



Sehr verehrter Gast,

es freut uns sehr, dass Sie Ihre Feier bei uns in ‚Tietjens Hütte‘ planen.

In unseren Räumen können Sie nach Herzenslust feiern. Von der Gestaltung der Menükarten bis zur Dekoration sind wir Ihnen gerne behilflich.

In der Küche verwenden wir ausschließlich frische Zutaten. Kombiniert mit Kreativität ergeben sich hieraus fein zubereitete Gerichte.

Schauen Sie einfach mal in unsere Menü- und Büfettvorschläge.
Gerne machen wir Ihnen auch Vorschläge, die individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt sind.

*Diese Vorschläge gelten ab 10 Personen bei einheitlicher Bestellung,
bei den Buffetvorschlägen ab 25 Personen*

Wir freuen uns auf Ihre Feier in unserem Haus.

Mit gastfreundlichen Grüßen
Jörg O. Böhnke & Team

.....

Restaurant TIETJENS HÜTTE

Tietjens Hütte 1, 27711 Osterholz-Scharmbeck
Telefon 04791- 982 95 60 | Telefax 04791- 982 96 20

info@tietjens-huette.de | feiern@tietjens-huette.de
www.tietjens-huette.de

.....

Januar 2018

MENÜS

Tietjens Menü

Osterholzer Hochzeitssuppe
mit Fleischbällchen, Spargel und Eierstich

„Tietjens Sonntagsessen“

Rinder- und Schweinebraten
mit Rahmsauce und buntem Gemüse,
dazu Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Rote Grütze mit Vanille-Eis

28,50 €

Niederdeutsches Menü

Tatar von Räucher-Lachs und Aalrauch-Matjes
auf Reibekuchen

Hochzeitssuppe

Bremer Kükenragout
mit Butterreis und grünem Salat in Sahnesauce

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

30,50 €

Teufelsmoor Menü

Frische Rahmsuppe von Flusskrebse - aus der Terrine
mit Cognac abgeschmeckt

Platte mit Filets von Rind, Schwein und Huhn
frische Champignons, bunte Gemüseplatte,
Sauce Béarnaise, Pfeffersauce,
Rosmarinkartoffeln und Kartoffelkroketten

Hausgemachtes Dessert-Dreierlei

42,50 €



Feines Menü

Parmaschinken auf Honigmelone,
Baguette und Butter

Gebratene Jacobsmuscheln auf Erbsenpüree
Granatapfelkerne, Parmesan Chip

Zitronensorbet
mit Sekt aufgefüllt

Rinderfilet-Steak
mit Schalotten Jus, dazu feine Gemüse der Saison,
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

Dessertteller
eine Auswahl süßer Leckereien
57,50 €

saisonal

„Räucherfrischer Hüttenschmaus satt“

-frisch vor Ort geräuchert-

Filet vom Loup de Mer und ganze Makrele
Schwenkkartoffeln und Mojo-Sauce
und
geräucherte Hähnchenbrust und ‚Pastrami‘-Rinderbrust
Kartoffelgratin und pikante Teufelsmoorsauce
sowie jeweils Salatteller und Landbrot

„Spargel satt“

Spargelcremesuppe

Frischer Nienburger Spargel,
mit kleinen Schnitzeln ‚Wiener Art‘, duftendem Katenschinken,
Rühreiern, Salzkartoffeln, Buttersauce und Sauce Hollandaise

Kugel Vanille-Eis mit Früchten

Zwei oder drei Gänge



Vorspeisen

Bunter Salatteller
mit gerösteten Kürbiskernen und Kräutercroutons
6,50 €

Hausgemachter Anti Pasti-Teller
-vegetarisch & Tomate-Mozzarella, Pesto-
mit Baguette oder Brot
10,50 €

Parmaschinken auf Honigmelone
Baguette und Butter
11,50 €

Gebratene Jacobsmuscheln auf Erbsenpüree
Granatapfelkerne, Parmesan Chip
12,90 €

Lachs-Matjes-Tatar
auf Kartoffelpuffer mit Salatgarnitur
11,50 €

Suppen

Hochzeitssuppe
mit Fleischbällchen, Spargel und Eierstich
Tasse 4,90 € aus der Terrine 5,50 €

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikumschaum
4,90 €

Klare Ochschwanzsuppe mit altem Sherry, Chesterstange
5,00 €

Altdeutsche Kartoffelsuppe
mit krossem Speck oder Lachsstreifen
5,50 €

Hummercreme mit gebratenem Gambas-Spieß
7,50 €

saisonal

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Croutons 5,50 €

Pfifferlings-Schaumsuppe mit Speck und Croutons 5,00 €



Finger Food

für den Stehempfang oder
in beliebiger Kombination als Vorspeisenteller.

