

Gerne richten wir **Ihren Anlass**  
individuell in unserem Hause aus!

Es bieten sich Räumlichkeiten  
in verschiedenen Größen an:

**In der historischen Gaststube**  
am runden Stammtisch bis 6 Personen

\*\*\*

**im gemütlichen Kaminzimmer**

an Einzeltischen bis 35 Personen  
in Tafel-(T)form bis 28 Personen

\*\*\*

**in der gemütlichen Diele**

in Tafelform bis 16 Personen

\*\*\*

**in der schönen Friesenstube**

an Einzeltischen bis 40 Personen  
in Tafeln bis 32 Personen

\*\*\*

**im stilvollen Festsaal**

je nach Tafelwunsch

bis zu 100 Personen mit Tanzfläche  
bis zu 120 Personen ohne Tanzfläche

\*\*\*

Gerne zeigen wir Ihnen  
die Räumlichkeiten und beraten Sie!

Bitte vereinbaren Sie  
einen Termin mit uns!



Friedeburger Hauptstraße 79  
26446 Friedeburg

Telefon: 04465 / 97815-0

Telefax: 04465 / 8366

E-Mail: [info@landhotel-oltmanns.de](mailto:info@landhotel-oltmanns.de)

Internet: [www.landhotel-oltmanns.de](http://www.landhotel-oltmanns.de)

\*\*\*\*\*

=> Urgemütlicher Gasthof <=

Traditionshaus seit 1804

Gutbürgerliche deutsche Küche

=> wunderschöne alte Gaststube <=

Schönes Kaminzimmer

=> Großes Kinderspielzimmer <=

Spezielle Kinderkarte

=> Saal für große Festlichkeiten <=

=> Hotelzimmer im Landhausstil <=

=> Täglich Frühstück <=

**Unsere Öffnungszeiten:**

Dienstag bis Freitag

7.30 Uhr bis 11 Uhr Frühstück

17 Uhr bis 21.00 Uhr Abendkarte

Samstag & Sonntag

7.30 Uhr – 21.00 Uhr durchgehend

oder auf Anfrage

\*\*\*

Ruhetag im Gasthof montags

\*\*\*

Es freut sich auf Ihren Besuch

Gastgeberfamilie

Udo und Corinna Schumacher

& TEAM

Diese Preisliste ersetzt alle vorherigen Angebote.

## Menüvorschläge 2017

Gemütliche Atmosphäre...

Leckeres Essen...

dafür ist das „Oltmanns“  
schon immer bekannt!

Betriebsfeier...?

Vereinsessen...?

Hochzeit, Jubiläum... ?

Taufe? Konfirmation?

Geburtstag...?

Weihnachtsfeier...?



Herzlich Willkommen!

## Sie organisieren eine Feierlichkeit oder ein gemeinsames Essen?

Eine große Verantwortung, die nicht jeder gerne übernimmt... aber sehen Sie es mal so: Sie dürfen entscheiden, in welchem Ambiente gefeiert wird und welche Leckereien serviert werden!



Trotzdem ist es sicherlich gar nicht so einfach „alle unter einen Hut zu bekommen“ wie man so schön sagt!

Daher möchten wir Ihnen gerne unsere Unterstützung anbieten:

Verschiedene Komponenten zum Zusammenstellen für Menüs für den Rahmen ab 10 Personen bis 30 Personen stellen wir Ihnen hier vor. Pro Anlass können wir nur ein Menü arrangieren – einzelne Komponenten können nach Absprache für alle geändert werden. Auch vegetarische Hauptgerichte sind für uns kein Problem.

Rund um Ihren persönlichen Anlass gibt es eine ganze Menge Dinge mehr zu besprechen! Wir schlagen einen gemeinsamen Termin vor. Dann können gezielt Ihre Wünsche und Vorstellungen sowie der Rahmen für das Fest und den Anlass besprochen werden.

Nun wünschen wir Ihnen erst einmal viel Spaß beim Stöbern und „Appetit holen“!



Dürfen wir Sie und Ihre Gäste mit einem Getränk begrüßen?



