswahl:

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

- Creme Brûlée + 2,00€
- Kaiserschmarrn mit Kirschen & Zimtpflaumen + 2,00€
- Frische Früchte zum Vanilleeis, wie z.B. Erdbeeren im Sommer + 2,50€

KUCHEN & TORTEN

AUS DER BÄCKEREI PAGEL IN JORK

Kuchen zum satt essen

Butterkuchen satt
5,80€

Butterkuchen
& gefüllter Butterkuchen satt
7,30€

Butterkuchen
& Kirsch-Butterkuchen satt
8,80€

Torten

Schwarzwälder-Kirsch, Marzipan-Nuss, Schokolade, Amerika, Eierlikör, Himbeere, Zitrone
69,50€ je Torte

Selbstverständlich können Sie die Kuchen & Torten auch selbst mitbringen.
Dafür berechnen wir Ihnen ein Tellergeld in Höhe von 3,00€.

Sie haben weitere Wünsche? Sprechen Sie uns gerne jederzeit an. Wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Sollten Sie keine Getränkepauschale gebucht haben oder diese ist bereits ausgelaufen,
berechnen wir für Filterkaffee & Tee satt 4,50€ pro Person.



SONSTIGES

Dekoration
Platzteller, 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 ²	70 Gäste	850,00€
Rittersaal	40m ²	20 Gäste	195,00€
Gaststube	15m ²	8 Gäste	75,00€
Kleiner Saal	40m ²	20 Gäste	195,00€
Balkonzimmer	30m ²	15 Gäste	145,00€
Billardzimmer	20m ²	10 Gäste	95,00€

HOTELZIMMER

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

ZIMMERPREISE

Einzelzimmer
ca. 40,00€

Doppelzimmer zur Einzelnutzung
ca. 60,00€

Doppelzimmer
ca. 80,00€

Familienzimmer
ca. 90,00€ für zwei Personen, 20,00€ für jede weitere Person

Ferienwohnung
ca. 100,00€ für zwei Personen, 25,00€ für jede weitere Person
ab 3 Nächten buchbar

Frühstück
16,00€ pro Person

UNSERE EMPFEHLUNGEN FÜR WEITERE DIENSTLEISTER

FLORISTEN

Blumen Fahje

Organistenweg 13a
21129 Hamburg
Tel. 040-7458349

BÄCKEREIEN & KONDITIONEIREIEN

Backparadies Pagel

Am Fleet 18
21635 Jork
Tel. 04162-8127

Bäckerei Pfeiffer

Alter Marktplatz 13
21720 Steinkirchen
Tel. 04142-2284

Obsthof Matthies

Am Elbdeich 31
21635 Jork
Tel. 04162-91580

Bäckerei Dietz

Harsefelder Straße 19
21614 Buxtehude
Tel. 04163-5205

FOTOGRAFEN

Pixel's Best Imke Lohmann

Blütenweg 18
21635 Jork
Tel. 04162-5367

Petra Baumgarten

Sandhörn 7c
21720 Grünendeich
Tel. 04142-812260

Sönke Mahs

Borsteler Reihe 26
21635 Jork
Tel. 0151-21290531
www.smahs.de

DJs

Senad Hott

Tel. 0176-32938074

Marki Mark

Tel. 01520-3482666

Der SchoenRocker Tobias Schönrock

Tel. 0176-62720508

Frank Hoffmeister

0172-4133895

Markus Schumacher

Tel. 0170-9443322

Günther Benz

Tel. 0170-4115898



