

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

Internet: 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 Samstag

7.30 Uhr bis 11 Uhr Frühstück

17 Uhr bis 21.00 Uhr Abendkarte

Sonntag

7.30 Uhr bis 11 Uhr Frühstück

11 Uhr bis 14.00 Uhr Mittagkarte

Ruhetag im Gasthof montags

Es freut sich auf Ihren Besuch

Gastgeberfamilie

Udo und Corinna Schumacher

& TEAM

Diese Preisliste ersetzt alle vorherigen Angebote.

Menüvorschläge 2020

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
€ 21,00 pro Flasche 0,75l
oder
Alkoholfreien Saftcocktail
€ 3,20 pro Glas 0,1l
oder
Prickelnden Apfelmost
€ 3,20 pro Glas 0,1l
oder
Sandemann Sherry
- dry, medium dry, cream -
€ 3,50 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:

Festtermin rechtzeitig mit uns besprechen.
=> sichert den Wunschraum!

Speisen einheitlich für alle Gäste gemeinsam bestellen. => sichert einen reibungslosen und zügigen Ablauf

Personenzahl einen Tag vor dem Fest mitteilen.
=> gilt als Berechnungsgrundlage

Bestellung des Raumes / der Speisen gilt die Reservierung für beide Seiten verbindlich.

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

Wir freuen uns Ihren Anlass auszurichten!

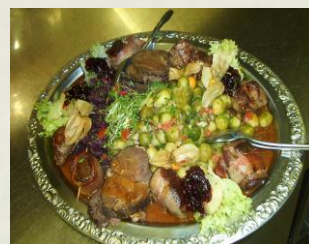
Ihre Gastgeberfamilie Schumacher mit Team

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 14,50



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)
€ 26,50 pro Person

Menü mit 3 Gängen
(Suppe & Hauptspeise
& Nachspeise)
€ 29,50 pro Person

Menü mit 3 Gängen
(Vorspeise & Hauptspeise
& Nachspeise)
€ 32,50 pro Person

Menü mit 4 Gängen
(Suppe & Vorspeise &
Hauptspeise & Dessert)
€ 35,50 pro Person

Pro Person = ab 12 Jahre
Kinder/Jugendliche bis 11 Jahre
= € 2,00 pro Lebensalter

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 € 2,50 pro Person -

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

Feine Lauchcremesuppe

mit Fleischklößchen und Sahnehaube

Waldpilzcreme mit Blätterteiggebäck

mit gehackten & gerösteten Sonnenblumenkernen

Cremesuppe von Brokkoli und Spinat

mit Milchschaumkrone

Granatcremesuppe

von frischen Nordseekrabben mit Dillsahne

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 € 2,00)

Medaillons vom Schwein

Zart & saftig gebraten, mit knusprigen Speckstreifen

Tranchen von der Hähnchenbrust

eingelegt in Honig-Kräuter-Marinade & fein gegrillt

Braten vom Schweinenacken

geschmort in Senf-Zwiebelsud, mit krossen Kartoffelchips

Steaks von der Putenbrust

überbacken mit Lauch, Tomate und Käse

Hausmacher-Rinderrouladen

- klassisch gefüllt mit Essiggurke & Speck & Zwiebeln

Geschmorte Rinderbäckchen,

mariniert in Rotwein, Zwiebeln, Lorbeer und Rosmarin

Fasanenbrust im Speckmantel,

mariniert mit feinen Wildgewürzen

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 € 1,50 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 € 1,50 pro Sorte

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 Sanddornsafte serviert auf Apfelmus

Friesische Schichtcreme

mit Schwarzbrot, Vanillecreme & Beerengrütze

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.