



*Jägerkrug*  
seit 1874

# Menüvorschläge

Achtung Lecker!



Bankett



Restaurant



Catering



Schul-  
Catering



Essen  
auf Rädern

<b>GENIAL REGIONAL!</b>	<b>3</b>
<b>FRÜHJAHR</b>	<b>4</b>
<b>SOMMER</b>	<b>4</b>
<b>HERBST</b>	<b>5</b>
<b>WINTER</b>	<b>5</b>
<b>ZUM EMPFANG</b>	<b>6</b>
<b>KLEINES FINGERFOOD</b>	<b>7</b>
<b>FINGERFOOD</b>	<b>8</b>
<b>SUPPEN</b>	<b>9</b>
<b>SERVIERTE VORSPEISEN ODER ZWISCHENGÄNGE</b>	<b>10</b>
<b>VORSPEISENBUFFET „YAM YAM“</b>	<b>11</b>
<b>SAISONALES SALATBUFFET</b>	<b>12</b>
<b>KLEINES VORSPEISENBUFFET</b>	<b>12</b>
<b>WILDER KEILER</b>	<b>13</b>
<b>RUSTIKO</b>	<b>14</b>
<b>KLASSIK</b>	<b>15</b>
<b>HUBERTUS</b>	<b>16</b>
<b>GRILLBUFFET SURF &amp; TURF</b>	<b>17</b>
<b>OPTIONAL:</b>	<b>18</b>
<b>DESSERT</b>	<b>19</b>
<b>NACHTS ZUR STÄRKUNG, FÜR EINE LANGE PARTYNACHT:</b>	<b>23</b>
<b>GETRÄNKE NACH VERBRAUCH ODER IN EINER PAUSCHALE</b>	<b>25</b>
<b>KUCHENGEDECKE</b>	<b>28</b>
<b>TRAUER CAFÉ</b>	<b>28</b>
<b>FRÜHSTÜCK</b>	<b>28</b>

## Genial regional!

Sie essen saisonal und wir kaufen regional. Mit diesen beiden Komponenten stärken wir nicht nur die heimische Landwirtschaft und Umwelt, sondern tun auch noch etwas Gutes für uns. Saisonale Produkte sind frisch, lecker und voller guter Inhaltsstoffe!

Aus diesen Gründen beziehen wir unser

Wild aus unseren Jagdrevieren und unserem Damwild Gehege

Ziegenkäse & Rotbunte Husumer Schweine von der Käserei  
la Chèvrerie Judith Waldmann, Lichtenhorst

Nienburger Spargel vom Hof Oldenburg, Vogtei

Rindfleisch, Schweinefleisch und Wurst von Twachtmann, Nienburg

Kartoffeln von Krumwiede, Erichsagen

Fisch von Dobberschütz, Nienburg

Kaffee und Tee von Azul, Bremen

Mineralwasser und mehr von Vilsa Brunnen, Bruchhausen-Vilsen

Lütts Direktsaftschorlen von Auburg Quelle, Volle Pulle Heimat

Heidelbeeren, Gemüse und Obst vom Hof Vogeler, Sonnenborstel

Weißer und bunte Eier vom Hof Siekmann, Wietzen

Obst und Gemüse vom Fruchthof Hille, Lübbecke

Obst und Gemüse vom Hof Graue, Stolzenau

## Frühjahr

### **Bärlauch Cremesuppe**

Cremesuppe vom Bärlauch aus der Lüneburger Heide  
mit Creme Fraiche und Frühlingslauch

### **Spargelcremesuppe**

cremige Suppe vom Nienburger Spargel  
mit reichlich Spargel einlage und Pesto von Frühlingskräutern

### **Heiß geräucherte Tranche vom Wildlachs, warm serviert**

auf mariniertem Spargel mit einer Estragonvinaigrette,  
dazu frische Marktsalate und Dressing von weißem Balsamico di Modena

### **Frischer Nienburger Stangenspargel**

In Nussbutter gebratener grüner und gekochter weißer Spargel  
mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter

