

Der schönste, chic-rustikale Saal in Bad Zwischenahn

# Die Ahrenshof-Scheune

**Familienfeiern, Tagungen, Seminare**

**Wir beraten Sie gerne !**

Serviceleiter      Küchenchef  
André Sonnenfeld      Holger Oestmann



Eines der gemütlichsten  
Ammerländer Bauernhäuser  
weit und breit.  
Sie haben es sich verdient !



**Plätze von 50 - 180 Pers - mit Ahrenshof 400 Pers.**



*Service: Menükarten mit Fotos Ihrer Hochzeit vom Tag abends fertig gedruckt auf dem Tisch !!*

Restaurant

**Der Ahrenshof      Die Ahrenshof-Scheune**

Oldenburger Straße - 26160 Bad Zwischenahn

Telefon (04403) 4711 - Telefax (04403) 4712 - [www.der-ahrenshof.de](http://www.der-ahrenshof.de)

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**Herzlich willkommen.....**

.....und vielen Dank für Ihr Interesse an der Ahrenshof-Scheune in Bad Zwischenahn-die Idylle mit Herz im Ammerland.

Damit Sie einen kleinen Eindruck von unserem Hause gewinnen können, senden wir Ihnen, wie gewünscht, unsere **Bankettmappe**.

Darin befinden sich:

- Menüvorschläge
- Büfettvorschläge
- Pauschalangebote inkl. Getränkeauswahl
- Getränkepreise
- ein Bestuhlungsbeispiel
- eine Anfahrtsskizze für Sie und Ihre Gäste
- Bilder von Veranstaltungen Ahrenshofscheune
- Noticen - Checkliste für Ihre Reservierung

Sehr geehrte Gäste, sollten Ihnen diese Menüs und Buffets nicht zusagen, sind wir gerne bereit, mit Ihnen eine individuelle Menüabsprache zu treffen. Setzen Sie sich hierfür mit unserem Küchenchef Herrn Oestmann unter 044036234721 oder E-Mail : [oestmann@der-ahrenshof.de](mailto:oestmann@der-ahrenshof.de) in Verbindung.

Diese Menüs sind ab 10 Personen, Buffets dagegen grundsätzlich ab 20 Personen erhältlich. Bei Veranstaltungen ist im Allgemeinen eine gemeinsame Menüfolge vorgesehen.

Wir freuen uns, Ihre Feier ausrichten zu dürfen. Erleben Sie selbst, die einmalige Ahrenshof-Scheune in Bad Zwischenahn.....die Idylle mit Herz im Ammerland.

Wir danken für Ihr Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Familie Hans-Georg Brinkmeyer

Holger Oestmann

Andree Sonnenfeld

*Willkommen*

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**Menüs für verschiedene Anlässe**

Sehr geehrter Gast, damit Sie für Ihren Anlass das passende Menü auswählen können, haben wir Ihnen einige Vorschläge ausgearbeitet. Gerne sind wir beim Zusammenstellen eines Menüs Ihrer Vorstellung behilflich.

**„Mich deucht, das Größt` bei einem Fest ist,  
wenn man sich`s gut schmecken lässt !“**  
(Johann Wolfgang von Goethe)

**Vorspeisen**

**Ziegenfrischkäse im Ofen gebacken**  
mit Honig, Kräutern und Kirschtomate,  
Blattsalate der Saison und Balsamico - Dressing  
**€ 8,50**

**Rose vom Graved - Lachs**  
mit Senf – Dill – Honigsauce dazu Blattsalate und Kürbis-Kern-Rösti  
**€ 9,90**

**Jahreszeitlicher Wildkräutersalat**  
mit Kirschtomaten, gebratene Speckscheiben, geröstete Brotchips, Parmesan  
und Zitronen – Walnuss - Dressing  
**€ 6,80**

**Suppen**

**Ahrenshofer Hochzeitssuppe**  
mit Einlage von frischen Gemüwestreifen, Eierstich, Mettbällchen  
**€ 4,90**

**Rahmsuppe von der Erdknolle**  
mit Oregano abgeschmeckt und Einlage von Frühlingslauch und Speck  
**€ 5,10**

**Klare Essenz von der Baumtomaten**  
mit Mozzarella und frittierten Basilikum  
**€ 5,90**

**„Ein hungriger Magen hat keine Ohren!“**

(Jean de la Fontaine)

*Menüs*

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**Zwischengerichte**

**Gebratene Garnelen**

auf Vollkorn – Taglierini ( feine Bandnudeln), Kresseschaum und Ketakavier  
**€12,90**

