

# Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal  
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



## Herzlich Willkommen im Landhotel Vosse-Schepers

Sehr geehrter Gast, sehr geehrte Gäste,  
wir laden Sie ein, bei uns Ihren ganz „besonderen“ Tag  
zu feiern.

Sie finden bei uns für Ihre Feierlichkeit das passende Ambiente mit  
liebervoll zusammengestellter Dekoration und musikalischer Gestaltung,  
exzellentem Service und delikatsten Speisen,  
ob gut bürgerlich oder exquisit.

Ganz gleich, ob grüne, silberne oder goldene Hochzeit, Geburtstag, Taufe,  
Betriebsfeier oder Tagung:

Wir haben das passende Arrangement für Sie.

Wir gestalten Ihre Veranstaltung  
nach Ihren Vorstellungen und Wünschen.

Mit emsländischem Gruß,

Ihr Team Vosse-Schepers



## Über unsere Küche

Unser Küchen-Team sammelte seine Erfahrungen in:

- Aselage, Deutschland: „Zur Alten Mühle“
- St.Moritz, Schweiz: „Guardeley“
- Amsterdam, Niederlande: „Hilton“
- Turkheim, Frankreich: „Zum Wilden Mann“
- Münster, Deutschland:  
„Möwenpick Hotel am Aasee“
- Lübeck, Deutschland:  
„Möwenpick Hotel Lysia“
- Hamburg, Deutschland: „Hofa“
- Gronau, Deutschland: „Liliom“
- Wettringen, Deutschland:  
„Landgasthof Hagenhoff“
- Lingen, Deutschland: „Hotel am Wasserfall“

Die internationale Küche wie auch die regionale bürgerliche Küche sind bei uns zu Hause.

Unser Betrieb ist ein anerkannter Ausbildungsbetrieb.

Mehrfach beendeten unsere Auszubildenden Ihre Ausbildungen als Jahrgangsbeste / -bester im Ausbildungsberuf Koch.



Herbert Vosse



Stefan Vosse

## Ems-Saal

### Saal-Ansicht



Durch Raumteiler passt sich der Ems-Saal den jeweiligen Personenzahlen perfekt an. Er ist für Veranstaltungen von 50 bis 350 Personen geeignet.

Der Ems-Saal bietet nicht nur für Hochzeiten und Geburtstage das passende Ambiente, auch Betriebsfeiern kann man hier veranstalten.

Als besonderes Highlight haben Sie die Möglichkeit im Saal unter einem „Sternenhimmel“ zu tanzen, sowie auf einer großen Leinwand persönliche Fotos, Filme.... zu präsentieren. Der Ems-Saal ist mit modernsten klimatechnischen Anlagen (6-facher Austausch der Raumluft pro Std. möglich, kühlende Raumluft, Filter zur Viren-Absorption ) ausgestattet.

So ist für ein dauerhaftes Wohlbefinden Ihrer Gäste gesorgt.

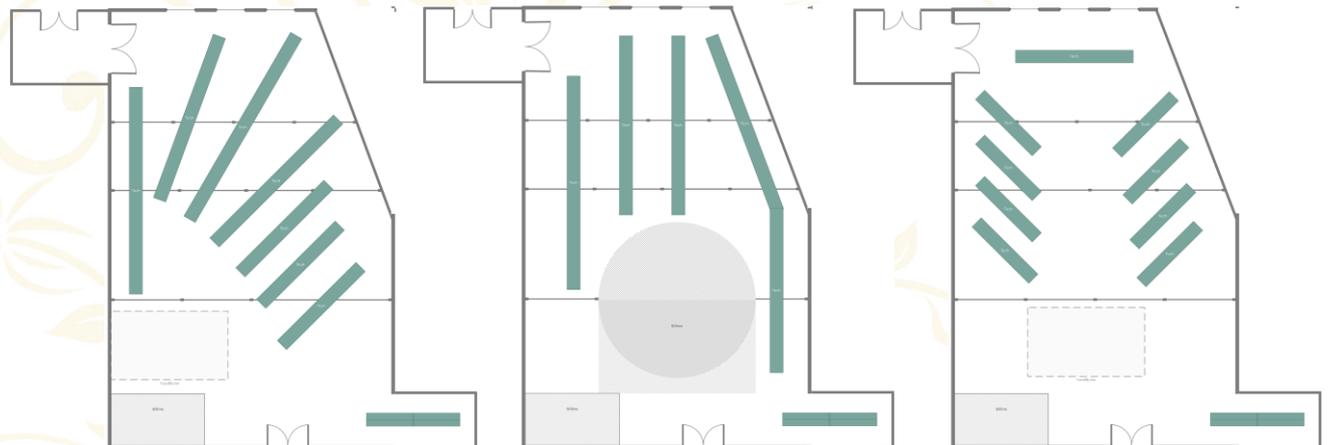
Für Tagungen und Workshops können wir Ihnen das passende Equipment sowie Verpflegung als Pauschal-Angebot anbieten.

# Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal  
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



## Bestuhlungsplan



## Sitzplätze

Typ	Tische / Tischreihen	Personenzahl gesamt
Rund	16	128
Fischgräte	10	160
Fächer	7	160-180
Lang-Reihen	5	300-350

# Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal  
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



## Restaurant

### Kajüte



### Olle Köake & Lütke Stoawe

Diese beiden Räume bieten jeweils Platz für Gruppen bis 21 Personen.



# Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal  
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



## Landhotel



Das Landhotel Vosse-Schepers verfügt über 30 Hotelzimmer, die alle mit Flachbildschirm und elegantem Badezimmer inklusive Föhn ausgestattet sind. Verschiedene Zimmerkategorien erfüllen auch hier die unterschiedlichsten Wünsche.

Selbstverständlich steht unseren Gästen ein kostenfreies WLAN-Netz zur Verfügung.



## Dekoration und musikalische Gestaltung



Die Kombination aus Dekoration und Blumenschmuck, exzellentem Service, guter Musik und delikatem Essen sorgt dafür, dass Sie sich voll und ganz entspannen und Ihren Tag genießen können.

Sie haben die Möglichkeit, den Saal selbst zu dekorieren oder von unseren Kooperations-Partnern gestalten zu lassen.

Wir vermitteln: Fotografen, Dekorateure, Musiker, Disc-Jockey`s, Tamada, Blumengestecke, Shuttle-Service, Lichtgestaltung und was noch wichtig ist.

Dabei können Sie natürlich durch eigene Ideen persönliche Akzente setzen.

# Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal  
Sommer-Terrasse | Kegelnbahnen



Wir unterstützen Sie gerne bei der Wahl der für Sie perfekten musikalischen Gestaltung. Ob Sie einen Pianisten für die musikalische Untermalung des Abends wünschen, eine Live-Band oder ein Diskjockey für Party-Musik oder ob Sie ein spezielles Tamada-Arrangement benötigen:

Wir stellen Ihnen eine Auswahl zur Verfügung und beraten Sie.

## Dekoration

Stuhl-Husse	Stoffserviette	Platzteller	Deko nach Exklusivität
St.ca.Husse 2,90,-	St.ca.0,30	St.ca.0,70	p.P.ca. ab 1,20

## Speisen & Getränke

### Gäste – Empfang

Festbuffets und Getränkepauschalen sind ab 50 Personen buchbar

#### Begleitende Häppchen zum Empfang:

1. hausgebackene VS-Würzbrötchen p. P. ca. 1,00
2. **Flying-Bufferet** (vom Tablett, Portion 3 Stück)  
Kräuterröllchen, Gemüse-Krokette mit Dip,  
Schwarzbrot mit Frischkäse p. P. ca. 3,00
3. **Rolling Bufferet 1** (Portion 3 Stück)  
Geflügelcocktail „Asia“ mit Krabbenbrot  
im Glas serviert,  
feines Hackbällchen mit Senf-Dip,  
Schafskäse im Zucchini-Mantel, Blätterteighäppchen  
mit unterschiedlichen Füllungen,  
Grissini mit Rauchschinken umwickelt,  
Backpflaume im Speckmantel p. P. ca. 4,90



4. **Rolling Bufferet 2** (Portion 3 Stück)  
Wrap-Variation,  
hausgemachte Gemüse´-Kroketten mit Dip,  
hausgebeizter Lachs mit Eisbergsalat,  
Krabbencocktail im Glas serviert,  
Rohkost-Gemügestifte mit Dip,  
vegetarische Frühlingsrolle,  
Geflügelspieß mit Pfeffermarmelade,  
Bruscheta-Variation p. P. ca. 7,90



## Empfänge nach Wahl

1. Prosecco, Orangensaft, kleine Bierchen. p. P. ca. 3,00
2. Prosecco, mit Pfirsich, Hugo, Apfelschorle, Sekt ohne Alkohol  
Frozen Jack p. P. ca. 3,90
3. Frozen Jack, Sherry, Portwein, Martini, Sekt ohne Alkohol, Säfte,  
Aperól Spritz p. P. ca. 5,90

## Getränkepauschale 1

ab 18<sup>00</sup> Uhr bis 04<sup>00</sup> Uhr p. P.ca. 24,90

## Getränkepauschale 2

ab 18<sup>00</sup> Uhr bis 04<sup>00</sup> Uhr p. P.ca. 26,90

## Getränkepauschale 3

ab 18<sup>00</sup> Uhr bis 04<sup>00</sup> Uhr p. P.ca. 29,90



## Frozen Jack

das Frische Getränk zum Empfang oder fort-während eisgekühlt fein serviert, mit und ohne Alkohol ein reines Vergnügen.