**Glas Sekt Hausmarke**  
– halbtrocken -  
€ 3,20 pro Glas 0,1l  
€ 19,00 pro Flasche 0,75l

oder  
**Alkoholfreien Cocktail**  
€ 3,20 pro Glas 0,1l

oder  
**Prickelnden Apfelmost**  
€ 3,20 pro Glas 0,1l

oder  
**Sandemann Sherry**  
- dry, medium dry, cream -  
€ 3,20 pro Glas 5 cl

**Gerne beraten wir Sie auch bei Ihrem Wunschcocktail!**



*So vielseitig die Menschen sind – so vielseitig sind auch die Wünsche und Vorstellungen!*

*So vielseitig Ihre Ideen sind – so vielseitig sind auch die Möglichkeiten, diese umzusetzen!*

## Allgemeine Informationen:

**F**esttermin rechtzeitig mit uns besprechen.  
=> sichert den Wunschraum!

**S**peisen einheitlich für alle Gäste gemeinsam bestellen. => sichert einen reibungslosen und zügigen Ablauf

**P**ersonenzahl einen Tag vor dem Fest mitteilen.  
=> gilt als Berechnungsgrundlage

**B**estellung des Raumes / der Speisen gilt die Reservierung für beide Seiten verbindlich.

**I**m Falle einer Absage behalten wir uns vor, ggf. eine Kostenentschädigung für die speziell eingekaufte Ware zu berechnen.

**Wir freuen uns Ihren Anlass auszurichten!**

**Ihre Gastgeberfamilie Schumacher mit Team**

# Friesisches Abendbrot

## Schinken-, Wurst- und Käseplatten

Ostfriesischer Landschinken  
Kochschinken, Bauernsalami  
Leberwurst, Blutwurst, Schweinskopfsülze  
Emmentaler, Gouda, Camembert, Frischkäse  
reichlich ausgarniert mit  
Weintrauben & Mandarinen, Essiggemüse, Ei,  
Tomate, Gurke, Kräuter, dazu Remouladensoße,  
Senf, Griebenschmalz & Butter  
Allerlei an Brot vom Schwarzbrot bis Landbrot  
Pro Person Euro 11,50

zusätzlich  
Hausmacher Bratkartoffeln mit Speck  
zarte, leicht geräucherte Matjesfilets  
Pro Person Euro 13,50



## Ostfriesische Gemütlichkeit... hält immer ein Tässchen Tee bereit!

Zum oben genannten friesischen Abendbrot  
Ostfriesentee auf dem Stövchen  
serviert mit Kandis & Sahne  
bei Vorreservierung für alle Gäste  
- Zuschlag € 2,00 pro Person -

## Speziell arrangierte Menüpreise

Unsere Menüauswahl  
bietet Ihnen Flexibilität  
und durch gute Pauschalpreise  
eine gezielte Budgetplanung  
\*\*\*

Der festlich gedeckte Tisch  
mit Tafelbesteck, Weingläsern  
und hübsch gefalteter Serviette  
sind ebenso enthalten  
wie die Grunddekoration  
\*\*\*

Frischblumen  
arrangieren wir gerne nach Ihren Wünschen  
in Zusammenarbeit mit dem örtlichen  
Floristen (Gegen Berechnung)  
\*\*\*

Bei allen Menüs reichen wir die  
Hauptspeise zum Sattessen.  
Alle Speisen sind nur zum Verzehr in  
unserem Hause vorgesehen.

**Menü mit 2 Gängen**  
(Hauptspeise & Nachspeise)  
€ 24,50 pro Person

**Menü mit 3 Gängen**  
(Suppe & Hauptspeise  
& Nachspeise)  
€ 27,50 pro Person

**Menü mit 3 Gängen**  
(Vorspeise & Hauptspeise  
& Nachspeise)  
€ 30,50 pro Person

**Menü mit 4 Gängen**  
(Suppe & Vorspeise &  
Hauptspeise & Dessert)  
€ 33,50 pro Person

Pro Person = ab 12 Jahre  
Kinder/Jugendliche bis 11 Jahre  
= € 1,50 pro Lebensalter

**Stellen Sie sich aus den einzelnen Komponenten Ihr Wunschmenü zusammen!**  
**Haben Sie andere Wünsche? Sprechen Sie uns gerne darauf an! Gerne unterbreiten wir Ihnen auch Alternativvorschläge!**

