



Belegte Brötchenhälften & Die feinen Voss-Häppchen

Liebevolle Kleinigkeiten & Fingerfood

Kalte Platten & Aufschnittspezialitäten

Braten mit Beilagen

Braten ohne Beilagen

Traditionsgerichte

Buffet und Brunch

Grillspezialitäten

Voss Braten-Spezialitäten vom Grill (Spanferkel, kroscher Saftschinken, Thanksgiving Puter)

Beilagen & Suppen

hausgemachte Salate & Dips

Nachspeisen / Desserts

Geschirr, Geräte, Servicepersonal

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Wir erweitern laufend unser Party-Service Angebot.

Bitte orientieren Sie sich auch auf unseren Internet-Seiten oder schauen Sie bei uns im Geschäft vorbei.

Herzlichst

Ihr Jens Voß



Belegte Brötchenhälften



Gebuttert, appetitlich angerichtet und nach Ihrem Wunsch gut belegt:

	Preis/Stück
Mett (hausgemacht) · verschiedener Fleischwurstaufschnitt · Mettwurst · gekochtes Ei	2,20 €
Frischkäse (hausgemacht) · Tomate Mozzarella · französischer Brie · verschiedener Schnittkäse	2,20 €
Fleisch-, Geflügel- oder Heringssalat	2,80 €
gegrillter Schweinebraten · geräucherte Putenbrust · gekochter Schinken Pariser Lachsschinken · milder Kasselerlachs	2,50 €
Roastbeef mit Remoulade	3,50 €
Räucherlachs mit Meerrettichdip	4,80 €

Bei Roggen- oder Mehrkornbrötchen berechnen wir 0,20 € Aufpreis pro halbes Brötchen.
Wir bitten gerade bei größeren Mengen um eine Bestellung am Vortag.

Wir empfehlen 3 halbe Brötchen pro Person.

Die feinen Voss-Häppchen



Für die feinen Voss-Häppchen verwenden wir ein speziell für uns gebackenes Roggenmisch-Meterbrot. Die gebutterten und raffiniert belegten Scheibchen werden einzeln dekoriert und ab 20 Stück liebevoll auf Platten arrangiert.

Sie haben die Wahl:

	Preis/Stück
Mett (hausgemacht) · Beef-Hack · gekochtes Ei	2,30 €
Frischkäse (hausgemacht) · Tomate Mozzarella · französischer Brie · verschiedener Schnittkäse	2,80 €
Fleisch-, Geflügel- oder Heringssalat	2,80 €
gegrillter Schweinebraten · Schweinefilet · geräucherte Putenbrust · gekochter Schinken Pariser Lachsschinken · milder Kasselerlachs · zart rosa gebratenes Roastbeef	3,20 €
hausgemachter Nordseekrabbensalat	4,50 €
edler Räucherlachs · geräuchertes Forellenfilet	4,50 €

Wir empfehlen 5-7 Häppchen pro Person.

TIPP

Der Voss-Klassiker – 5 Häppchen pro Person z.B. mit ...

hausgemachtem Mett, gekochtem Ei, geräucherter Königsputenbrust, gegrilltem Schweinebraten, französischem Brie, hausgemachtem Frischkäse, geräuchertem Lachs oder Forellenfilet

..... á Person 14,90 €

Alle Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive 7 % gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Médailles (ab 12 Stück)

unsere in Butter kurzgebratenen Médailles richten wir einzeln garniert auf einer Dekoplatte an.

- aus der Putenbrust.	á Stück 3,50 €
- aus dem Schweinefilet.	á Stück 3,50 €
hausgemachte Mini-Frikadellen.	á Stück 0,80 €
Geflügelfrikadellchen.	á Stück 1,00 €
gegrillte Hähnchenkeulen.	á Stück 3,20 €
Putenschnitzel in Knusperpanade.	100 g 2,99 €
panierte Schweineschnitzelchen.	100 g 2,99 €
Wienerle.	100 g 1,99 €

Fingerfood ab 8 Personen



	Preis/Stück
Tomate – Mozzarella – Spießchen.	1,20 €
Feigenpicandou.	1,30 €
Verzickter Serranospieß mit Olive.	1,50 €
Melone mit Parmamantel.	1,80 €
Zwiebelrahm im Blätterteigcup.	1,20 €
Räucherlachstortilla.	1,50 €
Scampispieß mit Dip.	1,80 €
Forellenmousse im Blätterteigcup.	1,20 €
Zitronenhähnchenbrust vom Grill mit Piri-Piri-Dip.	1,30 €
Sate – Spieße von der Hähnchenbrust.	1,50 €
Putenbruststicks mit Curry.	1,30 €
Rinderhüftsticks, gegrillt.	1,50 €
Datteln, Pflaumen, Aprikosen im Speckmantel.	1,00 €
Hähnchen-Mango-Spieß.	1,50 €
Pecorino-Spieß mit getrockneter Tomate und Olive.	1,50 €

*Wir empfehlen
10-12 Teile
pro Person.*

Diese hochwertigen Fingerfood-Teilchen werden von uns liebevoll in Handarbeit hergestellt. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir diese Artikel erst ab 15 Stück pro Sorte anfertigen können.

