

*Wenn es vom Guten
das Beste sein darf!*



Volmer

Fleischerei & Partyservice Volmer • Borkener Str. 43 • 48653 Coesfeld
Tel. 02541 70526 • Fax 02541 716986 • info@volmer-coesfeld.de
www.volmer-coesfeld.de

Menüvorschläge

ab 20 Personen

- ❶ Unter 20 Personen berechnen wir 1,50€ pro Pers. zusätzlich.
Unter 10 Personen berechnen wir 2,50€ zusätzlich.
-

Wir haben für Sie einige Menüs zusammengestellt.

Sollte Ihnen ein Menü gut gefallen, aber Sie möchten noch Änderungen vornehmen, zum Beispiel eine Fleischsorte oder Beilage ändern, kein Problem, sprechen Sie uns einfach an und wir werden Ihnen umgehend den Preis für Ihr Wunschmenü ausrechnen.





Vorsuppe zur Auswahl

Rindfleischsuppe mit klassischer Einlage
(Blumenkohl, Eierstich und Markklößchen) (a,c,f,g)

Hühnersuppe mit klassischer Einlage (a,c,f,g)

Brokkolicremesuppe
(auf Wunsch vegetarisch) (a,c,g)

Lauchcremesuppe
(auf Wunsch vegetarisch) (a,c,g)

Zucchinicremesuppe
(auf Wunsch vegetarisch) (a,c,g)

pro Pers. je 2,20€

Weitere Suppen finden Sie ein paar Seiten weiter unter „aus dem Suppentopf“.

Big Party

Hähnchen- und Schweineschnitzel (2 Schnitzel pro Pers.)

Dazu Saucen nach Wahl:

Zigeunersauce, Jägersauce, Champignonrahmsauce, Curryrahmsauce
mit Früchten, Pfefferrahmsauce (9,a,b,c,f,g)

pro Pers. 5,50€

Big Party als Komplettmenü

Hähnchen- und Schweineschnitzel mit Saucen nach Wahl
Kartoffelgratin und Röstkartoffeln von kleinen Pariser Kartoffeln
Bunte Salatauswahl mit hausgemachten Salaten und Blattsalat mit Joghurtdressing
Bunte Gemüseauswahl mit Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren,
Champignons und Speckböhnchen (9,a,b,c,f,g)
pro Pers. 10,50€

Westfalenmenü

Stäbchenfleisch mit Malzbiersauce, dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut gefüllter
Braten mit Mett, Pilzen und Zwiebeln, Bratwurst mit Bratensauce, dazu Röstkartoffeln
und bunte Gemüseauswahl (1,a,b,c,g)
pro Pers. 10,90€

Rustikales Menü

Krustenbraten mit Röstzwiebeln, dazu Bratensauce und Kartoffelpüree
Sauerkraut, feines Saftgulasch und kleine Rinderrouladen mit Rouladensauce,
dazu Kartoffelknödel und Rotkohl (1,a,b,c,g)
pro Pers. 11,10€

Klassisches Menü

Kleine Rinderrouladen, dazu Petersilienkartoffel und bunte Salatauswahl,
frische Blattsalate mit Joghurtdressing
Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce, Hähnchenschnitzel mit Curryrahmsauce,
dazu Kartoffelgratin und bunte Gemüseauswahl mit Brokkoli, Blumenkohl,
Erbsen und Möhren, Champignons und Speckböhnchen (1,4,10,a,b,c,g)
pro Pers. 13,20€



Münsterländer Menü

Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Petersilienkartoffeln und Salatauswahl,
mit Rohkostsalaten und Blattsalat mit Dressing

Rinderrouladen mit Rouladensauce, Schweineschnitzel mit Champignonrahm und
Zigeunersauce, Kartoffelgratin, Butterspätzle, Gemüsegratin und Rotkohl (1,9,a,b,c,f,g)

pro Pers. 13,50€

Schlemmermenü

Schweinefilet im Speckmantel auf Rotweinzwiebeln, Rosmarinkartoffeln und
frische Salatauswahl mit Rohkostsalaten und Blattsalaten mit Dressing

