



*Familienfeiern - Saal -
Hotelzimmer - Kegelbahn*

bis 150 Personen

*Dein Platz für
Familienfeiern, Betriebsfeste,
Clubreisen und Ausflüge*

Liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten findet ihr eine erste Zusammenstellung von verschiedenen Menüs und Buffets. Gerne stehen wir Euch mit unserem fundierten Fachwissen mit Rat und Tat zur Seite. Unser Bestreben ist es, das Passende für Eure Feierlichkeit zu kreieren und auszuprobieren und auf höchstem Niveau, nach Art des Hauses, umzusetzen. – Kommt also immer gerne auf uns zu und vereinbart einen Termin für eine erste Absprache! Nun wünschen wir Euch erst mal viel Spaß bei der Menüauswahl.

-Euer Jürgen Niehoff jr.-
mit Team

Jürgen Niehoff jr.
Wulfsener Str. 4 · 21442 Tangendorf
☎ 04173 513600 · info@vossbur.de · www.vossbur.de

Raumübersicht für Deine Veranstaltung

Gaststube:

Hier spielt sich alles ab! Die Stube im Landhausstil wirkt in Verbindung mit dem antiken Holz aus den frühen 20er Jahren gemütlich und rustikal. Der Raum wird neben dem Frühstück überwiegend als Restaurant genutzt. Gruppen von 2 bis 16 Personen finden hier einen Platz für gemütliche Stunden.

Kaminzimmer:

Dieser Raum, auch Jagdzimmer genannt, ist bestückt mit Trophäen vom Rehbock bis hin zum Wildschwein. Hier könnt ihr vollkommen unter euch sein und bei Kerzenschein am lodernden Kamin einen tollen Abend verbringen. Im Kaminzimmer finden maximal 13 Personen Platz.

Spiegelraum: / Jahrhundertstube

Der Spiegelraum ist ein Teil des Restaurants und bietet Platz für insgesamt 31 Personen. Feierlichkeiten sind hier von 2 bis 19 Personen gut möglich. In gemütlicher Atmosphäre könnt ihr auch ein Candle-Light-Dinner einnehmen.

Hofraum

Angrenzend an den Spiegelraum liegt der Hofraum, der durch seine helle fröhliche Art gerne für kleinere Familienfeiern mit bis zu 25 Personen gebucht wird. Er wird zusätzlich für Tagungen bis 18 Personen, und bei Veranstaltungen auf dem Saal als Buffetraum genutzt.

Für Feiern bis zu 35 Personen können wir die Türen zwischen Spiegel- und Hofraum öffnen.

Saal:

Unser Saal ist ausgestattet mit einem Parkett-Tanzboden, einer Theke, einer Raucherlounge und mit separatem Terrassenzugang. Ob an einer Tafel, oder an runden Tischen - hier wird immer gerne bis in die frühen Morgenstunden gefeiert. Von 30 bis 120 Personen ist hier Alles möglich und gemütlich.

Kegelbahn:

Die Bundeskegelbahn, eine Doppelbahn mit zeitgemäßer Technik und Computerverknüpften Kegelspielen, bietet eine Menge Spaß für Jung und Alt. Eine tolle Freizeitbeschäftigung für Kindergeburtstag, Gruppen, Clubs und Betriebsfeste für bis zu 24 Personen.

Hotelzimmer:

Wir bieten zusätzlich noch 20 Hotelzimmer mit insgesamt 40 Betten an. Ausgestatt mit Dusche, Bad, WC, Telefon, Radiowecker und Flach-TV sind wir bestrebt diese auf dem Stand der Zeit zu halten. Die Nutzung des Internets via W-LAN ist kostenfrei und in allen Zimmern verfügbar.