**Kaffeestation während des Abends:** Kaffee, Tee, Cafe au Lait, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Gebäck p. P. ca. 1,50

## Candy-Bar:

süße gemischte Leckereien p. P. ca. 2,50  
(Darf auch selbst aufgestellt werden)

## Speisen-Angebote

(Die Preise gelten für Gruppen ab 10 pro Gericht bei einheitlicher Bestellung.)

### **40. Tapasplatte VSM:**

Ciabatta, gebackene hausgemachte Gemüsekrokette mit Dip, gegrillte Zucchini, Paprika und Aubergine, Oliven, Peperoni, Geflügel-Wrap, gefüllte Champignons, zweierlei Zwiebelkuchen, Salat, Rohschinken-Crissini, Tsatsiki p.P. ca. 15,90

**41. Schnitzelplatte** mit Jäger- und Zigeunersauce, Pommes Frites, Bratkartoffeln und Salatauswahl p.P. ca. 14,90

**42. Räucherpfanne:** frisch aus der hauseigenen Räucherei; *warm rökt Fisch*, marinierte und geräucherte Bunt-Barsch-Schleifen auf Rahmspinat und Tomaten, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Salatauswahl p.P. 21,90

**43. Steak-Pfanne:** Schweinefilet, hausgemachtes Hacksteak und Geflügelsteak, Pilzcrème, Pommes Frites und Salat p.P. ca. 15,90

**44. Tischbuffet:** gebratenes Geflügel in der Maiskruste, gebackene Gemüsekrokette, vergrabener Lachs, Rauchfisch im Crepe-Mantel, gegrillte Zucchini, Paprika und Aubergine, Oliven, Peperoni, gefüllte Champignons, Süßkartoffel-Tarte, gemischte Wrap`s, Salat, Ciabatta, Knoblauchcrème, Chili- und Avokado-Dip p.P. ca. 18,90

**45. Medaillon-Pfanne:** Rinder-, Schweine- und Geflügel-Steak, Pilzcrème, Bratkartoffeln, Kroketten, Salatteller p.P. ca. 18,90

**46. Snirtjebraten** eine nordische Spezialität  
Gurken, Rote Beete, Kürbis, Rotkohl, Salz- und Röstkartoffeln p.P. ca. 14,90

**47. Grünkohl** (in der Saison) Knuspriger Speck, Räucherbraten, Kohlwurst und Pinkel, Salzkartoffeln und Röstkartoffeln p.P. ca. 14,90

**48. Gefülltes Spanferkel** (ab 30 Pers.)  
mit feiner Malzsauce, Kartoffelbrei mit Speck & Zwiebeln, Sauerkraut und Salat p.P. ca. 16,90

**49. Geflügel im Käse-Ei-Mantel** und gegrilltes Schweinefilet, Provencale-Sauce und Sauce Bearnaise, Sommergemüse und Salatvariationen, gebackene Kartoffeln p.P. ca. 17,90



## Menüs

### **50.** Emsländische Hochzeitssuppe

\*\*\*\*\*

geschmorte Rindsroulade, Schweinebraten und gegrillte Geflügelsteaks, feine Bratensauce, gebratene Champignons und Zwiebeln, Saisongemüse und Salatplatte, Salzkartoffeln und Kroketten,

\*\*\*\*\*

Herrencrème und Vanille-Eiscreme mit heißen Früchten p.P. ca. 24,90

### **51.** Spargelgerichte nur in der Saison: - *Spargel in Hülle & Fülle* -

Gemüsekrokette mit Spargelblättern und Dip

\*\*\*\*\*

Spargelcrème mit Buttercroutons

\*\*\*\*\*

frischer hiesiger Spargel mit Schnitzeln vom Schwein und Geflügel, Roh- und Kochschinken, zerlassene Butter, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Kroketten p.P. ca. ?

zusätzlich aus unserem Räucherofen:

marinierte, heißgeräucherte Hai-Wels-Schleifen p.P. + 5,50

### **52.** Spargelküchlein

\*\*\*\*\*

nordische Tapas mit Spargel und Dips

\*\*\*\*\*

Spargelcrème mit Buttercroutons

\*\*\*\*\*

frischer Spargel

mit Schnitzeln vom Schwein, Geflügelsteaks, Roh- und Kochschinken, zerlassene Butter, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

Carpaccio vom Apfelstrudel mit Tomaten-Sauce und Bourbon-Vanille-Eiscreme p.P. ca. 32,90

### **53.** Spargelcrème mit Buttercroutons

\*\*\*\*\*

frischer Spargel mit Schweinefilet und Rindermedaillon, zerlassene Butter, Sauce Hollandaise, Schnittlauch-Zitronencreme und Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

Cointreau-Parfait mit Mango-Coullis p.P. ca. 32,90



# Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal  
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



## **54.** Holländisches Senfsüppchen mit Porree-Streifen

\*\*\*\*\*

Schnitzel vom Schwein, Hacksteak und Geflügelilet, Jägersauce und Zigeunersauce, Sommergemüse und Salatvariationen, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

