



Jägerkrug
seit 1874

Menüvorschläge

Achtung Lecker!



Banquet



Restaurant



Catering



Schul-
Catering



Essen
auf Rädern

Genial regional!

Sie essen saisonal und wir kaufen regional. Mit diesen beiden Komponenten stärken wir nicht nur die heimische Landwirtschaft und Umwelt, sondern tun auch noch etwas Gutes für uns.
Saisonale Produkte sind frisch, lecker und voller guter Inhaltsstoffe!

Aus diesen Gründen beziehen wir unser

Wild aus unseren Jagdrevieren und unserem Damwild Gehege

Ziegenkäse & Rotbunte Husumer Schweine von der Käserei
la Chèvrerie Judith Waldmann, Lichtenhorst

Nienburger Spargel vom Hof Oldenburg, Vogtei

Rindfleisch, Schweinefleisch und Wurst von Twachtmann, Nienburg

Rindfleisch vom Hof Lüking, Sonnenborstel

Kartoffeln von Jan Schnepel, Bevensen

Fisch von Dobberschütz, Nienburg

Kaffee und Tee von Azul, Bremen

Mineralwasser und mehr von Vilsa Brunnen, Bruchhausen-Vilsen

Lütts Direktsaftschorlen von Auburg Quelle, Volle Pulle Heimat

Heidelbeeren, Gemüse und Obst vom Hof Vogeler, Sonnenborstel

Weißer und bunte Eier vom Hof Siekmann, Wietzen

Obst und Gemüse vom Fruchthof Hille, Lübbecke

Obst und Gemüse vom Hof Graue, Stolzenau



Empfang unter der 300-jährigen Eiche am offenen Lagerfeuer:

Zum Empfang

Waldbeerlillet

mit Weißwein, Soda, hausgemachtem Limes
und Schweppes Wild Berry
-mit und ohne Alkohol-

oder

Pimm's Winter Cup No.3

Ein leckerer Apfelpunsch mit Sternanis, Nelken, Zimt und einem Schuss Cognac
Pimm's Cocktail, warm, auch alkoholfrei

oder

Glühwein vom Schwarzriesling und Lemberger

mit Zimt, Nelken und Saftorangen
Optional Amaretto oder Rum



Empfangsdrink Flatrate 7€ je Person oder 4€ mit einer Getränkepauschale

Ein kleiner Appetitanreger zum Empfang

4 €

Wir servieren Ihnen zweierlei ofenfrische Quiche Lorraine

**Quiche Lorraine mit Entenrilette, Thymian,
Frühlingslauch und Creme Fraiche**

Quiche süßer Vegi mit Apfelspalten Zimt, Zucker und Kardamon



I.Gang

In Le creuset Töpfen servierte Suppe 8€

Cremesuppe vom Hokaidokürbis

Mit Ingwer, steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Chilifäden

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln, Eierstich und Mettbällchen

Consommé vom Hirsch

Doppelte Wildkraftbrühe mit Gemüsejulienne, hausgemachten Raviolis und Sherry Pedro Ximénez



Servierter Zwischengang 12 €

Heiß geräucherte Tranche vom Wildlachs, warm serviert

auf sautierten Pilzen mit Kirschtomaten und Frühlingslauch
dazu frische Marktsalate und Dressing von weißem Balsamico di Modena



Hauptgangbuffet mit Gans und Ente 30€

Brust & Keule von der Barbarieente

Dazu Rosenkohl mit Speckwürfeln

Knusprige Brust von der Gans

Dazu hausgemachte Kartoffelknödel mit Petersilie

Hirschbraten mit Kräuterseitlingen und Champignons

Apfelrotkohl vom Biohof Graue

hausgemachte Kroketten mit Muskat und Meersalz

gebratenes Filet vom Landschwein

auf sautierten Pilzen mit Kirschtomaten, Thymian und Frühlingslauch

Kleine Heidekartoffeln

gebraten mit Thymian, Rosmarin und jungem Knoblauch,

dazu Creme Fraiche, Bärlauch und Sommerkräuter

Tagliatelle vom Hof Poppe

mit gebratenen Austern- und Kräuterseitlingen von Brinkers Pilzdiele in cremiger Rahmsauce

und mehr



Dessertbuffet

8€

Hausgemachte Eisspezialitäten

Schoko-Nuss Brownie mit Mandeln und Haselnüssen

Mousse au Chocolat von dunkler zartbitter Kuvertüre

Crème brûlée mit Bourbon-Vanille und karamellisiertem braunen Zucker

Zwetschgen Crumble

Panna Cotta mit Vanille und Fruchtspiegel

Und vieles mehr...



