



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

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

29,50 €

**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**

Osterholzer Hochzeitssuppe  
mit Fleischbällchen, Spargel und Eierstich

\*\*\*

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*

**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*



im Herbst

verschiedene Angebote mit regionalen Wild-Spezialitäten

z.B. Wildschweinkeule vom Smoker-Grill  
Apfelrotkohl, frische Waldpilze, Kartoffelklöße, Wildjus



### 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 Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry, Chesterstange  
5,00 €

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 Avocadocreme, serviert im Weckglas  
2,80 € p.St.

### **Gefüllte Speckkartöffelchen**

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

### **Mini Caesar Salad**

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

### **Bruscetta**

geröstete Baguettescheiben,  
mit verschiedenen Toppings á 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  
*Tagespreis*

Heißgeräuchertes Lachsfilet  
mit Meerrettichsauce, Gurkensalat,  
Kartoffelgratin, Baguette  
*Tagespreis*

Kabeljaufilet- auf der Haut gebraten  
mit Dijon-Senfsauce  
und Kartoffelstampf  
*Tagespreis*

### **Vegetarische (Haupt) Gerichte**

**Asiatische Riesteigtasche**  
im Dampf gegart  
gefüllt mit Spitzkohl, Monkpilzen und Sojasprossen,  
dazu Reisbällchen und Sojasauce  
€ 14,50

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

**Waldpilz-Linsen-Strudel**  
auf Wirsingrahm, mit Salzkartoffeln  
14,80 €

**Spargel-Gnocchi-Auflauf**  
grüner Spargel, Kartoffel-Gnocchi,  
in einer feinen Weißweinsauce,  
mit geraspeltem Käse überbacken  
14,80 €

**Schafskäse-Auflauf**  
mit Tomaten und Spinat auf Kartoffelscheiben,  
Sahne-Knoblauchsauce  
14,50 €



**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 €

„Geschnetzelttes“ - Schweinerücken in Rahmsauce

oder

Schweinekrustenbraten,

dazu Kartoffelgratin

pro Person 6,50 €

**Grill-Buffer**

-ab 20 Personen-

Schweinenackensteaks, Bratwurst,

Grillbauch, Hähnchenbrustfilet

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

verschiedene angemachte Salate,

frischer Salat mit Hausdressing

Tzaziki , verschiedene Dips

Brot, Baguette und Butter

Rote Grütze

pro Person 27,90 €



**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

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Mediterrane Gemüsepfanne

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 €

zusätzlich möglich - aus dem großen Smoker:

geräucherte Rinderbrust ‚Pastrami-Style‘ 6,50 € p.P.

Wildschweinkeule vom Grill 6,50 € p.P.



**Feines Hamme-Bufferet**

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  
Dessertbufferet  
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 2019

