







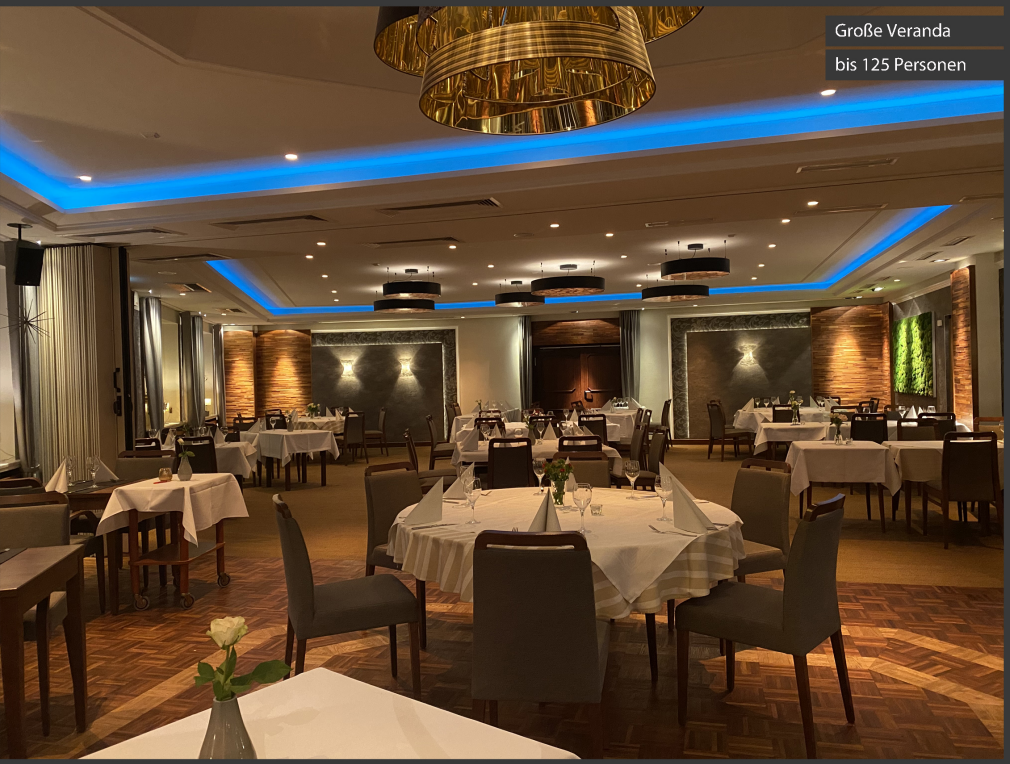
Guten Appetit.

MENU I BUFFET I PAUSCHALE

Norddeutscher Hof
Ihre Familie Janßen

Jacobistraße 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 schmackharte 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 Babymöhrchen

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 Lachsrößchen, 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 .





„Lüdingworther Bratenschmaus“

Zarter Rinderschmorbraten oder zarte Rinderrouladen ,
marinierter Spießbraten „Red Grill“
oder saftiger Krustenschinken,
zarte Hähnchenbrustfilets überbacken mit Tomaten ,
Mozzarella und frischen Kräutern,
dazu frische gebratene Champignons ,
Butterkartoffeln , Kroketten, Gemüse vom Markt ,
Apfelrotkohl, Rahmsauce und Sauce Hollandaise

Preis: 27,50 pro Person
inkl. Vorsuppe und Dessert nach Wahl



Schlemmerplatte nach “ Gärtnerin Art”
- Der Klassiker -

Zartes Filet vom Jungschwein im Speckmantel ,
kleine Steaks vom Rind ,
kleine panierte Schweineschnitzelchen ,
Hähnchenbrustfilet „Caprese“ überbacken
mit Tomate und Mozzarella und Basilikum ,
gebratene Champignons, Gemüse der Saison ,
Butterkartoffeln, Kroketten
Rahmsauce, Sauce Hollandaise und Kräuterbutter