Alle Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive 7 % gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Kalte Platten



Rustikales Vesperbrett ab 6 Personen

- frisches Thüringer Mett im Zwiebelbett
 - leckere Leberwurst
 - herzhaftes Mettwurst
 - handgesalzener milder Katenschinken
 - würzige Thüringer Rotwurst
 - lieblich eingelegtes, mageres Sülzfleisch
 - mit leichtem Remouladendip und Senf
- á Person 9,90 €

Käsebrett ab 6 Personen

- verschiedene Käsespezialitäten
 - hausgemachter Frischkäse
 - liebevoll mit frischen Früchten garniert
- á Person 9,90 €

Gemischte Bratenplatte ab 6 Personen

- zart rosa gebratenes Roastbeef
 - geräucherte Putenbrust
 - saftiger Kasselerrücken
 - Pariser Lachsschinken
 - Schweinebraten
 - mit leichtem Remouladendip
- á Person 11,90 €

Geesthachter Platte ab 10 Personen

- zart rosa gebratenes Roastbeef mit leichtem Remouladendip
 - geräucherte Putenbrust
 - saftiger Kasselerrücken
 - Pariser Lachsschinken
 - frisches Thüringer Mett im Zwiebelbett
 - Räucherlachs mit Meerrettichcrème
 - verschiedene Käsespezialitäten
 - garnierte Eier
- á Person 16,90 €

Geräucherte Putenbrust ab 6 Personen

- Königsputenbrust kalt aufgeschnitten
 - mit frischen Früchten üppig garniert
 - dazu milde Currycrème
 - hausgemachter Waldorf- und Farmersalat
- á Person 11,90 €

Buffet-Platte ab 8 Personen

- zart rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladendip
 - Pariser Lachsschinken
 - Schweinebraten
 - mild geräucherte Putenbrust
 - Räucherlachs mit Meerrettichcrème
 - Waldorf-, Farmer- und Nordseekrabbensalat
 - garnierte Eier
- á Person 16,90 €

Aufschnittspezialitäten

Putenbrust-Platte ab 4 Personen

- Königsputenbrust geräuchert oder im Zitronenpfeffermantel, kalt aufgeschnitten und lecker angerichtet
- á Person 9,90 €

Roastbeef-Platte ab 4 Personen

- zart rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladendip
- á Person 13,90 €

Schlemmerfilet-Platte ab 8 Personen

- Schweinefilet saftig gegrillt
 - Hähnchenbrustfilet zitronig frisch
 - Putenbruststreifen in Curry
 - mit Remoulade, Piri-Piri- und Salsa-Dip
- á Person 10,90 €



Dazu empfehlen wir Ihnen einen bunten Brotkorb (2,00 € á Person) und Butter (0,60 € á Person)

Alle Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive 7 % gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Burgunderbraten

mager aus dem Schinken, mild gepökelt, leicht geräuchert und schonend gebraten, dazu Krautsalat, Möhrensalat, Bohnenmaissalat, Zaziki, Remouladensoße und Senf.

..... á Person 10,90 €

Zwiebelbraten

aus dem Schweinenacken mit Zwiebeln und magerem Speck, im eigenen Saft geschmort, mit kräftigem Sud zum Dippen, dazu knackiger Krautsalat, Wachsbohnenalat und Zaziki.

..... á Person 10,90 €

Saftschinkenbraten mit kroscher Schwarte

mild gepökelt, herzhaft gewürzt und saftig gebacken, dazu Krautsalat, Möhrensalat, Bohnenmaissalat, Zaziki, Remouladensoße und Senf.

..... á Person 10,90 €

Gyrosbraten

das Stück aus dem Schinken mit knackiger Kruste vom Grill, dazu frischer Krautsalat, Fladenbrot und Zaziki.

..... á Person 11,90 €

Bayerisch zünftig

ein Stück dampfender Leberkäs' und ein Paar Weißwürste mit heißem Weinkraut, Rettichsalat (Radi), Laugenbrötchen und zwei Sorten Senf.