### **Schnitzel vom Schwein dazu Salzkartoffeln aus Bevensen**

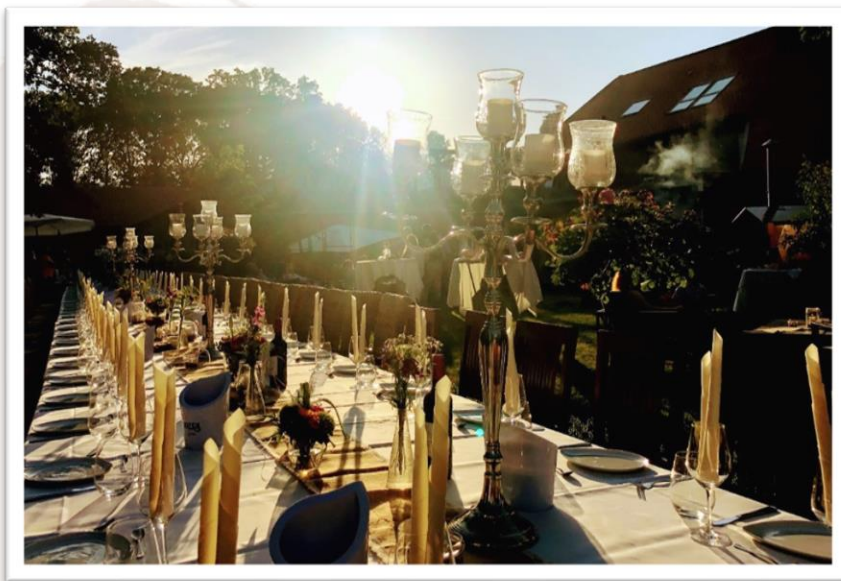
Luft getrockneter Serano Schinken

### **Kalt geräucherter Landschinken**

geräucherter Wildschweinschinken aus der eigenen Räucherei

### **Hausgemachte Spargel- Gnocchipfanne**

mit Bärlauch, Parmesan, Nussbutter und Salbei



## Sommer

### **geschäumte Pfifferlingssuppe**

mit Creme Fraiche, gebratenen Pfifferlingen,  
Steinpilzen und Champignons

### **Heiß geräucherte Tranche vom Wildlachs, warm serviert**

Auf Pfifferlingsrisotto mit Parmesan, Sauerrahmbutter und Kirschtomaten  
dazu frische Marktsalate und Dressing von weißem Balsamico di Modena

### **Hirschbraten „Niedertemperaturgegart“**

mit Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten

### **Hannoversche Welfenspeise**

Vanillecreme mit Bourbon Vanille,  
dazu aufgeschlagene Weißweinsabayone & Eis



## Herbst

### **Cremesuppe vom Hokkaidokürbis**

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und frischem Ingwer

### **Heiß geräucherte Tranche vom Kabeljau, warm serviert**

mit Black Tiger Prawns 6/8er

auf Kürbiskernrisotto, Frühlingslauch und Hummerschaum

### **Rosa gebratener Wildschweinerücken „Niedertemperaturgegart“**

Wildjus mit Portwein, dazu Rahmwirsing mit Muskat und Meersalz,  
dazu hausgemachten Kartoffelgnocchi  
mit Parmesan, Nussbutter und Salbei

### **Mousse au Chocolat**

von dunkler Valrhona Kuvertüre, einem Schuss Bourbon Whiskey,  
dazu Zwetschgen in Madeirasoße und hausgemachtes Eis

## Winter

### **Consommé vom Hirsch**

Doppelte Wildkraftbrühe mit Gernüßsejülienne und Sherry Pedro Ximénez

### **Kürbisrisotto mit Kürbiskernen und gebratenem Gemüse**

dazu Kirschtomaten, Frühlingslauch und Parmegiano Reggiano

### **Wachtelbrust Supreme mit Pilzduxelles**

auf sautierten Pfifferlingen, Maronen und Champignons,  
dazu frische Marktsalate und  
Dressing von weißem Balsamico di Modena

### **Norddeutscher Grünkohl**

mit Nienburger Wurstspezialitäten von der Landschlachtereier Twachtmann  
Grünkohl mit Kasselerbraten, Bauchfleisch, Pinkel- und Bregenwurst,  
dazu Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran

### **Brüsseler Waffeln mit heißen Kirschen**

in Portweinssoße mit Sahne und Bourbon-Vanilleeis





## Zum Empfang

### Winzersekt

mit Minze, Soda und Holunder oder Rhabarber  
Cocktail je Gast

4 €

### Erdbeer Lillet

mit frischen Erdbeeren, Weißwein, Soda, hausgemachtem Erdbeerlimes  
und Schweppes Wild Berry

7 €

### Heidelbeer Lillet

mit frischen Heidelbeeren Weißwein, Soda, Heidelbeerlikör  
und Schweppes Wild Berry

7 €

### Pimm's No. 1 Cup

mit Ginger Ale, Orange, Zitrone und Gurke  
Pimm's Cocktail

7 €



### Vintage Softbar

mit Sonnenborsteler Heidelbeersaft  
hausgemachtem Zitronengrass Eistee  
Hollunderblütensaft  
in Verbindung mit einer Getränkepause

3 €



## kleines Fingerfood

Ein kleiner Appetitanreger zum Empfang:

Wir servieren Ihnen zweierlei ofenfrische Quiche in Mund gerechten Stücken

**Quiche Lorraine** mit Schinken, Frühlingslauch und Creme Fraiche

**Quiche Vegi** mit Spinat, Tomatenfilets und Sour Cream

4,50 €



Frisch aus dem Steinofen servieren wir Ihnen zum Empfang mundgerechte Stückchen Flammkuchen in folgenden Variationen:

