



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 Pfannengemüse,
dazu Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Rote Grütze mit Vanille-Eis

32,50 €

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

62,50 €

Teufelsmoor Menü

Osterholzer Hochzeitssuppe
mit Fleischbällchen, Spargel und Eierstich

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

Hausgemachtes Dessert-Dreierlei

46,50 €



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



NEU! TISCH-BUFFETS

große Platten und Schalen auf den Tischen serviert -
unkompliziert miteinander essen
-ab 10 Personen, bis max. 30 Personen-

Rustikales Tischbuffet

-bis 30 Personen-

„Teufelsbällchen“

warme Schweinemettklößchen in scharf-würzig Sauce

Knipp - schön kross gebraten

Kapitäns-Sülze, Kümmelsülze

Aalrauch-Matjes

Bratkartoffeln

Gewürzgurken, Apfelkompott

Remouladensauce, Hausfrauensoße

Butter, Brotkorb

pro Person 20,50 €

Findorff Tischbuffet

-bis 30 Personen-

Hausgemachte Anti Pasti mit Tomate Mozzarella, Pesto

Vitello Tonato; Bulgursalat

Bunter Blattsalat, Tietjens Hütte- Salatdressing

Brot und Butter

Riesengarnelen in Tempurateig gebacken

dazu verschiedene Dips

Kleine Schweineschnitzel Wiener Art

Hähnchenbrust vom Grill

Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln

Bratkartoffeln

pro Person 28,50 €

*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 á la Chef

2,50 € p.St.

Gebackene Riesengarnelen

in Tempurateig, 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
14,50 €

Gebackene Riesengarnelen
in Tempurateig,
Sauce Aioli, Salat
14,50 €

Suppen

Hochzeitssuppe
mit Fleischbällchen, Spargel und Eierstich
Tasse 6,50 € aus der Terrine 7,50 €

saisonal

Spargelcremesuppe 7,50 €

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Croutons 7,50 €

Kohlrabi-Schaumsuppe mit Trüffeln 9,50 €

Gazpacho – kalte spanische Gemüsesuppe 7,50 €



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/ Vegane (Haupt-) Gerichte

Veganes Gemüse-Curry

mit geräuchertem Tofu im Sesammantel,
Basmatireis

€ 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 €

Veganes Tagesgericht

aus unserer jeweils aktuellen Empfehlungskarte



Fleisch - Hauptgerichte

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

Rinderfilet-Steak vom Grill
mit Schalotten Jus,
dazu feine Gemüse und Kartoffelspezialitäten
39,50 €

Lammrückenfilet vom Grill,
Thymian-Rahmsauce,
mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln
Tagespreis

Maishähnchenbrust suprême,
gebratener grüner Spargel,
Butterkartoffeln, Geflügeljus
28,50 €

saisonal

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



Desserts

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 28,50 €

Tietjens Buffet

-ab 30 Personen-

Hochzeitssuppe
aus der Terrine am Tisch

7,50 €

Hausgemachte Anti Pasti mit Tomate Mozzarella, Pesto
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 43,50 €

mit Rinderfilet pro Person 52,50 €



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 22,50 €

zusätzlich

Räucherfisch und Matjes

pro Person 9,50 €

„Geschnetzeltes“ vom Schweinerücken in Rahmsauce

oder

Schweinekrustenbraten,

dazu Kartoffelgratin

pro Person 9,50 €

Grill-Buffer

-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 7,50 €

oder

Gazpacho

kalte spanische Gemüsesuppe

aus der Terrine 7,50 €

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 44,50 €



MITTERNACHTS-SNACKS

wenn die Party gut im Gange, die Nacht noch etwas dauern darf,
braucht's zwischendrin eine kleine Stärkung ...

... Sie können bis zu 3 Komponenten kombinieren.

-ab 50 Personen, Preise pro Person-

Curry Wurst, Pommes frites

9,50 €

Chicken Nuggets, Pommes frites

9,50 €

Teufelsbällchen in Barbecue-Sauce

dazu Sauerteig-Baguette

9,50 €

Vegetarische/vegane Teufelsbällchen

-aus Kichererbsen-

mit Sour Cream, dazu Sauerteig-Baguette

9,50 €

„Käsebrett“ – eine Käseauswahl
verschiedener würziger Hartkäse
und cremiger Weichkäsesorten
dazu Sauerteig Baguette

1,5 kg Käse á 100 €

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Stand Januar 2023