\*\*\*\*\*

Caramelcrème p.P. ca. 19,90

## **55.** Rohkostsalat mit gebratenen Speckwürfeln und Buttercroutons

\*\*\*\*\*

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit feiner Käsefüllung und gegrilltes Geflügelilet an Burgundersauce, Pilze & Zwiebeln, Speckbohnen und Grilltomate, Grillkartoffeln,

\*\*\*\*\*

gebackene Vanille-Eis-Torte mit heißen Früchten p.P. ca. 23,90



## **56.** Rohkostsalat mit feinem Dressing und Streifen vom „warm röst Buntbarsch“

(marinierter und heißgeräuchertes Buntbarsch-Filet aus unserem Räucher-Ofen) Ciabatta

\*\*\*\*\*

Rindermedaillons und Schweinefilet mit Waldpilz-Sauce, Grilltomate, Bohnenwickel und Schwyzer-Rösti

\*\*\*\*\*

Mousse au chocolate. p.P. ca. 34,90

## **57.** Amuse bouche

Räucherpralinen vom Lachs und Salat- Kartoffel- Timbale

\*\*\*\*\*

Cremesuppe vom Eisbergsalat mit Schinkenröllchen

\*\*\*\*\*

Gratiniertes Sandwich vom Schweinefilet mit asiatischem Gemüse und Curryfrüchten

\*\*\*\*\*

Grappa-Zitronen-Sorbet

\*\*\*\*\*

Rosa gebratenes Rib-Eye mit Sauce Aberdeen, Maiskuchen und Mandelbroccoli

\*\*\*\*\*

Espuma von dunkler Schokolade

p.P. € ca. 44,90



# Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal  
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



## winterliche Leckereien

Latte Macchiato vom **Stein-Pilz**  
mit Kräuter-Deckel ca. 5,90

**Winter-Pfanne:** Rinder- und Geflügel-Steak,  
Wild-Schwein-Medaillon, Pilzcrème,  
Bratkartoffeln, Rosenkohl, Salatteller ca. 22,90

**Hausgemachter Wildburger**  
mit Käse, Rotkohlsalat, Preiselbeer-Crème,  
gebratenen Pilzen & Zwiebeln und Wedges ca. 11,90

Mit Karamel und Haselnuß marinierte  
rosa gebratene **Entenbrust**,  
Kartoffelspalten und Zucchini-Tomatengemüse ca. 22,90

Bourbon-Vanille-Eiscreme  
im **Zimt-Schaum-Mantel**  
mit warmen Pflaumen ca. 5,90



## Rinderfilet „Wellington“

*mit feinen Beilagen*

ca. 32,90



# Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal  
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



## Festbuffet 151

Tapasplatte am Tisch serviert:  
hausgebackenes Brot, Vitello tonnato,  
vergrabener Lachs, hausgemachte Gemüsekrokette,  
Schafskäse im Zucchini-Mantel,  
Joghurt-Fischpraline, gefüllter Pilz, mariniertes Gemüse,  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto,  
zweierlei Zwiebelkuchen, Oliven, Pepperoni  
und Chili-, Knoblauch- und Yoghurt-Dip

Wrapvariationen

\*\*\*\*

Rindfleischsuppe am Tisch serviert

\*\*\*\*

Salatbuffet:

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings,  
Croutons, Bauernsalat, Bohnensalat,  
Weißkrautsalat, Möhren-Apfelsalat

\*\*\*\*

kleine Schweins-Schnitzel  
gegrillte Geflügelsteaks  
in feiner Currycrèmesauce  
geschmorrt Rindsroulade  
in brauner Bratensauce  
aus unserem Räucherofen:  
mariniert und frisch geräuchert;  
Buntbarsch-Schleifen  
an Dillschaum-Crème  
mit Spinat und Tomaten

Saisonale Gemüsevariationen z.B.:

Mandel-Broccoli, Blumenkohl mit Sauce Bechamel,  
Möhren, Erbsen, Speckbohnen, Rosenkohl

Französisches Kartoffelgratin, Salzkartoffeln,  
Krokette, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

\*\*\*\*

Herrencrème, Caramelcrème, Obstsalat  
und gebackene Vanille-Eistorte mit heißen Früchten.  
p.P. ca. 26,90



# Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal  
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



## Festbuffet 251

Emsländische Hochzeitssuppe  
am Tisch serviert  
Ciabatta & Brötchen

\*\*\*\*\*

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings,  
Croutons, Bauernsalat, Bohnensalat,  
Weißkrautsalat, Möhren-Apfelsalat,  
Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl  
und Kräutern mariniert