..... á Person 11,90 €

Putenbraten

zartes Putenbrustfilet, mariniert mit feiner Senf-Kräutercreme, mild im Geschmack, schonend gebacken mit einer Rahmsauce, dazu Gurkensalat, hausgemachter Farmersalat.

..... á Person 12,90 €

Lammkeule

Lammkeule ohne Knochen mit französischen Kräutern raffiniert gewürzt und im Ofen gebacken, mit gebundener Soße aus dem feinen Sud. Dazu Krautsalat, grüner Bohnensalat mit Feta und Zaziki.

..... á Person 15,90 €

Kasselerlachs im Blätterteigmantel

das magere Stück aus dem milden Kasselerkotelett, schonend in Blätterteig ausgebacken. Dazu hausgemachter Waldorfsalat mit Ananas, Mandarinen und Walnüssen, Möhrensalat und lieblichem Currydip.

..... á Person 13,90 €

Spanferkel

Das Spanferkel wird als Ganzes im Ofen knusprig gebacken. Dazu Krautsalat, Möhrensalat, Bohnenmaissalat, Zaziki, Remouladensoße und Senf.

ab 20 Personen..... á Person 12,90 €

ab 30 Personen..... á Person 11,90 €

Möchten Sie das Spanferkel durch uns auf Ihrer Veranstaltung tranchiert bekommen, ändert sich die gesetzliche MwSt. von 7% auf 19%.

ab 20 Personen..... á Person 14,35 €

ab 30 Personen..... á Person 13,23 €

zusätzlich Servicepersonal von 47,60 € je angefangene Stunde zzgl. An- und Abfahrt.

Auf Wunsch schneiden wir Ihren Braten in Scheiben.

Damit Sie Ihren geschnittenen Braten im Hause mühelos warmhalten können, bieten wir Ihnen unser Tischwarmhaltegerät (Chafing Dish) leihweise für 6,00 € an.

Die Salate und Dips sind fertig in Glasschalen angerichtet.

Alle Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive 7% gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Burgunderbraten

mager aus dem Schinken, mild gepökelt, leicht geräuchert und schonend gebraten.

..... á Person 7,90 €

Zwiebelbraten aus dem Schweinenacken

mit Zwiebeln und magerem Speck im eigenen Saft geschmort, mit kräftigem Sud zum Dippen.

..... á Person 7,90 €

Jungschweinerücken

mit leckerer Kruste

..... á Person 8,90 €

Saftschinkenbraten mit kroscher Schwarte

mild gepökelt und saftig gebacken

..... á Person 7,90 €

Gyrosbraten

aus dem Schinken mit knackiger Kruste vom Grill

..... á Person 7,90 €

lieblicher Schwedenbraten

mit Pflaumen gefüllter Schweinenacken zart geschmort

..... á Person 7,90 €

Schweinebraten für Rundstück warm

Schinkenbraten zart durchgeschmort mit kroscher Schwarte und Rahmsoße

..... á Person 8,90 €

Spanferkel pur

Das Spanferkel als Ganzes im Ofen knusprig gebacken.

ab 20 Personen. á Person 9,90 €

ab 30 Personen. á Person 8,90 €

Rinderbraten

aus der Rinderkeule kräftig angebraten und zart geschmort mit einer kräftigen Rahmsoße.

..... á Person 10,90 €

Putenbraten

zartes Putenbrustfilet, mariniert mit feiner Senf-Kräutercreme, mild im Geschmack, schonend gebacken mit einer Rahmsauce.

..... á Person 9,90 €

Kasselerlachs im Blätterteigmantel

das magere Stück aus dem milden Kasselerkotelett, schonend in Blätterteig ausgebacken.

..... á Person 10,90 €

Spare Ribs

Bauchrippe vom Schwein nach amerikanischen Rezept, süßlich, würzig-saftig geschmort.

..... á Person 8,90 €

Chicken Wings

Hähnchenflügel würzig mariniert und gebacken.

