

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 delikaten 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.

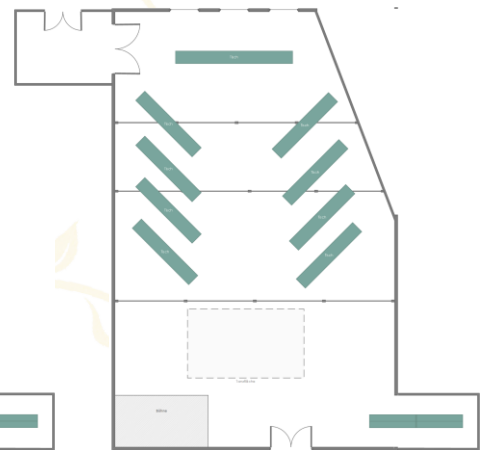
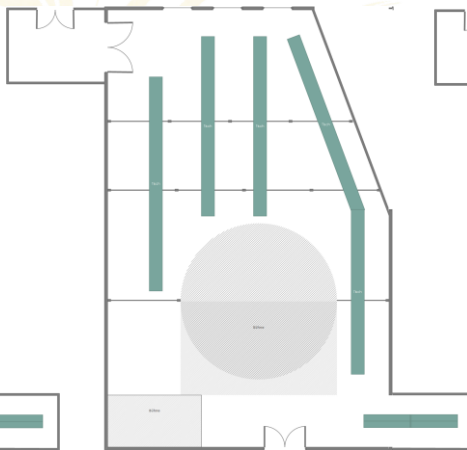
Für Tagungen und Workshops können wir Ihnen das passende Equipment sowie Verpflegung als Pauschal-Angebot anbieten.

Landhotel Vosse-Schepers

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



Bestuhlungsplan



Sitzplätze

Typ	Tische / Tischreihen	Personenzahl gesamt
Rund 10 € p.Tisch	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 35 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 | Kegelbahnen



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 3,50,-	St.ca.0,60	St.ca.1,00	p.P.ca. ab 1,50

Speisen & Getränke

Gäste – Empfang

Festbuffets und Getränkepauschalen sind ab 50 Personen buchbar

Begleitende Häppchen zum Empfang:

1. hausgebackene VS-Würzbrötchen p. P. ca. 1,80

2. **Flying-Bufferet** (vom Tablett, Portion 3 Stück)
Kräuterröllchen, Gemüse-Krokette mit Dip,
Schwarzbrot mit Frischkäse p. P. ca. 3,80

3. **Rolling Buffet 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. 7,90

4. **Rolling Buffet 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. 9,90



Empfänge nach Wahl

1. Prosecco, Orangensaft, kleine Bierchen. p. P. ca. 3,50
2. Prosecco, mit Pfirsich, Hugo, Apfelschorle, Sekt ohne Alkohol
p. P. ca. 5,90
3. Frozen Jack, Sherry, Portwein, Martini, Sekt ohne Alkohol, Säfte,
Lillet-Wildberry, Aperól Spritz p. P. ca. 7,90

Getränkepauschale 1

Gilt 9 Stunden p.P.ca. 27,90

Getränkepauschale 2

Gilt 9 Stunden p.P. ca. 31,90

Getränkepauschale 3

Gilt 9 Stunden p. P.ca. 41,90



Frozen Jack

das **Frische Getränk** zum Empfang oder fort-während
eisgekühlt fein serviert, mit und ohne Alkohol ein reines Vergnügen.
p. P. ca. 2,00

Kaffeestation während des Abends: Kaffee, Tee, Cafe au Lait,
Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Gebäck p. P. ca. 3,50

Candy-Bar:

süße und salzige Leckereien p. P. ca. 2,80
(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. 20,90

41. Schnitzelplatte mit Jäger- und Zigeunersauce, Pommes Frites, Bratkartoffeln und Salatauswahl p.P. ca. 17,90

42. Räucherpfanne: frisch aus der hauseigenen Räucherei; *warm röst Fisch*, marinierte und geräucherte Bunt-Barsch-Schleifen auf Rahmspinat und Tomaten, Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, Salatauswahl p.P. ca. 23,90

43. Steak-Pfanne: Schweinefilet, hausgemachtes Hacksteak und Geflügelsteak, Pilzcrème, Pommes Frites und Salat p.P. ca. 19,90

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. 22,90

45. Medaillon-Pfanne: Rinder-, Schweine- und Geflügel-Steak, Pilzcrème, Bratkartoffeln, Kroketten, Salatteller p.P. ca. 23,90

46. Snirtjebraten eine nordische Spezialität
Gurken, Rote Beete, Kürbis, Rotkohl, Salz- und Röstkartoffeln p.P. ca. 17,90

47. Grünkohl (in der Saison) Knuspriger Speck, Räucherbraten, Kohlwurst und Pinkel, Salzkartoffeln und Röstkartoffeln p.P. ca. 19,90

48. Gefülltes Spanferkel (ab 30 Pers.)
mit feiner Malzsauce, Kartoffelbrei mit Speck & Zwiebeln, Sauerkraut und Salat p.P. ca. 19,90

49. Geflügel im Käse-Ei-Mantel und gegrilltes Schweinefilet, Provencale-Sauce und Sauce Bearnaise, Sommergemüse und Salatvariationen, gebackene Kartoffeln p.P. ca. 19,90



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-Eis-Crème mit heißen Früchten p.P. ca. 29,90

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, Roh- und Kochschinken, zerlassene Butter, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Salat p.P. ca

zusätzlich aus unserem Räucherofen:

marinierte, heißgeräucherte Buntbarsch-Schleifen p.P.ca. +

52. Spargelkuchlein

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.