Zusammenfassung Menü:

Suppe	8 €
Servierter Zwischengang	12 €
Hauptgangbuffet mit Gans und Ente	30 €
Dessertbuffet	8 €

Suppe & Hauptgang I. mit Gans und Ente	34 €
--	------

<u>Suppe, Hauptgang & Dessert</u>	<u>40 €</u>
--	--------------------

Unser Tipp

Am 12.12.25 & 19.12.25:

<u>Suppe, Hauptgang & Dessert</u>	<u>44,50 €</u>
--	-----------------------

Suppe, Vorspeise, Hauptgangbuffet mit Gans und Ente. & Dessert	48 €
---	------



Bankett



Restaurant



Catering



Schul-
Catering



Essen
auf Rädern

Getränke nach Verbrauch oder in einer Pauschale

Getränkepauschale 1

Sektempfang, Königs Pilsener, Winzer Sekt, Rotwein, Weißwein
Vilsa Quelle Wasser, Coca- Cola, Fanta, Azul Kaffee und Keo Tee 29 €

Getränkepauschale 2

Wie Getränkepauschale 1 plus:
Cappuccino, Milchkaffee, Espresso doppio
Averna, Obstler und Mackenstädter Grüner und Roter 35 €

Getränkepauschale 3 „Open Bar“

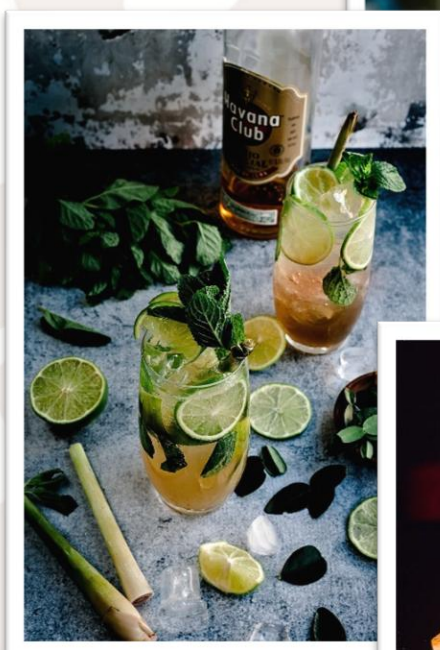
Wie Getränkepauschale 1+2 plus:
ZapfBar mit Desperados und Heineken
Lütts Direktsaftchorlen
Longdrinks nach Absprache – Havana-Cola, Gin Tonic, Whiskey-Cola
Cappuccino, Milchkaffee, Espresso doppio
Digestifauswahl nach Absprache - Waldhimbeergeist, Obstler gereift im Eichenfass
Williams Birne, Averna, Mackenstädter Grüner und Roter 39 €

Getränkepauschale 4 Premium

Wie Getränkepauschale 1+2+3 plus:
Premium Spirituosen nach Absprache mit zum Beispiel:
Hendriks Gin, Botucal Rum, Absolut Vodka 45 €

Upgrade Getränkepauschale mit Glühgin, Glühwein,
Lillet oder Pimm´s einmalig je Gast 4 €

Unser Tipp für Partys mit Tanz



Die Umsetzung Ihrer Ideen und Wünsche sind für uns Herausforderung und Ansporn zugleich. Wenn Sie weitere Anregungen oder Fragen zu unseren Vorschlägen haben – wir stehen Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Mit freundlichen Grüßen

*Nathalie und Hans-Heinrich
Meier*



Notizen:





Nathalie & Hans Heinrich Meier · info@jaegerkrug.de · www.Jaegerkrug.de · ☎ (05026)1267



Wlan Gastzugang Passwort: Sonnenborstel

