



Guten Appetit.

MENU | BUFFET | PAUSCHALE

Norddeutscher Hof
Ihre Familie Janßen

Jacobstraße 21
27478 Cuxhaven-Lüdingworth
Telefon: 04724 81 33 0
Telefax: 04724 16 26
janssentp@t-online.de

www.landhotel-norddeutscherhof.de

0170 840 3343 



Große Veranda
bis 125 Personen

Herzlich Willkommen bei Janßen

Moderne Wohlfühlatmosphäre !
Behagliches Ambiente, moderne Stoffe &
verspielte Details laden sofort zum Wohlfühlen ein !

Auch dank der langjährigen Mitarbeiter fühlen Sie
sich ab den ersten Minuten „wie Zuhause“.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Einblick
in unsere Räumlichkeiten, sowie unsere
schmackhaften Menu & Buffetangebote für
Ihre Feier ! Egal ob für den privaten Anlass,
als Firmenfeier oder als Vereins-Event.

Wir garantieren Ihnen schon heute einen reibungslosen
Ablauf sowie eine schmackhafte Zubereitung
aller Speisen und Getränke

Ihre Familie Janßen & alle Mitarbeiter

Ausgehen macht glücklich.



Großer Saal 120 Pers.
bis maximal 450 Pers.



Gaststube

Dürfen wir servieren ?

Was gibt es Schöneres, als an einem festlich gedeckten Tisch zu sitzen und bedient zu werden ? Bei unseren Menüs verwöhnen wir Sie nicht nur mit unserem Service, wir servieren Ihnen auch exquisit zubereitete und angerichtete Speisen.

Bei den hier aufgeführten Menüs handelt es sich um sogenannte Bankettportionen mit Nachservice. Das bedeutet, wir reichen bei der Vorsuppe und beim Hauptgang gern nach. Stellen Sie sich Ihr Menu gern individuell zusammen.

Wir garantieren Ihnen schon heute einen reibungslosen Ablauf sowie eine schmackhafte Zubereitung aller Speisen und Getränke !

Ihre Familie Janßen und alle Mitarbeiter



Unser voll klimatisierter Festsaal, die „Veranda“ lässt sich bei Bedarf in zwei Räume abtrennen. Kleinere Gesellschaften (bis zu 30 Personen) finden in der „Kleinen Veranda“ Platz. Bei freibleinder Tanzfläche haben bis zu 125 Personen Platz in der Veranda.

SUPPEN (sind im Hauptgangpreis enthalten)

Hadler Hochzeitssuppe

Klare Brühe mit herzhafter Einlage, frischen Mettbällchen, Eierstich und Spargelspitzen und Babymöhrrchen

Sellerie-Apfelschaumsüppchen (vegetarisch)
mit Sahnehäubchen und Brunnenkresse

Karotten-Orangensuppe
mit frischem Ingwer

Rahmsuppe vom frischen Frühlingslauch
mit ausgelassenen Speckwürfeln und Sahnehaube

Kartoffelcremesuppe
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Herzhafte Kürbisschaumsuppe
abgeschmeckt mit Curry, Muskat und Butter,
dazu Sahnehaube und geröstete Kürbiskerne

Leckere Pilzrahmsuppe mit frischen
Kräutern, dazu krosse Pancettawürfel

Spargelcremesuppe (von April - Juni)
mit feinen Spargelspitzen und Sahnehaube

WARME & KALTE VORSPEISEN

3 kleine Bruschetta , Pomodoro“ auf Holzbrett serviert
Geröstetes Ciabatta mit Tomaten, Basilikum ,
Knoblauch , Olivenöl und Parmesan.....3,30 p.P.

Ofenfrisches, warmes Steinofenbaguette,
Ciabatta mit Kräuter-Frischkäse Dip , Butter.....2,80 p.P.

Mediterran duftende Brot- und Baguettesorten mit Oliven,
Walnüssen und Kräutern Dip Siziliana , Dillschmand ,
gesalzene Butter.....3,60 p.P.