**Zanderfilet gebraten**

mit Schaum von frischen Kräutern auf Rauchaal-Risotto  
**€13,50**

**Hausgemachte Semmelklöße**

auf einem Ragout von jahreszeitlichen Pilzen  
**€ 9,20**

**Fischgerichte**

**Lachsmedaillons mit Kartoffel – Kräuter –Kruste,**

Shrimps Sauce, Staudensellerie  
und Meerrettich-Nockerln  
**€16,80**

**Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Thymian und Rosmarin,**

Kohlrabi – Apfelmüse und frittierte Risotto - Kroketten  
**€17,40**

**Bachsaibling in Weißwein gedünstet,**

Safransauce, Dill – Gurkengemüse und Butterreis  
**€15,90**

**Weil der Schöpfer dem Menschen die Verpflichtung  
auferlegte zu essen,um zu leben,gab er ihm Appetit  
und belohnte ihn durch den Genuß!**

(Brillat Savarin)

*Menüs*

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**Hauptgerichte Fleisch**

**Schweinelendchen mit Ricotta gefüllt im Speckmantel**  
Portwein-Schalottensauce, Gemüse der Jahreszeit und Butterspätzle  
**€18,90**

**Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste,**  
Rosmarin-Sauce, grüne Speckbohnen und Herzoginkartoffeln  
**€21,80**

**Rinderfilet im Stück rosa gebraten**  
mit Sauce Bearnaise, Gemüseplatte nach Marktlage,  
Kroketten und Sahnkartoffeln  
**€29,50**

**Maispoulardenbrust auf einem Kräuterbeet gebraten**  
mit Estrogon – Senf - Sauce, Butterspätzle und gemischten Salat  
**€16,90**

**Ausgesuchte Regionale Spezialitäten je nach Angebot und jahreszeitlicher Saison**

**Oldenburger Entenbraten kross aus dem Ofen,**  
(wird auf Platte serviert)  
mit Orangen-Rosmarinsauce, Apfelrotkohl und Kroketten  
**€18,90**

**Geschmorter Lammkeulenbraten aus der Region,**  
Rosmarinsauce, grüne Bohnen und gratinierte Sahnkartoffeln  
**€21,50**

**Oldenburger Grünkohl „zum Sattessen“**  
mit Kochwurst, Fleischpinkel, Bauch und Kasselernacken,  
Bratkartoffeln und Salzkartoffeln  
**€17,80**

**Grünkohl mit Suppe und Dessert,**  
wie es die Oldenburger lieben  
**€22,80**

**Nur an der Tafel ist gleich die  
erste Stunde interessant!**  
(Brillat Savarin)

*Menüs*

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

Dessert

**Ein Soufflé wartet nicht-nein,  
die Gäste müssen auf das Soufflé warten;  
das aber sollte den Gastgeber nicht stören,  
denn“bei Tisch altert man nicht.“**  
(Joseph Joubert)

**Hausgemachte Rote Grütze**  
mit Vanilleeis oder Vanillesauce  
€5,80

**Frischer Obstsalat mariniert mit Rosenblütenwasser,**  
Honig-Sabayone  
€7,20

**Lasagne von heller und dunkler Schokolade**  
mit Filouteig und Fruchtsauce  
€ 6,50

**Haferflockenparfait**  
aus eigener Herstellung mit heißen Früchten  
€ 6,50

**Gebackene Apfelringe**  
in Backteig mit Vanillesauce  
€ 4,90

**Gebackene Lütticher Waffel**  
mit heißen Sauerkirschen , Walnußeis und Schlagsahne  
€ 4,90

**Jemand zu Gaste zu laden, heißt für sein Glück zu sorgen,  
solange er unter unserem Dache weilt.**  
(Brillat-Savarin)

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**Feine Canapes aus der Küche des Ahrenshofes**

Folgende Canapes - Erlebnisse eignen sich besonders für eine kurze Erfrischung während einer Konferenzpause, zu feiner Ergänzung eines Empfangs, als Arbeitsessen oder Willkommensgruß bei Ihrer Veranstaltung.

**Canapes**

Canapes sind kleine, appetitanregende Schnittchen, die wir ganz nach Ihren Wünschen belegen. Sie können wählen zwischen Weißbrot(Baguette), Körnerbaguette, hausgebackenem dunklen Brot.