Lachsfilet auf Spinatbandnudeln

Lasagne Bolognese

Mariniertes Hähnchenbrustfilet auf Rahmgemüse, dazu Butterspätzle

Bunte Gemüseauswahl mit Erbsen und Möhren, Brokkoli und Blumenkohl,

Champignons und Speckböhnchen (10,4,a,b,c,f,g)

pro Pers. 16,90€

Dessert zur Auswahl

pro Pers.

Rote Grütze
mit Vanillesauce

2,00€

Tiramisu nach
Art des Hauses

3,00€

Obstsalat aus frischen
Früchten mit Vanillesauce

3,00€

Herrencreme

2,50€

Mousse au Chocolat

3,20€

Erdbeermousse

2,60€

Welfenspeise
(Vanillecreme mit
Weinschaumsauce)

2,50€

Panna Cotta
(mit frischen Erdbeeren
oder Beerenmischung)

3,00€

Süße Lasagne
(mit Bisquit, Früchten
und cremiger Schicht)

3,00€





Unsere Saisonangebote

(Mitte April bis Ende Juni)

Spargelmenü

Kleine Schweineschnitzel, Schweinemedallions, dazu Rahmsauce mit frischen Champignons, Schinkenplatte mit gekochtem und rohen Schinken
400g frischer Spargel mit Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln und Rohkostsalate, frische Blattsalate und Joghurtdressing (10,a,b,c,f,g)

pro Pers. 15,20€

(Mitte April bis Ende Juni)

Grillplatte mit Volmers Spezialitäten

3 Teile pro Pers.

Grillwurst aus eigener Herstellung

Schweinenackensteak Barbecue

Schweinebauchsteak Weinbauer

Schweinefiletspieß mit Bacon und roten Zwiebeln Grillfackeln

Hähnchenkaribikspieß mit Ananas und Bacon

Hähnchenbrustfilet Mango Chili (4,10,b,c,g)

pro Pers. 6,80€

**Unser Grillservice ist im
Preis nicht enthalten.**

Entdecken
Sie unsere
Grillmenüs

Sie möchten sich aus unserem vielfältigen Grillsortiment selber etwas zusammenstellen? Sie möchten marinierten Lachs oder Rindersteaks vom Filet, Roastbeef oder von der Hüfte? Sie benötigen einen Profi Holzkohlegrill? Wir machen Ihnen gerne ein Angebot.

Als Komplettmenü

Grillplatte, Partybrötchen mit Kräuterbutter, Salsadip und Knoblauchdip
Salatauswahl mit frischen bunten Salaten (4,10,a,b,c,f,g)

pro Pers. 11,20€

(September, Oktober und November)

Unser Bayerisches Menü

Stäbchenfleisch mit Malzbiersauce, dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut
Frischer Leberkäse aus eigener Herstellung, Krustenbraten mit Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln und Salatauswahl mit bunten Salaten, Krautsalat,
Bayerischer Kartoffelsalat, Bayerischer Wurstsalat und Blattsalaten
Brötchenkorb mit Partybrötchen und Brezen, Obazda (4,8,10,a,b,c,f,g)

pro Pers. 11,90€

(Dezember bis März)

Unser Wintermenü

Deftiger Hirschgulasch mit Pfifferlingen, Rinderbraten mit
Backpflaumen gefüllt, dazu Kartoffelknödel und Rotkohl
Schweinefilet im Speckmantel auf Rotweinzwiebeln,
dazu pikante Pfefferrahmsauce
Hähnchenfiletstreifen in Calvadosrahm mit Champignons,
Kartoffelgratin und bunte Salatauswahl
Gemüseauswahl mit Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl mit
Speck und Zwiebeln und gebratene Champignons (1,10,a,b,c,f,g)

pro Pers. 15,90€



Partykrachen

Big Party Angebot

Zwei Schnitzel nach Wahl (Hähnchen- und Schweineschnitzel)

