

Sehr verehrter Gast,

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 | feiern@tietjens-huette.de
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, Beck'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 Empfangs 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; Beck'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; Beck'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, 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

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.

Bruschetta

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, konfierte Kirschtomaten,
karamellierte 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 €

saisonal

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 geraspelttem 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
Tagespreis

saisonal

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
getränkte 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-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 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-Buffer

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 Gemüsepfanne

verschiedene angemachte Salate

Anti Pasti-Auswahl, Tzaziki

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 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