..... á Person 8,90 €

gebackener Fleischkäse

klassisch wie in München

..... á Person 7,90 €

zünftige Schweinshaxe

gegrillt mit leckerer Kruste oder gepökelt und gekocht

..... Stück 7,90 €

Ein Fest! Unsere Rehkeule ‚Diana‘

klassisch saftig geschmort, mit frischen Kräutern und mildem Räucherspeck, an raffinierter Wildrahmsoße

ab 10 Personen. á Person 13,90 €

Wildschweinkeule Gallien

mit französischen Kräutern geschmort, an Rahmsoße

ab 10 Personen. á Person 13,90 €

Roastbeef mit Bratkartoffeln

zart rosa abgebraten, anschließend kalt in Scheiben auf einer Platte angerichtet. Die Bratkartoffeln werden nach alter Tradition mit Speck und Zwiebeln in der Pfanne gebraten und mit Butter verfeinert. Dazu hausgemachte Remouladensoße, frischgeschnittener Bauernsalat mit American Dressing.

ab 12 Personen à Person 16,90 €

Holsteiner Grünkohl

kräftig gekochter Grünkohl, mageres Kasseler ohne Knochen gebacken, herzhaft Kohlwürste, kleine Röstkartoffeln oder Salzkartoffeln. Dazu mittelscharfer und süßer Hausmacher-Senf, auf Wunsch auch mit Schweinebacke.

ab 12 Personen à Person 13,90 €

Kasseler auf Weinkraut

mildes, mageres Kasseler, gebacken und in Scheiben geschnitten, auf Weinkraut angerichtet, mit kleinen Rostbratwürstchen. Dazu Stampfkartoffeln, mittelscharfer und süßer Hausmacher-Senf.

ab 10 Personen à Person 13,90 €

Wildgulasch Sachsenwald

das magere Wildfleisch wird kräftig angebraten, mit ausgesuchten Waldpilzen geschmort, dann mit Rotwein und Sahne geschmacklich abgerundet. Dazu gebratene Butterspätzle und Preiselbeeren.

ab 10 Personen à Person 13,90 €

Médailles aus dem Schweinefilet oder der Putenbrust

mit frischen Champignons, Zwiebeln und Speck in leckerer Rahmsoße. Dazu in der Pfanne gebratene Butterspätzle oder lockerer Reis.

ab 10 Personen à Person 13,90 €

Putengeschnetzeltes, indisch

Putenbrust-Filetstreifen angebraten, mit Sahne abgelöscht, mit lieblichen Früchten und mild mit Curry abgeschmeckt. Dazu gebutterter Reis mit Erbsen.

ab 10 Personen à Person 13,90 €

Teuflich Hähnchen

Streifen aus zartem Hähnchenbrustfilet in einer leichten Sauce aus Tomaten, Zwiebeln, Lauch und Paprika. Mit Ingwer pikant abgeschmeckt. Dazu Butterreis mit Paprika.

ab 10 Personen à Person 13,90 €

Lammgeschnetzeltes auf die französische Art

mit feinen Bohnen und Gartenkräutern an unserer Rahmsoße. Dazu gebutterter Langkornreis.

ab 10 Personen à Person 13,90 €

Rund um die Bratkartoffel

Die Bratkartoffeln werden nach alter Tradition mit Speck und Zwiebeln in der Pfanne gebraten und mit Butter verfeinert. Dazu **Roastbeef**, zart rosa abgebraten, **Sauerfleisch** aus dem Schweinebauch, liebeliche magere **Sülze**, **Kasseler** oder **Putenbrust**. Als Beilagen Gewürzgurken und unsere hausgemachte Remouladensoße

ab 15 Personen à Person 16,90 €

Alle Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive 7 % gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Das feine Buffet

- edler Räucherlachs mit Honig-Senfsoße
- wacholder-geräucherte Forellenfilets mit Meerrettich-Crème
- Grillkasseler
- Pariser Lachsschinken
- Königsputenbrust
- zartrosa gebratenes Roastbeef
- Schweinebraten
- Bratengelée, Remoulade, Piri-Piri-Dip
- Käsebrett mit verschiedenem Schnittkäse, Camembert und angemachtem Frischkäse
- klassischer Geflügelsalat
- frischer Möhrensalat mit Apfelstiften
- gemischter Brotkorb und Butterrosetten

ab 15 Personen. á Person 20,90 €

Das klassisch-festliche Buffet

- Graved Lachs, mild gebeizt
- edler Räucherlachs
- wacholder-geräucherte Forellenfilets
- Garnelen auf Eisbergsalat
- Honig-Dill-Soße, Meerrettichcrème, Knoblauch-Zwiebeldip
- zartrosa gebratenes Roastbeef
- Medaillons aus der Putenbrust und dem Schweinefilet
- Bratkasseler, mild und saftig
- Parmaschinken auf Melonenschiffchen
- hausgemachte Remouladensoße
- gemischtes Käsebrett mit verschiedenem Schnittkäse, Camembert und angemachtem Frischkäse
- Farmer- und Tomatensalat
- gemischter Brotkorb und Butterrosetten

