

BRASSERIE VOSS

IN DER ALTEN GERBEREI

RESTAURANT – WEINBAR – CATERING – EVENTS – FERIEWOHNUNG

EINFACH ENTSPANNT FEIERN... ...mit unseren Pauschal-Angeboten!

Wir haben für Ihre Feier ein paar besondere Päckchen geschnürt! Genießen Sie ein exklusives Menü Ihrer Wahl (aus unserem Angebot) inklusive unserer Hausweine, Mineralwasser und Softdrinks zum Pauschalpreis. Einfach entspannt genießen und vorher wissen, was auf Sie zukommt! Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!
Unser Angebot gilt für Gruppen ab 15 Personen.

Pauschale EINS:

- 2-Gang Menü nach Wahl aus unserem Angebot
- Mineralwasser & Softdrinks
- Unser Hauswein deutsch oder französisch (weiß/rosé/rot)
- Menükarten

pro Person – € 39

Pauschale ZWEI:

- 3-Gang Menü nach Wahl aus unserem Angebot
- Mineralwasser & Softdrinks
- Unser Hauswein deutsch oder französisch (weiß/rosé/rot)
- Menükarten

pro Person – € 45

Pauschale DREI:

- 4-Gang Menü nach Wahl aus unserem Angebot
- Mineralwasser & Softdrinks & Bier
- Flaschenwein nach Wahl aus unserem Angebot
- Kaffee & Digestiv
- Menükarten
- weiße Tischdecken & Servietten (auf Wunsch)

pro Person – € 69

BRASSERIE VOSS

IN DER ALTEN GERBEREI

RESTAURANT – WEINBAR – CATERING – EVENTS – FERIEWOHNUNG

EINFACH ENTSPANNT FEIERN – UNSER ANGEBOT

Vorspeisen

- Kleiner Brasseriesalat ~ *Balsamicodressing* ~ *geröstete Kerne*
- Warmer Ziegenkäse ~ *Honig* ~ *Rosmarin* ~ *bunte Blattsalate*
- Carpaccio vom Rind ~ *Olivenöl* ~ *Rucola* ~ *Parmesan*
- Hausgebeizter Wildlachs ~ *Honig-Senfsauce* ~ *bunte Blattsalate*
- Rote Bete Carpaccio ~ *Zitronenvinaigrette* ~ *Blauschimmelkäse*
- Französischer Landschinken ~ *Galiamelone* ~ *Rucola*

Suppen

- Elsässer Zwiebelsuppe ~ *Münsterkäsecroutön*
- Bretonische Fischsuppe ~ *Gruyere* ~ *Sc. Rouille* ~ *Brotchips*
- Rinderkraftbrühe ~ *Wurzelgemüse* ~ *Markklößchen*
- Rahmsuppe vom Sellerie ~ *Kräutercroutöns*
- Spargelcremesuppe (saisonal)
- Orangen-Curry-Suppe ~ *Champignons* ~ *Kaiserschoten* ~ *Sesam*

Hauptgerichte

- „Coq au vin rouge“ vom Maishähnchen
Burgundersauce ~ *Wurzelgemüse* ~ *Perlzwiebeln* ~ *Champignons* ~ *Grennaillekartoffeln*
- Medaillons vom Schweinefilet
Waldpilzrahm ~ *Semmelknödel* ~ *bunter Salat*
- Zarter Kalbstafelspitz
Dijon-Senf-Sauce ~ *Karotten* ~ *Grennaillekartoffeln*
- Boeuf Bourguignon vom Ochsenbäckchen
Wirsinggemüse ~ *Schupfnudeln*
- Gebratenes Wildlachsfilet
Champignon-Spinat-Risotto ~ *Tomatensugo*
- Zanderfilet im Speckmantel
Elsässer Rahmsauerkraut ~ *Salzkartoffeln*

Dessert

- Creme brûlée ~ *hausgemachtes Sorbet*
- Warmer Schokoladenbrownie ~ *marinierte Beeren* ~ *Vanilleeis*
- Schokoladen-Cookie-Parfait ~ *Kirschragout*
- Ofenfrische Aprikosentarte ~ *hausgemachtes Sorbet*
- Mousse au chocolat (weiß oder dunkel) ~ *Beeren* ~ *Vanillesauce*
- Griesflammerie ~ *Kirschragout* ~ *Schokoladeneis*