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.



Landhotel Vosse-Schepers

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



54. Holländisches Senfsüppchen mit Porree-Streifen

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

Caramelcrème p.P. ca. 26,90

55. Rohkostsalat mit gebratenen Speckwürfeln und Buttercroutons

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

gebackene Vanille-Eis-Torte mit heißen Früchten p.P. ca. 28,90



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. 59,90



Landhotel Vosse-Schepers

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



winterliche Leckereien

Latte Macchiato vom **Stein-Pilz**
mit Kräuter-Deckel ca. 6,90

Winter-Pfanne: Rinder- und Geflügel-Steak,
Wild-Schwein-Medaillon, Pilzcrème,
Bratkartoffeln, Rosenkohl, Salatteller ca. 27,90

Hausgemachter Wildburger
mit Käse, Rotkohlsalat, Preiselbeer-Crème,
gebratenen Pilzen & Zwiebeln und Wedges ca. 16,90

Mit Karamel und Haselnuß marinierte
rosa gebratene **Entenbrust**,
Kartoffelspalten und Zucchini-Tomatengemüse ca. 29,90

Bourbon-Vanille-Eiscreme
im **Zimt-Schaum-Mantel**
mit warmen Pflaumen ca. 6,90



Rinderfilet „Wellington“

mit feinen Beilagen

ca. 38,90



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

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

kleine Schweins-Schnitzel, gegrillte Geflügelsteaks
in feiner Currycrèmesauce, geschmorrte 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,
Kroketten, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Herrencrème, Mokka-Crème, Obstsalat
und gebackene Vanille-Eistorte mit heißen Früchten.
p.P. ca. 33,90



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

Gyrosgeschnetzeltes 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 & Mokka-Crème

p. P. ca. 33,90



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 geschnitztes 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
Herrencreme & Mokka-Crème
p. P. ca. 36,90



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 geschnetzeltes 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,
Mokkacreme und Herrencreme.

p.P. ca. 29,90



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 Kräutern mariniert,
Oliven, Pepperoni und Ciabatta,.

Rindsrouladen in Bratensauce,,
Geflügelstreifen mit Orangensauce,
Gyrosgeschnetzeltes 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 Herrencrème.

p.P. ca. 27,90



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

Herrencreme, Mokka-Créme
und gebackene Vanille-Eistorte mit heißen Früchten.

p.P. ca. 29,90



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 Würzkräutern 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. 39,90



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,
Bohnensalat, Krautsalat, Möhren-Apfelsalat

kleine Schweins-Schnitzel
gegrillte Geflügelsteaks in Honig mariniert
und in Bacon gewickelt
geschmorte 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, Mokka-Crème
und gebackene Vanille-Eistorte
mit heißen Früchten.

p.P. ca. 32,90



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 Mayorankartoffeln

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

p.P. ca. 35,90

Exklusiv-Buffer

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, Mayoran-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. 20,90

zusätzlich eine gebackene Vanille-Eiscrème-Torte
mit heißen Kirschen

p.P. ca. + 4,90



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 servierter 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. 22,90

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. 6,50

Classic 2: Schnittchen mit verschiedenen Wurstsorten, Salami, Mett, Käsevariationen, Räucherschinken etc. Partyfrikadellen und Schnitzel, halbe garnierte Eier p. P. ca. 7,80

3. Cocktailbrote mit Meerrettichcreme und Remouladensauce sowie Eisbergsalat und verschiedenen Wurstsorten, Salami, Mett, Käsevariationen, Räucherschinken, Forelle, Graved Lachs, Matjes, belegt p. P. ca. 9,90

4. Spiegeleier mit Frühstücksspeck, internationale Käseplatte und Schinken-Wurstplatte mit Gewürzgurken, Tomaten, Oliven und Peperoni, sowie Butter, Kräuterbutter, Baguette und Party-Brötchen p. P. ca. 9,90



5. zusätzlich zu Classic 1:

Currywurst mit Brot Aufpreis p. P. ca. 2,90

Spiegeleier mit Frühstücksspeck, Aufpreis p. P. ca. 3,50

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. 12,90

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. 145,00; Fünfstöckig ca. 175,00)

8. Frisch aus der Backstube: gefüllte Leckereien mit Fisch, Fleisch, Käse, Gemüse und Dips p. P. ca. 9,90

Landhotel Vosse-Schepers

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



9. Suppenstation: herzhaftes Suppe nach Wahl,
hausgebackene Brötchen p. P. ca. 5,90

10. zweierlei Zwiebelkuchen
p. P. ca. 4,90

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 Kreisverkehr die 3. Ausfahrt nehmen,
dann im 2. Kreisverkehr 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

Homepage: 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 ☐

Hotelzimmer ☐

Musik ☐