



Tim Vollmer

EXTRAORDINARY COOKING EXPERIENCES

Partyservice | Catering

Firmen- & Privat-Catering

Sie planen in Ihrem Unternehmen eine Schulung, ein Seminar oder erwarten einen Geschäftsbesuch in Ihrer Firma und wollen Ihre Gäste mit hochwertigem, leckerem und anspruchsvoll inszeniertem Essen beköstigen?

Dann schenken Sie uns Ihr Vertrauen.

Ob Buffet, "Rundum-Sorglos-Paket", Vollservice mit passendem Essen in jeder Pause oder Außergewöhnlichem, wie selbst zusammengestellte Burger - all das bekommen Sie bei uns zuverlässig und innovativ aus einer Hand. Gerne versorgen wir auch Ihre Mitarbeiter und Angestellten mit einem besonderen und schmackhaften Mittagsbuffet.

Wir schenken Ihnen unsere ganze Aufmerksamkeit. Auch für den Privatbereich haben wir das speziell auf Sie angepasste Essen mitsamt Ambiente parat.

Zu jedem Anlass das passende Essen.

Planen Sie einen BBQ-Abend mit Ihren Freunden, würden sich aber am liebsten bekochen lassen oder wollen Sie ein gemütliches Dinner mit Ihrem Schatz verbringen und benötigen dafür das passende und frisch bei Ihnen zubereitete Mahl? Dann teilen Sie uns Ihre Wünsche mit und wir gestalten den Abend nach Ihren kulinarischen und atmosphärischen Wünschen.

Jeder Anlass sollte etwas ganz Besonderes sein und unvergesslich bleiben.

Ob selbst gestaltete Burger, Spareribs vom Grill, andere köstliche Fleischsorten, Fisch und Krustentiere, Eintöpfe und Suppen wie bei Oma, Antipasti, diverses Fingerfood und vieles mehr - ob geschäftlich zum nächsten Firmenempfang, für Ihre Mitarbeiter auf der nächsten Schulung, oder auch ganz privat für Sie zu Hause: Bei uns finden Sie zu jedem Anlass das passende Essen.



zu jedem Empfang das passende Essen

Canapés oder Stullen verschieden sortiert.

mit selbstgemachtem Mett	2,20 €
mit Wurst, Käse oder Schinken	1,90 €
mit Roastbeef mit Apfel & frischem Meerrettich	2,50 €
mit zartem Schweinebraten vom Landschwein, Remoulade & Obst	2,20 €
mit Bio-Garnelen, Kaviar & Dill	2,80 €
mit frisch geräucherter Regenbogenforelle	2,90 €
mit Biokäse aus dem Windrather Tal & hausgemachtem Chutney	2,50 €
Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum und Fleur de Sel	2,20 €
Bruschetta mit Babyspinat und einem Hauch von Knoblauch	2,20 €

The new Generation

FrISChe Falafel Bällchen mit Humus, vegan	1,50 €
Pilz Reis Bällchen Mango Chili Soße, vegan	1,60 €
Manchego Bällchen mit Pirisoße	1,60 €
Salat Wraps mit Cashew- Hähnchen	3,50 €
Lachs im Sesam Mantel auf Zucchini Spaghetti und Avocado	5,50 €
Gegrillte Avocado mit Paprika Topping	5,50 €
FrISChe BBQ Sushi #leidermalwasanderes	4,50 €

Exklusiv

Flammkuchen oder Pizza vor Ort zubereitet	ab 7,50 €
Pizzaofen, Mollys Holzbackofen inklusive Holz	150,00 €
Koch vor Ort	55,00 €



Eintöpfe & Suppen wie bei Oma

	Liter Preis
Kartoffelsuppe von Oma, vegetarisch	15,00 €
oder mit gebratener Mettwurst	18,00 €
Gulaschsuppe, auf Wunsch scharf zubereitet	23,00 €
Apfel-Sellerie Suppe, vegetarisch	19,00 €
"Vollmers" geräucherte Tomatensuppe, Wildkräuter Pesto und Parmesan	19,00 €
Curryschaumsuppe, mit exotischer und fruchtiger Note	25,00 €
Kürbiscremesuppe, mit Original öl von der Steiermark	19,00 €
Spargelcremesuppe, mit einer fruchtigen Note	22,00 €
Grünkohl Natur, von Bauer „Kamann“	20,00 €
mit geräuchertem Bauch oder Mettwürstchen	23,00 €
Möhren – Kartoffel Gemüse, vegetarisch	18,00 €
mit gebratener Mettwurst	21,00 €

Salat & Co.