Hierfür stehen Ihnen folgende Beläge zur Auswahl bereit:  
Wir empfehlen 6-8 Stück pro Person (Mindestbestellung sind 5 Stück pro Sorte)

hausgebeizter Graved Lachs  
feiner Ammerländer Rauchaal filiert  
mildgeräucherte Forelle  
Ammerländer Kernschinken  
Camenbert mit Trauben  
gebratene Riesengarnelen  
Zwiebelmett  
Ammerländer Schnittkäse

**bei einer ausgewogenen Sortierung € Stück 3,80**

**Unsere besondere Empfehlung vom Küchenchef Holger Oestmann**

**„Fingerfood“**

eine Auswahl von kleinen Snacks die man aus der Hand ißt  
wie zum Beispiel:

Frühlingsrollen mit Gemüse  
Graved Lachs auf Kartoffelpuffer  
gefüllte Wan Tan mit Matjestatar  
Praline vom Weser - Zander  
Sate von Roter Beete und Matjes , Meerrettichschaum  
Krokette von Ammerländer Rauchaal und Rauchaalrisotto  
u.s.w.

**8 Stück/pro Person €12,80**

wir beraten Sie gerne

*Canapés*

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**Menü 1**

**Oldenburger Kartoffelsuppe**  
mit Speckwürfel und Majoran

**Ammerländer Snirtjebraten  
vom Bunten Bentheimer Schweinefilet**  
mit Zwiebeln und Champignons, Schwarzbiersauce, Bratkartoffel  
und Salate der Saison

**Blaubeerpfannkuchen**  
mit Vanillesauce

€ 23,50

**Menü 2**

**Ammerländer Hochzeitssuppe**  
mit Gemüsestreifen ,Mettbällchen, Eierstich

**Filetplatte „Ahrenshof“**  
mit Tournedos vom Rind, Medaillons vom Schwein und Geflügelsteak,  
Rahmsauce, Sauce Bearnaise , Gemüseplatte der Saison  
und Kartoffelkroketten

**Rote Grütze**  
mit Vanilleeis

€ 28,90

**Menü 3**

**Tomatenrahmsuppe**  
mit Creme fraiche

**Schweinelendchen im Speckmantel**  
mit Pfefferrahmsauce, Gemüseplatte der Saison  
und Kartoffelkroketten

**Lasagne von heller und dunkler Schokolade**  
mit Filouteig und Fruchtsauce

€ 28,90

*Menüvorschläge*

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**Menü 4**

**Oldenburger Kartoffelsuppe**  
mit Speckwürfel ,Majoran und Kartoffelstroh

**Geschmorte Lammkeule aus der Region**  
mit Wacholder-Preiselbeersauce, grüne Bohnen  
und gratinierte Sahnkartoffeln

**Dessertvariation Ahrenshof**  
mit Haferflockenparfait, Mousse, frischen Früchten

**€31,80**

**Menü 5**

**Ziegenfrischkäse im Ofen gebacken**  
mit Honig, Kräutern und Kirschtomate,  
Blattsalate der Saison und Balsamico - Dressing

**Tomatencreme**  
mit Würfel vom Fruchtfleisch,  
Creme fraiche und frittierten Selleriestroh

**Tournedos vom Rind**  
mit Zwiebel-Senfkruste, Portwein - Sauce,  
grüne Bohnen im Speckmantel und Kartoffelkrapfen

**Lasagne von heller und dunkler Schokolade,**  
Mangospalten und Fruchtmarksauce

**€39,80**

**Die besondere Empfehlung vom Küchenchef Holger Oestmann**

**Bauernmenü**

**Original Mockturtlesuppe**  
mit Worchestersauce und kleinen Fleischbällchen

**Gebratene Ammerländer Grützwurst**  
**( Knipp )**  
kross gebraten aus der Eisenpfanne mit eingelegten Gewürzgurken  
dazu hausgemachte Bratkartoffeln

**Rote Grütze**  
mit Vanillesauce

**€ 19,80**

*Menüvorschläge*

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**Büffet 1**

**Suppe**

**Klare Hühnerbrühe**

mit Einlage von Eierstich, Mettbällchen, Gemüsestreifen  
(wird in Terrinen am Tisch serviert)

**Kalte Speisen**

**Matjesröllchen mit roten Zwiebeln**

mit Hausfrauensauce und Preiselbeersahne

**Schweinenackenbraten vom Bunten Bentheimer Schwein „rosa“, gebraten**  
mit Mixed Pickles und Remouladensauce

**Zwischenahner Kräuterschinken**

mit Tomaten, Oliven und Parmesan

**Hausmacher Kümmelsülze mit Essigsud**

Perlzwiebeln und süßem Senf

**Geräucherte Forellenfilets**

mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

**Verschiedene Blattsalate**

**Tomaten und Gurken**

dazu dreierlei Dressings

**Käseauswahl**

**Warme Speisen**

**Frischer Schweineschulterbraten kross aus dem Ofen**

mit Schwarzbiersauce, Gemüseplatte der Saison, Butterkartoffeln und Bratkartoffeln

