

Sehr verehrter Guest,

es freut uns sehr, dass Sie Ihre Feier in 'Tietjens Hütte' planen.

In unseren Räumen können Sie nach Herzenslust feiern.

Schauen Sie dazu einfach mal in unsere  
**Menü- und Büfettvorschläge.**

Gerne machen wir Ihnen auch Angebote, die individuell auf  
Ihre Wünsche abgestimmt sind.

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

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

Alternativ zur individuellen Abrechnung von Getränken  
nach tatsächlichem Verbrauch bieten wir zudem  
**Getränke-Pauschalen** für Ihre Feier.

Wir freuen uns auf Ihre Feier in unserem Haus.

Mit gastfreundlichen Grüßen  
Christian von Strauch / Jörg 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](mailto:info@tietjens-huette.de) | [feiern@tietjens-huette.de](mailto:feiern@tietjens-huette.de)  
[www.tietjens-huette.de](http://www.tietjens-huette.de)

---

Feiern @ Tietjens Hütte\_Januar 2026

Alternativ zur individuellen Abrechnung von Getränken nach tatsächlichem Verbrauch  
bieten wir auch **Getränke-Pauschalen** für Ihre Feier:

*-gültig von 17:00 Uhr bis max. 03:00 Uhr-*

**Getränkepauschale 1:**

Weißwein und Rotwein - Hauswein

Mineralwasser Vilsa Gourmet, Alkoholfreie Softdrinks und Säfte

Haake Beck Pils vom Fass/ Alster, Becks' s blue alkoholfrei

Franziskaner Weizenbier/ Franziskaner Weizenbier alkoholfrei

**Preis pro Person 35,00 €**

Die Pauschalen 2 und 3 beinhalten eine **Auswahl** von **drei** der folgenden Getränke,  
die wir Ihnen ab 17:00 Uhr **anlässlich Ihres Empfanges und am Abend** servieren:

Für einen Empfang vor 17:00 Uhr, werden die Empfangsgetränke nach Verbrauch abgerechnet.

Sekt Cachelsberg, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry, Hugo

alkoholfreier Cocktail: Sex on the Beach, Pina Colada oder Mojito

Orangensaft, Mineralwasser Vilsa Gourmet, alkoholfreie Softdrinks (Coca Cola/Fanta)

Haake Beck Pils 0,2l, Beck' s blue alkoholfrei

**Getränkepauschale 2:**

Weißwein: Weißburgunder (Pfaffmann, Pfalz), Rotwein: Merlot (Lergenmüller, Pfalz)

Mineralwasser Vilsa Gourmet, alkoholfreie Softdrinks und Säfte

Haake Beck Pils vom Fass/ Alster, Moorbier vom Fass

Franziskaner Weizenbier - auch alkoholfrei; Becks' s blue alkoholfrei

Wodka Gorbatschow, Gordons Dry Gin, Havana Club Rum -3 Jahre, Jim Beam Bourbon Whisky

Mackenstedter Korn und fruchtige Kurze, Ouzo 12, Berliner Luft,

Jägermeister, Obstler und Filterkaffee.

**Preis pro Person 55,00 €**

**Getränkepauschale 3:**

Weißwein: Weißburgunder (Pfaffmann, Pfalz), Rotwein: Merlot (Lergenmüller, Pfalz)

Mineralwasser Vilsa Gourmet, alkoholfreie Softdrinks und Säfte

Haake Beck Pils vom Fass/ Alster, Moorbier vom Fass

Franziskaner Weizenbier - auch alkoholfrei; Becks' s blue alkoholfrei

Absolut Vodka, Bombay Sapphire Dry Gin, Havana Club Rum -3 Jahre, Ballantines Scotch Whisky

Mackenstedter Korn, Maracuja und Roter

Sambuca, Linie Aquavit oder Jubiläumsaquavit, Jan Torf oder Jägermeister

Bailey' s Irish Cream, Obstler oder Grappa und Filterkaffee.

**Preis pro Person 69,00 €**

Espresso, Cappuccino etc. werden nach Verbrauch abgerechnet!

Weitere Getränke sind individuell zu buchbar, werden nach Flaschenverbrauch abgerechnet.

Wir servieren Ihnen die Getränke beim Empfang und zum Essen, sowie später am Bartresen.