## Feine Suppen... der Menüstart!

### Niedersächsische Festtagsuppe

würzige Rindsbouillon mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich

### Vegetarische Gemüsebouillon

mit Gemüserauten und feinen Nudeln

### Waldpilzcreme mit Blätterteigmonden

mit gehackten & gerösteten Kürbiskernen

### Birnen-Sellerie-Suppe

mit Milchschaumkrone

### Granatcremesuppe

von frischen Nordseekrabben mit Dillsahne

### Kartoffel-Crème-Fraiche-Suppe

wahlweise mit Speckwürfelchen

### Tomatenrahm

mit Basilikum und Mozzarella-Spießchen

## Kalte Vorspeisen

### Bunter Gartensalat

Grüne Blattsalate, Tomate, Gurke & Karotte mit gerösteten Brotwürfel, Kräutersahnedressing und Sonnenblumenkerne

### Räucherlachs im Kräuterpfannkuchen

mit Salatgarnitur und Honig-Senf-Soße

### Geröstete Baguettescheiben

mit Tomatenwürfelchen und Ruccola-Marinade mit Knoblauch und Kräutern

### Cocktail von frischen Nordseekrabben

mit tomatisiertem Weinbrandsößchen serviert im Kartoffelnest

### Herzhaftes Matjestartar

Kleine Würfelchen vom holländischen Matjes mit Paprika, Gurke, Zwiebeln und rote Bete dazu Friedeburger Mickenbrot

## Hauptspeisen...

zwei Sorten sind im Menüpreis enthalten  
Wünschen Sie drei Sorten...? (Zuschlag € 1,50)

### Medaillons vom Schwein

Zart & saftig gebraten, mit knusprigen Speckstreifen

### Tranchen von der Hähnchenbrust

eingelegt in Honig-Kräuter-Marinade & fein gegrillt

### Braten vom Schweinenacken

geschmort mit Senf-Zwiebelsud, mit krossen Kartoffelchips

### Steaks von der Putenbrust

überbacken mit Lauch, Tomate und Käse

### Hausmacher-Rinderrouladen

- klassisch gefüllt mit Essiggurke & Speck & Zwiebeln

### Rinderschmorbraten

Mariniert in Rotwein, Zwiebeln, Lorbeer und Rosmarin

### Sahnegeschnetzeltes von der Pute

fruchtig, mit Curry & Zwiebeln, gehobelte Mandeln

### Gebratene Rotbarschfilets

mit einer Krabbenrahmsosse

Zu allen Fleischgerichten  
reichen wir eine feine Rahmsauce;

## Gemüse & Salate

vier Sorten sind im Menüpreis enthalten; Sie können  
zusätzliche Sorten wählen (Zuschlag € 1,- pro Sorte)

### Blumenkohlröschen, Mandelbrokkoli

### Apfelrotkohl, Rosenkohl, Bohnen

### Rahmwirsing, Erbsen & Möhren

### Kohlrabistübchen, Ratatouille

### Kleiner bunter Gartensalat

## Sättigungsbeilagen

zwei Sorten sind im Menüpreis enthalten  
Jede zusätzliche Sorte Zuschlag € 1,- p.S.

### Salzkartoffeln

### Kroketten oder Bratkartoffeln mit Speck

### Kartoffelsahnegratin oder Spätzle

### Kartoffelklöße oder Kräuterreis

## Nachspeisen.. der süße Ausklang!

### Cremiges gemischtes Eis

mit frischen Früchten und Sahnehaube

### Schokoladenpudding

mit Vanillesoße geschichtet serviert im Glas mit Sahnehaube

### Schokobrownie – leicht warm serviert

mit Eierlikör & 1 Kugel Vanilleeiscreme

### Der Klassiker „Eis & Heiß“

cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne

### Rote Beerengrütze „Gourmet“

mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne

### Tiramisu nach Art des Hauses

Leicht & locker mit Löffelbiscuit, Kaffee, Quarkcreme und Amaretto

### Halbgefrorenes von Sanddorn

halbgefrorenes Sahneeis mit Sanddornsaft serviert auf Apfelmus

### Süße Pfannkuchenrolle

mit Vanillecreme & Waldbeerenkompott

## Haben Sie andere Wünsche?

Die genannten Vorschläge lassen sich individuell  
ergänzen oder nach Ihrem Wunsch ändern...

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Bitte wählen Sie EIN Komplettmenü für alle Gäste! Die Preise der Einzelkomponenten sind auf mind. 10 bis 25 Personen kalkuliert!**

Bei weniger Personen ist mit einem Aufschlag zu rechnen. Bei Gesellschaften mit mehr Gästen empfehlen wir Ihnen ein Speisebuffet.