**Dessert**

**Rote Grütze, Vanilleeis**

mit Vanillesauce und Schlagsahne

**Brotauswahl und Butter**

**Preis pro Person €24,50**

*Buffetvorschläge*

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**Büffet 2**

**Suppe**

**Oldenburger Kartoffelsuppe**  
mit Speckwürfel und frischer Kresse  
(wird in Terrinen am Tisch serviert)

**Kalte Speisen**

**Ammerländer Kernschinken**  
mit Honigmelone

**Ammerländer Rauchfischplatte „ Ahrenshof Scheune „**  
mit geräuchertes Forellenfilet, Makrellenfilet und Rauchfisch - Variation  
Sahnemeerrettich , Preiselbeersahne

**Röllchen vom Brathering süß säuerlich mariniert**  
mit Hausfrauensauce

**Variation von frischen Blattsalaten,**  
**Tomaten,Gurken**  
mit dreierlei Dressings

**Europäische Käseauswahl**  
mit Trauben

**Warme Speisen**

**Ammerländer Snirtjebraten vom Bunten Bentheimer Schweinefilet**  
mit gebratenen Pilzen , Zwiebeln und Schwarzbiersauce

**Gedünstetes Fischfilet nach Anlandung**  
in Weißwein-Dillsauce,  
Gemüseplatte der Saison, Bratkartoffeln, Butterreis und gratinierte Sahnekartoffeln

**Dessert**

**Rote Grütze, Mousse von heller und dunkler Schokolade**  
**frischen Obstsalat**

**verschiedene Brotsorten und Butter**

**Preis pro Person €29,80**

*Buffetvorschläge*

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**Büffet 3**

**Suppe**

**Ahrenshofer Krabbensuppe**  
mit geschlagenem Rahm und frischen Dill  
(wird in Terrinen am Tisch serviert)

**Kalte Speisen**

**Zwischenahner Kräuterschinken**  
mit Tomaten, Oliven und Parmesan

**Pochierte Lachsseite im Stück**  
mit Honig-Senf-Dill-Sauce

**Ochsenroastbeef rosa gebraten**  
mit Mixed Pickles und Remouladensauce

**Ammerländer Rauchfischplatte „Ahrenshof „**  
mit Ammerländer Rauchaal, geräuchertes Forellenfilet, Heilbutt, Makrele  
und verschiedene Räucherfisch - Spezialitäten  
Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne

**Anti pasti**

von marinierten Tomaten, gedünsteten Paprika , gebratenen Champignons, Zucchini,  
Mozzarella, gebackene Kirschtomaten

**Variation von frischen Blattsalaten**

**Tomaten, Gurken, Bauernsalat**  
mit dreierlei Dressings

**Europäische Käseauswahl**

mit Frisch-und Rohmilchkäse, Trauben

**Warme Speisen**

**Schweinelendchen im Speckmantel mit Pfeffersauce**

**Zanderfilet aus der Weser gebraten auf Kräuterbeet**  
mit Kräutersauce, Pfeffersauce , Gemüseplatte der Saison , Bratkartoffeln , Reismelange  
und gratinierte Sahnkartoffeln

**Dessert**

**Rote Grütze, frischer Obstsalat, Mousse von zweierlei Schokolade  
Vanillesauce und Schlagsahne**

**Preis pro Person € 33,80**

*Buffetvorschläge*

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**Büffet 4**  
Italienische Büffetfolge

**Suppe**

**Rahmsüppchen von frischen Kartoffeln**  
abgeschmeckt mit Oregano und frittierten Parmaschinken-Chips

**Kalte Speisen**

**Anti Pasti**

eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, gefüllte Tomaten,  
Mozzarella, gebackene Kirschtomaten, Balsamicozwiebeln, Fenchel,  
Meeresfrüchtesalat, Tomaten- Basilikumaufstrich, Bruschetta - Dip

**Parmaschinken**

mit Späne vom Parmesan

**Rindercarpaccio „moderne Art“**

mit Feigen – Senf - Topping

**Auswahl von frischen Salaten**

**Tomaten, Gurken, Bauernsalat, Penne – Ratatouille - Salat**  
dreierlei Dressings

**Warme Speisen**

**Schweinelendchen mit Ziegenkäse gefüllt im Speckmantel**

**geschmorte Geflügelbrust in Tomatensugo**

**gebratene Garnelen in Olivenöl auf Knoblauch - Kräuterbeet**

Gemüseplatte der Saison, Ratatouille,  
Gnocchi, Radiccio- Risotto, Rosmarinkartoffeln

