

*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

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



www.volmer-coesfeld.de/partyservice

QR-Code scannen,
um zur
Online-Preisliste
zu gelangen





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)

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:

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

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 Joghurdressing
Bunte Gemüseauswahl mit Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen und Möhren,
Champignons und Speckböhnchen (9,a,b,c,f,g)

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)

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)

Klassisches Menü

Kleine Rinderrouladen, dazu Petersilienkartoffel und bunte Salatauswahl,
frische Blattsalate mit Joghurdressing
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)



Münsterländer Menü

Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Petersilienkartoffeln und Salatauswahl,
mit Rohkostsalaten und Blattsalat mit Dressing
Rinderrouladen mit Rouladensauce, Schweineschnitzel mit Champignonrahm und
Ungarische Paprikasauce, Kartoffelgratin, Butterspätzle,
Gemüsegratin und Rotkohl (1,9,a,b,c,f,g)

Schlemmermenü

Schweinefilet im Speckmantel auf Rotweinzwiebeln, Rosmarinkartoffeln und
frische Salatauswahl mit Rohkostsalaten und Blattsalat 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)

Dessert zur Auswahl

Rote Grütze
mit Vanillesauce

Tiramisu nach
Art des Hauses

Obstsalat aus frischen
Früchten mit Vanillesauce

Herrencreme

Mousse au Chocolat

Erdbeermousse

Welfenspeise
(Vanillecreme mit
Weinschaumsauce)

Panna Cotta
(mit frischen Erdbeeren
oder Beerenmischung)

Süße Lasagne
(mit Bisquit, Früchten
und cremiger Schicht)





Unsere Saisonangebote

(Mitte April bis Ende Juni)

Spargelmenü

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

(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)

**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)

(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)

(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)



Partykrachen

Big Party Angebot

Zwei Schnitzel nach Wahl (Hähnchen- und Schweineschnitzel)

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

Volmers Currywurst

(Wir empfehlen 2 Currywürste pro Pers.)

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

Pulled Pork

(Wir empfehlen 400g Frischgewicht)

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

Lasagne Bolognese / Spinatlasagne

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



Gyrospfanne nach Griechischer Art

(Wir empfehlen 300 – 400g pro Pers.)

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

Schinkenbraten

Auf Wunsch auch gepökelt

(Wir empfehlen 400g Frischgewicht)

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

Geschnetzeltes

(Wir empfehlen 300 – 400g pro Pers.)

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

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



Aus dem Suppentopf

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

Gulaschsuppe

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

Käse-Lauchsuppe

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

Gyrosuppe

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

Mitternachtssuppe

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

Ungarische Paprikasuppe

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

Reitersuppe

Süß sauer und pikant, mit Paprika und Ananas (4,c,g)

Rindfleischsuppe

Mit klassischer Einlage
(Eierstich, Blumenkohl und Markklöße)

Mit Fleisch in der Einlage (a,c,f,g)

Hühnersuppe

Mit klassischer Einlage
(Eierstich, Blumenkohl und Markklöße)

Mit Fleisch in der Einlage (a,c,f,g)

Brokkolicremesuppe

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

Lauchcremesuppe

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

Zucchinicremesuppe

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

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



Volmers Grillservice

ab 50 Personen

Grillmenü Rustikal

Grillwurst aus eigener Herstellung
Weinbauersteak vom Schweinenacken
Jungschweinsteak Lukullus
Schweinebauchsteak BBQ
Winzergriener
Hähnchenbrustfilet hot
Hähnchen Karibikspieße (4,10,b,c,g)

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)

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.

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 Erlebnisgastronomie in Ihrem Garten – Wählen Sie aus
verschiedenen Geschnieteltessorten oder das Komplettangebot.

Puszlapfanne

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 leicher 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)



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.

**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)

Grünkohleintopf (4,8,10,b,c,g)

Möhreneintopf (b,c,g)

Sauerkrauteintopf (4,8,10,b,c,g)

Unser Grünkohl Komplettangebot

Grünkohl mit Mettendchen und gebratener, dicker Rippe
(Auf Wunsch auch mit Bratwurst und Kasselerbraten) (4,8,10,b,c,g)

Unser Erbseneintopf Komplettangebot

Erbseintopf mit Wiener Würstchen und Weizenbrötchen (4,8,10,b,c,g)



Kalte Platten

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

Aufschnittplatte
Schinkenplatte
Käseplatte
Mettschweinchen
Roastbeefplatte
Fischplatte

Wir machen Ihnen gerne ein Angebot!

Partyfrikadellenplatte (b,c,f,g)

Schnittchenplatte (8,10,b,c,g)

Belegte Brötchen (8,10,b,c,g)

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
flachen Teller bis zum Weinglas alles zum günstigsten Leihpreis.

Sie wünschen alles aus einer Hand?

Natürlich liefern wir Ihnen Teller und Besteck zu unserer Speisenlieferung dazu.
Zum Pauschalpreis 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 Zusatzstoffen 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. , Mi. , Do. 7.30 – 13.30 & 14.30 – 18.30 Uhr

Di. 7.30 – 13.30 Uhr

Fr. 7.30 – 18.30 Uhr

Sa. 7.00 – 13.00 Uhr

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