	Preis pro Person
Wildkräutersalat, mit unserem Himbeer-Honig-Dressing	4,50 €
Marktfrischer Salat, mit einem Joghurt-Dressing	3,50 €
Feldsalat, saisonal, mit Croutons und Kartoffel-Dressing	4,50 €
Rucola Salat, mit Cashewkernen und Balsamico-Dressing	3,50 €
	Preis pro Kg
„Muttis“ Kartoffelsalat, aus Pellkartoffeln mit Mayonnaise	12,50 €
Krautsalat, aus frischem Weißkohl mit Essig und Öl mariniert	12,50 €
Bauernsalat, Tomate, Gurke, Staudensellerie, Feta, Zwiebeln, Essig & Öl	12,50 €
Tomatensalat mit Essig & Öl und Zwiebeln	12,50 €
Gurkensalat mit Schmand und roten Zwiebeln	12,50 €
Wachsbohnenalat in Schmand	12,50 €
Couscous Salat	
mit gebackenen Süßkartoffeln und Zucchini	15,00 €
Coleslaw	
frischer Weißkohl im Schmand- Zitronen-Dressing und Karotten	15,00 €
mediterraner Nudelsalat	
mit Zucchini, Paprika Würfel, Wildkräuter Pesto und Parmesan	16,50 €

Antipasti ab 10 Personen

Preis pro Person

gemischte Antipasti Auswahl mit Gemüse der Saison, verschiedenes, gefülltes und gegrilltes Gemüse der Saison wie z.B. Honig- Rotwein Schalotten braune Champignonköpfe mit Frischkäsefüllung, Kirschtomaten mit Schmand und frischen Kräutern, gebratene Zucchini Stifte, saftige Tomaten mit Büffel-Mozzarella und hausgemachtem Basilikum Pesto 8,50 €

ergänzend dazu:

Melone mit Parmaschinken 2,50 €
Datteln oder Feigen im Speckmantel 2,50 €
Bio-Garnelen mit frischen Kräutern und in Oliven-Öl gebraten, kalt und saftig serviert 3,50 €
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken 3 Scheiben, mit einer Thunfischsoße 4,50 €

Fischplatte ab 50,00€

Edelfischplatte mit Köstlichkeiten aus dem Bergischen aus den Teichen Velberts bieten wir Ihnen verschiedene geräucherte Fischspezialitäten an wie z.B. Forellen, Saiblinge, Aal Filet garniert und verfeinert mit Meerrettich, Kaviar.
Frisch gepulte Flusskrebse runden das ganze ab. 9,50 €

Kalte Platten ab 10 Personen

Preis pro Person

Rustikale Platte

Mettwurst, Partyfrikadelle, Lummer Schnitzel, gefüllte Hähnchenbrust mit 2 verschiedenen Salaten (siehe Salate), gemischtes Brot, Kräuterbutter und Senf 20,00 €

Mediterrane Platte

Gegrillte Hähnchenbrust im Pesto Mantel, Schweinefilet Saltimbocca, Roulade vom Kalb (gefüllt mit Tomate Mozzarella) mit 2 verschiedenen Salaten (siehe Salate), gemischtes Brot, Kräuterbutter & Aioli 24,50 €

Elegante Braten Platte

Zartes Rinderfilet mit Obst und Meerrettich garniert, Schweinefilet mit Lebermousse, zartes Hähnchen im Ganzen gegart und tranchiert, Spargelröllchen, gebratener grüner Spargel mit Roastbeef ummantelt, mit 2 verschiedenen Salaten (siehe Salate), gemischtes Brot, Kräuterbutter und Preiselbeeren Sahne 32,50 €

Biokäse

Käseplatte aus dem Windrather Tal ab 5 Personen

verschiedene Sorten an Biokäse aus dem Windrather Tal, selbstgemachtes Chutney, fruchtiger Senf und gesalzene Butter runden den Biokäse ab, selbstverständlich gibt es unser leckeres Brot dazu 8,50 €

Tim Vollmer

warme Buffetvorschläge ab 10 Personen

Preis pro Person

Rustikale Stube

saftiger Lummerkrusten Braten vom Landschwein auf Wurzelgemüse und Bierfond, hausgemachte Semmelknödel mit Käse aus dem Windrather Tal und zerlassender Butter, Krautsalat in Essig-Öl mariniert, Düsseldorfer Senf, Kräuterbutter und Brot aus der eigenen Bäckerei

19,50 €

Spanferkel

Landschwein-Spanferkel mit einer Altbiersensoße, Senf dreierlei verschiedene Semmelknödel mit Spinat, Speck und Käse, frischer Krautsalat, Brot aus der eigenen Bäckerei und Butter

22,50 €

weitere Optionen, zusätzlich

Koch vor Ort, zum Zerlegen des Spanferkels, pro Stunde

55,00 €

Klassik

zarte Rinderhüfte, rosa gebraten, mit Soße Ihrer Wahl, Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße und braunen Champignons, selbstgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, breite Bohnen mit Speck und Zwiebeln angebraten, Brot aus der eigenen Bäckerei und Kräuterbutter