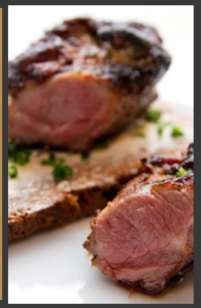
Preis: 30,50 pro Person
inkl. Vorsuppe und Dessert nach Wahl



Grillplatte „Brasserie“

Schweinefilet pikant gefüllt mit Fetakäse ,
bunten Paprikawürfeln, kleine Schnitzelchen in
Parmesan-Pestopanade, rosa gegrillte Rumpsteaks ,
Hähnchenbrustfilet überbacken mit Chorizo, Basilikum
und Mozzarella,knackiges Ofengemüse ,
kleine Rosmarinkartoffeln, Kroketten ,
Burgunderrahmsauce, Sauce Hollandaise und Kräuterbutter

Preis: 30,50 pro Person
inkl. Vorsuppe und Dessert nach Wahl



Schlemmermenu „Land & Meer“

Gegrillte Tranche vom norwegischem Lachs
auf Frühlingslauch–Möhrengemüse,
Sauce Choron und Brunnenkresse

***

…danach als Plattenservice variabel
aus unseren Hauptgängen z.B.
Zartes Filet gegrillt vom Jungschwein im Speckmantel ,
kleine gegrillte Steaks vom Rind ,
zarte Hähnchenbrustfilets
überbacken mit Tomate,Mozzarella und Pesto ,
gebratene Champignons Gemüse vom Markt ,
Butterkartoffeln,Kroketten ,Rahmsauce und
Sauce Hollandaise, Kräuterbutter

Preis: 35,50 pro Person
inkl. Vorsuppe , Zwischengang und Dessert nach Wahl



Grillplatte „Rosmarin“

Schweinelendchen gefüllt mit Frühlingslauch, Speck und
Creme Fraiche , gegrillte Tranchen von der Kräuterpoularde ,
kleine Steaks vom Charolais Rind, kleine Schnitzelchen
überbacken mit Schinken und Emmentaler ,
Röstzwiebeln hausgebackene Brandteigkartoffeln,
leckere Kräuterkartoffeln ,Kroketten
geschmortes Landgemüse ,
frischer Mandelbroccoli in Nußbutter
Sauce „Gibier“, Sauce Hollandaise , Knoblauchbutter

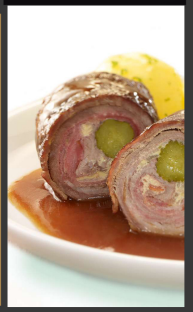
Preis: 30,50 pro Person
inkl. Vorsuppe und Dessert nach Wahl



„Lüdingworther Rouladenschmaus“

Zarte Rinderroulade klassisch mit Speck, Gurke und Senf,
kleine Wirsingrouladen mit Hackfüllung,
leckere Schweinsrouladen gefüllt mit bunten Paprikawürfeln
und Feta KäseSchweinefileteröllchen Involtini gefüllt
mit Backpflaumen und Käse panierte Putenröllchen
gefüllt mit Frühlingszwiebeln,Frischkäse ,Pancetta
leckeres Möhren-Kohlgemüse,Apfelrotkohl,Butterkartoffeln,
Kartoffelklöße in Schmelze
Kroketten, deftige braune Sauce ,Sauce Hollandaise

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



Grillplatte BBQ „Surf & Turf“

Rosa gegrilltes Roastbeef vom Angus„Master Cut“ ,
kleine gegrillte Schweinefiletspießchen mit Bacon und Paprika,
mariniert in BBQ-Sauce , rosa gegrillte Rib Eye Steaks ,
gegrillte Hähnchenbrustfilets in Kräuter - Cajunbutter,
saftig gebratene Rotgarnelen in Schale mit Rosmarin
und Knoblauch, gebackene Steakhouse Pommes mit Meersalz,
gratinierte Käse-Sahnekartoffeln
kleine Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen,
grüner Bohnen–Spargel Mix mit roten Zwiebeln
und Pancetta, hausgemachte Aioli , Chimichurri,
Kräuterbutter, Ketchup & Mayonnaise