### **Der Klassische**

Elsässer Flammkuchen mit Speck, Schmand, Zwiebeln und Schnittlauch

### **Der Vegi**

mit Kirschtomaten, Rucola und altem Balsamico di Modena

4,50 €

## Fingerfood

### **Gespießtes rosa gebratenes Rumpsteak**

vom Charolais Weiderind mit Sauce Tatar und Kapernbeere

### **Persische Datteln**

mit luftgetrocknetem Serranoschinken und Nussbutter

### **Saltimbocca von Black Tiger Prawns**

mit Parmaschinken und Salbei

### **Tandoori-Hähnchen**

mit Paprika, Chili und Safran

### **Gebackener Ziegenkäse**

mit Tomatensalsa

### **Gespießte Cherrytomaten**

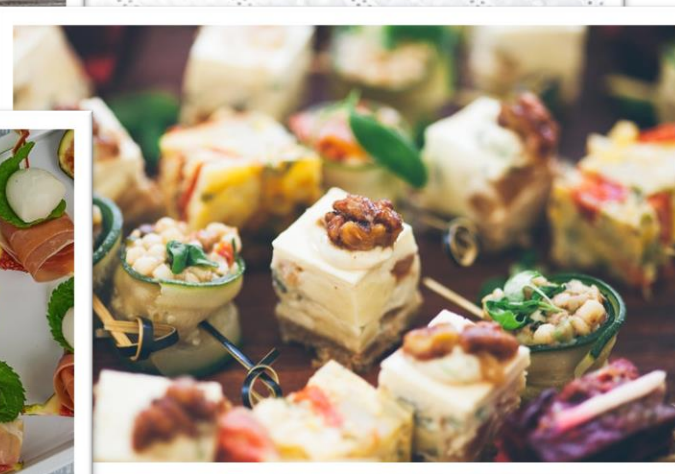
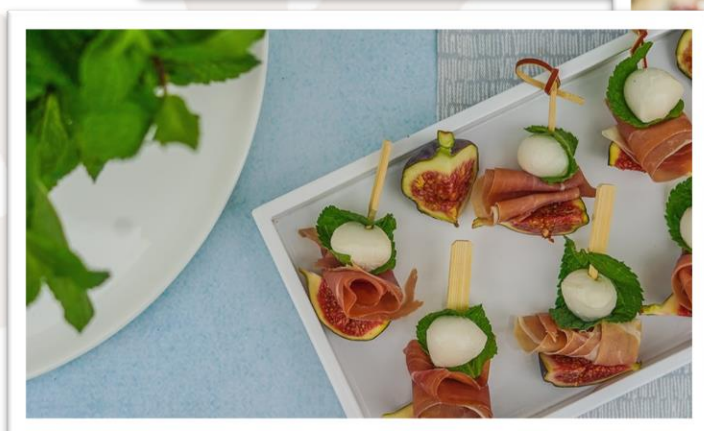
mit Minimozzarella und Pesto Genovese

### **Vegetarische Quiche**

mit Frühlingslauch, Tomatenfilets und Schmand

### **Blätterteigpasteten**

mit Spinat und sizilianischen Oliven



zum Empfang 3 Teile je Gast

Als Vorspeise 6 Teile je Gast

Als Hauptgang 12 Teile je Gast

9 €

17 €

28 €





## Suppen

im Le Creuset Geschirr am Tisch serviert

### Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln, Eierstich und Mettbällchen

*Unser Tipp*

### Bärlauchcremesuppe

Cremesuppe vom Bärlauch aus der Lüneburger Heide  
mit geräuchertem Forellenfilet und Creme Fraiche

### Karotten-Ingwer Suppe

mit Creme Fraiche und Gemüsejulienne

### Doppelte Kraftbrühe vom Nienburger Rind

mit Flädle, Gemüsejulienne und Sherry Pedro Ximénez

### Cremesuppe vom Hokaidokürbis

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Chilifäden

### Andalusische Gazpacho im Whiskeytumbler

mit sonnengereiften Tomaten, jungem Knoblauch,  
nativem Olivenöl und französischem Weißbrot



### geschäumte Steinpilzsuppe

mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Champignons,  
Tomaten-Concassée, weißem Balsamico und Muskat

### Cappuccino vom Ochsen

Serviert im Whiskeytumbler

Klare Ochschwanzsuppe mit Gemüsejulienne

Sherryschaum vom Pedro Ximénez Sherry dazu eine Ochschwanzpraline

servierte Suppe je Gast

8 €

## Servierte Vorspeisen oder Zwischengänge

### Hühnerfrikassee mit frischen Champignons,

dazu frische Marktsalate und Dressing von weißem Balsamico di Modena  
eine Nocke Erbsensorbet mit Meersalz und brauner Butter  
und eine Parmesan-Knusperstange

10 €

### Heiß geräucherte Tranche vom Wildlachs, warm serviert

auf sautierten Pilzen mit Kirschtomaten und Frühlingslauch,  
dazu frische Marktsalate und

Dressing von weißem Balsamico di Modena

*Unser Tipp*

12 €



### Sonnenborsteler Hirschcarpaccio

Dünn aufgeschnittener Hirschrücken mit Basilikumpesto,  
Parmesan, Salat und Balsamico-Dressing

13 €

### Trito di Salmone

Lachstatar mit Limonenöl, Flugmangos und Meersalz dazu  
in nativem Olivenöl gebackener Fetakäse mit Tomatensalsa und Basilikum  
mit kleinem Salat