Vorspeisen:

Cantaloupe-Melone mit Serranoschinken an Salatbouquette in Himbeerdressing	7,50
Mariniertes Rindercarpaccio mit Ruccola, Parmesanhobel und Pinienkernen	9,50
Saisonale Blattsalate in Balsamicodressing, dazu confierter Lachs mit Kräuter-Senf-Sauce	7,50
Dreierlei Rauchfischvariation mit Forelle, Heilbutt und Lachs, dazu Salat, Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce	7,00
Vorspeisen-Variation: Suppe nach Wahl, Cantaloupe-Melone mit Serranoschinken, confierter Lachs mit Kräuter-Senf-Sauce, geräucherte Forelle auf Pumpernickel mit Sahne-Meerrettich und mariniertes Rindercarpaccio	10,50

*zu allen Vorspeisen servieren wir zweierlei Baguette und Butter

Zwischengerichte und Sorbets

Gebratenes Seeteufelmedaillon auf Tagliatelle mit Gemüsesteifen und Basilikumschaum	7,70
Kross gebratenes Zanderfilet auf WOK-Gemüse an Zitronen-Thymian-Schaum	8,80
Blätterteigpastete gefüllt mit feinem Zungenragout, verfeinert mit Madeira und Pilzen der Saison, dazu Salatbouquette mit Balsamicodressing	7,20
Crêpes gefüllt mit gebeiztem Lachs dazu Schmand und Salat in Kräuter-Joghurt-Dressing	6,50
Himbeersorbet	2,50
- mit Sekt	3,20
Zitronensorbet mit frischer Minze	2,50
- mit Sekt	3,20

Suppen (in der Tasse serviert)

Hochzeitssuppe nach Vossburen Art, Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Spargel und Eierstich	6,00
Gulaschsuppe, Ungarische Art mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln	6,00
Tomatenessenz mit Ravioli	6,00
Karotten-Orangensuppe mit Ingwer	5,00
Schaumsuppe vom Frühlauch	5,50
Getrüffelte Rahmsuppe vom Knollensellerie mit Croutons	5,50
Apfel-Meerrettich-Rahmsuppe mit Apfelstückchen	5,00
Rahmsuppe von Krustentieren mit Galiano und Melone	6,00
Rahmsuppe von Pfifferlingen mit Schnittlauch	6,00
Rahmsuppe von Waldpilzen mit Frühlingslauch	5,50
Rahmsuppe von Steinpilze	6,50
Wildkraftbrühe mit Gemüsesteifen und Wildklößchen	6,50
Kartoffel-Suppe mit Würstchen und Schmand	5,00
Bärlauchsuppe mit Croutons	5,50
- Terrinenservice (Aufschlag)	+ 0,50

S
U
P
P
E
N

Hauptgänge

Rind

	á 250g
1. Braten aus der Semerrolle	11,00
2. Rouladen	13,80
3. Tafelspitz gekocht	11,70
4. Rinderfilet im Ganzen gebraten oder Steaks	Tagespreis
5. Roastbeef warm mit Chimichurri	30,00
6. Ochsenbäckchen in Primitivo geschmort	13,80

Kalb (rosé)

7. Schulterbraten aus dem Bugstück	12,40
8. Rückensteaks	14,20
9. Kalbstafelspitz geschmort mit Rahmsauce	12,00
10. Kalbstafelspitz Sous Vide gegart mit Chimichurri	12,50
11. Braten aus der Keule (Kugel)	12,40
12. Kalbschnitzel	18,00

Schwein

13. Küferbraten	11,30
14. Schweine-Krusten-Braten	8,00
15. gefüllter Schweinebauch mit Apfel & Rosinen	7,50
16. gefüllter Schweinenacken mit Kräuter-Zwiebeln	7,50
17. Grillhaxe	8,50
18. Filetmedaillons	12,00
19. Filet-Medaillons im Speckmantel	12,50
20. Schnitzel	8,50
21. Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in Rahm	9,50

Geflügel

22. gebratene Maishähchenbrust	10,80
23. Piccata-Hähnchenbrust in Käse-Ei-Mantel dazu Tomatensauce	10,50
24. Hähnchenbrust	9,00

