



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

31,50 €

**Festliches Menü**

Feldsalat, konfierte Kirschtomaten,  
karamellisierte Nüsse, Espresso-Dressing

\*\*\*

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 ‚Dreierlei‘

eine Auswahl süßer Leckereien

59,50 €

**Teufelsmoor Menü**

Osterholzer Hochzeitssuppe  
mit Fleischbällchen, Spargel und Eierstich

\*\*\*

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

\*\*\*

Hausgemachtes Dessert-Dreierlei

45,50 €



Saisonale MENÜS

*im Frühjahr*

**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 -im Ganzen geschmort  
mit Apfelrotkohl, frischen Waldpilzen  
Kartoffelklöße, Wildjus

*im Spätherbst/ Winter*

**Grünkohl-Menü**

Terrine Hochzeitssuppe

\*\*\*

Grünkohl ,satt'

mit Kassler, Pinkel, Kochwurst und Bauchspeck  
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

\*\*\*

Zitronencreme

---

**Vegetarisches Grünkohl-Menü**

vegetarische Tagessuppe

\*\*\*

Grünkohl-Crêpes auf Steckerüben-Püree ,satt'

\*\*\*

Zitronencreme



**NEU! TISCH-BUFFETS**

große Platten und Schalen auf den Tischen serviert -  
unkompliziert miteinander essen  
-ab 10 Personen-

**Rustikales Tischbuffet**

„Teufelsbällchen“  
warme Schweinemettklößchen in scharf-würzig Sauce  
Knipp - schön kross gebraten  
Kapitäns-/Kaiser-Sülze  
Aalrauch-Matjes  
Bratkartoffeln  
Gewürzgurken, Apfelkompott  
Remouladensauce, Hausfrauensoße  
Butter, Brotkorb  
pro Person 19,80 €

**Findorff Tischbuffet**

Hausgemachte Anti Pasti mit Tomate Mozzarella, Pesto  
Vitello Tonato; Bulgursalat  
Bunter Blattsalat, Tietjens Hütte- Salatdressing  
Brot und Butter  
Gebackene Riesengarnelen im schwarzen Teigmantel  
dazu verschiedene Dips  
Kleine Schweineschnitzel Wiener Art  
Hähnchenbrust vom Grill  
Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln  
Bratkartoffeln  
pro Person 25,50 €

*Gerne ergänzen/tauschen wir Komponenten  
durch ein vegetarisches Angebot*

**Bunte Dessertauswahl in kleinen Weckgläsern**

Panna Cotta mit Fruchtsauce, Schokoladenmousse,  
Crème brûlée und Rote Grütze  
pro Person 8,50 €



### **Finger Food**

für den Stehempfang oder  
in beliebiger Kombination als Vorspeisenteller.

Gern empfehlen wir Ihnen im persönlichen Gespräch  
eine individuelle Auswahl.

### **Mini-Wraps**

Kleine Crêpes gefüllt

- 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

4,50 €/2,80 € p.St.

### **Bruscetta**

geröstete Baguettescheiben,  
mit verschiedenen Toppings à la Chef

2,50 € p.St.

### **Gebackene Riesengarnelen**

im schwarzen Teigmantel, mit Sauce Aioli

2,80 € p.St.



STELLEN SIE SICH IHR MENÜ INDIVIDUELL ZUSAMMEN

**Vorspeisen**

Bunter Salatteller  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kräutercroutons  
6,50 €

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

zusätzlich mit Vitello tonnato  
14,80 €

Feldsalat, konfierte Kirschtomaten,  
karamellisierte Nüsse, Espresso-Dressing  
8,50 €

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

Gebackene Riesengarnelen  
im schwarzen Teigmantel,  
Sauce Aioli, Salat  
12,50 €

**Suppen**

Hochzeitssuppe  
mit Fleischbällchen, Spargel und Eierstich  
Tasse 5,50 € aus der Terrine 6,50 €

*saisonal*

Spargelcremesuppe 5,50 €

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Croutons 5,50 €

Pfifferlings-Schaumsuppe mit Speck 5,50 €

Gazpacho – kalte spanische Gemüsesuppe 5,50 €



### **Fisch - Hauptgerichte**

Zanderfilet - auf der Haut gebraten -  
mit Champagnerkraut und Petersilienkartoffeln

*Tagespreis*

Heißgeräuchertes Lachsfilet  
mit Weißweinsauce, Gurkensalat,  
Kartoffelgratin, Baguette

*Tagespreis*

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

*Tagespreis*

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

#### **Veganes Gemüse-Curry**

mit geräuchertem Tofu im Sesammantel,  
Basmatireis

€ 18,50

#### **Paprika-Crepes**

gefüllt mit Crunchy Sprossen und Schafskäse,  
auf Avocadocreame

18,50 €

#### **Waldpilz-Linsen-Strudel**

auf Wirsingrahm, mit Salzkartoffeln

18,50 €

#### **Spargel-Gnocchi-Auflauf**

grüner Spargel, Kartoffel-Gnocchi,  
in einer feinen Weißweinsauce,  
mit geraspeltem Käse überbacken