Oliven, Pepperoni

gedämpfter ganzer Lachs Bellevue,  
aus unserem Räucherofen:

fein geräucherte Hai-Wels-Filets  
und Wacholder-Forelle

Pralinen vom Lachs mit feiner Yoghurtcreme

holländische Matjes auf Hausfrauen-Art

frisch mariniertes gebratenes Fischfilet mit Vinaigrette

Garnelen-Cocktail mit Pilzen und Ananas

\*\*\*\*\*

Remouladensauce, Sahnemeerrettich,  
Kräuterquark, gefüllte Eier

\*\*\*\*\*

Rouladen in Bratensauce

Geflügelstreifen in Paprikacrème

Gyrosgeschnitzeltes mit Zwiebeln

Schnitzel „Wiener Art“

Kleine Hackbällchen in Pfeffersauce

Kasselerbraten mit Ananascrème

\*\*\*\*\*

saisonale Gemüseauswahl

und verschiedene Frischsalate & Dressings

\*\*\*\*\*

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

& Französisches Kartoffelgratin

Butter-Kartoffeln und Kroketten

\*\*\*\*\*

gebackene Eis-Torte mit heißen Früchten

Herrencrème & Caramelcrème

mit feinem Caramel

p. P. ca. 24,90



# Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal  
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



## Festbuffet 315

Ciabatta & Brötchen

\*\*\*\*\*

italienische Vorspeisen,  
Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings, Croutons,  
Bauernsalat, Bohnensalat mit Schafskäse, Krautsalat,  
Möhren-Apfelsalat, Oliven, Pepperoni,  
Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl und Kräutern mariniert,  
Tsatsiki und Ciabatta

\*\*\*\*\*

gedämpfter ganzer Lachs Bellevue,  
aus unserem Räucherofen: geräucherte  
Buntbarsch-Schleifen  
und ganze Wacholder-Forelle und  
hausgemachte Rauchfisch-Yoghurt-Pralinen  
holländische Matjes auf Hausfrauen-Art  
Wrap mit Gemüse und Thunfisch  
frisch mariniertes Seelachs mit Vinaigrette  
Garnelen-Cocktail mit Pilzen und Ananas

\*\*\*\*\*

Remouladensauce, Sahnemeerrettich, Kräuterquark,  
gefüllte Eier, Sauce Lidingoe

\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Rindersteaks in Pfeffersauce  
Geflügelstreifen in Orangensauce mit grünem Pfeffer  
Gyros geschneitztes mit Zwiebeln  
Schnitzel „Wiener Art“

Kasselerbraten mit Ananascrème

\*\*\*\*\*

saisonale Gemüseauswahl  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
& Französisches Kartoffelgratin  
Butter-Kartoffeln und Kroketten

\*\*\*\*\*

internationales Käsebrett  
gebackene Eis-Torte  
mit heißen Früchten  
Herrencrème & Caramelcrème

p. P. ca. 27,90



# Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal  
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



## Festbuffet 415

Emsländische Hochzeitssuppe,  
am Tisch serviert.

\*\*\*\*

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings,  
Croutons, Bauernsalat, Bohnensalat mit Schafskäse,  
Krautsalat, Möhren-Apfelsalat  
Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl & Kräutern mariniert,  
Oliven, Pepperoni, Tsatsiki und Ciabatta,

\*\*\*\*

Rindsrouladen in Bratensauce,  
Geflügelstreifen in Curryfrüchtecrème,  
Gyros geschneitzelt mit Zwiebeln,  
Schnitzel „Wiener Art“ mit Jägersauce,  
feine Hackbällchen in Pfeffersauce,  
**aus unserem Räucherofen:**  
mariniert, frisch geräuchert und warm serviert;  
Buntbarsch-Schleifen  
an Dillschaumcrème mit Spinat und Tomaten

\*\*\*\*

Saisonale Gemüsevariationen  
zum Beispiel: Rosenkohl, Grilltomate,  
Blumenkohl mit Sauce Bechamel,  
Möhren, Erbsen, Speckbohnen

\*\*\*\*

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,  
Französisches Kartoffelgratin,  
Reis, Salzkartoffeln & Kroketten.

\*\*\*\*

gebackene Vanille-Eiscreme-Torte  
mit heißen Kirschen,  
Orangencrème mit Orangen-Coullis  
und Herrencrème.

p.P. ca. 22,90



# Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal  
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



## Festbuffet 515

Emsländische Hochzeitssuppe,  
am Tisch serviert.

\*\*\*\*

Salatbuffet:

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings,  
Croutons, Bauernsalat, Bohnensalat, Krautsalat,  
Möhren-Apfelsalat und Tsatsiki  
Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl und und Kräuter  
Oliven, Pepperoni und Ciabatta,

\*\*\*\*

Rindsrouladen in Bratensauce,,  
Geflügelstreifen mit Orangensauce,  
Gyros geschneitztes mit Zwiebeln,  
Schnitzel „Wiener Art “ mit Jägersauce,  
gefüllter Zwiebelbraten in brauner Sauce.

\*\*\*\*

Saisonale Gemüsevariationen z.B.:  
Rosenkohl, Blumenkohl mit Sauce Bechamel,  
Möhren, Erbsen, Speckbohnen.