ab 20 Personen. á Person 24,90 €

Der Gute-Laune-Brunch

- herzhaftes Gulaschsuppe oder frische Frühlingsuppe
- zarter Kasselerbraten aus dem Jungschweinerücken auf mildem Weinkraut mit kleinen Rostbratwürsten und Senf
- leckerer Räucherlachs mit Meerrettichcrème garniert
- frisches Thüringer Mett im Zwiebelbett
- Käsespezialität mit frischen Früchten garniert
- klassischer Geflügel- und Fleischsalat

ab 20 Personen. á Person 17,90 €

American Welcome-Buffet

- Spare Ribs in süßlich-scharfer Marinade, saftig gebraten
- Chicken Wings in original Barbeque-Soße, mariniert und gebacken
- Weißkrautsalat mit Essig und Öl angemacht
- Tomatensalat
- Zaziki + Sour Cream
- Fladenbrot

ab 15 Personen. á Person 11,90 €

Das Polterabend-Buffet

- Burgunderschinkenbraten und geräucherte Putenbrust, kalt aufgeschnitten mit Pfirsichen garniert
- kleine Frikadellen und Hähnchenschenkel
- Rollmöpfe und Gewürzgurken
- hausgemachter Nudel- und Farmersalat
- Kraut- und Tomatensalat
- Remoulade, Zaziki und Senf
- Käsespezialität mit frischen Früchten garniert
- Apfel- und Zwiebelgriebenschmalz
- gemischter Brotkorb und Butterrosetten

ab 30 Personen. á Person 13,90 €

Das kalt-warme Landhaus-Buffer

- herzhaftes **Gulaschsuppe** oder frische Frühlingsuppe
- zartrosa gebratenes Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade
- milder Lachsfilet verschiedener Art mit Dip
- wacholder-geräucherte Forellenfilets mit Meerrettichcrème
- Garnelen mit Zwiebelndip
- verschiedene Schinken auf Melone
- Käsespezialitäten mit frischen Früchten garniert
- frischer Krautsalat, Farmersalat, Göteborger Heringstopf, Schweizer Wurstsalat
- gemischter Brotkorb und Butterrosetten

ab 30 Personen. á Person 25,90 €

Aurora-Buffer

- heiße **Tomatenrahmsuppe** mit frischen Kräutern
- **Teuflich Hähnchen:** Streifen von zartem Hähnchenbrustfilet in einer leichten Soße aus Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Paprika ... mit frischen Kräutern raffiniert abgeschmeckt dazu Butterreis
- **Schlemmerfilet:** im Ganzen gegrilltes Schweinefilet in Scheiben auf einer Platte angerichtet
- Remoulade und Piri-Piri-Dip
- Parma oder Serrano Schinken, hauchdünn auf frischer Melone
- Tomatensalat Caprese mit Rucola
- Gemüsedipplatte mit hausgemachtem Kräuterquark
- milder Lachsfilet mit Meerrettich- und Honig-Senf-Dip
- Käsebrett mit verschiedenen Sorten der Mittelmeerregion, dazu frische Früchte als Dekoration
- bunter Brotkorb und Butterrosetten

ab 40 Personen. á Person 26,90 €

Mediterranes Buffet

- heiße **Tomatenrahmsuppe** mit frischen Kräutern
- **Sommer-Snackplatte:** speziell gewürztes Hähnchen, Puten- und Schweinefilet vom Grill, angerichtet mit verschiedenen Dips
- **Vitello Tonnato:** mageres Kalbfleisch, hauchzart, an einer raffinierten Soße mit Thunfisch
- Parma oder Serrano Schinken, hauchdünn auf frischer Melone
- italienische oder spanische Salmispezialitäten in feinen Scheiben
- Caesarsalat mit Parmesan, Pinienkernen und Dressing
- Antipasti-Gemüsepfanne, leicht angemacht mit Balsamico
- Tomatensalat Caprese mit Rucola
- Scampi auf Salat mit einem Knoblauch-Zwiebel-Dip
- milder Lachsfilet mit Meerrettich- und Honig-Senf-Dip
- Käsebrett mit verschiedenen Sorten der Mittelmeerregion, dazu frische Früchte als Dekoration
- bunter Brotkorb und Butterrosetten

ab 40 Personen. á Person 25,90 €



Spanferkel im großen Voss-Grill

Das ganze Spanferkel auf dem Spieß, klassisch gepökelt und fertig gewürzt mit eingeritzter Schwarte, grillt bei Ihnen selbstständig im Voss-Grill, in ca. 6–7 Stunden fix und fertig.