Dazu Saucen nach Wahl: Zigeunersauce, Jägersauce, Champignonrahmsauce, Curryfruchtsauce, Pfeffersauce (a,9,a,b,c,f,g)

pro Pers. 5,50€

Volmers Currywurst

(Wir empfehlen 2 Currywürste pro Pers.)

pro Stck. 1,90€

Als Komplettangebot: 2 Currywürstchen mit Partybrötchen, Baguettebrot und Salsadip, Knoblauchdip und Kräuterbutter (4,8,a,c,d)

pro Pers. 5,70€

Pulled Pork

(Wir empfehlen 400g frischgewicht)

pro 100g 1,70€

Als Komplettangebot: 300g Pulled Pork mit Brötchen, American Cole Slaw, Barbecuesauce und Sauerrahmdip (4,a,c,)

pro Pers. 7,90€

Lasagne Bolognese / Spinatlasagne

pro Pers. 6,00€

Als Komplettangebot: mit bunter Salatauswahl und Blattsalaten mit Balsamicodressing (4,a,c,f,g)

pro Pers. 8,20€



Gyrospfanne nach Griechischer Art

(Wir empfehlen 300 g – 400g pro Pers.)

pro 100g 1,70€

Als Komplettangebot: 300 g Gyrospfanne, Fladenbrot, Krautsalat, Tzatziki, Salsadip, Gurkenscheiben, Tomatenscheiben, Zwiebeln und Eisbergsalat (a,c,g)

pro Pers. 8,40€

Schinkenbraten

Auf Wunsch auch gepökelt

(Wir empfehlen 400g frischgewicht)

pro 100g 1,60€

Als Komplettangebot: Schinkenbraten mit Kartoffelpüree und Sauerkraut (10,a,c,g)

pro Pers. 9,90€

Geschnetzeltes

(Wir empfehlen 300 – 400g pro Pers.)

Pusztapfanne, Delfter Pfanne, Putengeschnetzeltes Bali, Hähnchengeschnetzeltes Asia nach Wahl

pro 100g 1,70€

Als Komplettangebot: 400g Geschnetzeltes nach Wahl, dazu Butterspätzle, Gemüserais und bunte Salatauswahl (4,10,a,b,c,d,g)

pro Pers. 10,90€



Aus dem Suppentopf

pro Pers. 500 ml, das entspricht 2 Suppentassen/ 2 Suppenteller

Gulaschsuppe

Der Klassiker, würzig mit Paprika Champignons, Zwiebeln
und natürlich mit viel Fleisch (1,4,c,g)

pro Pers. 4,20€

Käse Lauchsuppe

Klassisch mit Mett, Zwiebeln, Lauch und viel Käse
(auch als vegetarische Variante mit viel Champignons) (a,c,g)

pro Pers. 4,40€

Gyrossuppe

Fruchtig pikant, mit Paprika, Zwiebeln und Champignons (a,c,g)

pro Pers. 4,40€

Mitternachtssuppe

Mediterran, fruchtig, pikant, mit gebackenen Bohnen, Tomaten,
Paprika und Zwiebeln (4,c,g)

pro Pers. 4,40€

Zigeunersuppe

Ähnlich wie unsere Gulaschsuppe, aber gehaltvoller, pikanter mit
mehr Gemüse, mit Mais und Bohnen (1,4,c,g)