\*\*\*\*

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
& Französisches Kartoffelgratin,  
Salzkartoffeln & Kroketten

\*\*\*\*

Vanille-Eiscreme  
mit heißen Früchten  
und Herrencreme.

p.P. ca. 21,90



# Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal  
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



## Festbuffet 615

Emsländische Rindfleischsuppe  
am Tisch serviert

\*\*\*\*

Salatbuffet:

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings,  
Croutons, Bauernsalat, Bohnensalat,  
Krautsalat, Möhren-Apfelsalat,  
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Pesto  
Oliven, Peperoni

\*\*\*\*

geschmorrte Rindsroulade in brauner Bratensauce,  
kleine Schweins-Schnitzel,  
gegrillte Geflügelsteaks mit Paprika-Créme,  
gebratenes Schweinefilet in Pilzcreme,  
gefüllter Zwiebel-Senfbraten,  
Penne in Pesto-Créme mit Tomaten,

\*\*\*\*

Saisonale Gemüsevariationen z.B.:  
Mandel-Broccoli,  
Blumenkohl mit Sauce Bechamel,  
Möhren, Erbsen,  
Speckbohnen, Rosenkohl

Französisches Kartoffelgratin, Salzkartoffeln,  
Kroketten, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

\*\*\*\*

Herrencrème, Caramelcrème  
und gebackene Vanille-Eistorte mit heißen Früchten.

p.P. ca. 21,90



## Festbuffet 715

hausgebackenes Brot,  
Rohkostsalat mit verschiedenen Dressings,  
Bauernsalat, Bohnensalat, Krautsalat,  
Möhren-Apfelsalat, Gurken in Dill-Crème,  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto,  
Oliven, Peperoni, Croutons

Gedämpfter ganzer Lachs Bellevue,  
aus unserem Räucherofen:  
fein geräucherte Hai-Wels-Filets  
und Wacholder-Forelle,,  
Lachs-Yoghurt-Pralinen  
holländische Matjes auf Hausfrauen-Art,  
vergrabener Lachs mit Sauce Lidingoe,  
Remouladensauce, Sahnemeerrettich,  
Kräuterquark,  
Garnelen-Cocktail, gefüllte Eier

\*\*\*\*

Entenbrust, rosa gegrillt, mit Orangensauce  
Roastbeef, im Ganzen gebraten, mit Sauce Aberdeen  
Schweinefilet, mit Würzkäse gefüllt, an Tomatencreme  
Kartoffeln, in der Schale gebraten  
getruffeltes Kartoffelpüree

Mandel-Broccoli, Blumenkohl mit Sauce Bechamel,  
Grilltomaten, Speckbohnen, Zucchini

\*\*\*\*

gebackene Eistorte mit heißen Früchten  
Mousse von weißer und dunkler Schokolade,  
Frucht-Schiffchen

p.P. ca. 28,90



## Festbuffet 815

Tapasplatte am Tisch serviert:  
hausgebackenes Brot Vitello tonnato,  
vergrabener Lachs mit Preiselbeer-Senf-Dip,  
hausgemachte Gemüsekrokette,  
Schafskäse im Zucchini-Mantel,  
Crisini mit Rauchschinken, gefüllter Pilz,  
mariniertes Gemüse, Tomaten mit Mozzarella  
und Basilikumpesto, zweierlei Zwiebelkuchen,  
Oliven, Pepperoni und Chili-,  
Knoblauch- und Yoghurt-Dip

\*\*\*\*

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings,  
Croutons, Bauernsalat,  
Bohnsalat, Krautsalat, Möhren-Apfelsalat

\*\*\*\*

kleine Schweins-Schnitzel  
gegrillte Geflügelsteaks in Honig mariniert  
und in Bacon gewickelt  
geschmorrt Rindsroulade in brauner Bratensauce  
aus unserem Räucherofen:  
mariniert, frisch geräuchert und warm serviert;  
Buntbarsch-Schleifen  
an Dillschaumcrème mit Spinat und Tomaten  
Saisonale Gemüsevariationen z.B.:  
Mandel-Broccoli, Blumenkohl mit Sauce Bechamel,  
Möhren, Erbsen, Speckbohnen, Rosenkohl  
Französisches Kartoffelgratin, Salzkartoffeln,  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Kroketten

\*\*\*\*

Herrencrème, Caramelcrème  
und gebackene Vanille-Eistorte  
mit heißen Früchten.

p.P. ca. 25,90



## Festbuffet 915

hausgebackenes Brot,  
Vitello tonnato,  
vergrabener Lachs mit Preiselbeer-Senf-Dip,  
asiatische Leckereien mit Wasabi,  
Gemüse-Kroketten, Schafskäse im Zucchini-Mantel,  
gefüllte Wrap-Variationen, Grissini mit Rauchschinken,  
gefüllte Pilze, mariniertes Gemüse,  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto,  
Oliven, Peperoni, Chili-, Knoblauch- und Quark-Dip