Kleiner, frischer Gartensalat mit Radieschen , Karotte ,
Kirschtomaten , Gurken, Dressing nach Wahl,
dazu gibt's warmes Baguette.....3,90 p.P.

Cremig – sahniger Burrata
auf geschmolzenen, warmen Kirschtomaten-Ruccolasalat,
frisches Basilikumpesto ,Olivenöl
warmes Ciabatta im Korb.....5,90 p.P.

3 kleine Blinis mit geräucherten Lachsрröbchen, Kresse -
Kräutercremetopping, Ketakaviar und Brotchip.....5,90 p.P.

3 rote Wildgarnelen in der Schale in Kräuteröl gegrillt mit
hausgemachtem Aioli Dip und Baguette.....7,90 p.P.

Hausgemachte „Grande Antipasti“ auf Holzbrett serviert
Pimientos, gegrilltes Gemüse , Champignons, San Daniele
Schinken , Parmaschinken, Büffel Mozzarella ,
Parmesanbrocken , hausgemachtes Ciabatta ,
Aioli und Olivenöl.....7,90 p.P.

....auf Wunsch bieten wir Ihnen auch leckere Finger-
oder Gabelfood Variationen an .



BUFFETS KALT WARM



„GUTSHERRENBUFFET KALT WARM“

Warm:

- Prager Saftschinken mit Salzkruste und hausgemachter Remoulade
- Würziger Kräuter-Spießbraten gefüllt mit süßen Backpflaumen
- Kleine Hähnchenbrustfilets paniert in Pankohülle und Zitronenecken
- Cremiges Kartoffel-Sahnegratin
- Deftige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Knusprige Kartoffelkroketten
- Buttergemüse vom Markt je nach Jahreszeit
- Gebratenes Schollen – und Limandesfilet auf jungem Blattspinat und bunten Kirschtomaten
- Kräftige Burgundersauce und Sauce Hollandaise

Kalt:

- Cuxhavener Räucherfischspezialitäten:
Aal geräuchert, Stremellachs, Kräutlerlachs, Butterfisch, Räucherlachsröbchen, dazu Sahnemeerrettich und Honig-Senf Dip
- Rosa gegrilltes Roastbeef -dünn aufgeschnitten- mit Kräuterremoulade
- Bunte Käseauswahl mit Feigensenf , Trauben und Nüssen
- Hausgemachter Käse-Wurstsalat mit frischem Schnittlauch
- Kleines Salatbuffet mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Paprika,
- Buttercroutons, Kräuter-Senf vinaigrette
- Kleine Kirschtomaten-Mozzarellaspießchen im Miniglas
- Bruschetta auf Holzbrett und Ruccolapesto
- Rusikales Holzbrett belegt mit kleinen Schinkenröllchen,
- Katenrauchschinken, Mettigel, Cornichons Schinken & Melone
- Verschiedene Baguetts, Ciabatta, Brotsorten und Butter

Preis: 31,50 pro Person
inkl. Vorsuppe und Dessert nach Wahl

ab 40 Personen



SCHLEMMERBUFFET „LAND & MEER“

.....das Vorspeisenbuffet

- Karotten-Ingwersüppchen
- Spanische Tapas
- Bruschetta mit Ricotta, Prosciutto di Parma, Kresse
- Crostini mit geschmorten Tomaten, Basilikum
- Caprese Pops
- Auswahl an heimischen Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
- Schinken & Wurstvariationen
- Italienische Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben
- Reichhaltige Brotauswahl und gesalzene Butter



..... das Schlemmerbuffet

- Chateaubriand – das beste vom Rinderfilet-rosa gegrillt und vorm Gast tranchiert
- Ganzer gebratener Lachs mit Meersalzkruste frisch tranchiert, dazu Kräuterbutter , Pesto ,
- Sauce Bearnaise , Rotweinjus , Steakpfeffer
- Gegrillte Maispoularde „Cajun“ überbacken mit Chorizo und Mozzarella auf gebratenen grünen Spargel und Frühlingslauch
- Frisches Gemüse aus dem Ofen – grüner Spargel, Fenchel, bunte Wurzeln , Zucchini
- Spaghetti in Knoblauchöl , Ruccolapesto gebratenen Gambas und Parmesan
- Kleine gebratene Ofenkartoffeln mit frischem Knoblauch und Rosmarin
- Braun gebratene Kartoffeln mit Lauchzwiebel und Cherytomate

