

Köhncke's Hotel

Metjendorf

DAS HAUS DER GEPFLEGTEN GASTRONOMIE

- gut speisen
- fröhlich feiern
- angenehm übernachten



„Sich einfach gut aufgehoben fühlen!“

Menüvorschläge

für Familienfeiern und andere Gesellschaften

Köhncke's Hotel Metjendorf

in der 3. Generation
in Familienbesitz
seit fast 70 Jahren

Unsere Gesellschaftsräume eignen sich für alle erdenklichen
Veranstaltungen und bieten Platz bis ca. 100 Personen:

Geburtstags- und Hochzeitsfeiern

*

Konfirmations- und Kommunionsfeiern

*

Grünkohlessen für Gruppen auf Anmeldung

*

Gemeinschaftskohlfahrten mit Tanz

*

Spargelessen für Gruppen auf Anmeldung

*

Wildessen auf Anmeldung

*

Weihnachtsfeiern für Familien oder Firmen

*

Schankzelt „Im Ammerländer“

seit Jahrzehnten auf traditionellen Volksfesten

Feiern Sie bei uns!

Wir unterstützen Sie gerne bei Ihrer Planung!
Fragen Sie uns!

Ihre Familie Köhncke mit Team

Menü 1

Vorsuppe

Würziger Spießbraten, zartes Hähnchenbrustfilet
und kl. Schnitzel

mit frischer Paprika- und Chamignonrahmsauce

Bratkartoffeln und Krokette

bunte Salatvariationen

Dessert

inkl. Gemüseauswahl

Menü 2

Vorsuppe

Braten gemischt

(Rinderbraten, Schweinebraten, Kasslerlachsbraten *oder* Geflügel)

Salzkartoffeln und Krokette

div. Gemüseauswahl

bunte Salatvariationen

Dessert

Menü 3

wie das Menü 2,

ohne Rinderbraten,

dafür mit hausgemachten Rouladen

oder *ohne* Schweinebraten,

dafür mit Schweinelendchen

in Champignonrahmsauce

*Auswahl für Vorsuppe, Gemüse und Salat nach Absprache
Alle Preise inkl. Blumenschmuck, Kerzen, Bedienung und MwSt.!*

Menü 4

Vorsuppe

Schweinelendchen in frischer Champignonrahmsauce,
hausgemachte Rinderrouladen und Hähnchenbrustfilet

Salzkartoffeln und Kroketten

div. Gemüseauswahl

bunte Salatvariationen

Dessert

Menü 5

Vorsuppe

Saftiger Backschinken mit Rahmsauce,
panierte Schweineschnitzel und fruchtiges Hähnchencurry-
geschnetzeltes

Kartoffelrösti und Kräuterreis

Gemüseauswahl

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Dessert

Frühstücksbuffet

(ab 20 Personen)

Frische verschiedene Brötchen

(von unserem Hausbäcker)

Grau-, Mehrkorn- und Schwarzbrot

Mini - Croissants

Nürnberger Würstchen, Frühstücksspeck,

frisch zubereitetes Rührei und gekochte Eier

div. Aufschnittauswahl

z.B. Mettwurst, Schinken, Geflügelaufschnitt,

Bierschinken u.s.w.

Frisches Hackepeter mit Zwiebeln

(Sonntags Zwiebelmett)

Fleisch- und Geflügelsalat

Käseauswahl

Tomate - Mozzarella, Tomaten & Gurken

Räucherlachs und Forellenfilet

Hausgemachte Marmeladen, Honig & Nuß Nougat Cremé

Cornflakes, Früchte- und Schokomüsli

Frischer Obstsalat und Joghurt

Orangen-, Apfel- und Multisaft, Wasser

Kaffee, Tee und Kakao

(Getränke oben 2 Std. inkl.)

Buffet 1

(ab 20 Personen)

BRUNCH

Würziger Spießbraten und saftiger Kasslerbraten (Zwiebelsauce)

Bratkartoffeln und Kroketten

hausgemachter Kartoffel-, Nudel- und Bauernsalat

Frische verschiedene Brötchen

(von unserem Hausbäcker)

Grau-, Mehrkorn- und Schwarzbrot

Mini - Croissants

Nürnberger Würstchen, Frühstücksspeck,

frisch zubereitetes Rührei, gekochte Eier,

kleine Frikadellen und garnierte Eierhälften

div. Aufschnittauswahl

z.B. Mettwurst, Schinken, Geflügelaufschnitt,

Bierschinken u.s.w.