\*\*\*\*

Salatbuffet:  
Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings,  
Croutons, Bauernsalat, Bohnensalat,  
Krautsalat, Möhren-Apfelsalat,  
Gurken in Dill-Crème

\*\*\*\*

gefülltes Spanferkel mit Malzsauce,  
Geflügel-Sticks in der Maiskruste  
mit Tomate-Provence an Bearnaise,  
im Ganzen gebratenes Rib-Eye  
mit Sauce Aberdeen  
aus unserem **Räucherofen**:  
mariniert, frisch geräuchert und warm serviert;  
Buntbarsch-Schleifen  
an Dillschaumcrème mit Spinat und Tomaten



Mandel-Broccoli, Blumenkohl mit Sauce Bechamel,  
Grilltomate, Speckbohnen, Zucchini,  
Französisches Kartoffelgratin und Majorankartoffeln

\*\*\*\*

Yoghurtmousse mit Mango-Coullis  
und gebackene Vanille-Eistorte mit heißen Früchten.

p.P. ca. 25,90

## Exklusiv-Buffet

Brotauswahl und Brötchenkorb,  
italienische Vorspeisen am Tisch serviert,  
Wunschsuppe mit Buttercroutons am Tisch serviert,

\*\*\*\*\*

ganzer Salm Bellevue mit Meeresfrüchten, geräucherter Aal und Forelle,  
geräucherte Lachs- und Butterfischpralinen mit Zwiebeln und Kapern,  
gratinierte Miesmuscheln, Hai-Wels-Filets, holländische Matjes mit  
Sherrycrème, Jacobsmuscheln mit feinem Pesto, mariniertes Seelachs mit  
Vinaigrette, Crewetten-Cocktail mit Pilzen und Ananas,  
Hummer mit Senf-Schaum und Riesengarnelen,

\*\*\*\*\*

Semelrolle mit Sauce Vinaigrette, Rosa gebratenes Beef mit  
Paprikazwiebeln, Katenrauchschinken mit Früchten, Kochschinken mit  
Spargelspitzen, feine Bitterballs mit Cocos-Curry,  
Wildfilet mit gedämpfter Rotwein-Birne,  
weierlei gefüllte Eier, Sahnemeerrettich, Remoulade,  
Sauce Lidingoe, Avokado-Dip, Kräuterbutter,

\*\*\*\*\*

Latte Macchiato vom Wildbrett,  
Kleine Geflügelsteaks mit Bearnaise,  
Schweine- und Rindermedaillons auf einem Pilzragout,  
Lammrückensteaks auf Tomaten 'Provencale',  
rosa gebratene Entenbrust auf Orangensauce,  
Edel-Fischpfanne mit Hummersauce,  
Steaks vom Reh, Hirsch und Wildschwein  
an Wachholdercrème,  
Kartoffeltarte mit Frischkäse,  
Kartoffelgratin, Majoran-Kartoffeln, Kroketten,  
Gemüse der Saison & Frischsalate und Dressings

\*\*\*\*\*

Käseplatte mit Obst  
Mousse von weißer und dunkler Schokolade, Tiramisu, Crème brulée,  
gebackene Eistorte mit heißen Früchten,  
Herrencrème, Cointreau-Parfait mit Orangen-Coullis,  
Carpaccio vom Apfelstrudel mit Bourbon-Vanille und Tomaten-Coullis,  
frittiertes Vanille Eis auf feinem Obstsalat.

Preis auf Anfrage



## Grill-Bufferet

Salatbuffet mit marinierten Salaten und Rohkostsalaten sowie Dressings, Buttercroutons, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Pesto, Oliven, Peperoni,

kleine Schweins-Schnitzel, Teufelssauce und die Sauce des grünen Mannes,

Geflügelstreifen in Currycrème,

kleine Hacksteaks in Pfeffersauce,

hausgemachte Lasagne Forno,

Gyros mit Zwiebeln, Tzatziki

Penne mit Zwiebeln und Pesto-Crème,

Saisonale Gemüsevariationen z.B.:

Mandel-Broccoli, Blumenkohl mit Sauce Bechamel,

Grilltomate, Speckbohnen, Erbsen, Möhren, Zucchini,

Französisches Kartoffelgratin und

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,

p.P. ca. 16,90

zusätzlich eine gebackene Vanille-Eiscreme-Torte mit heißen Kirschen

p.P. ca. + 3,00



# Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal  
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



## Hot-Bufferet

Salatbuffet mit marinierten Salaten und Rohkostsalaten sowie Dressings, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Pesto, Oliven, Pepperoni, Buttercroutons und Dip's  
\*\*\*\*

Kleine Schweins-Schnitzel, Teufelssauce und die Sauce des grünen Mannes, Geflügelstreifen in Currycrème, kleine Hacksteaks in Pfeffersauce, hausgemachte Lasagne Forno, Gyros mit Zwiebeln, Tsatsiki, Penne mit Zwiebeln und Schinken in Rahmsauce,  
\*\*\*\*

aus der hauseigenen Räucherei:

marinierter, frisch geräucherter, und warm servierte Buntbarsch-Schleifen auf Rahm-Spinat mit Tomaten

Saisonale Gemüsevariationen z.B.: Mandel-Broccoli, Blumenkohl mit Sauce Bechamel, Grilltomate, Speckbohnen, Erbsen, Möhren, Zucchini, französisches Kartoffelgratin, Reis, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.

p.P. ca. 19,90

Buffet-Veränderungen sind nach Ihren Wünschen möglich. Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Gerichten haben wir eine Extra-Karte für Sie vorbereitet.