Preis: 42,50 pro Person
inkl. Vorsuppe & Dessert nach Wahl

ab 40 Personen



„ FISHERMAN`S BUFFET “

.....unser Vorspeisen Buffet „Landgang“

- Helgoländer Krebsuppe
- Frische Nordseekrabben mit Kräuterrührei
- Graved Lachs auf kleinen Kräuterrösti mit Honig-Senf-Dillsauce
- Kleines , frisches Salatbuffet mit Dressings nach Wahl
- Wildkräutersalat mit kleinen Garnelen
- Kleine Räucheraalhäppchen auf Pumpernickel und Meerrettich Sahne
- Kleine Garnelen in Aioli
- Warmes Baguette & Butter

.....unser Fischbuffet „Kombüsegold“

- Backfisch – der Klassiker
- Rotbarschfilet und Seelachs gold- braun gebacken mit hausgemachter Remoulade und Pellkartoffelslat
- Zanderfilet auf der Haut gebraten auf gebratenen Mittelmeergemüse
- Norwegischer Fjordlachs saftig gegrillt-Limandesfilet auf jungem Blattspinat und Kirschtomaten und Mandelbutter Topping
- Schollenfiletröllchen schonend gedünstet aus dem Rieslingdampf mit Gemüsejulienne und Pommerysenf
- Tintenfischringe frittiert im würzigem Backteig mit hausgemachter Aioli, Remoulade und Cocktaildressing
- Kleine Schweinefiletröllchen gefüllt mit Backpflaumen und Käse in Sahnesauce
- Petersilienkartoffeln, knusprige Speckbratkartoffeln, Pommes frites, Kräuterreis Sauce Hollandaise , Speckstippe, pikante Senfsauce



Preis: 38,50 pro Person
inkl. Dessert nach Wahl

ab 40 Personen



UNSER BUFFET „EXQUISITE“

Warm:

- Gegrilltes Roastbeef „Mastercut“ vorm Gast tranchiert mit Kräuterbutter und Steakpfeffer
- Saftig gegrilltes Schweinelendchen, gefüllt mit Fetakäse und Paprikawürfeln
- Kleine Maispouarden überbacken mit Tomate, Basilikum und Mozzarella auf buntem Ofengemüse
- Gegrillte Lachs- und Kabeljausteaks auf Ratatouille
- Leckere Champignon-Zwiebelpfanne mit hausgemachter Aioli
- Kleine gebratene Risoleekartoffeln mit frischem Knoblauch und Rosmarin
- Leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Knusprige Kartoffelkroketten
- Gemüse vom Markt nach Jahreszeit
- Pfeffersahne-Sauce , Sauce Hollandaise

Kalt:

- Cuxhavener Räucherfischspezialitäten:
Aal geräuchert, Stremellachs, Kräuterlachs, Butterfisch, Räucherlachsröbchen dazu Sahnemeerrettich und Honig-Senf Dip
- Frische Nordseekrabben
- Rosa gegrilltes Roastbeef dünn aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade
- Bunte Käsauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen
- Kleines Salatbuffet mit Blattsalaten, Tomaten, Gurken, Buttercroutons, Kräuter-Senf Vinaigrette
- Hausgemachte Antipasti:
Mit gegrilltem Gemüse, Parmaschinken, Büffelmozzarella, San Daniele Schinken, Oliven, Parmesan, hausgemachte Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum Olivenöl auf dem Holzbrett
- Kleine Gambas in Cocktail-Knoblauch Dressing
- Hausgemachter Caesarsalat – Salatherzen in Parmesan-Knoblauch Dressing
- Gebratener Avocado-Tomatensalat mit Fetakäse, & Frühlingslauch gerösteten Pinienkernen
- Leckerer Tortelinsalat mit Basilikumpesto , Tomaten und Schinken
- ...verschiedene Brotsorten mit Baguette , Ciabatta, Kräuterbutter und Butter