pro Pers. 4,40€

Reitersuppe

Süß sauer und pikant, mit Paprika und Ananas (4,c,g)
pro Pers. 4,40€

Rindfleischsuppe

Mit klassischer Einlage
(Eierstich, Blumenkohl und Markklöße)
pro Pers. 3,80€

Mit Fleisch in der Einlage (a,c,f,g)
pro Pers. 4,20€

Hühnersuppe

Mit klassischer Einlage
(Eierstich, Blumenkohl und Markklöße)
pro Pers. 3,80€

Mit Fleisch in der Einlage (a,c,f,g)
pro Pers. 4,20€

Brokkolicremesuppe

(auf Wunsch auch vegetarisch) (a,c,g)
pro Pers. 3,90€

Lauchcremesuppe

(auf Wunsch auch vegetarisch) (a,c,g)
pro Pers. 3,90€

Zucchini cremesuppe

(auf Wunsch auch vegetarisch) (a,c,g)
pro Pers. 3,90€

*Alle Suppen auch als Komplettangebot mit Partybrötchen,
Kräuterbutter, nach Wahl mit Griebenschmalz oder Dip (a,c,f,g)*

*zzgl. 1,80€
pro Pers.*



Volmers Grillservice

ab 50 Personen

Grillmenü Rustikal

Grillwurst aus eigener Herstellung
Weinbauersteak vom Schweinenacken
Jungschweinsteak Lukullus
Schweinebauchsteak BBQ
Winzergreller
Hähnchenbrustfilet Hot
Hähnchen Karibikspieße (4,10,b,c,g)
pro Pers. 10,90€

(Inkl. 19 % MwSt. Grillen vor Ort, Anlieferung und Abholung)

Feines Grillmenü

Grillwurst aus eigener Herstellung
Weinbauersteak vom Schweinenacken
Schweinerückensteak Lukullus
Schweinefiletspieße mit Bacon und roten Zwiebeln
Grillfackeln
Hähnchenkaribikspieße mit Ananas und Bacon
Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter mariniert (4,10,b,c,g)
pro Pers. 12,80€

(Inkl. 19 % MwSt. Grillen vor Ort, Anlieferung und Abholung)

Sie möchten Ihren Gästen gegrillten Lachs oder vegetarische Spieße anbieten?
Kein Problem, wir machen Ihnen gerne ein Angebot.



Grillservice als Komplettangebot

mit bunter Salatauswahl aus frischen Salaten und Blattsalaten
Dressing
bunter Gemüseauswahl
Bratkartoffeln aus Pariser Kartoffeln
Partybrötchen und Baguettebrot
Salsadip, Knoblauchdip und Kräuterbutter, Ketchup und Senf (a,b,c,g)

Inkl. Teller, Besteck und Servietten
Inkl. Reinigung der Geräte, Geschirr und Besteck,
sowie ein Wärmebehälter
Inkl. 19% MwSt.

zzgl. 9,50€ zum Grillmenü pro Pers.

**Einzelne Komponenten des Komplettangebotes können natürlich
herausgenommen werden. Der Preis vermindert sich entsprechend.**



Volmers Jubipfanne

Wir braten für Sie vor Ort in unseren Riesenpfannen.
Ein Stück Erlebnisastronomie in Ihrem Garten – Wählen Sie aus
verschiedenen Geschnietzelteessorten oder das Komplettangebot.

Pusztapfanne

Zartes Schweinefleisch mit Zwiebeln und Paprika und
Salami, fruchtig Pikant (4,10,a,c,g)

Delfter Pfanne

Zartes Schweinefleisch mit Champignons und Sojasprossen,
Zwiebeln, mit leichter Senfnote (4,b,c,g)

Putenpfanne Bali

Feines Currygeschnietzeltes mit Paprika, Früchten und Brokkoli (4,b,c,g)

Hähnchengeschnietzeltes Shanghai

Typisch Asiatisch, mit Gemüse, leicht Pikant (4,a,c,d,g)

pro Pers. je Pfanne 9,20€



Unser Komplettangebot

mit Röstkartoffeln (vor Ort gebraten)
Butterspätzle
Salatauswahl
Partybrötchen mit Dips und Kräuterbutter
(a,b,c,f,g)

