

# BRASSERIE VOSS

IM SCHWARZEN ADLER

RESTAURANT – WEINBAR – CAFÉ – EVENTS

Koblenzer Straße 3 – 55469 Simmern – Tel.: (06761) 9655585 – [www.brasserie-voss.de](http://www.brasserie-voss.de)

## VERANSTALTUNGEN & FEIERLICHKEITEN

Wir bieten Ihnen den besonderen Rahmen für Ihre Veranstaltung!

Feiern Sie im einzigartigen Ambiente der Brasserie Voss!

Machen Sie Ihren besonderen Tag zu einem echten Highlight.

Ob Taufe, Konfirmation, Kommunion oder Hochzeit – Firmenfeier, Weihnachtsfeier oder Jubiläum...  
...vom Sektempfang über rustikale Buffets bis hin zum feierlichen Menü – wir erstellen für Sie ein speziell  
auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Angebot.

# BRASSERIE VOSS

IM SCHWARZEN ADLER

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 60 Personen im Innen- und bis zu 160 Personen im Außenbereich.

## UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Wir bieten Ihnen immer den perfekten Raum für Ihre Veranstaltung!

### Restaurant

Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 50 Personen mit separatem Raum für Ihr Buffet, oder bis zu 60 Personen für Ihre Feier mit Menüfolge.

### Gewölbekeller

Der Gewölbekeller bietet den perfekten Rahmen für Ihre Feierlichkeiten im kleinen Kreis für bis zu 25 Personen.

### Terrasse

Unsere Terrasse zum Simmerbach bietet Platz für ca. 50 Personen, davon sind alle Plätze bei Bedarf überdacht und daher auch an „nicht so schönen“ Sommertagen ein außergewöhnlicher Ort für Ihre Veranstaltung.

### Petite France

Unser Bistro bietet Platz für bis zu 70 Personen zuzüglich 25 Terrassenplätzen, komplett separat zu mieten!

# BRASSERIE VOSS

IM SCHWARZEN ADLER

## ZUM EMPFANG – RÉCEPTION

### SEKTEMPFANG

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem spritzigen Glas unseres Haus-Sekts oder Seccos vom Wein- & Sektgut Dr. Gänz, Guldental.  
Für exklusive Veranstaltungen halten wir natürlich auch den ein oder anderen Cocktail oder Champagner für Sie bereit...Sie haben die Wahl!

<b>GÄNZE - SWING</b>		<b>(0,1l/0,75l)</b>
unser Haus-Secco – Weingut Dr. GÄNZ, Guldental		3,90/16,00€
<b>GÄNZE – SWING ZERO</b>		
der alkoholfreie Secco – Weingut Dr. GÄNZ, Guldental		3,90/16,00€
<b>Riesling Sekt – extra dry</b>		
der Brasserie-Haus-Sekt – Weingut Dr. GÄNZ, Guldental		5,90/26,00€
<b>Sauvignon blanc – brut</b>		
der Exklusive aus der Cosmos-Flasche – Weingut Dr. GÄNZ, Guldental	49,00€	
<b>Moët Chandon Impérial brut</b>		89,00€
<b>Lillet Wild Berries</b>		
Lillet ~ Schweppes Wild Berries ~ Eis ~ Minze	0,20l	5,50€
<b>GÄNZE SWING Zero &amp; Grenadine</b>		
unser alkoholfreier Secco mit Granatapfelsirup & Limette	0,10l	4,90€

### APPETIZER

Wir bieten Ihnen eine reichhaltige Auswahl kleiner Appetitanreger zur Begleitung Ihres Veranstaltungsauftrittes. Von klassischen Canapés über leckere Häppchen aus dem Ofen bis hin zu kreativ gefüllten Cones – kleinen pikanten Eiswaffeln, hier ist für jeden das passende dabei!

<b>Canapés belegt mit:</b>	pro Stück
französischem Landschinken	3,00€
Räucherlachs & Crème fraîche	3,20€
Camembert & Traubenchutney	2,90€
Rosa Charolais Roastbeef & Sc. Tatar	3,20€
Frischkäse & Paprika	2,80€
<b>Cones gefüllt mit:</b>	
pikantem Rindertatar & Kapern	3,50€
Lachstatar & Limetten Crème fraîche	3,50€
Spundekäs & roten Zwiebeln	2,80€
<b>Blätterteighäppchen frisch aus dem Ofen</b>	
verschieden gefüllt	2,50€

# BRASSERIE VOSS

IM SCHWARZEN ADLER

## UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Unsere Menüs & Buffets verstehen sich als Vorschläge des Küchenchefs.  
Alle Gänge sind variabel austauschbar. Sollten Sie spezielle  
Wünsche bezüglich Ihrer Menüfolge haben, gestalten wir für  
Sie ein individuelles Angebot. Sprechen Sie uns einfach an!

