



Herzlich willkommen auf dem Hof Voigt

Diese kleine Broschüre enthält Menü- und Buffetvorschläge für unsere Partyscheune.

Für unseren Partyservice außer Haus erhalten Sie ein extra Prospekt.

Wir können in unseren Räumen Feiern für bis zu 120 Personen ausrichten.

Änderungen der Personenzahl nehmen wir kostenfrei bis 1 Tag vor Ihrer Feier entgegen, bei Änderungen am Tag der Feier berechnen wir das Essen. Sollten Sie eine Getränkepauschale vereinbart haben, wird diese bei fehlenden Gästen nicht berechnet.

Wenn Sie Fragen haben - oder individuelle Wünsche für Ihr Fest- helfen wir Ihnen gern. Der Termin sollte **rechtzeitig** reserviert werden. Für die Absprache Ihres Menüs oder Buffets ist es ausreichend, wenn Sie 3 Wochen vor Ihrer Veranstaltung telefonisch mit uns einen Besprechungstermin vereinbaren.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Voigt und Team

ab 01.02.2025



Vorsuppen

Klare Brühe

mit Fleischklößchen, Eierstich, Gemüse
pro Person 5,50 €

Spargelcremesuppe

mit Fleischklößchen und Spargel
pro Person 5,70 €

Käsecremesuppe

mit Kochschinkenstreifen, Porree und Croutons
pro Person 5,50 €

Tomatencremesuppe

mit Fleischklößchen und Sahnehäubchen
pro Person 5,40 €

Gurken-Dill-Suppe

mit Garnelen
pro Person 6,90 €



Vorsuppen

Kürbiscremesuppe

mit Fleischklößchen und Sahnehäubchen
pro Person 5,50 €

Brokkolicremesuppe

mit Schinkenstreifen oder Fleischklößchen
pro Person 5,50 €

Schwedische Kartoffelsuppe

mit Ei und Wurstscheiben
pro Person 5,20 €

Hühnersuppe

mit Gemüse, Fleisch vom Bauernhahn, Mehlklöße
pro Person 4,90 €

Mitternachtssuppe

mit Hack, Paprika, pikant
pro Person 4,20 €

Vorspeisen



Gemischter Salat

mit Fetawürfeln und Oliven
pro Person 5,50 €

Rote Beete Carpaccio

mit Feldsalat und Pinienkernen
pro Person 5,80 €

Geflügelcocktail mit Baguette

pro Person 6,50 €

Holsteiner Katenschinken auf Melone

mit Blätterteigröllchen
pro Person 5,90 €

Feldsalat mit Tomate, Pinienkernen, Balsamico-Dressing und Hähnchenbrustfilet im Speckmantel

pro Person 6,90 €

Fetapäckchen mit Tomate und

Baguette

pro Person 4,90 €



Hauptgerichte

Rinderroulade gefüllt mit Speck und Zwiebel, Soße,
Kartoffeln, Kroketten, Apfel-Rotkohl
Gemüseplatte (Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Wurzeln)
pro Person 17,50 €

Rinder- und Schweinebraten, Soße, Kartoffeln, Kroketten,
Gemüseplatte (Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Karotten)
Apfel-Rotkohl
pro Person 16,90 €

Schinkenkrustenbraten, Soße, Kartoffeln und oder Brot,
Sauerkraut mit Schinkenspeck
pro Person 15,90 €

Schweineschnitzel, Bratkartoffeln, Pilze und Zwiebeln
und gemischter Salat
pro Person 15,50 €

Holsteiner Grünkohl mit Kasselernacken, Kochwurst,
Schweinebacke und Bratkartoffeln süß /natur
mit einem „Verteiler“
pro Person 19,90 €



Hauptgerichte

Schweinefiletmedaillons in Pilzrahmsoße, Kartoffeln,
Kroketten, Gemüseplatte
(Brokkoli, Blumenkohl, Karotten)
pro Person 17,90 €

Holsteiner Rübenmus
Kasselernackeln, Kochwurst
Schweinebacke
pro Person 15,90 €

Tasdorfer Enten- und Gänsebraten
Orangensoße, Kartoffeln, Kroketten, Füllung holsteiner Art,
Rosenkohl, Rotkohl, Birne mit Preiselbeere
Tagespreis

Hirschrücken im Stück gebraten
Wildpreiselbeersoße,
Petersilienkartoffeln, Kroketten, Apfelrotkohl, Rosenkohl
Prinzessbohnen mit Speck
Birne mit Preiselbeere
Tagespreis