13 €

## Vorspeisenbuffet „Yam Yam“

### **Vitello Tonato**

vom Schweinefilet mit Kapernbeeren und weißem Pfeffer

### **Pesce marinato**

Mariniertes Filet von der Roten Meerbarbe mit weißem Balsamico di Modena, Gemüsejulienne und Fleur del Sel

**Dünn aufgeschnittener Brasato** vom Landschwein mit Frühlingslauch, Tomate Concasse und weißem Balsamico di Modena

### **Persische Datteln**

mit luftgetrocknetem Serranoschinken und Nussbutter

### **Heiß geräucherter Caipi- Wildlachs**

gebeizt mit Rohrzucker, Pitulimetten und Cachaca

### **Tandoori-Hähnchen**

mit Paprika, Chili und Safran

### **Insalata Verde**

Frischer Salat von jungem Rucola, Radicchio und gehobeltem Pecorinokäse mit einer Vinaigrette aus altem Balsamico, Olivenöl und Kräutern aus dem Bergamo

### **Insalata Penne**

Pennnudeln mit schwarzen sizilianischen Oliven und jungem Lauch mit grünem Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Pinienkernen

### **Caprese**

Flaschentomate und italienischer Mozzarella mit gestoßenem schwarzen Pfeffer, jungem Knoblauch und toskanischem Olivenöl

### **Insalata Liguria**

Klassischer ligurischer Salat von Strauchtomaten, roten Zwiebeln und geröstetem Ciabatta

### **Mama Leones Brotauswahl**

mit Ciabatta, Focaccia und ofenfrischem Landbrot, dazu Fassbutter, Pestodip und Bärlauchcreme



Vorspeisen je Gast

13 €



## Saisonales Salatbuffet

mit hausgemachten, frischen und angemachten Salaten, wie zum Beispiel:

### Gurkensalat

mit weißem Balsamico, Dill und einem Schuss Portwein

### Bohnensalat

mit Sonnenborsteler Wachs- Brechbohnen

### Blattsalaten

mit Rucola, Lollo Rosso und Eichblatt

### Tomatensalat

mit buntem Pfeffer, gereiften Balsamico und Schalotten

### Brotauswahl

mit Dinkel und französischem Baguette

Vorspeisen je Gast

5,50 €



## Kleines Vorspeisenbuffet

### Saisonales Salatbuffet

mit hausgemachten, frischen und angemachten Salaten

### Insalata Verde

Frischer Salat von jungem Rucola, Radicchio und gehobeltem Pecorinokäse mit einer Vinaigrette aus altem Balsamico, Olivenöl und Kräutern aus dem Bergamo

### Insalata Penne

Pennnudeln mit schwarzen sizilianischen Oliven und jungem Lauch mit grünem Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Pinienkernen

### Caprese

Flaschentomate und italienischer Mozzarella mit gestoßenem schwarzem Pfeffer, jungem Knoblauch und toskanischem Olivenöl

### Insalata Liguria

Klassischer ligurischer Salat von Strauchtomaten, roten Zwiebeln und geröstetem Ciabatta

### Mama Leones Brotauswahl

mit Ciabatta, Focaccia und ofenfrischem Landbrot, dazu Fassbutter, Pestodip und Bärlauchcreme

Vorspeisen je Gast

8 €



## Wilder Keiler

### Hirschbraten mit Kräuterseitlingen und Champignons

Apfelrotkohl vom Biohof Graue

hausgemachte Krokette mit Muskat und Meersalz

*Unser Tipp*

### Saltimbocca alla Romana vom Landschwein

gebratenes Schweinefilet im Serrano Mantel mit frischem Salbei

auf sautierten Pilzen mit Kirschtomaten, Thymian und Frühlingslauch

### Hähnchenbrustfilet mit Rosmarin, Thymian und Bärlauch

verfeinert mit Parmigiano Reggiano, Pinienkernen und Meersalz

### Kleine Heidekartoffeln

gebraten mit Thymian, Rosmarin und jungem Knoblauch,

dazu Creme Fraiche, Bärlauch und Sommerkräuter

### Hausgemachte Kartoffelgnocchi

mit Parmesan, Nussbutter und Salbei

### Provenzalisches Ratatouille

mit Zucchini, Paprika und geschmolzenen Tomaten

je Gast

21 €



## Rustiko

### **Schmorbraten von der Simmentaler Färse**

hausgemachte Kroketten mit Petersilie und weißem Pfeffer  
mit Apfelrotkohl vom Biohof Graue

### **Hähnchenbrust alla Saltimbocca**

gebratene Hähnchenbrust im Parmaschinken, mit Meersalz und Salbei  
dazu provenzalischem Gemüse mit Rosmarin und Thymian

### **Burgunderbraten aus dem Steinofen**

Keule und Schulter vom Landschwein, mit kross gebackener Knusperschwarte

### **Sommerliches Marktgemüse**

mit Frühlingslauch, Gartenkräuter und nativem Olivenöl

### **Handgeschabte Spätzle mit Muskat und Meersalz**

mit Sauerrahmbutter glasierte Karotten

je Gast

21 €



## Klassik

### **Rumpsteak von der Simmentaler Färse 21 Tage Dry Age**

mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel  
dazu grüne und weißen Bohnen mit Tomaten- Concasse und Frühlingslauch