Inkl. Teller, Besteck und Servietten
Inkl. Reinigung der Geräte, Geschirr und Besteck,
sowie ein Wärmebehälter
Inkl. 19% MwSt.

zzgl. 8,80€ zur Jubipfanne

**Natürlich können Sie auch einzelne Komponenten des Angebotes
herausnehmen; Oder Sie haben zusätzliche Wünsche?
Kein Problem, fragen Sie uns nach einem Angebot.**



Unsere Eintöpfe

Erbseintopf (4,8,10,b,c,g)
pro Pers. 3,80€

Grünkohleintopf (4,8,10,b,c,g)
pro Pers. 3,80€

Möhreneintopf (b,c,g)
pro Pers. 3,80€

Sauerkrauteintopf (4,8,10,b,c,g)
pro Pers. 3,80€

Unser Grünkohl Komplettangebot

Grünkohl mit Mettendchen und gebratener dicken Rippe
(Auf Wunsch auch mit Bratwurst und Kasselerbraten) (4,8,10,b,c,g)
pro Pers. 6,80€

Unser Erbseneintopf Komplettangebot

Erbseintopf mit Wiener Würstchen und Weizenbrötchen (4,8,10,b,c,g)
pro Pers. 6,40€



Kalte Platten

Natürlich bereiten wir für ein Frühstück oder für den Mitternachtssnack **kalte Platten** zu:

Aufschnittplatte

Schinkenplatte

Käseplatten

Mettschweinchen

Roastbeefplatte

Fischplatte

Wir machen Ihnen gerne ein Angebot!

Partyfrikadellenplatte (b,c,f,g)
0,70€ pro Frikadelle

Schnittchenplatte (8,10,b,c,g)
1,00€ pro Schnittchen

Belegte Brötchen (8,10,b,c,g)
0,95€ pro Brötchenhälfte

Geschirr und Besteck

Sie benötigen Geschirr und Besteck für Ihre Veranstaltung?

Hier würden wir Sie gerne an Herr Hubert Hopping
(Tel.: 0170/8651243 und 02547/7590) weiterleiten.

Mit seinem Geschirr und Besteckverleih bietet er Ihnen vom
flachem Teller bis zum Weinglas alles zum günstigen Leihpreis.

Sie wünschen alles aus einer Hand?

Natürlich liefern wir Ihnen Teller und Besteck zu unserer Speisenlieferung
dazu. Zum Pauschalpreis von 1,50€ bekommen Sie von uns Geschirr und
Besteck, inkl. der Reinigung.

Der Preis versteht sich inkl. 19% MwSt. auf die komplette Speisenlieferung.

Zusatzstoffe

1 = Farbstoff Zuckercoleur 2= mit Konservierungsstoff, 3 = mit antioxidationsmittel
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst
8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel, 10 = mit Nitritpökelsalz

Allergene

a = Milch oder Sahne (Milchzucker), b = Senf, c = Sellerie, d = Soja
e = Nüsse, f = Eier, g = Weizen (Gluten)

Da in unserem Betrieb Senf, Milch und Sahne sowie Eier, Nüsse und Weizenmehl verarbeitet werden,
können wir Spuren dieser Lebensmittel nicht ausschließen.

Sie haben fragen bezüglich Zusatzstoffe und/oder Allergenen ?
Sprechen Sie uns an, wir geben gerne Auskunft



24h Fleischautomat

Grill- und Spezialitäten
Direkt bei uns am Laden, Borkener Str. 43

Öffnungszeiten

Mo.- Do. 7.30. – 13.30 & 14.30 – 18.30

Fr. 7.30 – 18.30

Sa. 7.00 – 13.00

Sonn- und Feiertags bieten wir keinen Partyservice an.



Entdecken
Sie unsere
Grillmenüs

Fleischerei & Partyservice Volmer • Borkener Str. 43 • 48653 Coesfeld
Tel. 02541 70526 • Fax 02541 716986 • info@volmer-coesfeld.de
www.volmer-coesfeld.de