23,50 €

Mediterran

Kalbsschnitzel in Ei-Bergkäsemantel auf Tomatensoße, selbstgemachte Gnocchis nach Wunsch (siehe Sättigungsbeilagen) selbstgemachte Bandnudeln, Rosmarin-Kartoffeln frischer Spinat mit Salz und Pfeffer und Knoblauch Rucolasalat mit Cashewkernen und Balsamico Dressing

25,50 €

Elegant

zartes Rinderfilet mit Pfifferling- oder Pfeffersoße, Schweinemedallions vom Landschwein in Rahmsoße mit frischen Champignons und Kräutern, Kartoffelgratin von der Velberter Kartoffel und mit Biokäse gratiniert, Bohnen im Speckmantel, Brot aus der eigenen Bäckerei und Kräuterbutter

Preis pro Person

36,50 €

Saisonal

Wildbuffet- Klassik ab 10 Personen

Rouladen vom Hirsch mit Speck und Zwiebeln Wildschweingulasch mit frischen Pilzen selbstgemachte Spätzle und Semmelklöße Kartoffel – Rosenkohl - Auflauf Feldsalat mit Kartoffeldressing

Preis auf Anfrage

Wildbuffet – Elegant ab 10 Personen

Medallions vom Rehrücken, auf Preiselbeer Soße Hirschrücken auf Pilzragout Macaire Kartoffeln und selbstgemachte Spätzle Rosenkohl in Nussbutter geschwenkt Feldsalat mit Kartoffeldressing

Preis auf Anfrage

Smoker vs. Grillen

„indirekt“ vs. „direkt“

Smoker Buffet- Rustikal

ab 10 Personen

Spareribs nach dem 3,2,1 Prinzip, Pulled Beef
Bierhähnchen, mit frischen Kräutern und Knoblauch
Wurst Fatty, im Speckmantel, gefüllt mit Cheddar und Jalapeños
Grillkartoffeln, Gemüsepfanne, Coleslaw, BBQ-Soßen,
Aioli, Sauerrahm mit Frühlingszwiebeln, gemischtes Brot

Preis pro Person

29,50 €

Smoker Buffet Klassik "Holy Trinity"

ab 10 Personen

Spareribs nach dem 3,2,1 Prinzip,
Pulled Pork aus dem Schweineschinken mit Schwarte
Brisket 10h bis 15h gegart, Porkchops mit süßer Sojaglasur,
Grillkartoffeln, gebackene Süßkartoffeln, Gemüsepfanne,
Coleslaw, Krautsalat, BBQ-Soßen, Aioli, Sour Cream,
gemischtes Brot

32,50 €

Smoker Buffet Elegant

Brisket 10h bis 15h gegart, Porkchops mit süßer Sojaglasur
Cowboysteaks, Ribeye Steak's mit Knochen
Lachssteak auf dem Buchenbrett gegart
Mais Hähnchen mit Ahornsirup und Wrap
Grillkartoffeln, gebackene Süßkartoffeln, Gemüsepfanne,
Coleslaw, Krautsalat, BBQ-Soßen, Aioli, Sour Cream,
gemischtes Brot

39,50 €

Fleisch vom Smoker, Iron Molly, #leidergeil

Spareribs nach dem 3,2,1 Prinzip	18,00 €/kg
Pulled Pork aus dem Schweineschinken mit Schwarte	18,00 €/kg
Wurst Fatty, im Speckmantel, gefüllt mit Cheddar und Jalapeños	25,00 €/kg
Pulled Beef, aus dem Rindernacken, 30h gegart	32,50 €/kg
Beef Brisket, im Ganzen ab 2,5kg, 10h-15h auf dem Smoker gegart	39,50 €/kg

Beef Brisket ist eine, im Barbecue-Smoker bei niedriger Temperatur im heißen Rauch, gegarte Rinderbrust. Zusammen mit Spareribs und Pulled Pork bildet das Beef Brisket die Holy Trinity („Heilige Dreifaltigkeit“) des Barbecues nach nordamerikanischem Vorbild.

Grill Buffet Rustikal

saftige Schweinenacken-Steaks, zarte Putenbrust Steaks
Grillwürstchen, aus eigener Herstellung, Natur und Chili Cheese,
Krautsalat, Bauernsalat, Schwäbischer Nudelsalat, Omas Kartoffelsalat,
hauseigene BBQ-Soßen, Kräuterbutter und Kräuterquark, Stangenbaguette
24,50 €

Grill Buffet Klassik

Pork Chops, aus dem Lummer mit dem Fett Rand
Hähnchenbrust mit frischen Kräutern unter der Haut
Rinderhüft Steaks mit BBQ Jus
Grillwürstchen, aus eigener Herstellung, Natur und Chili Cheese,
Krautsalat, Bauernsalat, mediterraner Nudelsalat, Omas Kartoffelsalat,
hauseigene BBQ-Soßen, Kräuterbutter und Kräuterquark Stangenbaguette
34,50 €