18,50 €

#### **Tortellini**

gefüllt mit Trüffel-Ricotta,  
mit grünem Spargel, Babymais und Kirschtomaten,  
in feiner Weißweinsauce

18,50 €



### Fleisch - Hauptgerichte

Platte mit gegrillten Filets  
von Rind, Schwein und Huhn  
frische Champignons, bunte Gemüseplatte,  
Sauce Béarnaise, Pfeffersauce,  
Rosmarinkartoffeln und Kartoffelkroketten  
33,50 €

Rinderfilet-Steak vom Grill  
mit Schalotten Jus,  
dazu feine Gemüse und Kartoffelspezialitäten  
36,00 €

Lammrückenfilet vom Grill,  
Thymian-Rahmsauce,  
mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln  
33,50 €

Maishähnchenbrust suprême,  
gebratener grüner Spargel,  
Butterkartoffeln, Geflügeljus  
26,50 €

#### *saisonal*

Geschmorte Wildschweinkeule mit Preiselbeeren,  
Waldpilzsauce, Rosenkohl, Kartoffelkroketten  
28,50 €





**Desserts**

Hausgemachte Zitronencreme  
5,50 €

Bremer Rote Grütze mit Vanille-Eis  
6,50 €

Panna Cotta, mit einer Fruchtsauce  
5,50 €

Tiramisu  
getränkte Löffelbiskuits und Mascarpone Creme  
7,50 €

Crème brûlée  
mit Karamellkruste und Himbeersorbet  
7,50 €

Vanille-Eis - wahlweise mit heißen Himbeeren  
oder Sauerkirschen, Sahne  
7,50 €

Heiße Apfelscheiben mit Calvados,  
Vanille-Eis und Sahne  
7,50 €

Dessertteller ‚Dreierlei‘  
die süsse Auswahl unseres Küchenchefs  
8,50 €



BUFFETS

**Rustikales Buffet**

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

pro Person 25,50 €

**Tietjens Buffet**

-ab 30 Personen-

Hochzeitssuppe  
aus der Terrine am Tisch

6,50 €

Hausgemachte Anti Pasti mit Tomate Mozzarella, Pesto  
Marinierter Rinderbraten kalt aufgeschnitten, Remouladensauce  
Warme Gambas, dazu verschiedene Dips  
Bunter Salat, Vitello tonnato; Brot und Butter

Heiß geräucherter Lachs  
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrustfilet in Currysauce  
mit gebackenen Früchten und Basmatireis

Schweinefilet im Ganzen gebraten  
mit einer pikanten Pfeffersauce,  
frischen Champignons und Kartoffelgratin

Panna Cotta mit Fruchtsauce, Schokoladenmousse und  
Crème brûlée- im kleinen Weckglas

pro Person 42,50 €

mit Rinderfilet pro Person 49,50 €



**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 18,50 €

*zusätzlich*

Räucherfisch und Matjes

pro Person 8,50 €

„Geschnetzeltes“ vom Schweinerücken in Rahmsauce

oder

Schweinekrustenbraten,

dazu Kartoffelgratin

pro Person 8,50 €

**Grill-Bufferet**

-ab 20 Personen-

Schweinenackensteaks, Bratwurst,

Grillbauch, Hähnchenbrustfilet

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

verschiedene angemachte Salate,

frischer Blattsalat mit Hausdressing

Tzaziki , verschiedene Dips

Brot, Baguette und Butter

Rote Grütze

pro Person 29,90 €



**Festliches Grillen**

-ab 40 Personen-

am Tisch serviert:

**Hochzeitssuppe**

mit Fleischbällchen, Spargel und Eierstich

aus der Terrine 6,50 €

*oder*

**Gazpacho**

kalte spanische Gemüsesuppe

aus der Terrine 6,50 €

*oder*

gemischter kalter Vorspeisenteller  
mit hausgemachten Anti-Pasti 10,50 €

**Grill-Buffer**

Kleine Rumpsteaks

Schweinefiletmedaillons

Hähnchenbrustfilet

Bratwurst, Grillkäse

- frisch vor den Augen der Gäste gegrillt-

Lachsfilet, mit warmer Weißweinsauce

-aus unserem eigenen Räucherofen-

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Mediterrane Gemüsepfanne

verschiedene angemachte Salate

frischer Blattsalat mit Hausdressing

Tomate-Mozzarella

Warme Gambas

verschiedene Dips

Brotvariation, Baguette und Butter

Bunte Dessertauswahl in kleinen Weckgläsern

z.B. Panna Cotta mit Fruchtsauce, Schokoladenmousse,

Crème brûlée und Rote Grütze

pro Person 43,50 €

---

Alle Preise in Euro, inkl. 19% MwSt.

Stand November 2021