Preis: 36,50 pro Person
inkl. Vorsuppe und Dessert nach Wahl

ab 40 Personen



„ BUFFET AUS DEM SÜDEN EUROPAS “

Vorspeisen

- Melone mit San Daniele Schinken und Parmesan
- Carpaccio vom Lachs an Zitronen – Basilikum Dressing
- Rindercarpaccio mit Basilikumcreme und Ruccola
- Babymozzarella mit Mango , roten Zwiebeln an Ruccolasalat, Pesto
- dünn aufgeschnittenes Roastbeef mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln
- Kleine, Pitataschen mit verschiedenen Salaten gefüllt
- Mini Reibekuchen mit Räucherlachs und Limonencreme
- hausgemachte Antipasti, Korsischer Fetasalat mit Oliven , Paprika und Tomaten
- Kleines Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Gemischte französische Käsauswahl mit Feigen-Senf und Trauben
- Italienische Brotauswahl mit Olivenöl und Kräuterbutter

Hauptgerichte

- Rosa gebratenes Roastbeef im Pestomantel mit Kräuterbutter
- Schweinefilet in Parmesankruste
- Spaghetti al Pesto mit Zucchini und Kirschtomaten
- gebratene, marinierte Fischfilets auf tomatisiertem Fenchelgemüse
- Kleine Maispouardenmedaillons überbacken mit Chorizo und Mozzarella
- auf Frühlingslauchrisotto und geschmolzenen Kirschtomaten
- Lasagne Bolognese mit Mozzarella überbacken
- Blumenkohl , Broccoli und Wurzelgemüse in Kräuterbutter
- Kleine Knoblauchkartoffeln in Olivenöl und Meersalz
- Sauce Bearnaise und Barolojus
- Leckere, kleine Rosmarinkartoffeln

Preis: 36,50 pro Person
inkl. Dessert nach Wahl

ab 40 Personen



LÜDINGWORTHER „SCHNITZELBUFFET“

...kleines Vorspeisenbuffet

- Hadler Hochzeitssuppe mit Baguette
- Hausgemachter Cole Slaw – leckerer Weißkrautsalat,
- Frischer Gurken-Schmand – Salat, Karotten-Ingwer-Salat-
- Frische Blattsalate mit Kräuter -Senf-Vinaigrette,
- Herzhafter Kirschtomaten-Babymozzarella-Salat mit Ruccolapesto,
- Knusprige Buttercroutons, marinierter Rotkohlsalat mit Honig und Walnüssen, Schafskäse
- Hausgemachte Antipasti mit gegrilltem Gemüse und Oliven
- Herzhafter Fetasalat „el Greco“ Baguette und Butter
- Hausgemachter Kartoffelsalat

...das Schnitzelbuffet

- Kleine Schweineschnitzelchen „nature“ mit Zitronenecke ,
- Schnitzel überbacken mit Sauce Hollandaise -Zwiebel-Champignon Mix,
- Schnitzel „Caprese“ überbacken mit Tomate und Mozzarella, Basilikum
- Schnitzel „el Greco“ überbacken mit Zwiebel, Tomate, Zucchini und Kräuterfeta
- Krosse Hähnchenschnitzel im Pankomantel gebacken,
- Hähnchenschnitzel in Sesam - Honigmantel
- Kleine Schnitzelchen in Parmesan-Eihülle -
- Leckere Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Kroketten,
- Steakhouse Pommes, Bunter Buttergemüse Mix
- Champignons a la Creme, Sc. Hollandaise , Ketchup , Mayonnaise

Preis: 32,50 pro Person
inkl. Dessert nach Wahl

ab 40 Personen



„BBQ BUFFET “

Vorspeisen

- Babymozzarella mit Chilli-Kirschtomatenvinaigrette und Sakurakresse
- Antipastiauswahl von eingelegten Paprika, Auberginen, Pilzen, Zucchini und geschmorten Zwiebeln
- Parmaschinken mit Melone und Ruccola
- Kleines, frisches Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Mariniertes Lachs auf Senfmayonnaise
- Hausgemachter Pellkartoffelsalat mit frischem Schnittlauch
- Italienische Brotauswahl mit Olivenöl und Kräuterbutter