Grill Buffet Elegant

T – Bone oder Porterhouse Steak nur mit Salz und Pfeffer nach dem Grillen
gewürzt
Grillwürstchen, aus eigener Herstellung mit Düsseldorfer Senf,
saftige Hähnchenbrust mit frischen Kräutern unter der Haut,
Jakobsmuschel mit Kräuterbutter in der Muschel gegart
zarte Garnelen aus Bio-Aufzucht mit Zitronengras, Knoblauch und etwas
Chili gebraten,
Grill-Gemüse-Kartoffelpfanne mit Sour Cream
frischer Wildkräutersalat mit Himbeer-Honig-Dressing
mediterraner Nudelsalat, mit Gemüsewürfel und Wildkräuter Pesto,
Spargelsalat mit Pinienkerne, geschmolzenen Tomaten und einer leichten
Vinaigrette vom weißen Balsamico
49,50 €

Burger Buffet

Saftige Beef Patty vom Rind (oder Wildschwein)
Pulled Pork oder Pulled Beef,
Bun vom Bor Bäcker, Toppings wie Salat, Bacon, Käse,
Dips und unsere hauseigenen BBQ-Soßen
26,50 €

Ausstattungspauschale beinhaltet:
Profigrillstation, Grillpavillon, Tische fürs Buffet

von 20 bis 40 Personen	250,00 €
von 41 bis 60 Personen	350,00 €
von 61 bis 100 Personen	400,00 €



Hochzeitsbuffet Rustikal ab 30 Personen

gemischte Salatauswahl,
Brot aus der eigenen Bäckerei mit verschiedenen Dips,
geräucherte Tomatensuppe mit Parmesan und Wildkäuter Pesto,
Landschwein-Spanferkel mit Altbiersenfsoße,
Geschnetzeltes von der Kuhlendahler Hähnchenbrust in Rahmsoße
mit frischen Champignons, vegetarische Nudel-Gemüsepfanne mit
Parmesan,
Kartoffelgratin von der Velberter Kartoffel und Biokäse gratiniert,
Semmelknödel, Prinzessböhnchen mit ausgelassenem Speck und Zwiebeln,
Blumenkohl „Polnisch“, Brokkoli mit Tomaten Concassé

Dessert
frischer Obstsalat, Mousse au Chocolat, Brownies

Mitternachtssnack

Currywurst mit hausgemachter Soße von frischen
Tomaten mit Baguette

39,50 €

Hochzeitsbuffet Klassik ab 30 Personen

gemischte Antipasti-Auswahl mit Gemüse der Saison,
verschiedenes, gefülltes und gegrilltes Gemüse wie z.B. braune
Champignonköpfe
mit Frischkäsefüllung, Kirschtomaten mit Schmand und frischen Kräutern,
gebratene Zucchini-Stifte, Honig-Rotwein-Schalotten,
saftige Tomaten mit Büffel-Mozzarella und hausgemachtem Basilikum-
Pesto, Brot aus der eigenen Bäckerei und Kräuterbutter

zarte Rinderhüfte, rosa gebraten, mit Soße Ihrer Wahl,
Schweine Lummer Braten in Rahmsoße und braunen Champignons,
Vegetarisch: Gnocchi-Pfanne mit Gemüse der Saison,
selbstgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, breite Bohnen mit
ausgelassenem Speck und Zwiebel, Blumenkohl „Polnisch“,
Brokkoli mit Tomaten Concassé

Dessert
frischer Obstsalat, Mousse au Chocolat, Tiramisu,
Bayerische Creme mit Himbeeren

Mitternachtssnack

Currywurst mit hausgemachter Soße
von frischen Tomaten mit Baguette

47,50 €



Hochzeitsbuffet Elegant ab 30 Personen

gemischte Antipasti-Auswahl mit Gemüse der Saison, verschiedenes, gefülltes und gegrilltes Gemüse wie z.B. braune Champignonköpfe mit Frischkäsefüllung, Kirschtomaten mit Schmand und frischen Kräutern, gebratene Zucchini-Stifte, Honig-Rotwein-Schalotten, saftige Tomaten mit Büffel-Mozzarella und hausgemachtem Basilikum-Pesto, Brot aus der eigenen Bäckerei und Kräuterbutter

zarte Rinderfilet, rosa gebraten, mit Soße Ihrer Wahl, Medaillons vom Schwein in Rahmsoße und braunen Champignons, Wildlachs in der Salzkruste gegart mit Zitronensoße
Vegetarisch: Gnocchi-Pfanne mit Gemüse der Saison, selbstgemachte Bandnudeln, Kartoffelgratin, Bohnen im Speckmantel, Blumenkohl „Polnisch“, Brokkoli mit Tomaten Concassé

