



# Hotel & Restaurant



# Goos



*Wir machen Ihr Fest  
zu etwas Besonderem!*



## Hotel & Restaurant



# Goos



Inhaber: Kristin & Michael Tams

Große Straße 92 · 24855 Jübek / Schleswig

Telefon +49 4625 8222-0 · Telefax +49 4625 8222-10

info@hotel-goos.de · www.hotel-goos.de



## *Der richtige Raum – der richtige Rahmen*

Ob Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier, Firmen- oder Weihnachtsfeier . . .  
im kleinen oder großen Rahmen: Es gibt so viele „schönsten Tage des Lebens“!

Und das Hotel & Restaurant Goos ist Ihre erste Adresse: Wir unterstützen Sie  
schon lange vor der Einladung und überlassen nichts dem Zufall.

An diesem Tag stehen Sie ganz im Mittelpunkt. Ihre Feier richten wir individuell  
nach Ihren Wünschen aus. So wird aus gegenseitigen Ideen, Anregungen und  
Visionen jedes Fest zu einem einzigartigen Erlebnis.



## *Der Ballsaal*

Der Ballsaal bietet den richtigen Rahmen für ein rauschendes Fest mit Musik und  
Tanz bis zu 150 Personen. Runde Tische sind festlich gedeckt und gruppieren  
sich um die Tanzfläche.

Verbunden mit dem Vorsaal, können bis zu 200 Sitzplätze gestellt werden.





## *Die Friesenstube*

Unsere Friesenstube mit Blick ins Grüne und anliegender Terrasse ist ein liebevoll eingerichteter Raum für Gesellschaften bis zu 50 Personen.



## *Der Vorsaal, der Clubraum und die Gaststube*

sind ideal geeignete Räume für kleinere Gesellschaften bis zu 30 Personen: ein Geburtstagsfrühstück, ein feierliches Mittagessen oder ein diskretes Geschäftsessen in entspannter Atmosphäre.





## *Der Empfang Ihrer Gäste*

Das Fest beginnt, und nach und nach treffen alle Gäste ein. Da gibt es ein lang ersehntes Wiedersehen unter Familienmitgliedern und alten Freunden und man tauscht sich über Neuigkeiten aus. Hier und da entstehen neue Bekanntschaften, man lernt sich kennen und plaudert.

Im Zentrum des Geschehens stehen Sie: im romantischen Garten, auf der Terrasse oder im Foyer. Es gibt in unserem Hause viele Möglichkeiten, Ihre Gäste willkommen zu heißen.

Im Hintergrund spielt leise Musik, es gibt Sekt, Champagner oder Cocktails Ihrer Wahl – vielleicht wird auch schon etwas Fingerfood gereicht.

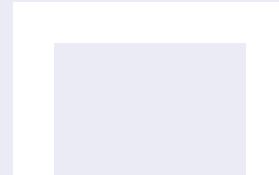


# Die Tischformen

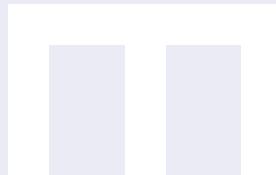
Jede individuelle Feier bedarf einer dem Anlass abgestimmten Tischform.



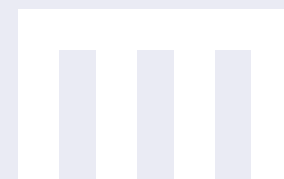
*Block*



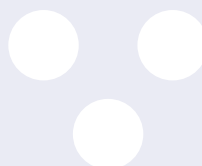
*U-Form*



*E-Form*



*Doppelte E-Form*



*Rund-Form* (max. 10 Personen pro Tisch)



## *Dekoration und Floristik*

Mit viel Liebe zum Detail werden alle Räume für Sie hergerichtet: festlich eingedekte Tische und Kerzenshimmer, kreative Blumenarrangements und Dekorationen, immer abgestimmt auf Ihre persönliche Lieblingsfarbe oder -blume, den Brautstrauß oder das „Motto des Tages“.



## *Tafelfreuden & Weingenuss*

Festliches Menü oder opulentes Buffet? Das Team von Küchenchefin Anne-Katrin Truberg verwöhnt Sie und Ihre Gäste mit seiner frischen Küche. Anregungen finden Sie schon heute in unseren Menü-Vorschlägen bevor wir gemeinsam Ihr Wunschmenü zusammenstellen.

