

# Jürgen's Catering



Rosemarie Niehoff  
Tel. 04173-513600  
www.vossbur.de  
info@vossbur.de

## Sehr verehrter Gast,

auf den folgenden Seiten finden Sie eine erste Zusammenstellung von verschiedenen Speisen und Büffets. Gerne stehen wir Ihnen mit unserem fundierten Fachwissen um Rat und Tat zur Seite. Unser Bestreben ist es, das Passende für Ihre Feierlichkeit zu kreieren und auszuprobieren und auf höchstem Niveau, nach Art des Hauses, umzusetzen. – Kommen Sie also immer gerne auf uns zu und vereinbaren einen Termin für eine erste Absprache! Nun wünschen wir Ihnen erst mal viel Spaß bei der Auswahl.

Ihr

Jürgen Niehoff - mit Team

## **Folgende Speisen bieten wir Ihnen zur Lieferung an (ab 10 Personen)**

**Stellen Sie sich ihre Gerichte nach Herzenswunsch zusammen:**

### Rind

1. Braten aus dem Falschen Filet	9,50
2. Ganze Schulter (ab 40 Personen)	(ca. 10,20)Preis auf Anfrage
3. Gulasch	6,80
4. Zungenragout	12,50
5. Nackenbraten	9,50
6. Rouladen	10,20
7. Tafelspitz mit Meerrettichsauce	10,00
8. Rinderfilet im Ganzen gebtaten	19,90
9. Roastbeef warm	17,50
10. Sauerbraten mit Rosinensauce	10,20

### Kalb

11. Kalbshaxe Rosé mit Röstgemüse in Balsamicosauce	8,50
12. Geschmorte Schulter mit Zwiebeln in Dunkelbiersauce	11,50
13. Ganze geschmorte Schulter mit Zwiebeln in Dunkelbiersauce (ab 20 Personen) Preis auf Anfrage!	
14. Rückensteaks mit Kräuter- & Chilibutter	19,50
15. Kalbstafelspitz mit Rahmsauce und Schmand	12,50
16. Braten aus der Keule mit Rahmsauce	13,00

Gasthof Vossbur  
Wulfener Straße 4  
21442 Tangendorf

## Schwein

17. Gewürzbraten, Kräutersauce	8,00
18. Kasselerlachs im Blätterteigmantel, Rahmsauce	7,80
19. Burgunder Schinken, Burgundersauce	6,90
20. Pikanter Hackbraten	6,50
21. Schweinegeschetztes mit Champignons in Rahm	7,20
22. "Vossbur Schnitzeltopf" mit Champignons, gekochtem Schinken in Rahmsauce, mit Käse überbacken	9,00
23. Schäufelchen in Biersauce	7,50
24. geschmorte Schweinebäckchen mit Robertsauce	7,50
25. gefüllter Schweinelachs mit Äpfel, Pflaumen und Rosinen	7,50
26. Gekochtes Eisbein mit Senf	7,80
27. Grillhaxe mit Senf und Sauce	8,50
28. Filetmedaillons mit Bernaise	12,50
29. Spaireribs mit zweierlei Dips	9,00
30. Nackensteak und Grillwurst mit Senf & Steaksauce	6,50



## Geflügel

31. Putengeschnetzeltes mit Früchten in Curryrahmsauce	9,50
32. gefüllte Putenbrust mit Frischkäse und Spinat	8,50
33. gegrillte Maishähchenbrust mit mediterrane Tapenade	10,80
34. Hühnerfrikassee in Weißwein-Kapern-Sauce	8,00
35. Piccata - Hähnchenbrust in Käse-Ei-Mantel dazu Tomatensauce	9,20

## Lamm & Heidschnucke

36. Lammhaxe mit Minzsauce	12,00
37. Lammkeule in Provenzalischer Sauce	13,00
38. Heidschnuckenkeule in Rosmarin-Speck-Sauce, Birne und Preiselbeeren	19,90

## Wild

39. Wildscheinkeule mit Wacholdersauce, Birne und Preiselbeeren	16,60
40. Hirschrouladen mit Champignons in Wildpfefferrahm	17,20
41. Hirschfrikadellen an Preiselbeersauce	10,60
42. Rehbraten Rotweinsauce	21,20