Frisches Hackepeter mit Zwiebeln (Sonntags Zwiebelmett)

Fleisch- und Geflügelsalat

Käseauswahl

Tomate - Mozzarella, Tomaten & Gurken

Hausgemachte Marmeladen, Honig & Nuß Nougat Cremé

Cornflakes, Früchte- und Schokomüsli

Frischer Obstsalat und Joghurt

Orangen-, Apfel- und Multisaft, Wasser

Kaffee, Tee und Kakao

(Getränke oben 2 Std. inkl.)

Buffet 1 inkl. Räucherfisch

mit Forellenfilet und Räucherlachs
mit Forellenfilet, Räucherlachs, Aal und
Nordseekrabben

Buffet 2

(ab 25 Personen)

Partybuffet

Würziger Spießbraten, saftiger Kasslerbraten
und kleine Schnitzel

frische Paprika- und Chamignonrahmsauce

Bratkartoffeln

Kroketten und Pommes Frites

kleine Frikadellen und Geflügel

Hausgemachte Salate

- Kartoffelsalat

- Nudelsalat

- Bauernsalat

Tomate - Mozzarella

Hausgemachtes Tzatziki

Ketchup, Senf und Mayonnaise

versch. Baguettebrot

verschiedene Desserts

Buffet 3

(ab 25 Personen)

Ammerland Buffet

Vorsuppe

Würziger Speißbraten, saftiger Kasslerbraten
und kleine Schnitzel

Bratkartoffeln, Kroketten und Pommes

Kartoffelgratin

Ofengemüse

kleine Frikadellen und Geflügel

Fischplatte (Matjes, Rollmöpse und Grillröllchen)

Hausgemachte Salate

- Kartoffelsalat

- Nudelsalat

- Bauernsalat

Käseauswahl

Schinken-Spargelröllchen

garnierte Eierhälften

Tomate - Mozzarella

verschiedene Brotsorten und Butter

verschiedene Desserts

inkl. Räucherlachs und Forellenfilet

Buffet 4

(ab 30 Personen)

Deutsches Buffet

Vorsuppe

Hausgemachte Rinderrouladen, würziger Speißbraten,

Hähnchenbrust im Speckmantel, Backschinken,

Variationen von Fischfilets mit Kräutersauce

Frische Champignon- und Paprikarahmsauce

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln,

Kroketten und Kräuterreis

Vegetarische Nudelpfanne

Ofengemüse, Apfelrotkohl,

Grüne Bohnen mit Speckstippe und

Blumenkohl unter einer Haube Hollandaise

Hausgemachte Salate:

Bohnen-, Tomaten, Gurken- und Krautsalat

Blattsalat der Saison mit Hausdressing

Tomate - Mozzarella

Melonenschiffchen mit Katenrauchschinken

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Ammerländer Spezialitätenplatte

(Mettwurst, Leberwurst und Räucherschinken)

Käseauswahl

Baguettebrotauswahl und Butter

verschiedene Desserts

Buffet 5

(ab 30 Personen)

Griechisches Buffet

Schweinegeschnetzeltes nach „Gyros Art“

Hackfleischpfanne Moussakka

Hähnchenspieße mit Paprika

Bifteki mit Schafskäse

Gyrosbraten mit Zwiebelsauce

Gyros in Metaxasauce überbacken

frische Gemüsepfanne

Ofenkartoffeln mit Sesam

Djuwetschreis

Pommes Frites und Kroketten

Metaxasauce mit Champignons

Weißkäseauswahl mit Peperoni und Oliven

Krautsalat

weißer Bohnensalat

griechischer Bauernsalat

Nudelsalat „Griechischer Art“

Tzatziki, Fetacrème, Tomatenbutter

Brot- und Baguetteauswahl

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

geschichteter Wackelpudding

Obstauswahl



Buffet 6

(ab 30 Personen)

Italienisches Buffet

Diverse Antipasti (in Olivenöl gebratene Auberginen, Zucchini usw.)