### **Hirschbraten mit Kräuterseitlingen und Champignons**

Apfelrotkohl vom Biohof Graue  
hausgemachte Kroketten mit Petersilie und Meersalz

### **Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bärlauch Pinienkernen und Meersalz**

dazu provenzalische Ratatouille  
mit Zucchini, Paprika und geschmolzenen Tomaten

### **Burgunderbraten aus dem Steinofen**

Keule und Schulter vom Landschwein, mit kross gebackener Knusperschwarte

### **Rieslingrisotto mit saisonalem Gemüse**

Kirschtomaten, Frühlingslauch und Parmegiano Reggiano

### **kleine Heidekartoffeln**

gebraten mit Thymian, Rosmarin und jungem Knoblauch, dazu Creme  
Fraiche, Bärlauch und Sommerkräuter  
je Gast

27 €





## Hubertus

### **Rosa gebratener Rücken vom Sonnenborsteler Hirsch**

gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel

hausgemachte Kroketten mit Petersilie und Meersalz



### **Hirsch oder Wildschweinbraten mit Kräuterseitlingen und Champignons**

Apfelrotkohl vom Biohof Graue

### **Gebratenes Schweinefilet mit Rosmarin, Thymian und Bärlauch**

verfeinert mit Parmigiano Reggiano, Pinienkernen und Meersalz

auf glasiertem Broccoli, Karotten und Petersilienwurzeln

### **Fasanenbrust, mit Rosmarin und Thymian gebraten**

auf Rahmwürsting mit Muskat und weißem Pfeffer

### **Neustädter Drillinge**

mit Thymian, Rosmarin und jungem Knoblauch,  
dazu Creme Fraiche, Bärlauch und Sommerkräuter

### **Rigatoni con Finferlije**

Pasta mit gebratenen Pfifferlingen, sautierten Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano

Je Gast

27 €



## Grillbuffet Surf & Turf

### **Rumpsteak von der Simmentaler Färse 21 Tage Dry Age**

gegrillt auf dem offenen Feuer

mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel

### **Heiß geräucherte Tranche vom Wildlachs aus dem Smoker**

auf mariniertem Spargel mit einer Estragon Vinaigrette



### **Hähnchenbrustfilet**

mit Bärlauch Pinienkernen und Meersalz

### **geschmorte Süßkartoffeln**

mit Bärlauchdip, groben Pfeffer und Meersalz

### **gefüllte Zucchini**

mit Ziegenfrischkäse, getrocknete Tomaten und Thymian  
dazu provenzalische Ratatouille

mit Zucchini, Paprika und geschmolzenen Tomaten

### **geschmorte Kräuterseitlinge & Champignons**

mit Kirschtomaten, Schalotten und Frühlingslauch

### **Neustädter Ofenkartoffeln aus dem Smoker**

mit Thymian, Rosmarin und jungem Knoblauch,  
dazu Creme Fraiche, Bärlauch und Sommerkräuter  
je Gast

30 €



## Optional:

**Rumpsteak von der Simmentaler Färse 21 Tage Dry Age**  
mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel 4,50 €

**Rinderfilet von der Simmentaler Färse 21 Tage Dry Age**  
mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel 9 €



**Knusprige Brust & Keule von der Barberieente**  
Rotkohl vom Biohof mit Burgunder  
Hausgemachte Kroketten mit Meersalz und Petersilie 4,50 €

### **Vegane Linsenbolognes mit Spaghetti**

**Dazu einen Salatteller mit Mangodressing**  
auf Steinpilzrisotto mit Parmesan,  
Sauerrahmbutter und Kirschtomaten 4,50 €

**Frischer Nienburger Stangenspargel vom Hof Oldenburg**  
In Nussbutter gebratener grüner und gekochter weißer Spargel

**frischer Nienburger Stangenspargel**  
mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter  
**Schnitzel vom Schwein**  
dazu Salzkartoffeln aus Bevensen  
Kalt geräucherter Landschinken 4,50 €

**Variation vom Edelfischfilet**  
heiß geräucherter Pazifiklachs und auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
Kabeljauloins geschmort mit Meersalz und Chorizo  
auf Rieslingrisotto mit Frühlingslauch und Kirschtomaten 4,50 €

**In Aromaten gebratene Maishähnchenbrust „Supreme“**  
mit überbackenen Romanatomaten 2,50 €

**Gebratenes Filet vom geangelten Steinbutt**  
auf sautiertem Staudensellerie und Fenchel,  
dazu frische Marktsalate und Dressing von weißem Balsamico di Modena

**Garnelen und Jacobsmuscheln im provenzalischen Kräutersud**  
mit gebratenen Salicorne (frischer Queller/Seespargel)

## Dessert

### Dessertbuffet Honeymoon

#### **Hausgemachte Eisspezialitäten**

Wie zum Beispiel  
weiße Schokolade, Oreo Keks,  
Amarena Kirsch und mehr...