## Mitternachts-Imbiss Kaffee und Tee „bodenlos“

**Classic 1:** Schnittchen mit verschiedenen Wurstsorten, Salami, Mett, Käsevariationen, Räucherschinken etc. p. P. ca. 3,90

**Classic 2:** Schnittchen mit verschiedenen Wurstsorten, Salami, Mett, Käsevariationen, Räucherschinken etc. Partyfrikadellen und Schnitzel, halbe garnierte Eier p. P. ca. 4,90

**3. Cocktailbrote** mit Meerrettichcreme und Remouladensauce sowie Eisbergsalat und verschiedenen Wurstsorten, Salami, Mett, Käsevariationen, Räucherschinken, Forelle, Graved Lachs, Matjes, Hai-Wels belegt p. P. ca. 6,90



**4. Spiegeleier mit Frühstücks-Speck,** internationale Käseplatte und Schinken-Wurstplatte mit Gewürzgurken, Tomaten, Oliven und Peperoni, sowie Butter, Kräuterbutter, Baguette und Partybrötchen p. P. ca. 6,90

### 5. zusätzlich zu Classic 1:

Currywurst mit Brot Aufpreis p. P. ca. 1,90

Spiegeleier mit Frühstücks-Speck, Aufpreis p. P. ca. 2,50

**6. Mitternachtsbuffet:** fein geräucherte Hai-Wels-Filets, Lachspralinen und Wacholder-Forelle, Graved Lachs, holländische Matjes auf Hausfrauen-Art, mariniertes Fischfilet mit Vinaigrette, Garnelen-Cocktail mit Pilzen und Ananas, Schnitzel, Partyfrikadellen, Blätterteighäppchen, Käse-, Schinken-Wurstplatte mit Gewürzgurken, Oliven & Peperoni, Zwiebel-Schinkenkuchen, Dips, Kräuterbutter, Baguette und Partybrötchen p. P. ca. 9,90

**7. Kuchen und Torten** dürfen Sie, Ihre Nachbarn oder Verwandte backen, sollte sich jedoch der Ofen im Urlaub befinden, kümmern wir uns um die Hochzeits-Torte und weitere Kuchen. (Dreistöckig ca. 135,00; Fünfstöckig ca. 175,00)

**8. Frisch aus der Backstube:** gefüllte Leckereien mit Fisch, Fleisch, Käse, Gemüse und Dips p. P. ca. 6,90

**9. Suppenstation:** herzhaftes Suppe nach Wahl, hausgebackene Brötchen p. P. 4,90

# Landhotel Vosse-Schepers

Hotel | Restaurant | Partyservice | Fest-Saal  
Sommer-Terrasse | Kegelbahnen



## Anfahrt und Kontaktdaten

So finden Sie uns

### Anfahrt

#### A31:

Ausfahrt 36, auf die L52 Richtung Rhede, Umgehung folgen und dann bei der 3. Straße rechts in die Emsstraße, nach ca. 300 m rechts abbiegen dann befindet sich auf der linken Seite das Landhotel Vosse-Schepers

#### B70:

Aschendorf Richtung Rhede, am Kreisel die 3. Ausfahrt nehmen, dann im 2. Kreisel die 1. Ausfahrt nehmen auf Emsstraße, dann die 1. Links abbiegen zur Emsstraße 6.

### Kontakt

#### **Landhotel Vosse-Schepers**

Emsstraße 6  
26899 Rhede (Ems)

Telefon: +49 (0)4964 275

Fax: +49 (0)4964 914 019

E-Mail: [Landhotel@vosse-schepers.de](mailto:Landhotel@vosse-schepers.de)

Homepage: [www.vosse-schepers.de](http://www.vosse-schepers.de)



## Checkliste für Feierlichkeiten

- Gäste-Empfang**
- Getränke**
- Getränke nach Verzehr
- Getränkepauschale 1
- Getränkepauschale 2
- Getränkepauschale 3
- Speisen**
- Menüauswahl
- Buffetauswahl
- Mitternachts-Imbiss
- Gestaltung**
- Tischform/ Bestuhlung
- Blumenschmuck
- Servietten
- Menükarten
- Gastgeschenke
- Kerzen
- Lichtgestaltung
- Technik**
- Beamer
- Mikrofon
- Leinwand
- Overheadprojektor
- Flipchart
- Musikanlage
- TV
- Unterkunft**
- Musik**