## Fisch

43. Lachsfilet im ganzen gedünstet dazu Estragon-Senf-Sauce	15,90
44. Kabeljau im Weißweinsud gedünstet	15,50

## Kalt

45. Roastbeef rosa, 3 Sülzen, hausgemachte Remouladensauce, Salat und Bratkartoffeln	12,80
---	-------



## Speisen mit Aktion



### **Spanferkel vom Grill**

mit zwei Saucen, Gemüseauswahl,  
Salate der Saison mit Dressings,  
Bratkartoffeln, Kartoffelspecksalat, Brot und Baguette  
13,50 € / Person

### **Gegrilltes Wildschwein mit Wildrahmsauce,**

Birne und Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren,  
Gemüsevariation, Rotkohl, Salzkartoffeln,  
Nudelbrokkoligratin, Kartoffelgratin,  
frische Salate der Saison mit Dressings

19,80 € / Person

Gasthof Vossbur  
Wulfsener Straße 4  
21442 Tangendorf

## Vossbur's hausgemachte Suppen



Kartoffelsuppe mit Würstchen	litr.	5,50 €
Tangendorfer Hochzeitssuppe	litr.	8,10 €
Tomatencreme mit Fleischklößchen und Reis	litr.	7,20 €
Gemüsecremesuppe mit Kräutercroutons	litr.	6,80 €
Erbseintopf mit Fleischeinlage und Würstchen	litr.	5,50 €
Linseneintopf mit Fleisch und Würstchen	litr.	5,50 €
Brokkolicreme	litr.	6,80 €
Lauchcreme mit Schinkenstreifen	litr.	6,80 €
Pfifferlingsrahmsuppe	litr.	6,40 €
Waldpilzrahmsuppe	litr.	6,40 €
Gulaschsuppe	litr.	8,10 €
Spargelcremesuppe, Fleischklößchen, Spargel	litr.	6,50 €

Zu allen Suppen reichen wir Baguette dazu.



# Schlemmerbüfett



## **Büfett 1**

Fischplatte: Ger. Forelle und geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich garniert,  
Shrimpsring mit Cocktailsauce, Putenmedaillons auf Waldorfsalat und Apfelcurrysauce  
Roastbeef mit Remouladensauce, Partybällchen, Schinken mit Melone, gebackene Eier,  
Nudelsalat, Käseplatte mit Obst Brotauswahl und Butter

20,80 €

## **Büfett 2**

Warm: Schweinebraten mit Kräutersauce und Specksalat  
Schweineschnitzel paniert, Hähnchenkeule

Kalt: Geräucherter Pfeffermakrele, geräucherter Heilbutt,  
Matjesfilets mit einer Apfel- Zwiebelrahm,  
Frisches Mett mit Zwiebeln, Schinkenplatte  
Eiersalat, Nudelsalat, Geflügelsalat, Thunfischsalat  
Gemischte Käseplatte Butter und Brotkorb

Dessert: Vanillecreme auf Schattenmorellen, garniert mit Sahne

22,50 €

## **Büfett 3**

Warm: Putenbrust gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse,  
Kasselerrücken im Blätterteigmantel, Rahmsauce,  
Bratkartoffeln und Heidepommes

Kalt: Frische Salate in großer Auswahl mit Dressings  
Matjesfilets auf einem Galgen angerichtet, mit Hausfrauensauce,  
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich,  
Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce,  
Schinkenröllchen, garniert mit Honigmelone  
Eiervariation, Käseplatte, und Brotauswahl Butter, Kräuterbutter

Dessert :Welfenspeise

23,50 €

# Canapés und Schnittchen



Schnittchen gut belegt und nett ausgarniert auf Kornbrot, Graubrot und Baguette

Vossbur Klassisch:

Käsevariation, Schinken, Mettwurst, geräucherte Pute, Mett, Sülze, Kochschinken, Stk. 1,10 €

Fisch:

Graved Lachs, Rauchlachs, Ger. Forelle Stk. 1,60 €

Geräucherter Aal Stk. 1,80 €

Holländische Matjesfilets Stk. 1,10 €

Schillerlocke Stk. 1,60 €

Medaillons:

