

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 über 70 Jahren

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

Geburtstags- und Hochzeitsfeiern

*

Konfirmations- und Kommunionenfeiern

*

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 Champignonrahmsauce

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

Vorsuppe

Hausgemachte Rinderrouladen, saftiger Schweinebraten
und zartes Hähnchenbrustfilet

Salzkartoffeln und Krokette

div. Gemüseauswahl

bunte Salatvariationen

Dessert

*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 Krokette

div. Gemüseauswahl

bunte Salatvariationen

Dessert

Menü 4 a

Vorsuppe

Schweinefilet (rosa gegart) mit gebratenen Champignons,
hausgemachte Rinderrouladen und Hähnchenbrustfilet

Salzkartoffeln und Krokette

div. Gemüseauswahl

bunte Salatvariationen

Dessert

Menü 5

Vorsuppe

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

Kartoffelrösti und Kräuterris

Gemüseauswahl

Blattsalate der Saison mit Hausdressing

Dessert

Frühstücksbuffet

(ab 25 Personen)

Frische verschiedene Brötchen

(von unserem Hausbäcker)

Grau-, Mehrkorn- und Schwarzbrot

Mini - Croissants

Nürnberger Würstchen, Frühstücksspeck,

frisch zubereitetes Rührei, Spiegelei 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

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.)

mit Räucherlachs und Forellenfilet

gegen Mittag eine Suppe (nach Absprache)

& Baguette

Buffet 1

(ab 25 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 Champignonrahmsauce
Bratkartoffeln
Kroketten und Pommes Frites
Ofengemüse
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 Spießbraten, saftiger Kasslerbraten
und kleine Schnitzel

frische Zwiebel- und Champignonrahmsauce

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

ohne Fischfilet

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

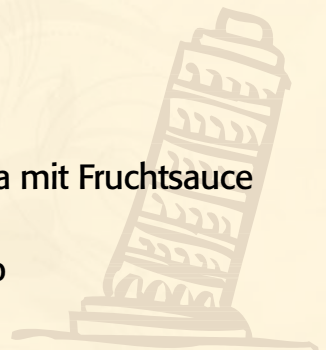
Käseauswahl

verschiedene Brotsorten

Tiramisu, Mousse au chocolat, Panna Cotta mit Fruchtsauce

frischer Obstsalat

Scampi auf Spaghetti mit Basilikumpesto



„Mitternachts – Leckereien“

(nur in Verbindung mit Menü / Buffet und Getränkepauschale)

Mitternachtssuppe (nach Absprache)
und Baguette

Ab 50 Pers. 2 Suppen

Baguetteschnittchen (versch.)
mit div. Aufschnitt, Hackepeter, Käse,
Räucherlachs und Forellenfilet

Currywurst
mit 2 Saucen und Baguette
mit 2 Saucen, Baguette und Fritten

Kleines Buffet
Currywurst mit 2 Saucen, Bratkartoffeln, Rührei,
Räucherlachs und Forellenfilet, Käseplatte,
Baguette, Butter und Dips

... Alle Leckereien werden inkl. Kaffee- und Teebuffet angeboten.

Getränkepauschalen

Die Getränkepauschalen gelten für 7 Stunden

Getränkepauschale I

- Bier vom Fass (Krombacher- und Jever Pils)
- Erdinger Weißbier (hell, dunkel, alkoholfrei)
- Krombacher alkoholfrei / Jever Fun
- Korn, Plum, Grünen, Springer Urvater, Wodka
Berliner Luft, St. Hubertus Tropfen
- Sekt & Spritzig „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 40 Euro je 1/2 Std. für das Bedienungspersonal berechnet oder 5,00 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 (von unserem Hausbäcker):

Butterkuchen (gefüllt und ungefüllt)

Butterapfelkuchen und Kranzkuchen

zusätzliche Tortenauswahl

HIER EINE KLEINE AUSWAHL

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 (Januar 2023 modernisiert)

6 Einzelzimmer mit Bad, Flachbild TV & Internet

1 Doppelzimmer mit Bad, Flachbild TV & Internet

2 Einzelzimmer mit Waschgelegenheit,
Flachbild TV & Internet

2 Doppelzimmer mit Waschgelegenheit,
Flachbild TV & Internet

- als Einzelbelegung

Diese Hotelzimmer verfügen über mehrere Etagenbäder

Gästehaus (Nebengebäude, August 2022 modernisiert)

10 Doppelzimmer mit Bad (Fön), Flachbild TV
und Telefon

- DZ als Einzelbelegung

- DZ als Dreibettbelegung

- (Kinderpreis auf Anfrage)



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)

Fotobox

Bitte geben Sie uns spätestens 5 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: Druckerei Eiting, Oldenburg ·
Bilder: Köhncke & © OlgaYakovenko - Fotolia.com