

BRASSERIE VOSS

IN DER ALTEN GERBEREI

RESTAURANT – WEINBAR – CAFÉ – EVENTS

Kreuznacher Straße 1 – 55442 Stromberg – Tel.: (06724) 6050390 – 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.

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 seperatem Raum für Ihr Buffet, oder bis zu 60 Personen für Ihre Feier mit Menüfolge.

Gerberstube

Die Gerberstube bietet den perfekten Rahmen für Ihre Feierlichkeiten im kleinen Kreis für bis zu 15 Personen.

Innenhof

Der Brasserie-Innenhof bietet Platz für ca. 80 Personen, davon sind mehr als die Hälfte der Plätze überdacht und daher auch an „nicht so schönen“ Sommertagen ein außergewöhnlicher Ort für Ihre Veranstaltung.

Sommergarten

Der „Traum im Grünen“ am rauschenden Guldenbach kann mit bis zu 80 Plätzen bestuhlt werden. Ein einzigartiger Rahmen, speziell für Ihre Hochzeit!

BRASSERIE VOSS

IN DER ALTEN GERBEREI

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!

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

APPETIZER

Wir bieten Ihnen eine reichhaltige Auswahl kleiner Appetitanreger zur Begleitung Ihres Veranstaltungsauftraktes. 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!

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

BRASSERIE VOSS

IN DER ALTEN GERBEREI

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

Stromberger Kartoffelsuppe

Kräuter-Broteroutons

Medaillons vom Landschweinfilet

Waldpilze in Schnittlauchrahm ~ Bandnudeln

Cremé vom Naheriesling

marinierte Beeren

MENÜ „ALTE GERBEREI“ – 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“

Entenleberterrine ~ französischer Landschinken ~ Flusskrebsscocktail

Cappuccino von Krustentieren

gegrillte Riesengarnele

Sorbet

Rosa gebratenes Charolais Roastbeef

Sauce Choron ~ provençalisches Gemüse ~ Kartoffeltörtchen

Französische Dessertvariation

Macaron ~ Cremé brûlée ~ Zitronentarte

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 „GERBERSTUBE“ – 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

UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

BUFFET „STROMBERG“ – 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

IN DER ALTEN GERBEREI

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.

UNSERE OUTDOORKÜCHE – EIN HIGHLIGHT FÜR IHRE FEIER

Im Innenhof der Brasserie befinden sich sowohl ein großer Suppenkessel, als auch ein historischer Brotbackofen, beide holzbefeuert und ein echter Hingucker für jeden Empfang.

Egal ob im Sommer oder in der kalten Jahreszeit, wir passen Ihren Empfang speziell auf Ihre Wünsche an.

IM WINTER: GLÜHWEIN, MARONEN & SUPPE

Tasse heißer Winzerglühwein	€ 2,20
Tasse alkoholfreier Früchtepunsch	€ 2,00
Portion heiße Maronen	€ 3,50
Suppe aus unserem holzbefeuerten Kessel nach Wahl	ab € 4,50

IM SOMMER: COCKTAILS, SECCO & FLAMMKUCHEN

Cocktails nach Wahl	ab € 4,90
GÄNZE SWING – unser Haus-Secco	0,1l € 3,90
GÄNZE SWING ZERO – alkoholfrei	0,1l € 3,90

Frische Flammkuchen aus unserem Holzofen verschieden belegt	Stk. € 7,90
---	-------------

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.

Übernachtung

In unserem Haus finden Sie die exklusive Ferienwohnung „Alte Gerberei“, die für bis zu 6 Personen auf 90m² alle Wünsche erfüllt.
In Stromberg selbst vermitteln wir Ihnen gerne eine Unterkunft in einem der zahlreichen Hotels unterschiedlicher Preisklassen.

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 Vorräuszahlung 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

ALLGEMEINE INFORMATION & BEDINGUNGEN

Personenanzahl

Wir benötigen 7 Werktage vor Beginn der Veranstaltung eine annähernde Personenanzahl der Gäste und 3 Werktage 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.