Gern empfehlen wir Ihnen im persönlichen Gespräch eine individuelle Auswahl.

Cremesüppchen

serviert im Weckglas
z.B. aus Süßkartoffel und Mango
2,00 € p.St.

Mini-Wraps

Kleines Crepes gefüllt mit

- mit Gemüse/Salat – vegetarisch-
- mit gebratener Hähnchenbrust
- mit würzig-saftigem Hackfleisch

2,80 € p.St.

Salat von Cherrytomaten und Avocado

mit Avocadocreame, serviert im Weckglas
2,80 € p.St.

Gefüllte Speckkartöffelchen

„Worpsweder Perle“ mit Schinkenspeck und Zwiebeln
2,00 € p. St.

Mini Ceasar Salad

feiner Römersalat, serviert im Weckglas
mit Ceasar-Parmesandressing und Croutons
mit oder ohne Hähnchenbrust
2,80 € p.St.

Bruscetta

geröstete Baguettescheiben,
mit verschiedenen Toppings à la Chef
2,50 € p.St.

Mini-Windbeutel

gefüllt mit verschiedenen Frischkäsecremes
2,80 € p.St.

Räucherlachsroulade

Gefüllt mit Fetakäse-Kräuter-Mousse
2,80 € p.St.



Fisch - Hauptgerichte

Zanderfilet - auf der Haut gebraten -
mit Champagnerkraut und Petersilienkartoffeln
18,50 €

Heißgeräuchertes Lachsfilet
mit Meerrettichsauce, Gurkensalat,
Kartoffelgratin, Baguette
17,50 €

Kabeljaufilet- auf der Haut gebraten
mit Dijon-Senfsauce
und Kartoffelstampf
18,00 €

Vegetarische (Haupt) Gerichte

Bandnudeln
mit frischem Saisongemüse
in einer Weißweinrahmsauce
11,90 €

Frühlings-Knusperrolle
Hausgemachte gefüllte Blätterteigtasche
auf Pak Choi- Gemüse
14,50 €

Paprika-Crepes
gefüllt mit Crunchy Sprossen und Schafskäse,
auf Avocadocreme
14,80 €

Risotto
mit saisonalem Gemüse und/oder Pilzen
dazu Ziegenkäse-Gemüsestrudel
14,80 €

Schafskäse-Auflauf
mit Tomaten und Spinat auf Kartoffelscheiben,
Sahne-Knoblauchsauce
14,80 €



Fleisch - Hauptgerichte

„Grillplatte“
Filets von Rind, Schwein und Huhn
im Ganzen gegrillt, mit einer pikanten Pfeffersauce,
grüne Bohnen, Champignons und Bratkartoffeln
28,50 €

Rinderfilet-Steak vom Grill
mit Schalotten Jus,
dazu feine Gemüse und Kartoffelspezialitäten
29,00 €

Lammrückenfilet vom Grill,
Thymian-Rahmsauce,
mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln
29,50 €

Barbarie-Entenbrust
rosa gebraten, mit Orangensauce,
Broccoli-Röschen in Mandelbutter, Kartoffelkroketten
26,50 €

saisonal

Geschmorte Wildschweinkeule mit Preiselbeeren,
Waldpilzsauce, Rosenkohl, Kartoffelkroketten
26,50 €



Desserts

Hausgemachte Zitronencreme
4,50 €

Bremer Rote Grütze mit Vanille-Eis
5,50 €

Panna Cotta, mit einer Fruchtsauce
5,50 €

Tiramisu
getränkte Löffelbiskuits und Mascarpone Creme
6,50 €

Crème brûlée
mit Karamellkruste und Himbeersorbet
6,50 €

Vanille-Eis - wahlweise mit heißen Himbeeren
oder Sauerkirschen, Sahne
6,50 €

Heiße Apfelscheiben mit Calvados,
Vanille-Eis und Sahne
6,50 €

Birnenkompott und Birnencreme
mit Schokoladen- oder Walnuss-Eis
6,50 €

Dessertteller
Schokoladen-Schnitte, mit Rahm-Eis
sowie Früchten der Saison
7,50 €