**Dessertauswahl**

**Käsespezialitäten aus Italien**

**Tiramisu,**

**Toscanelle**

mit Mandel-Nougat-Creme

**Tartufata**

mit Chantilly- Creme und weißer Schokolade

**Profiteroles**

aus Brandteigstückchen und Sahnecreme

**Verschiedene Oliven - Chiabatta, Toscanafäden, Brotsorten und Butter**

**Preis pro Person €41,00**

*Buffetvorschläge*

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**Büffet P 1**

Nur als Bestandteil einer Pauschale für die Ahrenshof-Scheune

**Suppe**

**Klare Hühnerbrühe**

mit Einlage von Eierstich, Mettbällchen, Gemüsestreifen  
(wird in Terrinen am Tisch serviert)

**Kalte Speisen**

**Matjesröllchen mit roten Zwiebeln, Bällchen von Brathering süß sauer eingelegt**  
mit Hausfrauensauce und Preiselbeersahne

**Schweinenackenbraten vom Bunten Bentheimer Schwein „rosa „ gebraten**  
mit Mixed Pickles und Remouladensauce

**Zwischenahner Kräuterschinken**

mit Tomaten, Oliven und Parmesan

**Hausmacher Kümmelsülze mit Essigsud**

Perlzwiebeln und süßem Senf

**Geräucherte Forellenfilets**

mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne

**Verschiedene Blattsalate**

**Tomaten und Gurken**

dazu dreierlei Dressings

**Käseauswahl**

**Warme Speisen**

**Frischer Schweineschulterbraten kross aus dem Ofen**

mit Schwarzbiersauce, Gemüseplatte der Saison , Butterkartoffeln und Bratkartoffeln

**Ahrenshofer Fischpfanne mit Kartoffeln und Gemüse**

**Dessert**

**Rote Grütze , Vanilleeis, zweierlei Mousse**

mit Vanillesauce und Schlagsahne

**Brotauswahl und Butter**

Preis pro Person €44,90 inkl. Getränkepauschale

*Buffetpauschalen*

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**Büffet P2**

Nur als Bestandteil einer Pauschale für die Ahrenshof-Scheune

**Suppe**

**Oldenburger Kartoffelsuppe**  
mit Speckwürfel und frischer Kresse  
(wird in Terrinen am Tisch serviert)

**Kalte Speisen**

**Ammerländer Kernschinken**  
mit Honigmelone

**Ammerländer Rauchfischplatte „ Ahrenshof Scheune „**  
mit geräuchertes Forellenfilet, Makrellenfilet und Rauchfisch - Variation  
Sahnemeerrettich , Preiselbeersahne

**Graved - und Räucherlachs**  
mit Senf – Dill – Honigsauce

**Variation von frischen Blattsalaten,  
Tomaten, Gurken, Bauernsalat, Nudelsalat**  
mit dreierlei Dressings

**Europäische Käseauswahl**  
mit Trauben

**Warme Speisen**

**Ammerländer Snirtjebraten vom Bunten Bentheimer Schweinefilet**  
mit gebratenen Pilzen , Zwiebeln und Schwarzbiersauce

**Gedünstetes Fischfilet nach Anlandung**  
in Weißwein-Dillsauce,

**Vegetarische Gemüse-Maultaschenpfanne in Gemüsesud**  
Gemüseplatte der Saison, Bratkartoffeln, Butterreis und gratinierte Sahnekartoffeln

**Dessert**

**Rote Grütze, Mousse von heller und dunkler Schokolade  
frischen Obstsalat**

verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person €59,80 inkl. Getränkepauschale

*Buffetpauschalen*

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**Büffet P 3**

Nur als Bestandteil einer Pauschale für die Ahrenshof-Scheune

**Suppe**

**Ahrenshofer Hochzeitssuppe**

mit Einlage von frischen Gemüsestreifen, Eierstich, Mettbällchen

**Kalte Speisen**

**Zwischenahner Kräuterschinken**

mit Tomaten, Oliven und Parmesan

**Pochierte Lachsseite im Stück**

mit Honig-Senf-Dill-Sauce

**Graved – und Räucherlachs**

mit Senf – Dill – Honigsauce

**Schweinenackenbraten vom Bunten Bentheimer Schwein „rosa“, gebraten**

mit Mixed Pickles und Remouladensauce

**Ammerländer Rauchfischplatte „Ahrenshof“,**

mit Ammerländer Rauchaal, geräuchertes Forellenfilet, Heilbutt, Makrele  
und verschiedene Räucherfisch - Spezialitäten  
Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne

**Anti pasti**

von marinierten Tomaten, gedünsteten Paprika, gebratenen Champignons, Zucchini,  
Mozzarella, gebackene Kirschtomaten

**Variation von frischen Blattsalaten**

**Tomaten, Gurken, Bauernsalat**

mit dreierlei Dressings

**Europäische Käseauswahl**

mit Frisch- und Rohmilchkäse, Trauben

**Warme Speisen**

**Schweinelendchen im Speckmantel** mit Pfeffersauce

**Ochsenroastbeef rosa gebraten** mit Sauce Bearnaise

**Zanderfilet aus der Weser gebraten** auf Kräuterbeet

**Gemüselasagne** mit Tomatensauce

Gemüseplatte der Saison, Bratkartoffeln, Reismelange  
und gratinierte Sahnekartoffeln

**Dessert**

**Hausgemachte Eisbombe**

**Rote Grütze, frischer Obstsalat, Mousse von zweierlei Schokolade  
Vanillesauce und Schlagsahne**

Preis pro Person €64,80 inkl. Getränkepauschale

*Buffetpauschalen*

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**

**Ammerländer Tafelfreuden**

**Ammerländer Bauernbüffet P 4**

Nur als Bestandteil einer Pauschale für die Ahrenshof- Scheune  
Mit Gerichten aus dem Kochbuch „ So schmeckts.....im Ahrenshof „

**Suppe**

**Hausgemachte Ammerländer Mockturtle - Suppe**

mit Champignons und Fleischbällchen

( wird in Terrinen am Tisch serviert)

**Kalte Speisen**

**Matjes-Lachs-Sülze**

auf Dill- Gurken – Salat und Sahnemeerrettich

**Zwischenahner Meersalzschinken**

mit Melonenspalten und Parmesan

**Ammerländer Rauchfischplatte „Ahrenshof „**

mit Ammerländer Rauchaal, geräuchertes Forellenfilet, Heilbutt, Makrele

und verschiedene Räucherfisch - Spezialitäten

Sahnemeerrettich, Preiselbeersahne

**Rohe Roulade**

mit Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt

**Blattsalate der Saison**

mit verschiedene Dressings, Croutons, Kräuterschinken Chips, Nüsse, Parmesan

**Warme Speisen**

**Ammerländer Snirtjebraten vom Bunten Bentheimer Schweinefilet**

mit gebratenen Pilzen , Zwiebeln und Schwarzbiersauce

**Ahrenshofer Grützwurst ( Kipp) kross aus der Eisenpfanne**

**Bauernschnitzel gefüllt mit Lauch und Speck**

**Labskaus von Oma Oestmann mit Spiegelei**

**Buchweizenpfannkuchen mit Räucherfisch**

**Kräuterbrot im Speckmantel**

Gemüseplatte der Saison, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln

**Dessert**

**Haferflockenparfait mit heißen Kirschen,**

**Löffeltrunk – Sabayone mit Thürnaus Kartoffelkrapfen**

**Rote Grütze mit Vanillesauce**

**Käseauswahl**

**Brotauswahl und Butter, Schmalz**

**Preis pro Person €62,00 inkl. Getränkepauschale**

*Buffetpauschalen*

# Der Ahrenshof

Regionale Landküche

## Die Spezialität in Bad Zwischenahn



# Original Ammerländer Smoortaalessen

mit Ahrenshofer Schwarzbrot und  
Korn aus dem Zinnlöffel und Trinkspruch

*Ick seh di - dat freit mi - ick sup di to - dat do  
Prost - Ick heb di tosapen - hest'n Rechten drapen.*

Preis nach Gewicht

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**Unsere Lieferanten für  
Regionale und BIO – Produkte**

**Gemüse und Feldfruchtspezialitäten**

Marko Seibold  
Henstedter Straße 1  
28857 Syke / Henstedt

**Bentheimer Schwein, Highland Cattle Rind**

Fritz Krüger  
Ammerländer Wurst und Schinken  
Industriestraße 1  
26160 Bad Zwischenahn

**Moorschnucke**

Schäferei Ulenhof  
Andreas Dreyer  
Am Geestmoor 5  
49453 Rehden

**Enten , Gänsen, Wildgeflügel**

Wolfgang Luersen  
Mooregge 20  
49419 Wagenfeld

**Milchwaren, Butter, Sahne**

Hofmolkerei Dehlwes  
Trupe 17  
28865 Lilienthal

**Kartoffeln , Erdbeeren, Spargel**

Gut Altona  
Wildeshauser Straße 34  
27801 Dötlingen/Altona

**Aale und Räucherfisch**

Aalräucherei Baade Ammerland  
Stahlstraße 4  
26215 Wiefelstede

**Nudeln, Teigwaren**

Nudelmanufaktur Antonett Briese  
Querreihe 21  
28865 Lilienthal

**Feinkost und Senfprodukte**

Senfonie  
Donnerschweer Straße 127  
26123 Oldenburg

*Lieferanten*

RESTAURANT  
**Der Ahrenshof - Die Ahrenshof-Scheune**  
Ammerländer Tafelfreuden