### MENÜ „DEUTSCHER MICHEL“ – DAS REGIONALE € 29,90

#### **Simmerer Kartoffelsuppe**

Kräuter-Brotcroutons

\*\*\*

#### **Medaillons vom Landschweinfilet**

Waldpilze in Schnittlauchrahm ~ Bandnudeln

\*\*\*

#### **Cremé vom Naheriesling**

marinierte Beeren

### MENÜ „SCHWARZER ADLER“ – DAS BESONDERE € 49,90

#### **Gratinierter Ziegenkäse**

Traubenchutney ~ Wildkräutersalat

\*\*\*

#### **Rinderkraftbrühe**

Wurzelgemüse ~ Pfannkuchenstreifen

\*\*\*

#### **Geschmorte Lammkeule**

Rosmarinjus ~ Ratatouille ~ Kartoffelgratin

\*\*\*

#### **Warmer Schokoladenkuchen**

Himbeersauce ~ Vanilleeis

### MENÜ „HUNSRÜCK“ – DAS KLASSISCHE € 32,90

#### **Geräucherte Hunsrückforelle**

Preiselbeermeerrettich ~ Rucola

\*\*\*

#### **Burgunderbraten vom Rind**

Wirsinggemüse ~ Spätzle

\*\*\*

#### **Dunkles Schokoladenmousse**

Vanillesauce ~ Erdbeermark

### MENÜ „BRASSERIE“ – DAS FRANZÖSISCHE € 59,90

#### **Vorspeisenvariation „Brasserie Voss“**

Entenleberterrinen ~ französischer Landschinken ~ Flusskrebsscocktail

\*\*\*

#### **Cappuccino von Krustentieren**

gegrillte Riesengarnele

\*\*\*

#### **Sorbet**

\*\*\*

#### **Rosa gebratenes Charolais Roastbeef**

Sauce Choron ~ provençalische Gemüse ~ Kartoffeltörtchen

\*\*\*

#### **Französische Dessertvariation**

Macaron ~ Cremé brûlée ~ Zitronentarte

# BRASSERIE VOSS

IM SCHWARZEN ADLER

## UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

### BUFFET „DEUTSCHER MICHEL“ – DAS RUSTIKALE

€ 29,90

#### **Vorspeisen**

Bunte Blattsalate ~ Hausdressing  
Karottensalat ~ Gurkensalat ~ Rettichsalat  
Gemischte Landschinkenplatte ~ Cornichons  
Geräucherte Hunsrückforelle ~ Sahnemeerrettich  
Pikanter Rindfleischsalat  
Brot- & Brötchenauswahl ~ Landbutter

#### **Suppe**

Stromberger Kartoffelsuppe ~ Kräuter-Brotcroutons

#### **Hauptgerichte**

Krustenbraten vom Landschwein ~ Dunkelbiersauce  
Hähnchenbrustfilet ~ Champignonrahmsauce

Warmer Kartoffel-Specksalat  
Bandnudeln  
Saisonale Gemüseauswahl

#### **Dessert**

Cremé vom Naheriesling ~ marinierte Beeren  
Dunkles Schokoladenmousse ~ Vanillesauce

### BUFFET „HUNSRÜCK“ – DAS KLASSISCHE

€ 36,90

#### **Vorspeisen**

Bunte Blattsalate ~ Hausdressing  
Karottensalat ~ Gurkensalat ~ Rettichsalat  
Rosa Roastbeef ~ Remouladensauce ~ Rucola  
Gebeizter Wildlachs ~ Honig-Senfsauce  
Ziegenfrischkäsepraline ~ Radiccio ~ Balsamico  
Brot- & Brötchenauswahl ~ Landbutter

#### **Suppe**

Rinderkraftbrühe ~ Markklößchen

#### **Hauptgerichte**

Burgunderbraten vom Rind  
Gebratenes Zanderfilet ~ Rahmsauerkraut  
Rigatoni ~ Zucchini ~ Tomaten ~ Chili ~ Parmesan