Hauptgerichte



**Roastbeef, Kasseler, ger. Putenbrust, Bratkartoffeln,
Remoulade und gemischter Salat
pro Person 16,90 €**

**Putenschnitzel, Reis, Currysoße
und gemischter Salat
pro Person 15,90 €**

**Tafelspitz, Reis, Petersilienkartoffeln, Meerrettichsoße,
Brokkoli, Karotten, Selleriegemüse
pro Person 19,50 €**

**Spargel und Schinken, kleine Schnitzel mit
Petersilienkartoffeln,
Soße Hollandaise
Tagespreis**

**Lachsfilet auf Blattspinat, Salzkartoffeln
und gemischter Salat
pro Person 16,60 €**

Desserts



Vanilleeis

2 Kugeln mit heißen Kirschen oder Himbeersoße
am Tisch serviert
pro Person 5,10 €

Vanilleeis

2 Kugeln mit frischen Erdbeeren (in der Erdbeerzeit)
am Tisch serviert
pro Person 5,90 €

Rot Grütze

mit Vanillesoße
pro Person 4,70 €

Puddingbuffet

Rote Grütze, Schokopudding, Götterspeise
mit Vanillesoße
pro Person 5,10 €

Orangencreme

mit Sahne
Pro Person 5,20 €

Desserts



Obstsalat aus frischen Früchten
mit Schlagsahne
pro Person 5,90 €

Schweizer Reis
mit Kirschkompott
pro Person 4,90 €

Bratapfel
mit Marzipan-Mandelfüllung
Vanillesoße
pro Person 4,90 €

Panna Cotta
mit Himbeersoße
pro Person 5,20 €

Himbeer-Lasagne
Joghurt, Sahne, Baisers
pro Person 5,10 €

Bratkartoffel-Buffet

Spargelcremesuppe
am Tisch serviert



Bratkartoffeln
Remoulade
Roastbeef, Kasseler,
geräucherte Putenbrust,
Sauerfleisch aus dem Nacken,
Kräutermatjes, saure Bratheringe,
2 Salate Ihrer Wahl
Räucherfischplatte,
Käseplatte,
verschiedenes Brot und Butter



Rote Grütze, Schokopudding, Götterspeise,
Vanillesoße

Preis pro Person 26,50 €

Holsteiner-Buffet

Klare Brühe mit Einlage
am Tisch serviert



Schweinefilet in Pilzrahmsoße,
Roastbeefbraten
Soße, Petersilienkartoffeln, Kroketten,
Gemüseplatte
(Prinzessbohnen mit Speck, Erbsen, Karotten, Spargel)
Gemischter Salat, Tomate-Mozzarella,
Käseplatte, Räucherfischplatte,
Krabbensalat, Kasseler, Mettigel,
Kochschinkenrollen mit Spargel,
verschiedenes Brot und Butter



Vanilleeis mit heißen Kirschen
am Tisch serviert

Preis pro Person 31,90 €

Buffets



Grill-Bufferet

Rumpsteak, Geflügel- und Nackensteak

Bratwurst, Cevapcici

Lammlachse, Fetapäckchen

Lachs in Folie, Garnelenspieße

gemischter Salat

Tomatensalat mit Mozzarella,

Krautsalat, Pesto-Nudelsalat,

Feldsalat mit Balsamico-Dressing

Chinakohlsalat,

Kartoffelecken mit Kräuter-Sour-Cream,

versch. Soßen und Brot



Vanilleeis mit Obstsalat

Preis pro Person 29,90 €

Schlemmer-Buffet I

Klare Rinderbrühe mit Einlage
am Tisch serviert



Schweinefilet mit Tomate-Mozzarella überbacken
Hähnchenmedaillons mit Ananas und Käse überbacken
Currysoße, Salzkartoffeln, Kroketten, Reis

Räucherfischplatte
Matjes mit Apfel-Zwiebelsauce
Roastbeef, geräucherte Putenbrust
Kasseler-Spargelröllchen
Käsevariationen, $\frac{1}{2}$ Eier mit Fisch
Minifrikadellen vom Rind
Porree-Apfel-Salat
Tomate-Mozzarella
Versch. Brot und Butter



Himbeer-Lasagne, Schokomousse

Preis pro Person 27,90 €

Schlemmer-Buffet II

Gurken-Dill-Suppe mit Garnelen
am Tisch serviert



Rinderfilet und Putenbrust im Stück gebraten

Bratensoße

Lachssteaks auf Blattspinat

Salzkartoffeln, Kartoffelgratin

Gemüseplatte

(Blumenkohl, Karotten, Prinzessbohnen mit Speck)

Räucherfischvariationen

Zartes Roastbeef mit Sahnemeerrettich

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pestodressing

Käseplatte

Geflügelsalat in Currysoße

versch. Brot und Butter



Panna Cotta mit Himbeere und Schokomousse

Preis pro Person 33,50 €

Rustikal

Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen
Sahnehäubchen
am Tisch serviert



Schinken-Krustenbraten
Kräuterhähnchenschenkel
Bratenrahmsoße, Kartoffelgratin
Griechischer Bauernsalat, Chinakohlsalat
Porree-Apfel-Salat
Krautsalat
Tzatziki
Brotkorb



Schweizer Reis mit Kirschkompott
Schokopudding

Preis pro Person 23,90 €

Frühstücks-Brunch

Hausgemachter Geflügel- und Eiersalat
Rührei mit Speck
Käsevariationen
Roastbeef, Schinken mit Melone
Mett, Kasseler
Räucherfischplatte
Versch. Brot und Brötchen, Butter
Marmelade, Nutella
Frischer Obstsalat mit Joghurt
Gemüse mit Dip



Inklusive Kaffee, Tee und Orangensaft

Preis pro Person 20,90 €



Getränke

Getränke können wie folgt abgerechnet werden:

Getränkeabrechnung nach Verbrauch



Empfangsgetränke

Wein, Sekt, Bier

Softgetränke

Schnäpse, Mischungen

Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso



Getränkepauschale für den Abend

Preis pro Person und Stunde 6,50 €

Empfangsgetränke

Wein, Sekt, Bier

Softgetränke

Schnäpse, Mischungen

Kaffee, Tee, Cappuccino, Espresso

Kuchen



Butterkuchen Blech 25,90 €

Mandarinen-Schmand-Schnitten Blech 28,50 €

Apfelstreuselkuchen Blech 26,90 €

Kirschstreuselkuchen Blech 26,90 €

Trümmertorte mit Stachelbeeren 26,50 €

Schwarzwälder Kirschtorte 30,90 €

Schokoladentorte 29,50 €

Nusstorte mit Marzipan 32,00 €

Friesentorte (Blätterteig/Sahne/Pflaumenmus) 26,50 €

Käsesahnetorte mit Himbeeren 29,90 €

Zitronen-Sahne-Torte 28,50 €

Wenn Sie Ihre Kuchen und Torten selber mitbringen möchten, berechnen wir 1,50 € Tellergerd pro Person.