**(\*)Getränkeauswahl für die festen Pauschalen**

**Empfang**

mit Sekt oder Prosecco,  
Orangensaft und Wasser

**Tischgetränke**

**Weine vom Faß**

Badischer Grauburgunder (Weißwein)  
Pfälzer Dornfelder (Rotwein)

**Biere vom Faß**

Jever Pilsener, Krombacher Pils,

**Weizenbiere, alkoholfreies Bier**

**Softgetränke**

Coca Cola, Fanta, Sprite, Orangensaft, Apfelsaft, etc.

**Heißgetränke**

Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee

**Spirituosen**

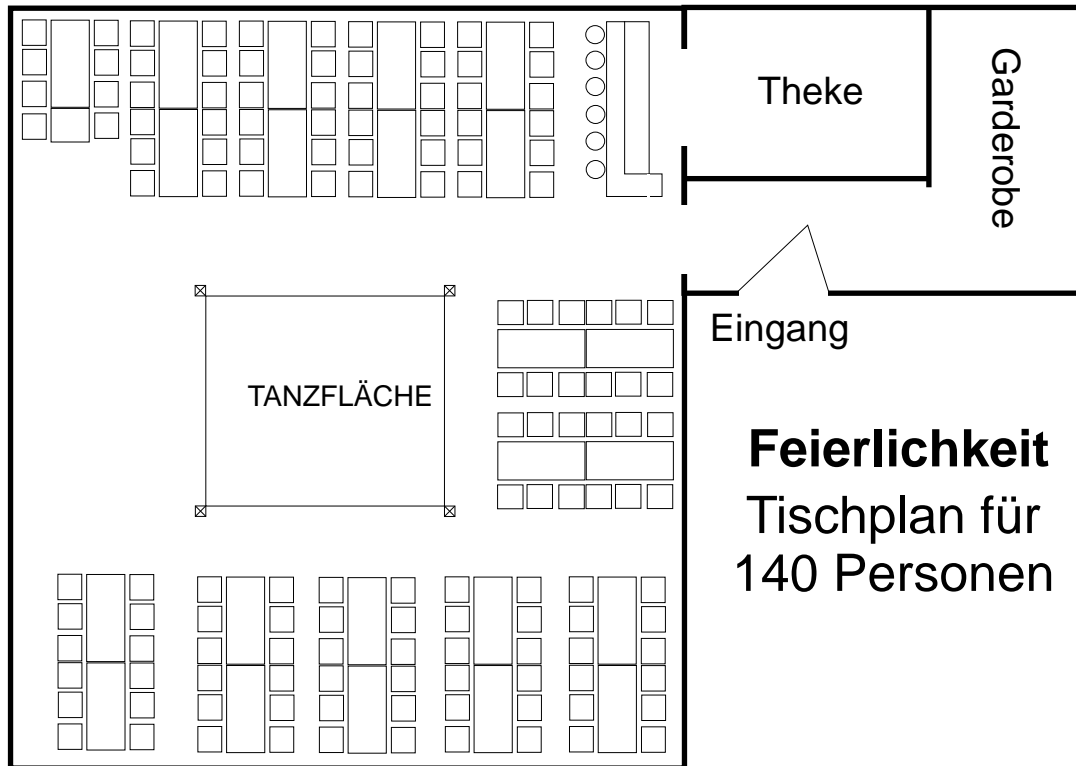
4 verschiedene Kurze  
2 verschiedene Kräuter  
2 verschiedene Longdrinks

**Pauschale gilt bis 03:00 Uhr**

*Getränkeauswahl für Pauschalen*

# Die Ahrenshof-Scheune

## Bestuhlungsbeispiel



**Für Veranstaltungen wie Betriebsfeiern,  
Geburtstage, Jubiläen, Hochzeiten, Empfänge o.ä.**

**Bestuhlungen für Tagungen und Seminare  
je nach Bedarf möglich.**

**Parlamentarisch bis 120 Personen  
Quadrat nur aussen bestuhlt bis 40 Personen  
Quadrat mit innen bestuhlt bis 70 Personen  
Stuhlreihen bis 200 Personen**

*Bestuhlungsplan*

# Bilder-Galerie







## Kostenloser Menükarten-Service

So könnte Ihre Menükarte aussehen

Wir drucken Ihnen individuell Ihre Menükarte mit aktuellen Fotos Ihrer Hochzeit innerhalb von 2 Stunden. Sogar ein Foto nach Eintreffen des Brautpaares vor dem Ahrenshof ist schon auf Ihrer Menükarte. Wir kommen auch zur Kirche und fotografieren Sie nach der Trauung im Umkreis von 10 km.