Semmelknödel  
Butterkartoffeln  
Saisonale Gemüseauswahl

#### **Dessert**

Waldfrucht Panna Cotta  
Griesflammerie ~ Rote Grütze

# BRASSERIE VOSS

IM SCHWARZEN ADLER

## UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

### BUFFET „STIMMERN“ – DAS BODENSTÄNDIGE € 42,90

#### **Vorspeisen**

Bunte Blattsalate ~ Hausdressing  
Rote Bete Carpaccio ~ geröstete Kerne ~ Blauschimmelkäse  
Kalbstafelspitz ~ grüne Sauce ~ Wildkräuter  
Variation von Räucherfischen ~ zweierlei Saucen  
Mariniertes Grillgemüse ~ Oliven ~ Kirschtomaten  
Brot- & Brötchenauswahl ~ Landbutter

#### **Suppe**

Blumenkohlrahmsuppe ~ Brotchips

#### **Hauptgerichte**

Medaillons vom Landschwein ~ Cognac-Pfeffersauce  
Tranchen vom Wildlachs ~ Dijon-Senfsauce  
Pasta in Spinatrahm ~ frisch gehobelter Parmesan

Spätzle  
Kräuterreis  
Rahmwirsing  
Mandelbroccoli

#### **Dessert**

Weißes Schokoladen-Mohnmousse  
Rumtopf Früchte  
Gemischte Käseplatte ~ Trauben ~ Salzgebäck

### BUFFET „PARIS“ – DAS FRANZÖSISCHE € 59,90

#### **Vorspeisen**

Bunte Blattsalate ~ Hausdressing  
Entenleberterrine ~ zweierlei Pfeffer ~ Sc. Cumberland  
Flußkrebsscocktail ~ Aioli ~ Wildkräuter  
Salat von Meeresfrüchten ~ Olivenöl ~ Kräuter der Provence  
Gratinierter Ziegenkäse ~ Traubenkernöl ~ Radiccio  
Roastbeef vom Charolais ~ kalt aufgeschnitten ~ Sc. Tatar  
Brot- & Brötchenauswahl ~ Landbutter

#### **Suppe**

Elsässer Zwiebelsuppe ~ Münsterkäsecroutons

#### **Hauptgerichte**

„Coq au vin rouge“ vom Maishähnchen  
Pot au feu von Edelfischen ~ Krustentiersauce  
Quiche von Münsterkäse ~ Frühlingslauch ~ Thymian ~ Tomate

Bandnudeln  
Kartoffelgratin  
Vichykarotten  
Provencalisches Gemüse

#### **Dessert**

Tarte au citron ~ Himbeermark  
Petit fours  
Französische Käseauswahl ~ Trauben ~ Feigensenf

# BRASSERIE VOSS

IM SCHWARZEN ADLER

## UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

### BUFFET „SOMMERCARTEN“ – DAS GRILLBUFFET € N.V.

#### **Vorspeisen**

Bunte Blattsalate ~ Hausdressing  
Variation von Rohkostsalaten  
Büffelmozzarella & Kirschtomaten ~ Balsamico ~ Basilikumpesto  
Landschinken & Galiamelone ~ Zitronenvinaigrette  
Mariniertes Grillgemüse ~ Oliven ~ Kirschtomaten  
Brot- & Brötchenauswahl ~ Landbutter

#### **Hauptgerichte**

Vom Grill:  
Steaks von Schwein, Rind & Geflügel  
Rostbratwurst  
Fisch & Garnelen  
Grillkäse  
Gemüse

Kartoffelsalat  
Nudelsalat  
Ofenkartoffel mit Sour Creme  
verschiedene Dips

#### **Dessert**

Caipirinha-Creme  
Schokoladentarte ~ marinierte Beeren  
Himbeer Panna Cotta ~ Vanille ~ Minze

Unser Grillbuffet stellen Sie sich individuell nach Ihren Wünschen zusammen. Eine Vielzahl von Komponenten stehen Ihnen zur Auswahl, demnach richtet sich der Preis.

## WEITERE INFORMATIONEN

### Menükarten

Gerne erstellen wir für Sie Menükarten mit den von Ihnen ausgesuchten Speisen und Getränken sowie dem Anlass Ihrer Veranstaltung.  
pro Karte 1,50 €

### Tischdekoration

Für Ihre Blumendekoration und Tischgestecke wir mit der Firma Stielecht aus Stromberg zusammen.  
Ganz nach Ihren Wünschen wird der Blumenschmuck speziell für Sie erstellt.