Lamm & Heidschnucke

25. Lammkeule	19,00
26. Lammrücken	20,00
27. Heidschnuckenkeule	21,00

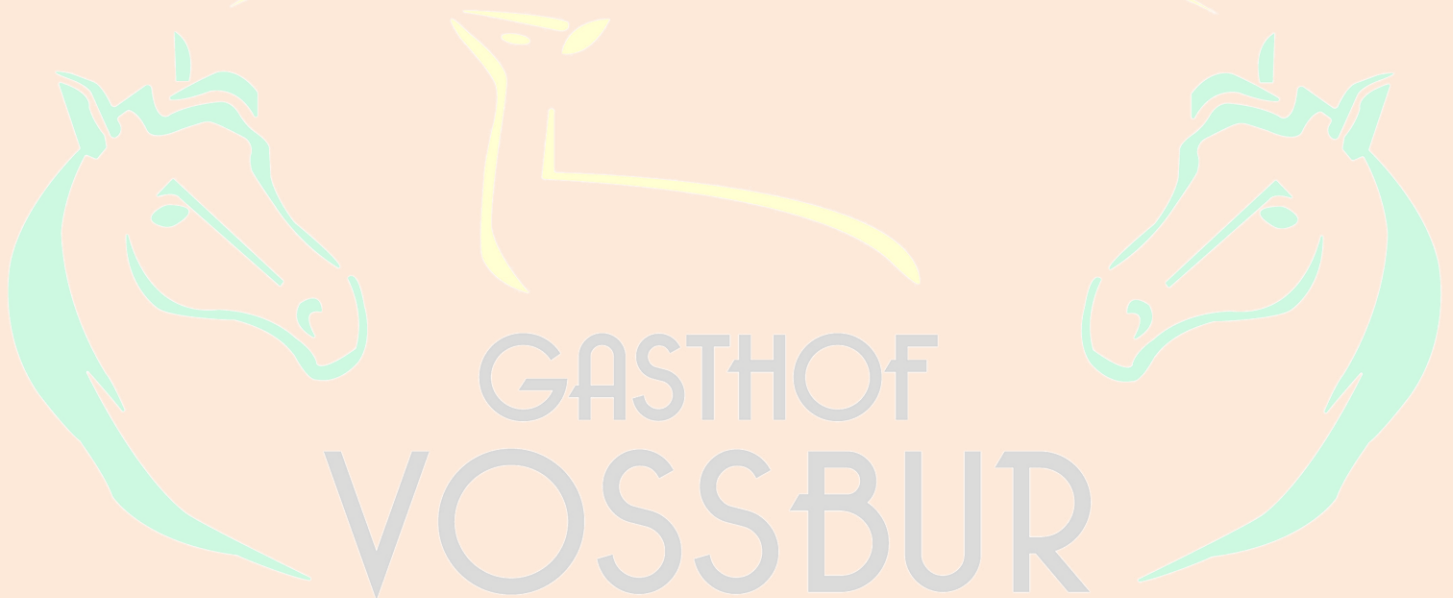
Hauptgerichte

Wild

28. Wildschweinkeule	13,50
29. Wildschweinrückensteak	17,60
30. Hirschkeule	14,50
31. Hirschrückensteak	27,50
32. Damhirschkeule	15,00
33. Rehkeule	27,50
34. Rehrückensteak	60,00

Fisch

35. Lachsfilet im Ganzen gedünstet	16,80
36. Lachschnitte aus dem Filet	16,80
37. Zanderfilet auf der Haut gebraten	14,50
38. Lachsforellenfilet gebraten	15,60



Pilze

39. Champignons	3,50
40. Kräuterseitlinge	6,00
41. Pfifferlinge (Juli bis September)	7,00
42. Steinpilze (Ende August bis November)	8,50
43. Pilzpfanne mit Champignons, Austernpilzen und Kräuterseitlingen	5,00

Gemüse

Brokkoli	
Bohnen	
Erbsen-Möhren	
Blumenkohl	
Romanesko	
Rotkohl	
Rosenkohl	
Wirsing / Rahmwirsing	
Spitzkohl	
Tomaten-Bohnen-Gemüse	
Sommergemüse (Paprika, Zucchini, Kirschtomate, Rote Zwiebel, Aubergine)	
Herbstgemüse (Kürbis, Karotte, Zucchini, Zwiebeln)	
Wintergemüse (Karotte, Sellerie, Steckrübe, Lauch)	
Schwarzwurzel	
Spinat	
Mairübchen	4,50