Käse aus dem Windrather Tal mit Trauben Ruchmehlbrot
Chutney und Senf

Dessert
frischer Obstsalat, Mousse au Chocolat, Tiramisu,
Bayerische Creme mit Himbeeren

Mitternachtssnack
Currywurst mit hausgemachter Soße
von frischen Tomaten mit Baguette

59,50 €

Hochzeitsbuffet „welcome in a new generation“

Bowl Auswahl - frisches Gemüse, frische verschiedene Salate, große Dressing Auswahl und verschiedene Toppings
Frische Falafel Bällchen mit Humus, Reis-Pilz Bällchen mit Mango Chili Soße
Manchego Bällchen mit Pieri Soße, Salat Wraps mit Cashew-Hähnchen
Indian Summer [Couscous Salat mit Süßkartoffel, Zucchini und Koriander]
Wasser Melone Feta Salat [Salz, Pfeffer, Minze & Jordan Oliven Öl]
Mexikanischer Süßkartoffelsalat, Orangenfeigensalat

Grünes Hähnchencurry mit Erbsen und Sprossen
Lachs im Sesam Mantel auf Zucchini Fenchel Gemüse
Rinderfilet vom Zwickel's mit frischen Pilzen und lecker Sößchen
Selbstgemachte Gnocchis mit buntem Gemüse
Rosmarin-Kartoffeln, Kartoffel Gemüse Plätzchen, Naturreis
gebackener Blumenkohl, Karamellisiertes Ofengemüse mit Sesam und Dill

selbstgemachtes Brot in verschiedenen Varianten mit Dips

Pannacotta-Tarte mit Himbeeren und Granatapfel
Apfel - Hanf – Pie's
Mango Mousse

Mitternachtssnack
Wraps verschieden gefüllt

59,50 €



Vegan | Vegetarisch 1.0

Preis pro Person

Wraps mit Guacamole, gebratenes Gemüse und Mandel Pesto
Mexikanischer Süßkartoffelsalat, Orangenfeigensalat
Süßkartoffel Tacos mit Erdnusssauce
Rosmarinkartoffeln
Bowl Auswahl - frisches Gemüse,
frische verschiedene Salate und Dressing Auswahl
selbstgebackenes Brot und verschiedene Dips

26,50 €

Vegan | Vegetarisch 2.0

Frische Falafel Bällchen mit Humus
Gemüse Döner mit Feta und Gewürzmayonnaise
Karamellisiertes Ofengemüse mit Sesam und Dill
Gebackene Süßkartoffel mit gebratener Jack Frucht
Bowl Auswahl - frisches Gemüse,
frische verschiedene Salate und Dressing Auswahl,
selbstgebackenes Brot und verschiedene Dips

28,50 €

Vegan | Vegetarisch 3.0

Rote Bete Tarte mit Ziegenkäse und Blumenkohl
Ayurvedisches Linsencurry [Kokosflocken, Curry, Weißkohl, Avocado]
selbstgemachte Gnocchis in verschiedenen Sorten nach Saison
Kohlroulade mit Kartoffel Füllung und Tomatensoße
Selbstgemachte Bandnudeln in Butter geschwenkt
Bowl Auswahl - frisches Gemüse,
frische verschiedene Salate und Dressing Auswahl
selbstgebackenes Brot und verschiedene Dips

29,50 €

selbstgemachte Gnocchis in verschiedenen Varianten

Herbst - Kürbis Gnocchis mit frischen Pilzen und Kräutern 29,50 €/kg
Winter - Maronen Gnocchis mit Chorizo und Kirschtomaten 29,50 €/kg
Frühjahr - Bärlauch mit Wildkräutersalat und Cashewkernen 29,50 €/kg
Sommer - Gnocchis mit mediterranem Gemüse
und Wildkräutersalat 29,50 €/kg

Vegane Tortellini #natürlichselbstgemacht

gefüllt mit Süßkartoffel, Pilzen und frischen Kräutern,
angerichtet mit mariniertem Wildkräutersalat & Kirschtomaten 29,50 €/kg

Rote Bete Ravioli mit Walnussöl, mit Kirschtomaten, Pesto
und Rucola 29,50 €/kg

Suchen Sie sich Ihr Fleisch aus...

