

Ausgezeichnet!

Ganz besonders stolz sind wir darauf, in diesem Jahr für unsere **Vergessenen Genüsse – neu erleben!** zwei Auszeichnungen erhalten zu haben:

Im Frühjahr 2011 waren wir Sieger im Wettbewerb **Ei des Nordens**, ein Marketingpreis für Lebensmittel der Metropolregion Hamburg. Dieser Preis wurde Herrn Wehrt vom niedersächsischen Landwirtschaftsminister, Herrn Gerd Lindemann, persönlich überreicht.

Auch im Wettbewerb **Regionale Küche 2011** des DEHOGA Niedersachsen wurden wir als Sieger ausgezeichnet.

Preisverleihung **Ei des Nordens**



Preisverleihung Wettbewerb **Regionale Küche 2011**, DEHOGA Niedersachsen.



... und sonst...

Im September beginnen wieder die **Altländer Apfeltage**. Bis zum Erntedankfest am 06. November 2011 begleiten wir diese mit leckeren Apfelgerichten in unserem Restaurant.

10. und 11. September 2011

Tag des offenen Hofes im Alten Land

Viele Obsthöfe laden wieder zur Besichtigung ein und bieten interessante Rahmenprogramme.

08. und 09. Oktober 2011

Apfel- und Kürbisfest auf dem Obsthof Schuback, unserem Partner für das Altländer Apfeldiplom.

06. November 2011

Matthiasmarkt der Kirchengemeinde Jork

Zum Erntedankfest im Alten Land findet auch dieses Jahr wieder der Matthiasmarkt der Kirchengemeinde Jork direkt bei uns gegenüber statt – ein traditioneller Basar mit Kunsthandwerk, verbunden mit einem verkaufsoffenen Sonntag in Jork.



Hotel Altes Land · Wilhelm Wehrt e.K.
Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Telefon (04162) 91 46-0 · Telefax (04162) 91 46-91
www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de

www.ilkbraegmann.de

Kulinarischer Eventkalender



Oktober bis Dezember 2011



Buffet

Vergessene Genüsse - neu erleben!

Sonntag, 09. Oktober 2011
11.30 bis 15.00 Uhr

**Marko Seibold, der Gemüse- und
Feldfruchtspezialist ist bei uns zu Gast!**

Von seinem Demeterhof in Syke bringt er eine
einzigartige Vielfalt an Spezialitäten mit.

Bestaunen und genießen Sie diese außergewöhnlichen
Produkte wie Weißer Riese, Kasseler Strünkchen,
Türkische Erbsen, Helgoländer Wildkohl und schauen
Sie unseren Köchen am offenen Buffet bei der
Zubereitung eines Gemüsespießes der besonderen Art
von Patisson, Gniff, Blauem Schweden, Goldball und
Roséschalotten zu.

Dazu gibt es Leckeres vom Auerochsen, Bentheimer
Lamm und vom Bunten Bentheimer Schwein.

Möchten Sie mehr zu den Produkten erfahren?
Herr Seibold präsentiert und erklärt seine Gemüse-
und Feldfruchtspezialitäten vor dem Start des Buffets
von 10.00 – 11.00 Uhr in unserem Hause. Bitte melden
Sie sich hierzu separat an.

Euro 29,00 pro Person, Tischreservierung erbeten.



Grünkohl-Buffer

Vergessene Genüsse - neu erleben!

13. November und 11. Dezember 2011
Norddeutsches Grünkohlbuffer
11.30 bis 15.00 Uhr

Der Klassiker der Herbst- und Winterzeit: unser
Grünkohl-Buffer der besonderen Art. Mit einem
Altländer Stehr Kümmel, inkl. Suppe und Dessert.

Suppe

von der Roten Palme

mit Speckstreifen vom Bunten Bentheimer Schwein

Hauptspeisen

Altländer Grünkohl von der Holte Palme

Ostfriesische Palme mit Pinkel

vom Bunten Bentheimer Schwein

Ostfreeske mit Apfelspalten vom Boskoop

Russischer Roter mit Haferflocken

Diepholzer Blaukohl mit Bürgermeisterbirnen und

gebratener Ente, Kasseler Nacken, Kasseler

frischer und gesalzener Bauch

Schweinebacke vom Bunten Bentheimer Schwein

und Angler Sattelschwein

Altländer Kohlwurst

Salz- und Röstkartoffeln

Bratkartoffeln

Dessert

Mousse von Roter Krauser

und zum Schluss Altländer Stehr Kümmel

Euro 18,80 pro Person
Tischreservierung erbeten



Weitere Veranstaltungen

im Hotel Altes Land

Freitag, 11. November 2011
Willkommen am St. Martinstag zum
traditionellen Martinsgansessen

Euro 27,00 pro Person, Tischreservierung erforderlich.

Noch bis Weihnachten bieten wir ab dem St. Martinstag
auf Vorbestellung Gans für 3 Personen am Tisch tranchiert
zum Preis von Euro 77,00 an.

24. Dezember 2011 – Heiligabend

Heute bleibt unser Restaurant geschlossen. Wir genießen
den Tag mit unseren Familien und wünschen auch allen
Gästen unseres Hauses ein frohes und friedliches
Weihnachtsfest im Kreise ihrer Lieben.

25. und 26. Dezember 2011
Weihnachtliche Festtagsküche

Genießen Sie an beiden Weihnachtsfeiertagen unsere
Festtagsküche. Tischreservierung erforderlich (Zeiten
12.00 oder 14.00 Uhr).

31. Dezember 2011
Silvesterparty im Hotel Altes Land

Wir verabschieden das alte Jahr festlich und feiern in das
neue Jahr hinein. Ab 19.00 Uhr begrüßen wir Sie mit
einem Apéritif und einem großen Silvestergalabuffet auf
unserem Hochtiedssool mit anschließendem Tanz zum
Preis von Euro 39,80 pro Person.