Kartoffelbeilagen (*Anbau von Torben Niehoff)

Salzkartoffeln*
Servierten-/Semmel-/Kartoffelknödel*
Kartoffelkrapfen*
Kroketten
Rösti
Bratkartoffeln*
Pommes frites
Gratin*
Boullion Kartoffeln*
Savoyardkartoffeln*
Heidepommes mit Knobidip
Ofenkartoffel*
Risoleekartoffeln

4,50

Saucen & Dip's

Wildsauce	
Pfeffersauce	
Rotweinsauce	
Zitronensauce	
Rahmsauce	
Champignon-Rahmsauce	
Zwiebel-Bier-Sauce	
Hollandaise	
Bernaise	
Zigeunersauce	
Jägersauce	
Meerrettichsauce	
Kräuterbutter	
Kräuterschmand	
Barbecue Sauce	
Knobi-Dip	
Senf-Dill-Sauce	
Kräutertapenade	
Salsa Verde	4,00

Pilze,

G
E
M
Ü
S
E

&

Sätti-
gungs-
beilage

Dessert

- | | |
|---|------|
| 1. Apfelbeignets mit Zimt-Zucker dazu Vanilleeis und Sahne | 5,50 |
| 2. Dreierlei von der Schokolade mit Brownie, Mousse und Sorbet | 6,50 |
| 3. Crumble im Glas geschichtet: Frucht, Sahne und Streusel | 6,00 |
| 4. Dicker Hans mit Fruchtsauce der Saison und Vanilleeis | 5,00 |
| 5. Haselnuss-Bailey´s-Parfait auf Waldbeerensauce dazu Gebäck und Minze | 6,50 |
| 6. Erdbeeren mit Vanilleeis und Schokoladenmousse | 7,00 |
| 7. Himbeertraum | 6,00 |
| 8. Welfenspeise | 6,00 |

kleine Dessertgläser für eine Variation

Schokoladenmousse
Pana Cotta
Bayrisch Creme
Himbeertraum
Welfenspeise
Mokka-Creme
Weißes Schokoladenmousse mit Sambucca
Limettenparfait mit Basilikumschaum

3 Stück pro Person á 2,00
2 Stück pro Person á 2,30

passende Saucen

- Erdbeer
- Waldbeeren
- Mango
- Vanille
- Schattenmorellen
- Himbeer
- Schokolade
- Orange

D
E
S
S
E
R
T

Vespers zur Späteren Stunde

Käseplatte*	
Schinkenplatte*	
Mettwurstplatte*	
Butterkuchen	
*jeweils mit Brot, Baguette und Butter	8,30
auf Wunsch als fertige Schnittchenplatte (Aufpreis / Person)	+ 1,00

Tangendorfer Nacht-Vesper

Mettwurst, Käse und Schinken in Variation,
Brotvariation und Laugengebäck, Gewürzgurke, Kürbis, Mixed Pickles, Zwiebeln,
Butter und Schmalz
Rührei und Spiegelei frisch am Buffet zubereitet

12,50

Gulaschsuppe*

7,00

Lauch-Hack-Suppe*

6,00

Currywurst-Suppe*

5,50

*jeweils mit Baguette



GASTHOF
VOSSBUR

Hochzeitsuppe nach Vossburen Art,
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Spargel und Eierstich

Klassik 1:

Wildplatte -Waldeslust
geschmorter Wildschweinbraten, Steaks vom Dam-Hirschrücken
und Fasanenbrust im Speckmantel mit Wildpfeffersauce,
Birne gefüllt mit Preiselbeeren, gebratene Champignons mit Zwiebeln,
Gemüsevariation*,
Kartoffelkräpfen und Salzkartoffeln
42,00