Getränke für Kinder unter 6 Jahren werden nicht berechnet;

Kinder/Jugendliche von 6-15 Jahren zahlen bei Getränkepauschalen je 18,00 €.

Stand: Januar 2026

## MENÜS

### Tietjens Menü

Osterholzer Hochzeitssuppe  
mit Fleischbällchen, Spargel und Eierstich

\*\*\*

„Tietjens Sonntagsessen“  
Schweinebraten und Rinder-Roulade  
mit Rahmsauce und buntem Pfannengemüse,  
dazu Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanille-Eis  
42,50 €

### 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  
51,50 €

### Festliches Menü

Feldsalat, konfettierte 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  
74,00 €

## 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

### **Findorff Tischbüffet**

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

Hausgemachte Anti Pasti mit Tomate Mozzarella, Pesto

Roastbeef mit Remoulade; 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 36,50 €

*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 10,50 €

### **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
- 3,50 € p.St.

#### **Salat von Cherrytomaten und Avocado**

mit Avocadocreme, serviert im Weckglas  
3,50 € p.St.

#### **Gefüllte Speckkartöffelchen**

„Worpsweder Perle“ mit Schinkenspeck und Zwiebeln  
2,80 € p. St.

#### **Mini Caesar Salad**

feiner Römersalat, serviert im Weckglas  
mit Caesar-Parmesandressing und Croutons  
mit oder ohne Hähnchenbrust  
4,90 €/3,50 € p.St.

#### **Bruscetta**

geröstete Baguettescheiben,  
mit verschiedenen Toppings á la Chef  
3,50 € p.St.

#### **Gebackene Riesengarnelen**

in Tempurateig, mit Sauce Aioli  
3,80 € p.St.

STELLEN SIE SICH IHR MENÜ INDIVIDUELL ZUSAMMEN

### Vorspeisen

Bunter Salatteller  
mit gerösteten Kürbiskernen und Kräutercroutons  
7,50 €

Hausgemachter Anti Pasti-Teller  
-vegetarisch & Tomate-Mozzarella, Pesto-  
mit Baguette oder Brot  
12,00 €

Feldsalat, konfettierte Kirschtomaten,  
karamellisierte Nüsse, Espresso-Dressing  
9,50 €

Gebratene Jacobsmuscheln auf Erbsenpüree  
Granatapfelkerne, Parmesan Chip  
16,50 €

Gebackene Riesengarnelen in Tempurateig,  
Sauce Aioli, Salat  
16,50 €

### Suppen

Hochzeitssuppe  
mit Fleischbällchen, Spargel und Eierstich  
aus der Terrine 9,50 €

#### *saisonale*

Spargelcremesuppe 9,50 €

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Croutons 9,50 €

Kohlrabi-Schaumsuppe mit Trüffeln 9,50 €

Gazpacho – kalte spanische Gemüsesuppe 9,50 €

### **Fisch - Hauptgerichte**

Zanderfilet - auf der Haut gebraten -  
mit Champagnerkraut und Petersilienkartoffeln  
32,50 €

Heißgeräuchertes Lachsfilet  
mit Weißweinsauce, Gurkensalat,  
Kartoffelgratin, Baguette  
32,50 €

Kabeljaufilet- auf der Haut gebraten  
mit Dijon-Senfsauce  
und Kartoffelstampf  
34,00 €

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

**Gemüse-Curry**  
-vegan-  
mit geräuchertem Tofu im Sesammantel, Basmatireis  
22,50 €

**Spargel-Gnocchi-Auflauf**  
-vegetarisch-  
grüner Spargel, Kartoffel-Gnocchi, in einer feinen Weißweinsauce,  
mit geraspeltem Käse überbacken  
22,50 €

**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  
39,00 €

Rinderfilet-Steak vom Grill  
mit Schalotten Jus,  
dazu feine Gemüse und Kartoffelspezialitäten  
45,00 €

Lammrückenfilet vom Grill,  
Thymian-Rahmsauce,  
mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln  
*Tagesspreis*

### *saisonale*

Geschmorte Wildschweinkeule mit Preiselbeeren,  
Waldpilzsauce, Rosenkohl, Kartoffelkroketten  
34,50 €