Preis pro Kg/Stück

vom Landschwein

saftiger Schinkenbraten, im Ganzen gegart und geliefert, zum selbst schneiden ab 3 kg	24,50 €
Schweinerücken mit Schwarte, kross und saftig	35,00 €
Lummer Braten	35,00 €
Lummer Schnitzel pro Stück	3,50 €
zarte Schweinemedallions	44,50 €

Geflügel

Putengeschnetzeltes, mit frischen Pilzen in Rahmsoße	29,00 €
Putenbraten, aus der Putenbrust	32,00 €
Hähnchen Gulasch, saftiges Hähnchengulasch in Currysoße und frischem Obst	35,00 €
gegrillte Hähnchenbrust	35,00 €

vom Rind

Rindergulasch, in herzhafter Soße und Paprikastreifen	35,00 €
Rinderrouladen nach „Muttis Art“ mit Speck, Gurken und Zwiebeln gefüllt	8,50 €
Rinderhüfte, rosa gebraten	47,00 €
Roastbeef, rosa gebraten	54,50 €
bestes Rinderfilet, rosa gebraten	74,50 €

Preis pro Kg/Stück

vom Kalb

Saltimbocca, gefülltes Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken	58,00 €
Piccata Milanese, Kalbsschnitzel in Ei – Parmesanhülle	58,00 €
Wiener Schnitzel, mit Zitronen, Sardellen mit Kapern gefüllt	58,00 €
Züricher Kalbsgeschnetzeltes, Weißwein, Charlotten, Pilze	58,00 €

Lamm

Geschmorte Lammkeule auf Wurzelgemüse und frischen Kräutern	
Lammrücken, rosa gebraten	
Lamm Bratwurst	
Lamm Pulled aus der Schulter	

Soßen-Auswahl

Pfeffersoße, Pfifferling Soße, Champignon Soße, Tomaten Soße,
Salbeisoße, Calvados Soße

Sollte Ihre Soße nicht dabei sein, ist das kein Problem. Wir stellen uns auf Ihre Wünsche ein.

Ich kalkuliere bei einem
Stück Fleisch 200g pro Person,
die Ausnahme ist ein Krustenbraten,
da kalkuliere ich 300g pro Person

Tim Vollmer

Sättigungsbeilagen

#selbstgemacht

	Preis pro kg
hausgemachte Bandnudeln, Butterspätzle	23,00 €
Velberter Kartoffelgratin	23,00 €
Bratkartoffeln mit Schalotten und Schnittlauch	23,00 €
Drillinge im Ganzen mit Schalotten und Speck gebraten	22,00 €
Naturreis mit einer Butternote und Kräutern	19,00 €
selbstgemachte Schupfnudeln	25,00 €
Pomm Macaire	
Kartoffelplätzchen mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten	23,00 €
Herzogin Kartoffeln oder Kroketten	25,00 €
Berner Röstli nach klassischer Art	23,00 €
Kürbis - Kartoffelrösti	22,00 €
	Stück/Preis
selbstgemachte Semmelknödel mit zerlassener Butter und Käse	3,50 €
mit Spinat	3,50 €
mit Speck & Zwiebeln	3,50 €
Kartoffelklöße	3,50 €

Gemüse Beilagen

	Preis pro Kg
Rahmwirsing	22,00 €
Spitzkohl Gemüse, frischer Spitzkohl mit Speck und Zwiebeln	25,00 €
Kartoffel – Rosenkohl - Auflauf	22,00 €
Blumenkohl „polnisch“	
Polnisch: mit gehacktem Ei, Petersilie und Semmelbrösel	22,00 €
Brokkoli mit Tomaten Concassé	22,00 €
Romanesco mit einer feinen Butternote	22,00 €
Erbsen & Möhren in Rahmsoße	22,00 €
feine Zuckerschoten mit karamellisierten Tomaten	25,00 €
Rahmgemüse, frisches Gemüse mit Schalotten angeschwitzt und in Rahmsoße	22,00 €
Sauerkraut, aus frischem Weißkohl, acht Wochen gereift	22,00 €
Rosenkohl in Rahmsoße	23,00 €
Apfel - Rotkohl, aus frischem Kohl mit Apfelstücken	22,00 €
Spargel, saisonal mit zerlassener Butter	auf Anfrage
Böhnchen Bündel zarte Böhnchen im Speckmantel	3,50 €

Dessert

Dessert im Glas ab 10 Stück pro Sorte

im Glas | Schüssel

Suchen Sie sich von der Valrhona eine Schokolade für Ihre Mousse au Chocolat aus

weiße Schokolade mit 35%	5,50 € 32,00 €
blonde Schokolade mit 32%	5,50 € 32,00 €
Vollmilchschokolade mit 40%	5,50 € 32,00 €
Zartbitterschokolade mit 69%	6,00 € 35,00 €

Kinderschokoladenmousse	5,50 € 32,00 €
Schokoladen Brownie	3,50 € Stück
Bayrische Creme	5,50 € 35,00 €
Apfel Trifle, mit mariniertem Granni, Biskuit und Sauerrahmmousse	5,50 € 35,00 €
3 mal Blutorange - Panna cotta, Karamell, Filet frischer Obstsalat	32,00 €
Obstspieße auf Wunsch mit Schokoladenüberzug	5,50 € Stück
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	5,50 € 35,00 €
Tiramisu	6,00 € 32,00 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	5,50 € 35,00 €

im Glas | Schüssel

Saisonal:

frische Erdbeeren mit Mascarponecreme	5,50 € 35,00 €
Spekulatiuscreme	5,50 € 35,00 €
Baumkuchen Mousse	7,00 € 40,00 €
Christstollen Mousse	5,50 € 35,00 €
Bratapfel mit Vanillesoße	6,00 € Stück

