



# 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](http://www.landhotel-norddeutscherhof.de)

0170 840 3343 



Große Veranda  
bis 125 Personen

## Herzlich Willkommen bei Janßen

Moderne Wohlfühlatmosfera !  
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.



Clubzimmer  
bis 50 Personen

## 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.....5,90 p.P.

**Ofenfrisches, warmes Steinofenbaguette,**  
Ciabatta mit Kräuter-Frischkäse Dip , Butter.....3,80 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.....5,50 p.P.

**Cremig – sahniger Burrata**  
auf geschmolzenen, warmen Kirschtomaten-Ruccolasalat,  
frisches Basilikumpesto ,Olivenöl  
warmes Ciabatta im Korb.....11,0 p.P.

**3 kleine Blinis mit geräucherten Lachsрröbchen,** Kresse -  
Kräutercremetopping, Ketakaviar und Brotchip.....7,90 p.P.

**3 rote Wildgarnelen in der Schale in Kräuteröl** gegrillt mit  
hausgemachtem Aioli Dip und Baguette.....11,90 p.P.

**Hausgemachte „Grande Antipasti“ auf Holzbrett serviert**  
Pimientos, gegrilltes Gemüse , Champignons, San Daniele  
Schinken , Parmaschinken, Büffel Mozzarella ,  
Parmesanbrocken , hausgemachtes Ciabatta ,  
Aioli und Olivenöl.....12,90 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 , Krokette, Gemüse vom Markt ,  
Apfelrotkohl, Rahmsauce und Sauce Hollandaise

Preis: 37,00 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, Krokette  
Rahmsauce, Sauce Hollandaise und Kräuterbutter

Preis: 42,00 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, Krokette ,  
Burgunderrahmsauce, Sauce Hollandaise und Kräuterbutter

Preis: 42,00 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, Krokette, Rahmsauce und  
Sauce Hollandaise, Kräuterbutter

Preis: 47,00 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 ,Krokette  
geschmortes Landgemüse ,  
frischer Mandelbroccoli in Nußbutter  
Sauce „Gibier“, Sauce Hollandaise , Knoblauchbutter

Preis: 42,00 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 Käse Schweinefiletrollchen Involtini gefüllt  
mit Backpflaumen und Käse panierte Putenröllchen  
gefüllt mit Frühlingszwiebeln, Frischkäse , Pancetta  
leckeres Möhren-Kohlgemüse, Apfelrotkohl, Butterkartoffeln,  
Kartoffelklöße in Schmelze  
Krokette, deftige braune Sauce , Sauce Hollandaise

Preis: 43,00 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,  
gratinierter Käse-Sahnekartoffeln  
kleine Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen,  
grüner Bohnen-Spargel Mix mit roten Zwiebeln  
und Pancetta, hausgemachte Aioli , Chimichurri,  
Kräuterbutter, Ketchup & Mayonnaise

Preis: 45,00 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: 37,50 pro Person  
*inkl. Vorsuppe und Dessert nach Wahl*



### Grillplatte nach „Bauern Art“

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

Preis: 42,00 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: 42,00 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: 42,00 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: 29,50 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  
cremig 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  
eine Kaffeepauschale von 8,50 Euro pro Person  
berechnet.

\*Die Pauschale betrifft nur Mittags / Nachmittagsveranstaltungen  
Bei Abendveranstaltungen mit Hochzeitstorten wird die Puschale  
nicht fällig