Tomate-Mozzarella

Parmaschinken auf Melone

Vitello Tonnato

kalte Crèpeshäppchen mit Ricotta und Schinken

Lachsspinatrolle und geräucherte Forelle

Tortellinisalat mit Ruccola

Spaghettisalat mit Pesto und Parmesan

Kopfsalat mit Sauerrahm und Mandarinen

Italienischer Bauernsalat (Tomaten, Paprika, Oliven und Schafskäse)

Hackbällchen mit Mozzarella in pikanter Tomatensauce

Schweinebraten in Thymiansauce

Hähnchenbrustfilet „Tomate-Mozzarella“

Lachsfilet auf Blattspinat

Lasagne „Bolognese“

Tagliatelle und Penne (Gorgonzola- oder Schinken-Käsesauce)

italienische Spezialitätenplatte

mediterranes Ofengemüse

Gemüsereis und Rosmarinkartoffeln

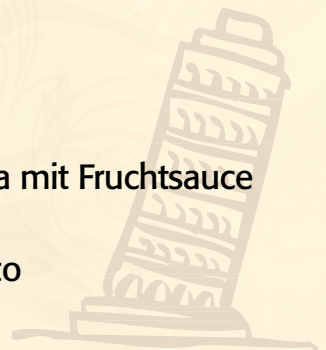
Käseauswahl

verschiedene Brotsorten

Tiramisu, Mousse au chocolat, Panna Cotta mit Fruchtsauce

frischer Obstsalat

Scampis auf Spaghetti mit Basilikumpesto



„Hochzeitsangebot“ oder andere Gesellschaften

ca. 19.00 Uhr Empfang mit Sekt / Orangensaft / kleine Bierchen

ca. 19.45 Uhr Abendessen Ihrer Menüauswahl

(z. B. Menü 2)

inklusive Getränkepauschale 1

Bier vom Fass (Krombacher- und Jever Pils / Köstritzer Kellerbier)

Erdinger Weißbier (hell, dunkel und alkoholfrei)

Krombacher alkoholfrei, Jever Fun

Korn, Plum, Sauren, Grünen, Weinbrand,

Sekt „Hausmarke“, diverse Weine sowie

alle alkoholfreien Getränke

Getränkepauschale II: zzgl. 4 Euro)

ca. 00.15 Uhr Kaltes Buffet (*inkl. Kaffeewagen*)

Rührei, div. Fleisch- und Geflügelplatten,

Fischplatten (Aal, Forelle, Krabben, Lachs),

vier verschiedene Salate, Eierplatte,

Käseplatte, Schinken- und Spargelröllchen,

Tomate-Mozzarella, verschiedene Desserts

von 19 - 2.00 Uhr komplett

Mitternachtsimbiss

Baguetteschnitten mit div. Aufschnitt und Käse

- inkl. Räucherlachs und Forellenfilet

- inkl. Aal, Nordseekrabben, Räucherlachs
und Forellenfilet

- inkl. Fingerfood „Kleine Leckereien“

- inkl. Currywurst und Baguette

- 2 Suppen mit Baguette (nach Absprache)

Der Mitternachtsimbiss wird als Buffett inkl. Kaffeewagen serviert

Alle Preise inkl. Blumenschmuck, Kerzen, Bedienung und MwSt.!

*Getränkepauschalen gelten für 7 Stunden, anschließend wird nach Verzehr und 25 Euro je 1/2 Std. für das Bedienungspersonal berechnet **oder** 2 Euro/Std. pro angemeldetem Gast.*

Getränkepauschalen

Die Getränkepauschalen gelten für sieben Stunden

Getränkepauschale I

- Bier vom Fass (Krombacher- und Jever Pils / Köstritzer Kellerbier)
- Erdinger Weißbier (hell, dunkel, alkoholfrei)
- Krombacher alkoholfrei / Jever Fun
- Korn, Plum, Grünen, Springer Urvater, Wodka
Berliner Luft, St. Hubertus Tropfen
- Sekt & Hugo „Hausmarke“
- Diverse Weine
- alle alkoholfreien Getränke
inkl. warmer Getränke

- andere Getränke (z. B. Magenbitter u. Aquavit)
können gegen einen geringen Aufpreis
erworben werden.