Biokäse

pro Person

Käseplatte aus dem Windrather Tal ab 5 Personen

verschiedene Sorten an Biokäse aus dem Windrather Tal, selbstgemachtes Chutney, fruchtiger Senf und gesalzene Butter runden den Biokäse ab, selbstverständlich gibt es unser leckeres Brot dazu
8,50 €

Crêpe Catering vor Ort

Preis auf Anfrage

Getränke Preisliste

Selters, Naturell, Medium, Classic

Schulungsflaschen 0,2 l

1,45 €

Gourmet Glasflasche 0,75 l

3,80 €

Coca-Cola, verschiedene Sorten

Schulungsflaschen 0,2 l

1,80 €

PET-Flasche 1,0 l

3,20 €

Dahlbeck - Säfte

Orangen oder Apfelsaft 0,7 l

3,50 €

Schweppes

Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry 1,0 l

4,20 €

Veltins Pilsener, vom Fass

5,20 €/l

Frankenheim Alt, vom Fass

5,20 €/l

Füchschen Alt vom Fass

6,20 €/l

Alkoholfreies Veltins

Glasflasche 0,33 l

2,00 €

Maisels Weisse

mit/ohne Alkohol Glasflasche 0,5 l

2,70 €

Wein & Sekt

Grauburgunder „Tim Vollmer“ 0,75 l

13,00 €

Sekt „Tim Vollmer“ Edition 0,7 l

15,00 €

Weingut Nett

Leib und Seele

Rotwein, fein herb, 0,75 l, 13 %

15,00 €

Paranoia „der Alleskönner“

Rotwein, trocken, 0,75 l, 13 %

15,00 €

1838

Rotwein, trocken, 0,75 l, 13 %

18,00 €

Weissburgunder, Avantgarde

Weißwein, trocken, 0,75 l, 13,5 %

18,00 €

Nettes Werk, Chardonay

Weißwein, trocken, 0,75 l, 13 %

18,00 €

Grauburgunder, Avantgarde

Weißwein, trocken, 0,75 l, 13,5 %

18,00 €

Kaffee – Durchlaufmaschine 1l

9,00 €

Kaffeespezialitäten pro Tasse

Kaffee Crema, Espresso, Cappuccino

1,90 €

Latte Macchiato

2,20 €

Tim Vollmer

Hardware

Geschirr & Besteck

Messer, Gabel, Suppenlöffel, Kaffeelöffel pro Stück 0,30 €

Fine-Bone-Serie Skyline

Menüteller 28cm, Kuchenteller 20cm, Suppenteller 0,60 €

Couvert Teller 17cm 0,60 €

Suppentasse mit Unterteller 0,60 €

Kaffeetasse mit Unterteller 0,60 €

Gläser:

Rastal Sektgläser, 36 Stück die Einheit 0,50 €

Weingläser 25 Stück die Einheit 0,50 €

Wassergläser 25 Stück die Einheit 0,40 €

Veltins Tulpen 0,25l oder 0,4l, 36 oder 25 Stück die Einheit 0,40 €

Füchschen Altgläser 0,2l, 36 Stück die Einheit 0,40 €

Kölsch Stange, 49 Stück die Einheit 0,40 €

Weizengläser 0,5l, 25 Stück die Einheit 1,00 €

Willi Becher 0,25l, 49 Stück die Einheit 0,40 €

Schnapsgläser, 24 Stück die Einheit 0,20 €

Sämtliches Geschirr, Besteck oder Gläser werden von Ihnen ungereinigt zurückgegeben.

Glas- oder Tellerbruch werden zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Tischwäsche

Tischwäsche, eckig pro Stück 10,00 €

Tischwäsche, rund 18,00 €

Stehtisch Husse in Farben: weiß, grau oder schwarz 10,00 €

Stuhl Husse 5,00 €

Husse für Festzeltgarnitur 18,00 €

Mobiliar

Stehtisch 10,00 €

mit Husse 20,00 €

Bierzeltgarnitur 15,00 €

mit Husse 30,00 €

Glas Kühlschranks 50,00 €

Faltpavillon 4,5m x 3m, schwarz 80,00 €

Faltpavillon 6m x 3m, schwarz 100,00 €

Theke mit Nassbecken 30,00 €

Theke mit Zapfanlage 60,00 €

Aschenbecher 1,50 €

Kühlanhänger 150,00 €

Personaldienstleistung

Auf- & Abbauarbeiten pro Stunde 32,00 €

Teller- & Getränkeservice 32,00 €

Serviceleitung 55,00 €

Koch vor Ort 55,00 €

An- und Abfahrt für Personal außerhalb von Velbert 30,00 €

Lieferung innerhalb Velberts (42551 & 42549) kostenfrei

Abholung innerhalb Velbert 15,00 €

Außerhalb von Velbert 1,00 € pro gefahrene Kilometer

Location

Vollmer's Stube- exklusiv

Das ehemalige Restaurant Langenhorster Stube haben wir komplett modernisiert und neu eingerichtet. Nun erscheint sie unter Vollmer's Stube, diese bietet Platz für 36 Personen. Eine Terrasse zum Hof bietet im Sommer einen einladenden Ort um sich Wohlfühlen.