#### **Ofenfrischer Kaiserschmarrn**

glasiert mit Zucker, Rosinen und Mandeln,  
dazu Zwetschgenröster und Apfelmus

#### **Schokoladen Brownie**

mit Mandeln, Haselnüssen und Valrhona Kuvertüre

**XL Schokoladenbrunnen von**  
schwarzer und weißer Valrhona Schokolade

#### **großes Obstbuffet**

#### **zum Schokoladenbrunnen**

mit heimischen- und Südseefrüchten

Dessert je Gast

10 €



## Der Italiener

### Hausgemachte Eisspezialitäten

mit Sorbet und Cremeeis wie zum Beispiel  
Zitronensorbet, Oreo Keks und Amarena Kirsch

### frische Sonnenborsteler Heidelbeeren,

Erdbeeren oder saisonale Früchte

### Crème brûlée

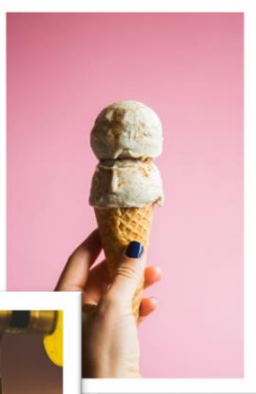
mit Bourbon-Vanille und karamellisiertem braunen Zucker

### Panna Cotta

mit Himbeermark und frischer Minze

Je Gast

9 €





## Dessertbuffet Candyshop

### **Hausgemachte Eisspezialitäten**

mit Sorbet und Cremeeis wie zum Beispiel  
weiße Schokolade, Oreo Keks,  
Amarena Kirsch und mehr...

### **Candybar mit**

Bon Bons und Gumballs

### **XL Schokoladenbrunnen von**

schwarzer und weißer Valrhona Schokolade

### **großes Obstbuffet zum Schokoladenbrunnen mit**

heimischen- und Südseefrüchten

### **Mousse au Chocolat**

von dunkler Valrhona Kuvertüre einem Schuss Bourbon Whiskey

### **Crème brûlée**

mit Bourbon-Vanille und karamellisiertem braunen Zucker

Dessert je Gast

10 €



Alternativen zum Tauschen:

### **Hannoversche Welfenspeise**

Vanillecreme mit Bourbon Vanille,  
dazu aufgeschlagene Weißweinsabayone

### **Crumble vom Elstarapfel**

mit Mandelstiften, Zimt und Zucker

### **New York Cheesecake**

mit Himbeermark und frischer Minze

## Eisbuffet

weiße Schokolade, Oreo Keks, Amarena Kirsch, Wiener Mandel und mehr...  
mit frischen saisonalen Früchten wie zum Beispiel Sonnenborsteler Heidelbeeren,  
Wendenborsteler Erdbeeren oder heißen Kirschen im Portweinsud  
Dessert je Gast

9 €



Optional:

### Schokoladen Brownie

mit Mandeln Haselnüssen und Valrhona Kuvertüre  
dazu Erdbeesoße mit Minze und braunem Zucker

### Hannoversche Welfenspeise

Vanillecreme mit Bourbon Vanille dazu aufgeschlagene Weißweinsabayone

### Bayrisch Creme

mit Himbeermark und hausgemachtem Eis

### Crêpe Suzette

mit Grand Marnier flambierter Crêpe mit Orangenfilets  
und Bourbon- Vanilleeis

### Zweierlei von der Zwetschge

Ofenwarme Zwetschgettarte dazu Zwetschgen in Portweinsauce  
mit hausgemachtes Wienermandeleis  
mit heißen Kirschen in Portweinsauce mit Zimt und Kardamon

### Gebackene Buchteln

mit Bourbon- Vanille und hausgemachten Eisspezialitäten

### Bayrische Topfenknödel

Quarkknödel mit Zwetschgenröster, hausgemachtem Eis und Zimt/Zucker  
Kirschen in Portweinsauce

### Cake Pops

mit Creme Fraiche, Vanille und Amaretto

### Candybuffet

Bon Bons und Gumballs

### Ofenfrischer Kaiserschmarrn

mit Rosinen und Mandeln, glaciert mit Zucker  
dazu Zwetschgenröster und Apfelmus

### Crumble vom Elstarapfel

mit Mandelstiften, Zimt und Zucker  
Zwetschgen Ofen Kuchen

## Nachts zur Stärkung, für eine lange Partynacht:

### Nienburger Rehbratwurst

angerichtet im Roggenbrötchen mit Dijonsenf,  
hausgemachtem Kraut aus dem Tontopf und Ruccola  
je Gast

8 €



### Berliner Currywurst mit dreierlei Curry,

angerichtet mit Dänischen Pommes in der Porzellanpommesschale  
je Gast

8 €

### Asia Nudelpfanne mit Hähnchenbrustfilet

am offenen Feuer auf der Feuerplatte zubereitet  
mit Sojasoße, frischem Koriander und Gemüsestreifen  
je Gast