Perfekt darauf abgestimmt servieren wir Ihnen edle Tropfen aus unserem Weinkeller. Auch dazu beraten wir Sie ganz persönlich und laden Sie zu einer kleinen Verkostung ein.





## Menü-Vorschläge

Unsere Menü-Vorschläge dienen als Anregung – selbstverständlich können Sie diese beliebig variieren, miteinander kombinieren oder Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen.



## Vorspeisen

- \* Lachs auf Toast mit Meerrettich-Sahne
- \* Honigmelone mit Holsteiner Katenschinken, dazu Baguette und Butter
- \* Salat-Variation mit Croûtons, dazu Baguette und Butter
- \* Salat-Variation mit gebratenen Putenstreifen, dazu Baguette und Butter
- \* Krabbensalat mit Baguette und Butter
- \* Spargelsalat mit Vinaigrette (nur zur Saison), dazu Baguette und Butter
- \* Nordischer Fischsteller – Lachs, Forelle, Krabben  
Meerrettichsahne, dazu Baguette und Butter



## Eine Suppenauswahl

- \* Tomatencremesuppe „Helgoländer Art“
- \* Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen
- \* Lauchcremesuppe mit Fleischklößchen
- \* Blumenkohl-Brokkoli-Suppe mit Croûtons
- \* Holsteiner Kartoffelsuppe mit geräuchertem Schinken
- \* Kürbiscremesüppchen mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
- \* Klare Tomatensuppe mit Concassée und Basilikum-Quarkklößchen
- \* Hochzeitssuppe mit Reis und Rosinen
- \* Rinderkraftbrühe mit Fleisch- und Grießklößchen, Eierstich und Möhren





# Hauptgänge

\* **Medaillons vom Schweinefilet mit Käse überbacken**

Champignon-Rahmsauce

Blumenkohl mit Sauce hollandaise \* Pariser Karotten

Petersilienkartoffeln \* Kroketten



\* **Filet-Potpourri mit Medaillons**

vom Rind, Schwein und von der Pute

Pfefferrahmsauce \* Kräuterbutterröschen

geschmorte Champignons \* Bohnen im Speckmantel

Petersilienkartoffeln \* Kroketten



\* **Bardierter Rotweinbraten \* Medaillons vom Schweinefilet**

Sauce Bordelaise \* glacierte Schalotten \* Kräuterbutter

Brokkoli mit Mandelbutter \* Pariser Karotten

Salzkartoffeln \* Kroketten



\* **Kalbsbraten mit Parmesankruste**

Rahmsauce \* geschmorte Kräuterchampignons

Brokkoli mit Mandelbutter \* Erbsen und Möhren

Salzkartoffeln \* Kroketten



\* **Filet vom Rind an flambiertem Obst**

Rahmsauce \* Kräuterchampignons

Vichy-Karotten

Bohnen im Speckmantel \* Brokkoli mit Mandelbutter

Petersilienkartoffeln \* Kroketten



\* **Rinderschmorbraten \* Schweinenackenbraten**

Rahmsauce \* Champignoncreme

Butterbohnen \* Apfelrotkohl

Salzkartoffeln \* Kroketten



\* **Tafelspitz mit Meerrettichsauce**

Pariser Karotten \* Sahnebohnen

frischer Meerrettich mit Apfel

Petersilienkartoffeln





## *Unsere Dessert-Auswahl*

- \* Rote Grütze mit Vanillesauce
- \* Zitronencreme mit Sahnehaube
- \* Zitronencreme zum „Sattessen“
- \* Schokoladencreme mit Sahnehaube
- \* Pannacotta mit frischen Früchten
- \* Bayerisch Creme mit Himbeeren
- \* Vanilleeisstangen mit heißen Kirschen
- \* Hausgemachte Erdbeer-/Vanille-Eistorte
- \* Erdbeer-Parfait
- \* Eisbecher mit Früchten
- \* Vanilleeisteller mit heißen Kirschen
- \* Vanilleeisteller mit frischem Obstsalat
- \* Dessert-Teller mit zweierlei Mousse
- \* Vanilleeis-Teller mit frischen Erdbeeren (nur zur Saison)
- \* Dessertbuffet
- \* Jübeker Eiszauber, Eispyramiden, Obstsalat, heiße Kirschen . . .
- \* Hochzeitstorte von der Küchenmeisterin