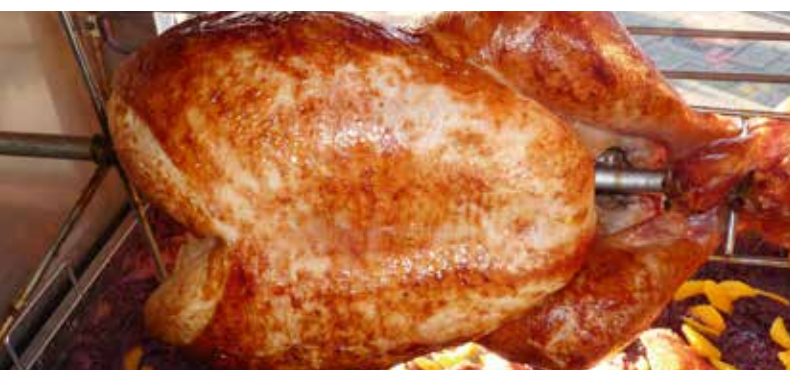
25 Personen ca. 26 kg	250,00 €
30 Personen ca. 31 kg	280,00 €
40 Personen ca. 38 kg	340,00 €
50 Personen ca. 45 kg	390,00 €



kroscher Saftschinken – im kleinen Voss-Grill

Ein ganzer Schinken, klassisch gepökelt mit eingeritzter Schwarte, grillt bei Ihnen selbstständig in ca. 5–6 Stunden fix und fertig, ausreichend für 15 – 25 Pers. Dazu geschmortes Ananasweinkraut – ein Genuss!

Komplettpreis. 195,00 €



Thanksgiving Puter – im kleinen Voss-Grill

Ein großer Puter, mild gepökelt, grillt bei Ihnen zu Hause selbstständig in ca. 4-5 Stunden auf 180° fertig, ausreichend für 10 – 15 Personen.

..... 150,00 €

Einen Aufschneideservice bieten wir beim Voss-Grill nicht an!
 Großer Voss-Grill
 Energiebedarf: 2 x 230 V 16 A **getrennt abgesichert!**
 Transportmaße: 160 x 65 x 65 cm (BxHxT). Das Untergestell ist in drei Teile zerlegbar und kann daneben gelegt werden.

Kleiner Voss-Grill
 Energiebedarf: 230 V 16 A
 Transportmaße : 100 x 52 x 52 cm (BxHxT).
 Ein Untergestell gibt es für den kleinen Voss-Grill nicht. Er müsste bei Ihnen auf einen Tisch gestellt werden.

Der Voss-Grill, ob groß oder klein, muss bei Ihnen wind- und regensicher abgestellt werden und ist sauber zurückzugeben.

Alle Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive 7% gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Tipp

Die Voss-Beilagen-Klassiker

Ananasweinkraut
 zum Mitschmoren á Person **2,50 €**

Salatvielfalt
 - knackiger Krautsalat mit Paprika
 - Möhrenapfelsalat
 - Bohnenmaissalat
 - Zaziki und Remoulade
 á Person **3,90 €**

Für unsere Grillbuffets haben wir das Fleisch klein portioniert, damit Sie die Vielfalt auch genießen können. Pro Person ist eine Wurst gerechnet.

Grillbuffet No. 1

- Saftiges Nackensteak – Bonanza, mit Kräutern
- Schweinerückensteak – La Spezia, italienisch fruchtig
- Putenbrustfilet – Indian Mysterie, mit Curry
- Rostbratwurst / Schinkenwurst

ab 10 Personen á Person 8,90 €

Grillbuffet No. 2

- Saftiges Nackensteak – Bonanza, mit Kräutern
- Rinderhufsteaks – Argentina Fire, mit Pfeffer
- Hähnchenbrustfilet Zitronenjette, zitronig frisch
- Rostbratwurst / Schinkenwurst

ab 10 Personen á Person 10,90 €

Grillbuffet No. 3

- Rumpsteak aus der Färse – mediterran mariniert
- Lammlachse – French Garden, feiner Butter-Knobi Geschmack
- Schweinefilet Spanish Harbour mit viel Knobi
- Hähnchenbrustfilet Chili-Mango, frisch exotisch
- Rostbratwurst / Schinkenwurst

ab 15 Personen á Person 15,90 €

Grillspieße ab 15 Spieße pro Sorte

gewürzte Scampispieße á Stück 2,80 €

gemischte Gemüsespieße á Stück 1,80 €

Räuberspieße – Schweinefilet mit Pflaume im Speckmantel 100 g 1,99 €

Schaschlikspieße – Schweinefilet, Zwiebel, Paprika u. Speck 100 g 1,99 €

Die wilden Steaks aus der Keule ab 1 Kg

Rehwild, mediterran mariniert mit Rosmarin 100 g 2,89 €

Wildschwein, mit einer Chilinode 100 g 2,49 €

Unsere wilden Bratwürste

Merguez – eine Reh-Rindbratwurst sehr mager und interessant im Geschmack 100 g 2,19 €

