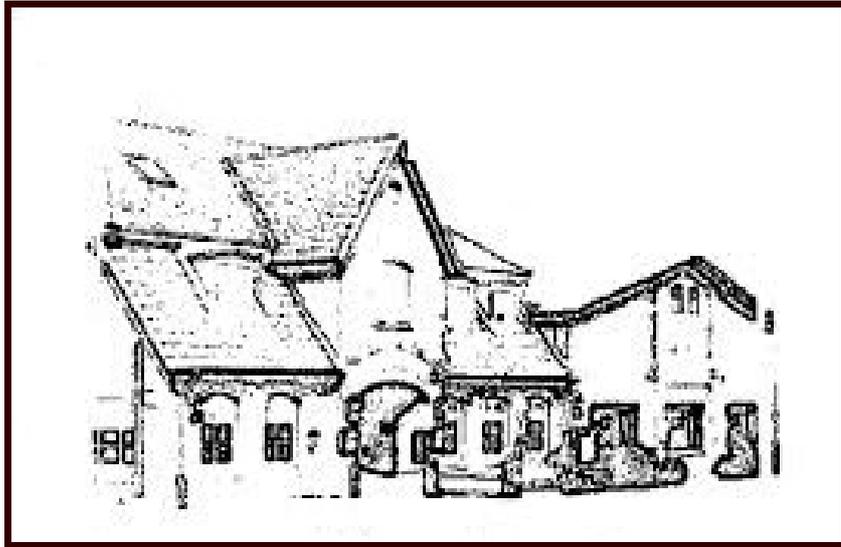


Speiseangebote für Busgruppen



im

Landgasthof "Zur Jägersburg"

Elpersbüttelerdonn 6

25704 Elpersbüttel

04832/600101

www.zurjaegersburg.de



Dith...ist total lecker

Vorsuppe einheitlich:

Dithmarscher Kartoffelsuppe (Tasse) mit Gemüse und Kochwursteinlage	4,90 EUR
Großer gemischter Salatteller mit Schinkenstreifen und Ei, Dressing und frischem Baguette	14,50 EUR
Der Klassiker in Dithmarschen Mehlbeutel im Tuch gegart (bunt und schlicht) mit gekochter Schweinebacke, Kirschsoße und Butter kurz danach reichen wir Salzkartoffeln und Senfsoße	14,90 EUR
Eine große leckere Dithmarscher Kohlroulade mit Specksoße und Salzkartoffeln	14,90 EUR
Dithmarscher Kohlpfanne mit Rahmsoße Kasselerbraten, Kochwurst und Bratkartoffeln	18,00 EUR
Jägersburger Schweinebraten geschmort mit Dithmarscher Dunkelbier dazu Rotkohl, Speckbohnen und Salzkartoffeln	16,00 EUR
Holsteiner Grünkohlplatte mit Kochwurst, Kasseler und Schweinebacke dazu Bratkartoffeln und süße Röstkartoffeln	18,90 EUR



Unser hausgemachtes Sauerfleisch
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 15,50 EUR

„Jägersburger Schlemmerschnitzel“
panierte Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße,
Speckbohnen und Bratkartoffeln 17,90 EUR

Putengeschnetzeltes mit Pilzen und Spargel in Sahnesoße
dazu Butterreis und Salat 17,90 EUR

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 16,50 EUR

paniertes Seelachsfilet in der Pfanne gebraten
mit hausgemachtem Kartoffelsalat o. Bratkartoffeln
dazu Remouladensoße und Salat 16,00 EUR

Elpersbütteler „Pannfisch“
gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße,
Bratkartoffeln und Salat 16,90 EUR

Soweit keine Menge angegeben ist, gibt` s Nachschlag !
Wir bitten Sie, sich auf max. 2 Hauptgänge zu einigen,
Ab 30 Personen laden wir einen Reiseleiter ein.

Auf Anfrage ...

- vegetarische Gerichte
- verschiedene Desserts
- Gerichte für Allergiker



Dithmarscher „Kohlbuffet“ (September-November)

Frische Dithmarscher Ackergemüsesuppe
mit Rindfleisch

Kohlrouladen mit Specksoße

Kasseler- Sauerkrautpfanne
mit frisch gegrillter Ananas

Dithmarscher Schweinebraten mit Rahmsoße
dazu Stampfkohl und Apfelrotkohl

Currykohlgeschnetzeltes mit Putenfleisch

Fischfilet mit Rahmwirsing

verschiedene Kartoffelbeilagen

verschiedene Kohlsalate mit frischem Kohlbrot

Dessert

21,90 EUR ab 30 Personen

*unser
Klassiker*



Kraut- und Rübenbuffet (Oktober-Februar)

Grünkohl, Steckrübengemüse und Stampfkohl

dazu Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke

Krautgulasch mit Rindfleisch

geräucherter Putenbraten

dazu herzhaftes Röstkartoffeln
und leckeres Kartoffelpüree
mit Gemüse und geschmorten Zwiebeln

verschiedene frische Ackersalate

Dessert

21,90 EUR ab 30 Personen



Dithmarscher „Bratkartoffelbuffet“ (das ganze Jahr)

Spießbraten mit Rahmsoße
dazu Krautpfanne

panierte Putenschnitzel
mit Champignons/Zwiebeln und Bohnen

Hacksteaks
in Rahmlauch mit Käse überbacken

Kasselerbraten
und hausgemachtes Sauerfleisch

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Salatbuffet

vegetarische Röstkartoffeln
und viele frische Bratkartoffeln

Dessert

21,50 EUR ab 30 Personen

Je nach Jahreszeit können wir das Buffet
auch mit anderen Gerichten anbieten



Schnitzelbuffet

panierte Schweineschnitzel

Putenschnitzel in Eihülle gebraten

Erbsen/Möhren, Blumenkohl
Sc. Hollandaise und Champignonrahmsoupe

geschmorte Zwiebeln mit Röstspeck und Spiegeleiern

Bratkartoffeln, Pommes Frites

mit verschiedenen Dips

Salatbuffet mit frischen Salaten

Dessert

21,00 EUR ab 30 Personen