## Desserts

Bremer Rote Grütze mit Vanille-Eis  
7,50 €

Panna Cotta, mit einer Fruchtsauce  
7,50 €

Tiramisu  
getränktes Löffelbiskuits und Mascarpone Creme  
8,50 €

Crème brûlée  
mit Karamellkruste und Himbeersorbet  
8,50 €

Vanille-Eis - wahlweise mit heißen Himbeeren  
oder Sauerkirschen, Sahne  
8,50 €

Heiße Apfelscheiben mit Calvados,  
Vanille-Eis und Sahne  
9,50 €

Dessertteller ‚Dreierlei‘  
die süsse Auswahl unseres Küchenchefs  
10,50 €

## BUFFETS

### Rustikales Buffet

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

pro Person -34,50 €

### Tietjens Buffet

-ab 30 Personen-

Hochzeitssuppe  
aus der Terrine am Tisch  
9,50 €

Hausgemachte Anti Pasti mit Tomate Mozzarella, Pesto  
Warme Gambas, dazu verschiedene Dips  
Bunter Salat, Roastbeef mit Remoulade; 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 52,50 €

mit Rinderfilet pro Person 61,50 €

### **Vegane/vegetarische Komponenten**

- als Ersatz für andere Büffet-Komponenten (ohne Mehrkosten)  
oder als Zusatz Komponenten für eines der Büffets (jeweils +10,50 €)

**Kürbissuppe**  
-vegan-

\*\*\*

**Süßkartoffel-Kürbis-Curry**  
mit Reis und Falaffelbällchen  
-vegan-

**Gefüllter Gemüsestrudel**  
mit dunkler Soße  
-vegan-

**Wirsing Roulade**  
gefüllt mit Bulgur, Feta, Tomate  
-vegetarisch-

**Asiatische Udonnudel-Pfanne**  
Soja-Gemüse, Pilze  
-vegan-

**Waldpilz-Linsen-Strudel**  
auf Wirsingrahm, mit Salzkartoffeln  
-vegan-

\*\*\*

Rote Grütze, Obstsalat

außerdem als vegane Elemente

**ChimiChurri**  
pikanter Kräuter Dip

Kichererbsen Hummus

**Gemüse-Tofu-Spieße**  
Stück 4,50 €

**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 28,50 €

*zusätzlich*

Räucherfisch und Matjes

pro Person 11,50 €

,Geschnetzeltes' vom Schweinerücken in Rahmsauce

oder

Schweinekrustenbraten,

dazu Kartoffelgratin

pro Person 12,50 €

**Grill-Buffet**

-ab 20 Personen-

Schweinenackensteaks, Bratwurst,

Grillbauch, Hähnchenbrustfilet

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

verschiedene angemachte Salate,  
frischer Blattsalat mit Hausdressing

Tzatziki, verschiedene Dips

Brot, Baguette und Butter

Rote Grütze

pro Person 37,00 €

**Festliches Grillen**

-ab 40 Personen-

am Tisch serviert:

**Hochzeitssuppe**

mit Fleischbällchen, Spargel und Eierstich  
aus der Terrine 9,50 €

*oder*

**Gazpacho**

kalte spanische Gemüsesuppe  
aus der Terrine 9,50 €

**Festliches Grill-Buffet**

Kleine Rumpsteaks  
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel  
Hähnchenbrust-Spieße  
Bratwurst, Halloumi-Grillkäse  
- frisch vor den Augen der Gäste gegrillt-

Lachsfilet, mit warmer Weißweinsauce  
-aus unserem eigenen Räucherofen-

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin  
Mediterrane Gemüsepflanne

verschiedene angemachte Salate  
Anti Pasti-Auswahl, Tzatziki  
frischer Blattsalat mit Hausdressing  
Tomate-Mozzarella  
Warmer 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 58,50 €

## 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  
10,50 €

Chicken Nuggets, Pommes frites  
10,50 €

Teufelsbällchen in Barbecue-Sauce  
dazu Sauerteig-Baguette  
10,50 €

Vegetarische/vegane Teufelsbällchen  
-aus Kichererbsen-  
mit Sour Cream, dazu Sauerteig-Baguette  
10,50 €

---

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

1,5 kg Käse á 120 €

---

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt.

Stand Januar 2026