Sacchia – eine Wildschwein-Hausschweinbratwurst italienisch mit Fenchel 100 g 2,19 €

Wildi – eine Wildschwein-, Reh-Hausschweinbratwurst mit frischer Majoran und Salbei 100 g 2,19 €

Tipp

Dazu empfehlen wir Ihnen unsere **Salatvielfalt** bestehend aus:

knackigem Krautsalat mit Paprika - Möhrenapfelsalat - Bohnenmaissalat - Zaziki und Remoulade

..... á Person 3,90 €

Das Fleisch und die Würste werden auf Wunsch auf Platten oder sortenrein in Schalen zum besseren kalt halten angerichtet. Alle Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive 7 % gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Beilagen à Person

Salzkartoffeln.	2,50 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.	3,00 €
Kartoffel-Gemüse-Gratin	3,00 €
Kartoffel-Broccoli-Gratin (vegetarisch)	3,00 €
Folienkartoffel mit Sour Cream	4,50 €
gebutterter Reis mit Erbsen	2,50 €
Rotkohl	
auf Wunsch mit Apfel oder Preiselbeeren	2,50 €
Weinkraut mit Ananas oder Speck.	2,50 €
Erbsen und Möhren, Rosenkohl, Blumenkohl, Bohnen	3,00 €
gemischter Brotkorb	2,00 €
Butterrosetten	0,60 €

Soßen

Bratenrahmsoße.	1,00 €
Champignonrahmsoße	1,50 €
Sauce Hollandaise	1,80 €

Herzhafte Erbsensuppe

mit Lauch, Kartoffeln, Selleriewürfeln und geschnittener Wurst

Deftige Kartoffelsuppe

mit Suppengemüse, angebratenen Speckwürfeln, einem Schuss Sahne und geschnittener Wurst

Bunter Gemüseintopf

mit zehnerlei verschiedenem Gemüse, Spätzle und geschnittener Wurst

Linsensuppe

mit Cabanossischeiben

Weißer Bohnensuppe

mit Suppengemüse, Tomaten und geschnittener Wurst

je Liter 7,90 €

Chili con Carne vom Rind

deftiges Rinderhackfleisch feurig gewürzt, mit Kidney Bohnen, Mais und Paprika. Dazu empfehlen wir Crème fraîche

Herzhafte Gulaschsuppe

mit Paprika, Champignons und reichlich magerem Fleisch, mit Sahne abgerundet

Frühlingsuppe (Hochzeitssuppe)

kräftige, klare Rinderbrühe, mit Suppengemüse, Eierstich und Fleischklößchen

auf Wunsch gern vegetarisch gekocht:

Tomatensuppe

cremig mit Tomatenstücken, Basilikum und Sahne

Broccolicreme- oder Blumenkohlsuppe

je Liter 8,90 €

Bei kleineren Mengen an Suppen bis 10 Liter, bieten wir Ihnen unseren elektrischen Suppentopf an. Ab 11 Liter, bekommen Sie unseren Suppenthermobehälter ohne Leihgebühr. So bleiben die Suppen ungeöffnet über längere Zeit heiß.

Salate	Preis/100 g
knackiger Krautsalat mit Paprika	1,39 €
frischer Möhrenapfelsalat	1,39 €
Selleriesalat mit bunter Paprika	1,39 €
Tomatensalat mit Zwiebeln	1,39 €
Rettichsalat mit Paprika	1,39 €
klassischer Farmersalat	1,39 €
klarer Gurkensalat	1,39 €
frischer Rahmgurkensalat	1,39 €
Bohnenmaissalat mit Schinkenkinkel	1,39 €
Wachsbohnenalat mit Schinkenkinkel	1,39 €
bunter Kartoffelsalat mit Mayo, Tomate und Ei	1,29 €
Speckkartoffelsalat mit Salatgurke und Radieschen	1,29 €
bunter Nudelsalat mit Mayo, Erbsen, Möhren und Fleischwurst	1,29 €
Fränkischer Nudelsalat mit Paprika u. Feldsalat	1,39 €
Spaghettisalat mit Tomate und Mozzarellakugeln	1,39 €
Fitnesssalat mit Staudensellerie, Ananas, Apfel, Mango	2,19 €
Sommersalat mit Melone, Tomate, Gurke	2,19 €
Grüner Bohnensalat mit getr. Tomaten und Fetakäse	2,19 €
Capresesalat mit Kirschtomaten, Mozzarellakugeln u. Rauke	2,19 €
klassischer Geflügelsalat mit Mandarinen	2,19 €
Hähnchensalat „Bombay“ mit leichter Currynote	2,19 €
klassischer Fleischsalat mit Mayo u. Gewürzgurke	1,69 €
Schweizer Wurstsalat mit Käse u. Paprika	1,89 €
Dips	
traditionelle Remoulade	1,39 €
Zaziki mit Gurke und Knobi	1,39 €
raffinierter Currydip	1,39 €
Piri-Piri- und Salsa-Dip	1,59 €

