

BRASSERIE VOSS

IN DER ALTEN GERBEREI

RESTAURANT – WEINBAR – CATERING – EVENTS

DAS BRASSERIE OSTERMENÜ @HOME

Vorspeise

Französischer Landschinken
Spargelsalat ~ Bärlauchpesto

Hauptgerichte

„Bouillabaisse“

südfranzösische Fischsuppe ~ verschiedene Fischfilets
Meeresfrüchte ~ Gemüse ~ Aioli ~ Brotchips

oder

Zart geschmorte Ochsenbäckchen
eigene Jus ~ Wurzelgemüse ~ Bärlauch-Kartoffelstampf

– Diese Gerichte verpacken wir für Sie portionsweise oder nach Ihren Wünschen im Vakuumbbeutel, den Sie zuhause bequem im Wasserbad oder alternativ in der Mikrowelle erhitzen können. –

Dessert

Mousse au chocolat
Rotes Beerenragout

Menüpreis pro Person – € 45

Alle Gerichte ausschließlich auf Vorbestellung unter info@brasserie-voss.de
bis spätestens Mittwoch, 31. März 2021, 16 Uhr!

Die Abholung kann am Samstag, 3. April 2021 von 12 bis 16 Uhr erfolgen.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Hausgemachtes im Glas

Bärlauchpesto	€ 5,-
Aioli	€ 4,50
Tomatensugo	€ 4,50

– nur solange der Vorrat reicht –