# Menü-Vorschläge

- \* Tomatencremesuppe „Helgoländer Art“

~~~

## Medaillons vom Schweinefilet mit Käse überbacken

Champignon-Rahmsauce

Blumenkohl mit Sauce hollandaise \* Pariser Karotten

Petersilienkartoffeln \* Kroketten

~~~

Erdbeer-Eistorte



- \* Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

~~~

## Filet-Potpourri mit Medaillons

vom Rind, Schwein und von der Pute

Pfefferrahmsauce \* Kräuterbutterröschen

geschmorte Champignons \* Bohnen im Speckmantel

Brokkoli mit Mandelbutter \* Erbsen und Möhren

Petersilienkartoffeln \* Kroketten

~~~

Vanilleeis-Teller mit frischem Obstsalat



- \* Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage

~~~

## Bardierter Rotweinbraten \* Medaillons vom Schweinefilet

Sauce Bordelaise \* glacierte Schalotten \* Kräuterbutter

geschmorte Champignons \* Apfelrotkohl

Brokkoli mit Mandelbutter \* Pariser Karotten

Salzkartoffeln \* Kroketten

~~~

Jübeker Eiszauber



- \* Klare Tomatensuppe mit Concassée und Basilikum-Quarkklößchen

~~~

## Kalbsbraten mit Parmesankruste

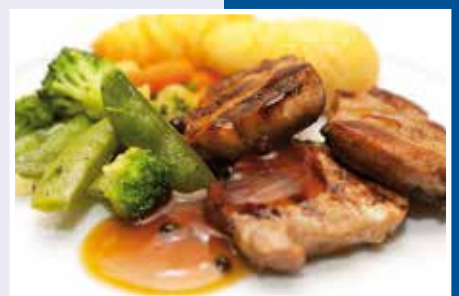
Rahmsauce \* geschmorte Kräuterchampignons

Brokkoli mit Mandelbutter \* Vichy-Karotten

Petersilienkartoffeln \* Kroketten

~~~

Vanilleeis-Stangen mit heißen Kirschen





## *Kaltes und warmes Buffet*

Brotkorb – verschiedene Brotsorten \* Partybrötchen

Holsteiner Bauernsalat \* Krautsalat \* Chinakohlsalat

\* Herzhaftes

Kasseler-Platte \* Sauerfleisch \* Remouladensauce \* kleine Frikadellen

roher Schinken auf Melone \* Spargel-Schinkenröllchen \* Eier in Remoulade

Tomate-Mozzarella \* Antipasti-Platte

\* Aus den Meeren

Lachs-Kartoffel-Pastete \* Räucherlachs \* geräucherte Forelle

Aal geräuchert auf Rührei \* Nordseekrabben mit Cocktailsauce

Honig-Dill-Senfsauce \* Meerrettichsahne

\* Hauptgericht

Prager Schinken, warm aufgeschnitten \* Sauerkraut \* Senf  
und / oder

Schweinemedallions oder Hähnchenbrust in einer Champignon-Rahmsauce

Kartoffelgratin \* Gemüse der Saison

\* Suppe Ihrer Wahl

Käseauswahl \* frisches Obst

\* Dessert

„Jübeker Eiszauber“ \* Eispyramiden \* Obstsalat \* heiße Kirschen / Erdbeeren

Sahne \* Dessertsauce \* Liköre und Gebäck

## *Kaffeetafel im Hause Goos*

Hausgemachte Torten und Kuchen von Küchenmeisterin  
Anne-Katrin Truberg – und noch vieles mehr . . .

Suchen Sie sich Ihre Torten je nach Geschmack bei uns aus.  
Vielleicht noch etwas Gebäck, Gebackenes oder Käsebröte?  
Wir gestalten Ihre Kaffeetafel nach Ihren Wünschen!

Selbstverständlich können Sie auch Ihre eigenen Torten und Kuchen  
mitbringen, den Gedeckpreis erfahren Sie bei der Menü-Absprache.



## *Es soll etwas Besonderes sein?*

Für Ihre Hochzeit, Ihr Jubiläum oder zur Taufe?