Die Salate und Dips sind fertig in Glasschalen angerichtet.
Alle Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive 7 % gesetzlicher Mehrwertsteuer.



	Preis / Portion
Zarter gekochter Milchreis mit Fruchtsoße oder Zimtzucker	2,70 €
Schokoladenpudding, klassisch gekocht, mit Vanillesoße	2,70 €
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße	2,70 €
Erdbeeren-Rhabarber-Grütze mit Vanillesoße	2,70 €
Sahniges Müsli mit Mandelstiften, Rosinen und verschiedenen Früchten	2,70 €
Schwarzwalddessert Quarkjoghurt mit Kirschen und Kuvertüresplitter	2,70 €
Mousse au Chocolat mit Erdbeeren garniert	3,20 €

Alle Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive 7 % gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Preise

Alle Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive 7 % gesetzlicher Mehrwertsteuer.

2. Bestellannahme

Ihre Bestellung sollte spätestens 7 Werktage vor Liefertermin, in der Stadtschlachterei Voss, Bergedorferstraße 69-71 persönlich oder telefonisch erfolgen.

Beachten Sie dabei, dass unsere Kapazitäten begrenzt sind. Bei Bedarf an Servicepersonal oder bei größeren Veranstaltungen bitten wir Sie in Ihrem Interesse, Ihre Bestellung so frühzeitig wie möglich aufzugeben.

Eine Änderung oder Stornierung der vereinbarten Bestellung muss der Stadtschlachterei Voss mindestens 3 Werktage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Partyservice an Sonn- und Feiertagen auf Anfrage.

3. Angebot, saisonale Abweichungen

Wir behalten uns vor, Teile der Bestellung durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen.

4. Zahlungsbedingungen

Die Zahlung erfolgt bei Leergutrückgabe in unserem Geschäft in der Bergedorferstraße 69–71 in bar oder per EC-Karte.

Erfolgt die Leergutabholung durch die Stadtschlachterei Voss, erfolgt die Zahlung der Rechnung bei Abholung.

Die zweite zusätzliche Fahrt wird berechnet.

5. Lieferung nur nach Absprache

Anlieferung bis Bordsteinkante: Dienstag – Samstag bis 18.00 Uhr

Geesthacht, Krümmel, Tesperhude, Grünhof 10,- €

Hohenhorn, Hamwarde, Worth, Dassendorf, Wiershop, Altengamme, Rönne 15,- €

Schwarzenbek, Schnakenbek, Lauenburg, Tespe 20,- €

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin.

Wir sind bemüht vereinbarte Termine genauestens einzuhalten. Gelingt uns dies nicht, so gesteht uns der Kunde eine Toleranz von 60 Minuten zu. Bei Leistungsausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch.

6. Leihzubehör / Partybedarf

Die bestellte Ware wird auf Leihgeschirr angerichtet. Auf Wunsch liefern wir Geschirr und Besteck gegen Aufpreis.

Die Leihgegenstände bleiben Eigentum der Stadtschlachterei Voss und sind innerhalb von 3 Werktagen, soweit nicht anders vereinbart, während unserer Geschäftszeiten aufgrund hygienischer Bestimmungen gereinigt zurückzugeben.

Für nicht gereinigte Miet- oder Leihware erheben wir eine Reinigungsgebühr.

Nach Absprache und auf Wunsch des Kunden holen wir das Büffetgeschirr gegen Aufpreis auch in schmutzigem Zustand ab.

7. Haftung

Eine Haftung der Stadtschlachterei Voss ist im Rahmen der vereinbarten Leistungen begrenzt auf den Warenwert.

Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden geht die Haftung für Beschädigung und Bruch auf den Kunden über. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware.

Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch- und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet.

Alle früheren Prospekte und Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Gerichtsstand Schwarzenbek.

1.7.2020. Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden.

Offene Fragen und spezielle Wünsche besprechen wir gerne persönlich mit Ihnen.