8 €



### 3erlei italienische Pizza

Dünn aus dem Steinofen  
Mit hausgebeiztem Hirschschinken und Rucola  
Mit Parmaschinken & Radicchio  
Mit Italienischem Mozzarella und frischen Tomaten  
je Gast

8 €

### Von der Hot Dog Station zum selber belegen:

#### Der Däne

mit Röstzwiebeln, süßsauer eingelegten Gewürzgurken  
dazu Ketchup, milder Senf und dänische Remoulade

#### Der Ami

mit Pickles, Relishes und Yellow Mustard

#### Der Deutsche

mit hausgemachtem Sauerkraut, grobem Senf und geschmorten Schalotten  
je Gast

8 €



### Internationale Käseauswahl

Mit italienischem Tallegio und Gorgonzola, französischem Brie, Deutschem Ziegenkäse aus der Heide, Schweizer Emmentaler und Österreichischem Bergkäse, dazu servieren wir französisches Baguette, Fassbutter und Laugengebäck

8 €

### Baguetteauswahl

Ciabatta mit italienischem Mozzarella, sonnengereiften Tomaten und Basilikumpesto  
Finnenbaguette mit frischem Rucola, Bärlauchcreme, und Parmaschinken.  
Je Stück

1,80 €





## Getränke nach Verbrauch oder in einer Pauschale

### Getränkepauschale 1

Sektempfang, Königs Pilsener, Winzer Sekt, Rotwein, Weißwein  
Vilsa Quelle Wasser, Coca- Cola, Fanta, Azul Kaffee und Keo Tee 29 €

### Getränkepauschale 2

Wie Getränkepauschale 1 plus:  
Cappuccino, Milchkaffee, Espresso doppio  
Averna, Obstler und Mackenstädter Grüner und Roter 35 €

### Getränkepauschale 3 „Open Bar“

Wie Getränkepauschale 1+2 plus:  
ZapfBar mit Desperados und Heineken  
Lütts Direktsaftschorlen  
Longdrinks nach Absprache – Havana-Cola, Gin Tonic, Whiskey-Cola  
Cappuccino, Milchkaffee, Espresso doppio  
Digestifauswahl nach Absprache - Waldhimbeergeist, Obstler gereift im Eichenfass  
Williams Birne, Averna, Mackenstädter Grüner und Roter 39 €

*Unser Tipp für Partys mit Tanz*

### Getränkepauschale 4 Premium

Wie Getränkepauschale 1+2+3 plus:  
Premium Spirituosen nach Absprache mit zum Beispiel:  
Hendriks Gin, Botucal Rum, Absolut Vodka 45 €

Upgrade Getränkepauschale mit Lillet oder Pimm´s einmalig je Gast 4 €



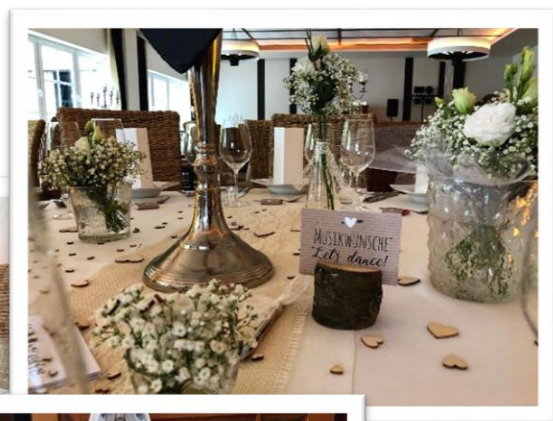
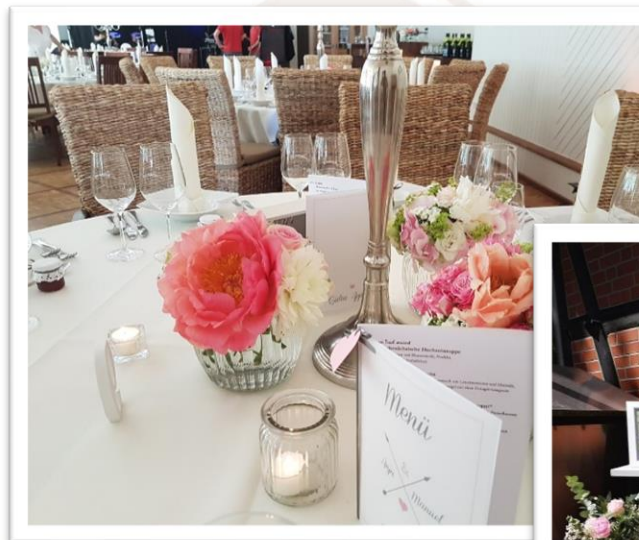
Cocktails nach Verbrauch, je Cocktail 7 €  
Cocktailpauschale mit zum Beispiel Moscow Mule, Solero, Mojito 10 €

Die Pauschale gilt für 8 Stunden kann jedoch auch verlängert werden.  
3,50€ je Stunde