Getränkepauschale II

- wie Getränkepauschale I (siehe oben)
- inkl. aller im Hause angebotenen Getränke, wie:
- Ouzo, Jägermeister, Ramazotti, Fernet, Jubi, Linie,
- versch. Prinz Obstler, Bacardi, Pernod, Whiskey,
Gin, Havana Club, u.s.w

*Für individuelle Sonderwünsche stehen wir gerne zur Verfügung.
Preise dafür nach Absprache.*

Getränkepauschalen gelten für 7 Stunden, anschließend wird nach Verzehr und 25 Euro je 1/2 Std. für das Bedienungspersonal berechnet **oder** 2 Euro/Std. pro angemeldetem Gast.

Kaffeetafel (bei Abnahme eines Menüs)

Kaffee- und Teetafel „Kuchenlos“

(bringen Sie gerne Ihren selbstgebackenen Kuchen mit!)

Kaffee & Tee „satt“ (versch. Teesorten zur Auswahl)

Kaffee- und Teetafel inkl. Kaffeekuchen „satt“

Kaffee & Tee „satt“

verschiedene Teesorten zur Auswahl

inkl. Kaffeekuchen:

Butterkuchen (gefüllt und ungefüllt)

Butterapfel- u. Butterkirschkuchen

Kranzkuchen

Kaffee- und Teetafel „Exklusiv“

mit reichhaltigem Kuchen- und Tortenbuffet

Kaffee & Tee „satt“ (versch. Teesorten zur Auswahl)

HIER EINE KLEINE AUSWAHL

inkl. Kaffeekuchen und diverser Torten:

Schwarzwälderkirsch-, Mandarinsahne-,

Käsesahne-, Preiselbeersahne-, Herrentorte,

Frankfurter Kranz, Nusssahne-, Birnensahne-,

Joghurtsahne-, Zitronensahne, Erdbeersahne-,

Himbeersahne-, Schokosahne-,

Schokobirnesahne-, Kirschsahne-,

Ostfriesensahne- und Eierlikörsahnetorte

verschiedene Obstböden mit Schlagsahne

(weitere Auswahl auf Anfrage)

Hotelzimmer

(Preisübersicht)

Hotel Hauptgebäude

12 Einzelzimmer mit Waschgelegenheit,
Flachbild-TV und Internet ... Zimmer / Nacht...

2 Doppelzimmer mit Waschgelegenheit,
Flachbild-TV und Internet ... Zimmer / Nacht...

Diese Hotelzimmer verfügen über mehrere Etagenbäder

1 Doppelzimmer mit Bad, Flachbild-TV, Internet
als Einzelzimmer

Gästehaus

10 Doppelzimmer mit Bad, Flachbild-TV,
Internet und Telefon ... Zimmer / Nacht...

- Doppelzimmer als Einzelbelegung
- Doppelzimmer als Dreibettbelegung
(Kinderpreise auf Anfrage)



Die Hotelzimmer mit Etagenbad wurden im Sommer 2015 modernisiert und es befinden sich mehrere Duschen und Toiletten auf der Etage.

Die Übernachtungspreise verstehen sich inklusive Frühstück.

Wünschen Sie Ihr Zimmer ohne Frühstück, werden 5 Euro pro Person vom Übernachtungspreis abgezogen.

Außerdem bieten wir Ihnen... (nach Absprache)

Menükarten

Tischkarten

(z. B. Nachbarn, Freunde, Verwandte, etc.)

Stuhlhussen in weiß

Blumengestecke passend zur Farbe

(statt kleiner Sträuße)

Nutzung der Musikanlage im Hause

(gilt nicht bei Hintergrundmusik)

Bitte geben Sie uns spätestens drei Tage vor Ihrer Veranstaltung eine verbindliche Gästezahl an. Unser Team bereitet sich darauf vor. Diese Personenanzahl wird dann auch in Rechnung gestellt. Sollten mehr Gäste erscheinen, werden Gedecke nachgereicht und auch berechnet.

Wir danken für Ihr Verständnis.

***K*öhncke's Hotel**
Metjendorf



Metjendorfer Landstraße 18
26215 Metjendorf
Telefon 0441 – 96 18 00
www.koehnckes-hotel.de
info@koehnckes-hotel.de

Gesamtherstellung: Kohlirenken, Oldenburg ·
Bilder: Köhncke & © OlgaYakovenko - Fotolia.com