### Musikalische Begleitung

Wir haben Kontakte zu einer Vielzahl von Livekünstlern und DJ's, die wir auf Wunsch gerne für Ihre Feierlichkeiten buchen.

### Korkgeld

Sie möchten zu Ihrer Veranstaltungen Ihren eigenen Wein oder andere Getränke mitbringen? Kein Problem, doch haben Sie dafür Verständnis, daß wir hierfür Korkgeld berechnen müssen.

pro Flasche Wein	€ 12,00
pro Flasche Sekt	€ 15,00
pro Flasche Spirituosen	€ 39,00

In dem Korkgeld ist die Bereitstellung der benötigten Gläser, die Reinigung, Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.



## ALLGEMEINE INFORMATION & BEDINGUNGEN

### **Geltung der Bedingungen**

Die Lieferungen, Leistungen und Angebote der Brasserie Voss erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Diese gelten auch für künftige Geschäftsbeziehungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden. Diese gelten ebenfalls für Kaufleute und für alle zukünftigen Geschäftsbeziehungen mit diesen, einer weiteren Vereinbarung bedarf es nicht.

### **Vertragsabschluss**

Aufträge bedürfen für ihre Rechtswirksamkeit der schriftlichen Bestätigung der Brasserie. Eine Buchung ist erst durch eine schriftliche Buchungsbestätigung durch die Brasserie wirksam. Alle Vereinbarungen, die zwischen der Brasserie und dem Auftraggeber getroffen werden, sind schriftlich niederzulegen.

### **Preise**

Die Preise verstehen sich inklusive der gültigen Mehrwertsteuer, soweit nichts anderes vereinbart wurde.

### **Zahlung**

Bei Veranstaltungen mit mehr als 50 Personen behalten wir uns vor, eine Vorrauszahlung in Höhe von 50 % des letztgültigen Angebotes zu verlangen. Soweit nichts anderes vereinbart, sind 50% der zu erwartenden Endsumme bei der Auftragserteilung, und 50 % 7 Tage nach Rechnungsstellung ohne Abzug zahlbar.

### **Stornierung**

Stornierungen bzw. Kündigungen des Vertrages müssen schriftlich und mit Zustimmung unsererseits erfolgen. Bei Stornierung bzw. Kündigung eines Vertrages durch den Auftraggeber werden Aufwandsentschädigungen durch die Brasserie in Anspruch genommen.

Hier gelten folgende Fristen:

- Bis 14 Tage vor Veranstaltungsdatum: 25% des im Vertrag ausgewiesenen Betrages
- Bis 7 Tage vor Veranstaltungsdatum: 50% des im Vertrag ausgewiesenen Betrages
- Bis 3 Tage vor Veranstaltungsdatum: 80% des im Vertrag ausgewiesenen Betrages

# BRASSERIE VOSS

IM SCHWARZEN ADLER

## ALLGEMEINE INFORMATION & BEDINGUNGEN

### **Personenanzahl**

Wir benötigen 7 Werktage vor Beginn der Veranstaltung eine annähernde Personenanzahl der Gäste und 3 Werkzeuge vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl. Diese genannte Zahl ist Grundlage für unsere Disposition und die spätere Abrechnung.

### **Schadenersatzpflicht**

Die Brasserie Voss ist dem Auftraggeber zum Schadenersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung nur dann gehalten, wenn der Brasserie Voss Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zur Last gelegt werden kann.

### **Haftung**

Werden vom Auftraggeber Materialien vom/über die Brasserie Voss ausgeliehen, so werden Verlust, Fehlmengen und Beschädigungen dem Auftraggeber zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Auftraggebers verursacht werden, haftet dieser selbst.

### **Eigentum an Angeboten und Konzepten**

Soweit nichts anderes vereinbart worden ist, verbleiben abgegebene Angebote oder Konzepte im Eigentum der Brasserie Voss GbR. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, diese ohne vorherige Einwilligung der Brasserie Voss zu benutzen.

### **Lärmschutz**

Wir weisen darauf hin, dass der gesetzlichen Lärmschutzverordnung Folge zu leisten ist. Bitte beachten Sie, dass bei Veranstaltungen im Außenbereich ab 22 Uhr die Lautstärke der Musik und sonstiger eventuell störender Geräusche auf Zimmerlautstärke herunterzufahren ist. Bei Zuwiderhandlung haftet der Auftraggeber.