

Das ganze Jahr!

Das Bratkartoffel-Erlebnis

Sonntagabend von 18 - 20 Uhr
Schnitzel, Steaks, Fisch, Salate

und vieles mehr **für nur 12,00 €**

Kinder bis 6 Jahre zahlen nix. Kinder von 7-12 Jahre ½ Preis!

Schnitzeltag ist Donnerstag

Zehn verschiedene Schnitzelgerichte

Wählen Sie Ihr Lieblingsschnitzel

Für nur 9,50 €

Das 3-Gangmenü des Monats

saisonal und regional

Nur 19,90 €



Inh. Jens Sellmann

25421 Pinneberg

Hogenkamp 73

Tel. 04101 / 61777

E-Mail: info@zumvossberg.de

Öffnungszeiten

Mittwoch – Montag

11.30 bis 14.30 und 17.30 bis 22.30

Dienstags Ruhetag

Für Ihre Veranstaltung

jeglicher Art bieten wir Räumlichkeiten

für 14 bis 85 Personen,

auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.

...Feiern Sie nicht IRGENDWO

Sie feiern ja auch

nicht mit IRGENDWEM...

Unser Ziel ist es, Ihnen Ihre Veranstaltung
in unserem Hause so angenehm wie
möglich zu gestalten.

Wir halten für Sie verschiedene Menü- und
Buffetvorschläge bereit, auch zu
Pauschalpreisen.

Zum Beispiel:

Empfangsgetränke:

Prosecco und
alkoholfreien Saftcocktail

Menübeispiel

Klare Tomatenkraftbrühe
mit Basilikumklößchen

Kalbsrücken und Roastbeef, im Stück gebraten
mit Pfifferlingen, Rahmsauce,
Sauce Bernaise, bunter Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Herzoginkartoffeln
Dessertauswahl nach Absprache

Getränke:

Tischweine weiß, rot oder rose,
Bier, Sekt, Weinbrand, Aquavit
Longdrinks und alkoholfreie Getränke

Mitternachtsbuffet:

Canapes verschieden belegt,
Kuchen und Kaffee oder Tee nach Wahl

69,50 €

Zum Vossberg

RESTAURANT



Kulinarische Events und Aktionen

**November 2011
- Februar 2012**

www.zumvossberg.de

Tel.: 04101 / 61 777

...genießen Sie schön!

November & Dezember

November und Dezember ...
geht's wieder Gans lecker Wild zu,
und der Grünkohl ist auch schon vom Feld!

Martinsgans lecker gefüllt
mit Rahmsauce, Bratapfel, Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und
Kartoffelklößen; incl. Empfangsgetränk **22,00 €**

Am **10.11.2011** Reisen und Speisen
„Sibirien, eine Reise in die Unendlichkeit“
Eine kulinarische Entdeckungsreise mit dem Motorrad,
vorgestellt in Wort und Bild von Jürgen Grieschat
Inklusive eines landestypischem Spezialitätenbuffets
Beginn um 19 Uhr - 27,80 €

Am Sonntag, den 18.12.2011
Großer Adventsbrunch
mit Wild-Geflügel- und Grünkohl von 11-14 Uhr nur
22,90 €

Weihnachtsfeier all inklusive
Punschempfang am Gartenkamin
Weihnachtliches Büfett
Geflügel, Grünkohl, Fisch u. Salate
incl. aller alkoholfreien Getränke sowie Rot-, Weißwein,
Fassbier und 1 Angelburger Aquavit

Das Angebot gilt ab 10 Personen und ist auf 4 Stunden begrenzt!

Für „Wahnsinnige“ 31,80 €

November & Dezember

Weihnachten 2011

25.12.2011 und 26.12.2011 von 11/30-16 Uhr geöffnet
Wählen Sie aus unserer **Weihnachtskarte**, für jeden Ge-
schmack ist etwas dabei. Klassische Geflügeliebhaber
werden ebenso fündig wie die Freunde von Fisch und Fleisch.

Silvester 2011

Es naht der Abschied vom alten Jahr.
Machen wir's uns gemütlich
und freuen uns auf's Neue.
Mit guten Freunden, schönen Erinnerungen
und einem herzhaften Menü!

Unser Menü

„Pepperpot Soup“

Gebratene Jakobsmuscheln an Wakamesalat
Scampiragout auf gebratenem Heilbuttfilet mit chiligezu-
ckerten Cherrytomaten auf Basilikumlinguine

oder

Rinderfiletsteak mit rosé Champignons, Rotweinjus,
geschmolzener Tomate, grünem Spargel
und Kräuterdauphinkartoffeln

Blue Mountain Coffee Mousse mit frischer Kokosnuss

43,90 € p.P.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung
Tel. 04101 / 61777
info@zumvossbarg.de

Januar & Februar

Januar

Karpfenwochen vom 15.01.12 - 29.01.12
Karpfen in verschiedenen Variationen ab **15,00 €**

Mittwoch Fisch „satt“ Tag
wechselndes Angebot für **nur 15,50 €**

Muscheln „satt“ vom 23.01.12 – 29.01.12

Februar

Aus der Schleswig-Holsteiner Küche

Mehlbüddel vom 04.02.12 - 12.02.12

Schwarzsauer 19.02.12 – 26.02.12

Valentinstag 14.02.2011

Menüabend ab 2 Personen oder mehr ab 18 Uhr

Wir machen Betriebsferien
vom 01.01. 12 – einschließlich 07.01.12