Die Ahrenshof-Scheune



*H*ochzeit  
von  
*B*ernd  
und  
*A*ndrea  
*S*chattner  
29. Mai 2010

### Der Ahrenshof

Ammerländer Tafelfreuden

#### Getränke

Empfang: Prosecco, Orangensaft, Tafelwasser

Unsere Getränkeempfehlung

Offene Weine vom Faß!

**2006er Grauer Burgunder**  
Qualitätswein  
Erz.-Abfüllung Badischer  
Winzerkeller Breisach  
trocken, fruchtig, kräftig  
Baden

**2005er Amaro**  
Spätburgundercuvée  
Kirchheimer Schwarzerde  
fruchtig, trocken, samtig  
Pfalz (Palmberg)

**Biere vom Fass:**

Jever Pilsener, Krombacher Pils,  
Erddinger Weizenbier hell  
Flasche: Jever Fun, Erdinger alkoholfrei

**Softgetränke**

Berenzen Plum, Coca Cola, Cola light,  
Orangensaft, Apfelsaft,  
Tafelwasser, Ginger Ale,  
Tonic Water, Bitter Lemon,  
Fruchtsäfte,

**Spirituosen**

Havana Club, Grünelchen, Sauer Power  
XuXu, Ramazzotti, Fernet Branca  
Bacardi, Weinbrand

Kaffee, Milchkaffee, Espresso, Cappuccino, Tee

### Der Ahrenshof

Ammerländer Tafelfreuden

#### Buffet

Suppe

**Klare Hühnerbrühe**  
mit Einlage von Eierstrich, Mehlbällchen,  
Gemüsetretern und Nudeln  
(wird in Terrinen am Tisch serviert)

**Warme Speisen**

**Schulterbraten vom Schwein**  
kross aus dem Ofen,  
**Ochsenrostbeef rosa gebraten**  
mit Rahmsauce,

**Zwischenahner Zanderfilet**  
auf Blattspinat  
mit Kräutersauce, Gemüseplatte der Saison,  
Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

**Kalte Speisen**

**Zwischenahner Rauchfischplatte**  
mit Rauchsalz, geräucherter Forellenfilet und Räucherlachs  
Sahneerterreich und Senf-Dill-Sauce

**Anti pasti**  
von marinierten Gemüse

**Auswahl von Blattsalaten der Saison**  
**Tomaten und Gurken**  
dazu zweierlei Dressings

**Käseauswahl**  
mit Trauben und Salzgebäck

**Dessert**

**Rote Grütze** mit Vanillesauce

**Zweierlei Mousse**  
Von heller und dunkler Schokolade

**Brotauswahl und Butter**



# Die Erinnerung an ihre Feier im Ahrenshof



Das Gruppenfoto bis 220 Personen  
[www.fotostudio-scheiwe.de](http://www.fotostudio-scheiwe.de)

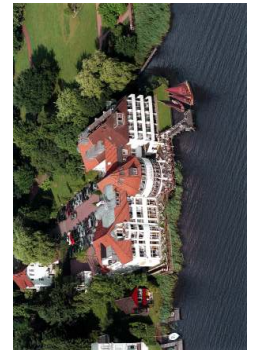
FOTOSTUDIO  
**SCHWEIWE**  
AUGUSTFEHN



Bad Zwischenahn **Seehotel** \*\*\*\*\*  
**FÄHRHAUS**

Restaurant  
**Der Ahrenshof**  
 Natürliche Landküche

IHRE - HOTEL INSEL DIREKT AM ZWISCHENAHNER MEER



Auf dem Hohen Ufer 8  
 26160 Bad Zwischenahn  
 Tel: 04403/600-0  
 Fax: 04403/600-500  
 e-mail: info @seehotel-faehnhaus.de  
 www.seehotel-faehnhaus.de

Oldenburger Strasse  
 26160 Bad Zwischenahn  
 Tel: 04403/4711  
 Fax: 04403/4712  
 e-mail: info@der-ahrenshof.de  
 www. der-ahrenshof.de

# *Notizen*