Dessertteller
die süsse Auswahl unseres Küchenchefs
7,50 €



BUFFETS

Rustikales Buffet

Schweinekrustenbraten (warm)
Krautsalat, Speckkartoffelsalat
Schinkenplatte, Hackepeter, Hackbällchen
Pfeffermakrele, Matjesfilet, Brathering
Butter, Brotkorb
Rote Grütze mit flüssiger Sahne

pro Person 23,80 €

Tietjens Buffet

-ab 30 Personen-

Hochzeitssuppe
aus der Terrine am Tisch

5,50 €

Hausgemachte Anti Pasti mit Tomate Mozzarella, Pesto
Roastbeef rosa gebraten (kalt), Remouladensauce
Warme Gambas, dazu verschiedene Dips
Bunter Salat, Aalrauchmatjes
Brot und Butter

Heiß geräucherter Lachs
mit mediterranem Gemüse, Meerrettichsauce
Rosmarinkartoffeln

Zucchini-Canelloni mit Hackfleischfüllung
auf Tomatensauce, mit Käse überbacken

Hähnchenbrustfilet in Currysauce
mit gebackenen Früchten und Basmatireis

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit frischen Champignons und Kartoffelgratin

Panna Cotta mit Fruchtsauce, Schokoladenmousse und
Zitronencreme – im kleinen Weckglas

pro Person 39,80 €

mit Rinderfilet pro Person 45,00 €



Brunchbuffet

-ab 30 Personen-

Diverse Wurst- und Käsesorten

Marmeladen und Honig

Quark oder Joghurt, Müsli

Rührei, Grillspeck, Nürnberger Würstchen

Obstsalat

Brotauswahl, Brötchen, Butter

pro Person 14,80 €

zusätzlich

Räucherfisch und Matjes

pro Person 6,50 €

„Geschnetzeltes“ - Schweinerücken in Rahmsauce

oder

Schweinekrustenbraten,

dazu Kartoffelgratin

pro Person 6,50 €

Grill-Bufferet

-ab 20 Personen-

Schweinenackensteaks, Bratwurst,

Grillbauch, Hähnchenbrustfilet

Kartoffelgratin, Folienkartoffeln

verschiedene angemachte Salate,

frischer Salat mit Hausdressing

Tzaziki , verschiedene Dips

Brot, Baguette und Butter

Rote Grütze

pro Person 24,50 €



Festliches Grillen

-ab 40 Personen-

am Tisch serviert:

Hochzeitssuppe

mit Fleischbällchen, Spargel und Eierstich
aus der Terrine 5,50 €

oder

gemischter kalter Vorspeisenteller
mit hausgemachten Anti-Pasti 6,50 €

Grill-Buffer

-vor den Augen der Gäste frisch gegrillt-

Kleine Rumpsteaks
Schweinefiletmedaillons
Hähnchenbrustfilet
Bratwurst, Grillkäse

aus dem heißen Rauch:

Lachsfilet, mit warmer Meerrettichsauce

dazu

Rosmarinkartoffeln, Folienkartoffeln, Kartoffelgratin
Mediterrane Gemüsepfanne, Butterbohnen

außerdem

verschiedene angemachte Salate
frischer Salat mit Hausdressing
Tomate-Mozzarella
Katenschinken mit Honigmelone
Warme Gambas
Gegrillte, marinierte Paprika
verschiedene Dips

Brotvariation, Baguette und Butter

Bunte Dessertauswahl in kleinen Weckgläsern
z.B. Panna Cotta mit Fruchtsauce, Schokoladenmousse,
Zitronencreme und Rote Grütze

pro Person 39,90 €



Feines Hamme-Buffer

Pochierter Lachs mit Meerrettichsauce

Gebratene Gambas mit Cocktail- und Knoblauchsauce

Rauchfischplatte, Matjes,
warmer Edelfischstrudel

hausgemachte Anti Pasti
vegetarisch & Tomate-Mozzarella mit Pesto

Loup de Mer- warm in Weißweinsauce, Basmatireis

Lammrückenfilet- warm mit Rosmarinsauce,

dazu Ratatouille-Gemüse

Süßkartoffel-Gratin und Schwenkkartoffeln

Eine Auswahl französischer Käse
mit Trauben

Dessertbuffer

präsentiert in kleinen Weckgläsern,

z.B. Panna Cotta mit Fruchtsauce, Schokoladenmousse,
Zitronencreme und Rote Grütze mit Vanillesauce

Bauernbrot, Stangenbrot, Landbutter

pro Person 49,00 €

Alle Preise in Euro, inkl. 19% MwSt.

Stand Januar 2018