* von November bis März gerne auch mit Rotkohl und Rosenkohl

oder

Klassik 2:

Vossbur-Grill-Platte
Tranchen vom gegrillten Roastbeef,
Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel, Maishähnchenbrust und Grillwürstchen,
dazu Kräutertapenade, Barbecuesauce, gebratene Champignons mit Zwiebeln,
Pfannengemüse,
Rösti und Bratkartoffeln

Apfelbeignets in Zimt und Zucker, dazu Vanilleeis und Sahne

oder

Schokoladenmousse an weißem Schokoladensorbet
mit Schattenmorellen
38,00

Niedersachsen-Buffet nach Vossbur Art

Niedersachsensuppe nach Vossburen Art:
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Spargel und Eierstich

Heidschnuckenbraten aus der Keule mit Kräutersauce,
Grüne Bohnen und Heidepommes,
Roastbeef im Senf-Kräuter-Mantel mit Wurzelgemüse,
Küferbraten mit Wirsing in Rahm und Salzkartoffeln,
Grützwurst mit Spiegeleiern, Apfelmus und Bratkartoffeln

Kopfsalat mit Zitronendressing,
Gurkensalat und Tomatensalat

Matjes am Galgen mit Hausfrauen Sauce,
geräucherte Heideforellefilets mit Sahnemeerrettich

Welfenspeise,
Himbeertraum,
Apfelbeignets mit Vanilleeis

39,00

Italienisches Buffet

Suppe:

Tomaten-Paprikasuppe mit Sahnehaube

Vorspeisen: Antipasti

Bruschetta

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Gegrillte Zucchini-scheibchen

Matjeshappen „Italienische Art“

Schafskäse mit Knoblauch und Oliven

Salatvariation mit Balsamicodressing

Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Hauptgerichte:

Lasagne, Nudelauflauf,
Hähnchenschnitzel „Mailänder Art“ in Käseeihülle auf Spaghetti,

kleine Schnitzelröllchen auf Tomatensahnesauce,
Rotbarschfilet mit einer Zitronen-Thymian-Sauce und Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Panna Cotta mit Pfirsichsauce,
Stracciatellaeis und Cappuccinoeis mit Sahne

35,00

Alle Preise inkl. 7% (Speisen) bzw. 19% (Getränke) USt. und Bedingung in Euro pro Person

Oktoberfest
(von September bis Oktober)

Käse-Lauchsuppe mit Hack

Grillhaxen, Leberkäse, Weißwürste und
halbe Grillhähnchen,
Bayrisch Kraut, Speck-Kartoffelsalat,
Käsespätzle und Semmelknödel

Frische Salate in Auswahl mit verschiedenen Dressings,
darunter Lauchschichtsalat, Blattsalate und Ruccola

Kalte Schmankerlplatte:
„Würschte“, Wurstsalat, Käseplatte,
dazu Brot und Butter

Bayrisch Creme mit Zwetschgen
Quarkknödel gefüllt mit Aprikosen, dazu Vanillesauce

30,00

Buffet rund um die tolle Knolle

Kartoffelbuffet

Kartoffelsuppe mit Schmand
-in der Tasse serviert-

Kartoffelröstis mit Matjes und Preiselbeermeerrettich,
Kartoffelröstis mit Räucherlachs und Schmand

Blattsalat mit Himbeerdressing,
Kartoffelsalat mit Essig-Öl und Radieschen,
Tomatensalat, Gurkensalat und Kartoffel-Lauch-Käse-Salat

Küferbraten, Hähnchengeschnetzeltes mit
Kartoffeln und Champignons,
gebratenes Zanderfilet,
Sülze und Roastbeef mit Remouladensauce,
Grützwurst mit Spiegeleiern

Weißkohl-Kartoffel-Gratin, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Kartoffelkrapfen und Heidepommes mit Knoblauch-Dip,
Gemüsevariation

Süße Kartoffelkrapfen mit Apfelragout
Vanillecreme mit Schokoladensauce
35,50

Empfehlung: Vossbur`s Kartoffeltorte
mit Schattenmorellen und Sahne
3,50