## Sonstiges

Kerzenleuchter 5-armig 100 cm hoch inklusive Kerzen und Bruch	10 €
Blumendekoration je Tisch ab	15 €
Stoffservietten	0,60 €
Roter Teppich am Eingang	20-39 €
Bierbank inklusive Husse	8 €
Mobiler Lautsprecher mit Mikrofon	50 €
Beamer (5000Ansi Lumen), inkl. Musikanlage und Leinwand	29 €
Frühstücksbuffet am Tag danach mit gekochten Eiern, hausgemachte Leberwurst und Sülze, Croissants, heimischen und Südseefrüchten, frisch geräucherten Lachs, Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstchen, große Käseplatte und Wurstspezialitäten, Obstkorb, 6 Sorten hausgemachte Marmeladen und mehr.	14 €

*mit mehr Zeit für  
weit angereiste Gäste*





## Orte für eine Trauung



### Dekorationspaket 1

Kerzenleuchter 3/5er-, Blumenvasen -, Stoffservietten-,  
Roter Teppich im Eingangsbereich, Blumengestecke, Luftballons, 8,00 € p.P

### Dekorationspaket 2

Kerzenleuchter 3/5er, Blumengesteck, Stoffservietten,  
Teppich mit Rosenblätter, Organzastoff(div Farben), Dekosteine(div Farben),  
Organzasäckchen weiß, Stühle mit großen farbigen Schleifen,  
Pompoms, Luftballons, 12,00 € p.P

Schafstall Sonnenborstel

## Kuchengedecke

### Kuchengedeck Loccum

Ein Stück Priors Apfelkuchen. Frisch im Steinofen gebacken mit Bourbon-Vanille, Mandelstiften, Zimt/Zucker und geschlagener Sahne

dazu Azul Kaffee oder KEO Tee so viel Sie mögen

10,90€

### Kuchengedeck Sonnenborstel

Frisch gebackener Butterkuchen im Steinofen gebacken mit Bourbon-Vanille, und Sauerrahmbutter dazu Azul Kaffee oder KEO Tee so viel Sie mögen

8,50 €

Zusätzlich können Sie und Ihre Gäste gerne eigene Torten mitbringen, oder ganze Torten bei uns bestellen



## Trauer Café

Frisch gebackener Butterkuchen im Steinofen gebacken mit Bourbon-Vanille, und Sauerrahmbutter, Azul Kaffee oder KEO Tee so viel Sie mögen

Steinofenbaguette mit Parmaschinken, Rucola und groben Pfeffer

Roggenbaguette mit italienischem Mozzarella Basilikum und Lollo Rosso

17,90 €

## Frühstück

### Frühstückbuffet „Klassik“

mit gekochten Eiern, hausgemachte Leberwurst und Sülze, Croissants, heimischen und Südseefrüchten, frisch geräucherten Lachs, Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstchen, große Käseplatte und Wurstspezialitäten, Obstkorb, 6 Sorten hausgemachte Marmeladen und mehr.

Frühstück 17 €

Kaffee & Teepauschale für 2 Stunden 4 €



Raummiete und Servicepauschale Hochzeit Saal 450 €  
Raummiete und Servicepauschale Hochzeit Diele 650 €

Freitags und sonntags können wir Ihnen einen Nachlass von -30% auf die Raummiete einräumen

Für Kinder bis 11,99 Jahre rechnen wir den halben Preis,  
für Kinder (3 – 5,99 Jahre) ein Viertel des Preises,  
Kleinkinder bis 2,99 Jahre sind frei

Musiker, Fotografen und Videofilmer werden nur zur Hälfte berechnet.

Selbstverständlich können Sie Ihre Feier auch ohne Getränkepauschale buchen, wir berechnen die Getränke dann separat.



Sollten sich in der Personenzahl Änderungen ergeben, sind wir Ihnen für eine sofortige Benachrichtigung dankbar. Die 6 Tage vor dem Veranstaltungsdatum gemeldete Gästezahl ist maßgebend für die Mindestrechnungsstellung.

Stornierungsfristen (nach Corona)

Eine Stornierung bis 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn ist kostenfrei möglich, die Anzahlung in Höhe von 10% wird nicht zurückgezahlt. Erfolgt eine Stornierung bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn, berechnen wir 50% des geplanten Veranstaltungsumsatzes. Erfolgt eine Stornierung 13 Tage vor Veranstaltungsbeginn oder kurzfristiger, berechnen wir 100% des geplanten Veranstaltungsumsatzes.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. On the left side, there is a large, faint, light brown circular graphic element that appears to be a stylized letter or a decorative swirl. The overall appearance is that of a clean, unused piece of stationery.

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. In the bottom-left corner, there is a faint, light brown circular watermark or logo that appears to be a stylized letter 'R' or a similar emblem. The overall appearance is that of a clean, unused piece of stationery.





Nathalie & Hans Heinrich Meier · [info@jaegerkrug.de](mailto:info@jaegerkrug.de) · [www.Jaegerkrug.de](http://www.Jaegerkrug.de) · ☎ (05026)1267



Wlan Gastzugang Passwort: Sonnenborstel