Unsere Kreationen sind immer ein Hingucker  
und schmecken vorzüglich!





## Geburtstagsfrühstück

Ein leckeres und besonderes Geburtstagsfrühstück in gemütlicher Atmosphäre können Sie zusammen mit Ihren Gästen im Hotel Goos genießen.

Von 9.30 - 11.30 Uhr.

Zum Empfang reichen wir Ihnen und Ihren Gästen ein Glas Sekt oder Orangensaft.

Es erwartet Sie ein köstliches, großes Frühstücksbuffet mit einer Auswahl an Aufschnitt, Käse, verschiedenen Brot- und Brötchensorten, Rührei, gebratenem Speck, Rostbratwürstchen, Tomate-Mozzarella, Lachs, Obstplatte, Marmeladen, Kaffee, Tee, Kakao, Saft und vielem mehr.



## Brunch-Bufferet

Mit einem leckeren Frühstücksbuffet in den Tag starten und ausgiebig brunchen bis in den Nachmittag (von 10.00 Uhr - 13.30 Uhr).

- \* Kaffee \* Tee \* Säfte
- \* Brötchen \* Brot \* Butter
- \* Marmelade \* Nutella \* Honig \* Müsli \* Fruchtquark \* Joghurt \* Obstplatte
- \* Aufschnitt und Käseplatte \* Tomate-Mozzarella
- \* Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Senfesauce
- \* Spargel-Schinkenröllchen \* Kasseler Platte \* Remoulade \* Eier in Remoulade bunter Salat mit Dressing
- \* Rührei \* gebratener Speck \* Rostbratwürstchen
- \* Suppentopf (Suppe nach Wahl)
- \* Hauptgericht  
Schweinemedallions \* Champignon-Rahmsauce \* Gemüse \* Kartoffelgratin
- \* Dessert  
Rote Grütze mit Vanillesauce



# Mitternachts-Imbiss

## Suppenauswahl

- \* Holsteiner Kartoffelsuppe mit Mettenden
- \* Tomaten-Zwiebel-Suppe mit Sauerrahm
- \* Lauch-Käsecreme-Suppe mit Hackfleisch
- \* Mitternachtssuppe mit Sauerrahm
- \* Pizzasuppe mit Sauerrahm
- \* Tomaten-Chili-Suppe mit Sauerrahm
- \* Ofensuppe
- \* Deftige Gulaschsuppe
- \* Schnitzelsuppe
- \* Gyrossuppe

Zu jeder Suppe servieren wir Ihnen einen Brotkorb mit Kornspitz und Baguette.

## Kalte Platten

- \* Verschieden belegte Brote mit oder ohne Fisch
- \* Smørrebrød



# Rahmenprogramm & Unterhaltung



Wir machen die Dinge zur Selbstverständlichkeit, die andernorts nicht möglich sind! Sprechen Sie mit uns darüber!

Eine passende Musik wird gesucht? Gerne empfehlen wir Ihnen einen guten DJ, Live-Bands, Pianisten oder Alleinunterhalter.

Sie wünschen sich einen traumhaften Transport von der Kirche oder von zu Hause zum Hotel & Restaurant Goos, damit Ihr Fest von Beginn an ein unvergessliches Erlebnis wird? Ob Limousine, Hochzeitskutsche oder Oldtimer – wir sind der richtige Ansprechpartner! Sie möchten Ihre Feier für die Ewigkeit bildlich festhalten – gerne vermitteln wir Ihnen einen guten Fotografen.

Damit während des Festes ordentlich gefeiert werden kann, besteht für Sie und Ihre Gäste selbstverständlich die Möglichkeit, in unserem Hause zu übernachten oder mit einem Bus nach Hause gebracht zu werden.

Eine Girlande sollte nicht fehlen – auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine solche zur Verfügung und rollen für Sie den roten Teppich aus.

Vom gemeinsamen Ausflug mit Ihren Gästen am Nachmittag bis zu einem gemeinsamen Frühstück am nächsten Morgen – wir haben die richtigen Ideen und sind der richtige Ansprechpartner für Sie!





## *Liebe Gäste,*

auf den vorangegangenen Seiten nennen wir Ihnen einige Köstlichkeiten, die Ihnen als Anregung dienen sollen.

Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch bei der Speisenzusammenstellung, der Auswahl der korrespondierenden Weine, der reibungslosen Organisation, bieten Ihnen ambitionierte Mitarbeiter und sorgen für eine unvergessliche Feier.

Für Ihre individuelle Auswahl beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Bestellungen nehmen wir ab 15 Personen für Menüs und ab 20 Personen für Buffets entgegen, ggf. fällt ein Mindermengenaufschlag an.
- Die Menü- und Buffetpreise erfahren Sie in einem persönlichen Gespräch. Die Preise gelten pro Person bei einheitlicher Auswahl und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
- Im Preis enthalten sind die Kerzen- und Serviettendekoration in einer Farbe Ihrer Wahl.
- Bei der Gestaltung des Blumenschmucks sind wir gerne behilflich und leiten die Bestellung in Ihrem Auftrag an ein Floristikgeschäft weiter.  
Wir übernehmen einen Selbstkostenpreis von 5,00 € pro Gesteck, wenn diese im Hause bleiben und wieder verwendbar sind.
- Eine verbindliche Personenzahl benötigen wir 14 Tage vor der Veranstaltung.  
Die Berechnungsgrundlage ist die uns einen Tag vorher gemeldete Anzahl der Personen.
- Kinder im Alter bis 4 Jahre verköstigen wir gratis, bis einschließlich 10 Jahre werden 50 % des Menü-Preises berechnet.
- Die Abrechnung aller Getränke erfolgt nach Verbrauch, auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gerne eine Getränkepauschale an.

Das Team vom Hotel Goos freut sich, mit Ihnen einen der schönsten Tage im Leben zu planen und durchzuführen. Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat gerne zur Seite.

Sie erreichen uns telefonisch unter 04625 8222-0  
oder per E-Mail: [info@hotel-goos.de](mailto:info@hotel-goos.de).





## *Pauschalangebot für Hochzeiten und Feiertlichkeiten*

In unserem Haus finden Sie den idealen Rahmen für Ihre Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier, Firmen- oder Weihnachtsfeier für bis zu 250 Personen. Neben den klassischen Feiern bieten wir eine besondere Variante:

### **Feiern Sie Ihr Fest mit einem Pauschalangebot**

Wir bieten Ihnen ein Wunschmenü inklusive aller Getränke (Cocktails und Shots exklusive). Kinder erhalten eine Ermäßigung.

#### **In unserer Pauschale enthalten sind:**

##### **Empfang**

Sekt und Orangensaft

##### **Menü**

Wunschmenü nach Absprache

##### **Getränke**

Tischwein nach Wahl \* alkoholfreie Getränke \* Bier vom Fass \* Früchtebowle  
Korn-Muck \* Weinbrand-Muck etc. \* Cocktails und Shots sind exklusive

##### **Dekoration**

inkl. Tischleuchter \* Stoffservietten  
Rosengestecke und Kerzen (Farbe nach Wunsch)

##### **Zur Nacht**

Pizzasuppe mit Sauerrahm, dazu Brotkorb und Baguette

Feiern Sie Ihr Fest im Hotel & Restaurant Goos und Sie wissen schon vorab, was Ihre Feier kosten wird.



## Anfahrt

### Autobahn

A7 Hamburg – Flensburg  
 Ausfahrt Nr. 5 (Schleswig / Schuby)  
 B201 Richtung Husum  
 in Silberstedt rechts nach Jübek abbiegen

### Bahn

über die Hauptstrecke  
 Hamburg – Neumünster – Flensburg  
 Jübek hat einen eigenen Bahnhof

© 2018 Hotel & Restaurant Goos

Verantwortlich für den Inhalt: Kristin Truberg · Große Straße 92 · 24855 Jübek · T +49 4625 8222-0 · F +49 4625 8222-10  
 info@hotel-goos.de · www.hotel-goos.de

Gestaltung und Druck: Tagura-Medien · Stettiner Straße 14 a · 24855 Jübek · T +49 4625 181706  
 info@tagura.de · www.tagura-medien.de

Fotos: Hotel & Restaurant Goos · Susann Kuhr · Fotolia.de



# Hotel & Restaurant



# Goos



Große Straße 92 | 24855 Jübek / Schleswig  
Telefon +49 4625 8222-0 | Telefax +49 4625 8222-10  
info@hotel-goos.de | www.hotel-goos.de