Hauptgerichte

- Spießbraten in BBQ – Honigmarinade vorm Gast tranchiert
- marinierte, kleine Grillsteaks vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust
- Scampispieße auf Curryreis, Lachssteak-Baconspieße auf buntem Grillgemüse
- Rustikale Speckbratkartoffeln mit Schnittlauch
- Bunte Gemüsepfanne in Kräuterbutter
- kleine Krakauer und Grillwürstchen
- kleine Ofenkartoffeln mit Sourcreme
- pikante Grillsaucen, Aioli, Senf, Ketchup
- Baguette und Kräuterbutter

Preis: 36,50 pro Person
inkl. Dessert nach Wahl

ab 40 Personen



KLEINES BRUNCHBUFFET

Vorspeisen

- Tomate – Mozzarella an Pesto
- Schinkenplatte mit Melone, hausgemachte Antipasti
- Räucherlachs und Forelle mit Sahnemeerrettich
- Roastbeef mit Remoulade
- frischer Obstsalat
- Marmeladen, Honig, Nutella
- Käseauswahl und Katenschinken
- Rührei, gebratener Speck und kleine Grillwürstchen
- Verschiedene Sorten Brot, Brötchen, Croissants & Franzbrötchen
- Butter

Hauptgerichte

- Kräuterbraten oder Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Sahnesauce
- Champignons in Rahm, Gemüseauswahl, Kroketten, Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin

Lüdingworther Hochzeitssuppe mit Spargelspitzen, Möhren und Eierstich

Dazu reichen wir frischen Kaffee, verschiedene Sorten Tee, Orangensaft, Milch

Preis: 25,50 pro Person

ab 25 Personen

DESSERTS (sind im Hauptgangpreis enthalten)

Leckeres Bourbon Vanilleeis mit warmen Zimtkirschen , Himbeeren ,oder Schokoladensauce

Eisplatte „Traumschiff“

Leckere Eisspezialitäten auf der Platte angerichtet mit frischen Früchten garniert und Feuerwerk vor ihren Gästen serviert (1,50 € Aufpreis p.P.)

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit warmen Waldbeeren , cremiges Vanilleeis Sahne und Butterwaffel (Aufpreis 2,00 € p.P)

Tiramisutörtchen mit warmen Himbeeren , Crumble und Stracciatellaeis (Aufpreis 1,50 € p.P.)

Hausgemachte Creme Brulee mit Vanilleeis und frischen Früchten (Aufpreis 1,50 € p.P.)

Dessertvariation (je nach Saison)
z.B. helles Schokoladenmousse auf Orangenkonfit, Tiramisu von Altländer Äpfeln und Zimt cremiges Crumbleeis , frische Waldbeeren (Aufschlag (2,00 € p.P.)

Große Eisbombe mit frischen Früchten, warmen Waldbeeren vorm Gast tranchiert dazu Waffeln, Krokant und bunte Streusel



DESSERTS (sind im Hauptgangpreis enthalten)

Dessertbuffet

Riesen Eisbombe , Panna cotta mit Erdbeermark , Creme Brulee im Miniglas, Hamburger Rote Grütze mit Tahiti Vanillecreme , frischer Obstsalat , kleine Schokocookies , frische Früchte , warme Zimtkirschen und Waffeln (Aufschlag 3,00 € p.P)

Käse zum Dessert

Kleine Auswahl von deutschem und französischem Käse mit Feigensenf, Trauben, Nüssen Baguette & Butter, verschiedene Brotsorten (Aufschlag 2,00 € p.P)



....und zur späteren Stunde : KUCHEN & TORTEN

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, Ihre eigenen Kuchen & Torten mitzubringen. In diesem Fall wird lediglich der ausgeschenkte Kaffee & Tee berechnet. Gerne sind wir Ihnen behilflich und kümmern uns um die Kuchenbestellung nach Ihren Wünschen.