Schweinefilet Stk. 2,00 €

Pute Stk. 1,40 €

Rinderfilet Stk. 2,50 €

Roastbeef Stk. 1,40 €

Hirschfilet Stk. 2,50 €

Entenbrust Stk. 2,20 €

## Vossbur „Spezial“

Ger. Forelle

Ger. Lachs

Mett mit Zwiebeln

Schinken mit Melone

Putenschnitzel in Eihülle

Roastbeef, Remoulade

Frischkäse mit Tomate u. Gurke

Camembert m. Preiselbeeren

Gebackene Eier

12,30 € / Person

## Vossbur „Standart“

Matjes mit Zwiebeln

Ger. Lachs

Mettwurst

Kochschinken

Putenbrust mit Früchten

Mett

Schnittkäse

Frischkäse

9,30 € / Person

## Vossbur Exquisit

Ger. Aal

Gravedlachs

Schweinemedallions

Rindermedallions

Entenbrust

Roastbeef m. Spargel

Krabben

Käsehäppchen

Birne gef. m Schokomus

16,00 € / Person

# Dessert



Frischer Obstsalat mit Vanillesahne	3,30 €
Vossbur`s Schlemmerdessert: Vanillesahnecreme mit Schattenmorellen, Kirschwasser und Schokoraschel	3,50 €
Schokomousse mit Vanillesauce	3,00 €
Mascaponecreme mit Himbeeren	3,70 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,20 €
Dessertvariation –portioniert – ab 25 Personen Creme brûler oder Panna Cotta mit marinierten Beeren, Schokomousse mit Mangosauce, Buttermilchparfait mit saisonalen Früchten,	7,50 €
Käsebrett große Auswahl an Weich- & Hartkäsesorten mit frischem Obst, Feigensenf und Pflaumenchutney dazu Baguette, Körnerbrot und Butter	8,50 €

Wir liefern Ihnen auch gerne  
das passende Geschirr, Getränke  
und Equipment für Ihre Feier!



## Geschirr

Teller	0,22
Suppenteller	0,22
Suppentasse mit Unterteller	0,25
Salatteller	0,22
Kuchenteller	0,22
Dessertteller	0,22
Kaffeetasse mit Unterteller	0,30

## Besteck

Messer	0,12
Gabel	0,12
Löffel	0,12
Teelöffel	0,12
Kuchengabel	0,12

## Gläser

Weingläser	0,30
Sektgläser	0,25
Willybecher/Bierglas	0,18
Schnapsglas	0,18



## Getränke

Radeberger Pilsener 30 ltr. Fass	98,60
Radeberger Pilsener 50 ltr. Fass	161,50
Wittinger Premium 30 ltr. Fass	90,00
Wittinger Premium 50 ltr. Fass	150,00
Stackmann´s Dunkel 15 ltr. Fass	50,00
Krombacher 0,33 ltr. Fl.	1,00
Scheider Weisse (Dunkel, Hell, Alkoholfrei) 0,5 ltr Fl.	1,50
Weiß-, Rot- und Roséweine	Preis auf Anfrage!
Mackenstedter Korn 0,7 ltr. Fl.	12,00
Mackenstedter Waldmeister, Kirsch, usw. 0,7 ltr. Fl.	10,00
CocaCola –Sortiment 1 ltr. Fl.	1,70
Sinalco – Sortiment 1 ltr. Fl.	1,60
Selters Mineralwasser (Classic, Medium, Naturell) 0,75 ltr. Fl	1,50
Weitere Getränke und Preise auf Anfrage!	



## Zubehör

Tresen*	1,40 Meter	20,00
Spühle*	1,20 Meter	20,00
Tresen*	2,00 Meter	25,00
Tresen inkl. Spülbecken*	2,00 Meter	32,00
Stelltisch		10,00
Festzeltgarnituren (bestehend aus einem Tisch und zwei Bänke)		15,00
Zapfanlage inkl. Kohlensäure*		22,00
Ausschankwagen*		250,00
Kühlwagen*		150,00
Aufbauservice und Logistik h/Arbeitskraft		30,00

\*nur bei rechtzeitiger Vorbestellung

Alle Preise Stückpreise inklusive der Endreinigung in Euro und der gültigen USt!