Vom Geburtstag über Hochzeit oder Firmen Event mit anschließender Kochschule oder Schulungen ist „fast“ alles möglich.

Bei uns bekommen Sie alles aus einer Hand!

Raummierte inklusive eindecken und Endreinigung 250 €

Zuzüglich Getränke, Essen & Service

Preise finden Sie hier in der Buffetmappe



Tim Vollmer

Eventkirche Langenberg

Die Event Kirche in Velbert-Langenberg bietet den passenden Rahmen für Ihr persönliches Fest, Ihre kulturelle Veranstaltung, Ihr geschäftliches Event! Die Palette der möglichen Nutzung ist sehr vielfältig: Besonders beliebt ist die Event Kirche für Hochzeiten und private Feste jeglicher Art. Auch für Konzerte und andere Kulturveranstaltungen bietet sie bei hervorragender Akustik einen ansprechenden Rahmen. Ebenso gut geeignet ist sie aber auch für Firmenfeiern, Film- und Videoproduktionen, Seminare, Ausstellungen oder Modenschauen.

Die Event Kirche ist immer dann ideal, wenn Sie einen besonderen Rahmen für Ihre Veranstaltung suchen. Zum mietbaren Inventar gehören neben Tischen, Stühlen und Stehtischen für max. 200 Personen



Vorburg, Schloss Hardenberg

Die Vorburg Schloss Hardenberg in Velbert-Neviges bietet einen vorzüglichen Rahmen für Veranstaltungen jeder Art. Geschäftliche, kulturelle und private Events finden in dem historischen Ambiente den passenden Rahmen. Professioneller und kompetenter Service ebenso wie moderne Licht-, Ton- und Konferenztechnik sind Garanten für eine gelungene Veranstaltung.

Historische Bürgerhaus Langenberg

Das Bürgerhaus Langenberg ist das Wahrzeichen der Stadt, lokales Kulturerbe und im wahrsten Sinne des Wortes ein Geschenk. Denn Adalbert und Sophie Colsmann, Besitzer einer Seidenfabrik, schenken der Stadt Langenberg 1913 das Geld zum Bau eines Hauses für die Bürgerschaft. Zwischen typisch bergischen Fachwerk- und Schieferhäusern und umgeben von verwinkelten Gassen steht das Bürgerhaus inmitten der Altstadt. Das monumentale, schlossartige Steingebäude an der Hauptstraße blickt mit seiner Neueröffnung 2016 auf ein bewegtes Jahrhundert zurück.

Schloss Linnep

Das Schloss Linnep liegt inmitten im Wald bei Ratingen Breitscheid. In direkter Nähe zu Essen und Düsseldorf. Hier haben Sie eine Vielfalt an Möglichkeiten ihre Veranstaltung zu feiern. Geburtstage feiern, Hochzeit erleben, Schulungen und Tagungen durchführen oder das Jubiläum feiern.



Bauer Kammesheidt

Ob für Mitarbeiter-Events, Kick-Off-Meetings oder exklusive Abendveranstaltungen für Ihr Unternehmen, unsere Räumlichkeiten bieten Platz und technische Voraussetzungen für nahezu jedes Event. Zudem ist die Location mit einem bezaubernden Außenbereich ausgestattet, welcher in Kombination mit der idyllischen Lage jedes Sommerfest und Winterfest zu einem gelungenen Event werden lässt. Idyllisch und doch verkehrsgünstig gelegen ist der Hof Kammesheidt von allen Richtungen aus im Ruhrpott und Bergischen Land gut zu erreichen. Tagsüber bietet der Hof unendliche Möglichkeiten unter freiem Himmel für „jung & junggeblieben“. Abends sorgen die alten Bruchsteinmauern für eine außergewöhnliche Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.

Tim Vollmer Catering
Inh. Tim Vollmer
Langenhorster Straße 98
42551 Velbert

www.langenhorster-stube.de
info@langenhorster-stube.de

Tel.: 02051/8023981

Facebook

Langenhorster Stube by Tim Vollmer

Instagram

langenhorsterstube

#langenhorsterstube

#partyservice #catering

#leidergeil #velbert

Tim Vollmer