Preis: 34,50 pro Person
inkl. Vorsuppe und Dessert nach Wahl



Grillplatte nach „Bauern Art“

Glacierte Entenbrust in Rotwein-Traubenjus,
zarte Schweinsmedaillons im Speckmantel,
kurzgebratene Steaks vom Rind mit rosa Kern,
gebratene Champignons, Gemüse vom Markt
Pfefferrahmsauce , Sauce Hollandaise,
knusprige Speckbratkartoffeln und hausgemachtes
Kartoffelgratin, Kräuterbutter

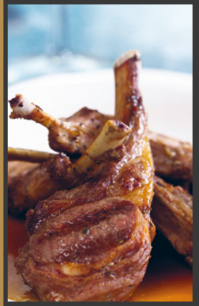
Preis: 30,50 pro Person
inkl. Vorsuppe und Dessert nach Wahl



Feischmeckerplatte „Provence“

Auf der Haut gegrillte Kräuter – Maispoulardenbrust ,
zarte, marinierte Jungschweinsrouladen -
gefüllt mit Mozzarella und krossen Speckwürfeln,
kurzgebratene Steaks vom Rind unter der
Parmesan – Kräuterkruste,
geschmortes Landgemüse aus dem Ofen
dazu frischer Mandelbroccoli in Nußbutter,
leckere Kräuterkartoffeln, kleine pikante Ofenkartoffeln,
deftige dunkle Sauce, Sauce Hollandaise,
Kräuterbutter

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



„Bunte Schnitzelplatte“

Leckere panierte kleine Schnitzel
in verschiedenen Variationen
Natur gebratene Butterschnitzel „Caprese“
-überbacken mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum-
überbacken mit Zwiebeln,Champignons und Sauce Hollandaise,
kleine krosse Hähnchenschnitzel im Pankomantel,
kleine Hähnchenschnitzel „Bombay Style“
in Honig – Sesampanade, leckeres Buttergemüse,
Vierländer Salatplatte mit Dressing nach Wahl,
Pommes frites, Kroketten, Schnittlauchkartoffeln,
Rahmsauce und Sauce Hollandaise,
Zitronenecke

Preis: 28,50 pro Person
inkl. Vorsuppe und Dessert nach Wahl

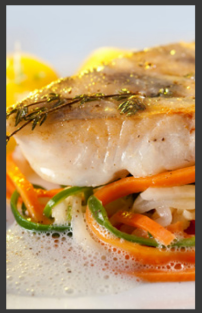


…..Vierländer Salatplatte vorab mit Dressing nach Wahl

Fischplatte „Alte Liebe“

Fangfrische Filets vom Limandes , Scholle , Rotbarsch
in Butter gebraten, gegrillte Riesengarnelen in Knoblauchbutter,
kleine Tintenfischringe im Backteig frittiert,
knackiges Grillgemüse in Kräuterbutter gebraten ,
Butterkartoffeln mit frischem Schnittlauch,
deftige Speckbratkartoffeln , Kräuterreis, Speckstippe,
Buttersauce, Sauce Hollandaise

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



„Hadler Hochzeitssuppe“

unsere leckere, klare Hochzeitsbouillon
als vollständiges Gericht
mit herzhafter Einlage- kleine Fleischklößchen ,
Eierstich, Spargelspitzen, kleine Möhrchen,
frischer Schnittlauch,
dazu zarte, tranchierte Ochsenbrust ,
leckere Meerrettich-Sahnesauce , pikante Senfsauce
Butterreis , Schnittlauchkartoffeln, warme Rosinen,
weicher Landstuten und Butter

Preis: 21,50 pro Person
inkl. Dessert nach Wahl



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)

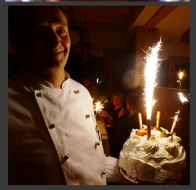
Tiramisutörtchen mit warmen Himbeeren , Crumble und Stracciatellaeis
(Aufpreis 1,50 € p.P.)

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.

