

*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](mailto:info@volmer-coesfeld.de)

[www.volmer-coesfeld.de](http://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€ 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)

Zucchini cremesuppe  
(auf Wunsch vegetarisch) (a,c,g)

**pro Pers. je 3,40€**

*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)

**pro Pers. 7,90 €**

## *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)

**pro Pers. 15,50€**

## *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. 16,20€**

## *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. 16,80€**

## *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)

**pro Pers. 18,90€**



## 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)

**pro Pers. 19,20€**

## 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. 24,40€**

## Dessert zur Auswahl

**pro Pers.**

Rote Grütze  
mit Vanillesauce  
**3,50€**

Tiramisu nach  
Art des Hauses  
**4,50€**

Obstsalat aus frischen  
Früchten mit Vanillesauce  
**4,50€**

Herrencreme  
**3,60€**

Mousse au Chocolat  
**4,50€**

Erdbeermousse  
**4,50€**

Welfenspeise  
(Vanillecreme mit  
Weinschaumsauce)  
**3,60 €**

Panna Cotta  
(mit frischen Erdbeeren  
oder Beerenmischung)  
**4,50€**

Süße Lasagne  
(mit Bisquit, Früchten  
und cremiger Schicht)  
**4,50 €**



Sie benötigen Geschirr und Besteck? Informationen finden Sie auf der letzten Seite

5



## 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. 21,20€**

(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. 8,90€**

**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. 14,50€**

(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. 17,20€**

(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. 23,50€**



## Partykracher

### 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)  
**pro Pers. 7,90€**

### Volmers Currywurst

(Wir empfehlen 2 Currywürste pro Pers.)

**pro Stck. 2,70€**

**Als Komplettangebot:** 2 Currywürstchen mit Partybrötchen, Baguettebrot und Salsadip, Knoblauchdip und Kräuterbutter (4,8,a,c,d)  
**pro Pers. 7,90€**

### Pulled Pork

(Wir empfehlen 400g frischgewicht)

**pro 100g. 2,40€**

**Als Komplettangebot:** 300g Pulled Pork mit Brötchen, American Cole Slaw, Barbecuesauce und Sauerrahmdip (4,a,c,)  
**pro Pers. 11,20€**

### Lasagne Bolognese / Spinatlasagne

**pro Pers. 8,50€**

**Als Komplettangebot:** mit bunter Salatauswahl und Blattsalaten mit Balsamicodressing (4,a,c,f,g)  
**pro Pers. 11,50€**



## *Gyrospfanne nach Griechischer Art*

(Wir empfehlen 300 – 400g pro Pers.)

**pro 100g 2,40€**

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

**pro Pers. 11,90€**

## *Schinkenbraten*

**Auf Wunsch auch gepökelt**

(Wir empfehlen 400g frischgewicht)

**pro 100g 2,40€**

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

**pro Pers. 13,40€**

## *Geschnetzeltes*

(Wir empfehlen 300 – 400g pro Pers.)

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

**pro Pers. 2,40 €**

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

**pro Pers. 14,90€**



## Aus dem Suppentopf

pro Pers. 500ml, 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. 5,80€*

### Käse-Lauchsuppe

Klassisch mit Mett, Zwiebeln, Lauch und viel Käse  
(auch als vegetarische Variante mit viel Champignons) (a,c,g)  
*pro Pers. 5,80€*

### Gyrossuppe

Fruchtig pikant, mit Paprika, Zwiebeln und Champignons (a,c,g)  
*pro Pers. 5,80€*

### Mitternachtssuppe

Mediterran, fruchtig, pikant, mit gebackenen Bohnen, Tomaten,  
Paprika und Zwiebeln (4,c,g)  
*pro Pers. 5,80€*

### Ungarische Paprikasuppe

Ähnlich wie unsere Gulaschsuppe, aber gehaltvoller, pikanter mit  
mehr Gemüse, mit Mais und Bohnen (1,4,c,g)  
*pro Pers. 5,80€*

## *Reitersuppe*

Süß sauer und pikant, mit Paprika und Ananas (4,c,g)  
*pro Pers. 5,80€*

## *Rindfleischsuppe*

Mit klassischer Einlage  
(Eierstich, Blumenkohl und Markklöße)  
*pro Pers. 4,80€*

Mit Fleisch in der Einlage (a,c,f,g)  
*pro Pers. 5,20€*

## *Hühnersuppe*

Mit klassischer Einlage  
(Eierstich, Blumenkohl und Markklöße)  
*pro Pers. 4,80€*

Mit Fleisch in der Einlage (a,c,f,g)  
*pro Pers. 5,20€*

## *Brokkolicremesuppe*

(auf Wunsch auch vegetarisch) (a,c,g)  
*pro Pers. 4,80€*

## *Lauchcremesuppe*

(auf Wunsch auch vegetarisch) (a,c,g)  
*pro Pers. 4,80€*

## *Zucchinicremesuppe*

(auf Wunsch auch vegetarisch) (a,c,g)  
*pro Pers. 4,80€*

*Alle Suppen auch als Komplettangebot mit Partybrötchen, Kräuterbutter, nach Wahl mit Griebenschmalz oder Dip (a,c,f,g) zzgl. 2,50€ pro Pers.*



## Volmers Grillservice

ab 50 Personen

### Grillmenü Rustikal

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

**pro Pers. 16,20€**

*(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. 18,90€**

*(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. 13,70€ 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 Erlebnisgastronomie in Ihrem Garten – Wählen Sie aus  
verschiedenen Geschnieteltessorten 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 Currygeschnieteltes mit Paprika, Früchten und Brokkoli (4,b,c,g)

### *Hähnchengeschnieteltes Shanghai*

Typisch Asiatisch, mit Gemüse, leicht pikant (4,a,c,d,g)  
**pro Pers. je Pfanne 13,50€**



## *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. 12,80€ 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. 5,40€

**Grünkohleintopf** (4,8,10,b,c,g)

pro Pers. 5,40€

**Möhreneintopf** (b,c,g)

pro Pers. 5,40€

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

pro Pers. 5,40€

### 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. 9,40€

### Unser Erbseneintopf Komplettangebot

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

pro Pers. 8,90€



## 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)

0,90 € pro

Partyfrikadelle

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

1,20€ pro Schnittchen

### *Belegte Brötchen* (8,10,b,c,g)

1,40 € pro Brötchenhälfte

## Geschirr und Besteck

Sie benötigen Geschirr und Besteck für Ihre Veranstaltung?

Hier würden wir Sie gerne an Herr Hubert Hoping  
(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.

Flache Teller mit Besteck - 1,80 € pro Person

Suppentassen mit Löffel - 1,80 € pro Person

Dessertschalen mit kleinem Löffel - 1,0 € pro Person

Halbes Gedeck (*Suppengedeck oder Dessertgedeck, flache Teller mit Besteck*)

-2,80 € pro Person

Komplettes Gedeck (*Suppengedeck, Flache Teller mit Besteck, Dessertgedeck*)

- 3,50 € pro Person

Die Preise verstehen sich als Leihpreis, inkl. spülen und 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., Mi., Do. 7.30 – 13.30 & 14.30 – 18.30

Di. 7.30 – 13.30

Fr. 7.30 – 18.30

Sa. 7.00 – 13.00

**Sonn- und Feiertags bieten wir keinen Partyservice an.**



Fleischerei & Partyservice Volmer • Borkener Str. 43 • 48653 Coesfeld

Tel. 02541 70526 • Fax 02541 716986 • [info@volmer-coesfeld.de](mailto:info@volmer-coesfeld.de)

[www.volmer-coesfeld.de](http://www.volmer-coesfeld.de)