Tim Vollmer

Hallo, ich bin Tim Vollmer.

Dein Partyservice & Event Catering in Velbert.
Von der Gartenparty, über förmliche Businessevents bis hin zur Traumhochzeit planen und kreieren wir mit Dir gemeinsam ganz besondere Food Caterings für jeden Anlass. Dabei legen wir größten Wert auf die Verwendung frischer Lebensmittel und saisonaler Zutaten aus der Region.

Tim Vollmer

Inhaltsverzeichnis

Business Catering 6
kalte Speisen 6
Panini´s 6
B2B – Service 7
Warme Menüs 7
#Frankreich 7
#USA [2 Tage Vorlauf] 7
Spareribs 3,2,1 Prinzip 7
Bowls/Salate 8
Hochzeit Catering 11
Zum Empfang 11
Brioche Canapés 11
Mal was anderes 11
Klassiker 11
Exklusiv 11
Hochzeitsbuffet Rustikal ab 30 Personen 13
Hochzeitsbuffet Klassik ab 30 Personen 13
Hochzeitsbuffet Elegant ab 30 Personen 15
Hochzeitsbuffet Vegan ab 30 Personen 15
Fischplatte ab 50,00€ 16
Antipasti ab 10 Personen 16
Kalte Platten 18
Rustikale Platte 18
Mediterrane Platte 18
Elegante Medaillon Platte 18
Biokäse 18
Salat & Co. 18
Winterliche Buffet 19
1. & 2. Weihnachten Spezial 20
Silvester Box 20
warme Buffetvorschläge 21
Rustikale 21
Österreich 21
Spanferkel 21
Klassik 22
Mediterran 22
Elegant 22
Saisonal 22
Spargelbuffet 22
Matjes Buffet 22
Wildbuffet - Klassik ab 10 Personen 22
Wildbuffet – Elegant ab 10 Personen 22
Gänseessen für vier Personen 22
Smoker vs. Grillen 24
„indirekt“ vs. „direkt“ 24
Fingerfood vom Grill 24
Fleisch vom Smoker der Iron Molly, #leidergeil 24
Smoker Buffet - Rustikal Preis pro Person 24

Tim Vollmer

Smoker Buffet Klassik “Holy Trinity” 24
Smoker Buffet Elegant 24
Burger Buffet 24
Grill Buffet Rustikal 25
Grill Buffet Klassik 25
Grill Buffet Elegant 25
Vegan I Vegetarisch 28
Antipasti Vegan 28
Vegan I Vegetarisch 1.0 28
Vegan I Vegetarisch 2.0 28
Vegan I Vegetarisch 3.0 28
selbstgemachte Gnocchis in verschiedenen Varianten 28
Vegane Tortellini #natürlichselbstgemacht 29
Vegetarische Tortellini #natürlichselbstgemacht 29
Regionales Fleisch 30
vom Landschwein 30
vom Geflügel 30
vom Rind 30
vom Kalb 30
vom Lamm 30
Soßen-Auswahl 30
Sättigungsbeilagen 33
Gemüse Beilagen 34
Dessert 35
Saisonal: 35
Biokäse 35
Getränke Preisliste 36
Bier 36
Wein & Sekt 36
Kaffee 36
Hardware 38
Geschirr & Besteck 38
Gläser: 38
Tischwäsche pro Stück 38
Mobiliar 38
Personaldienstleistung pro Stunde 38
Location 39
Eventkirche Langenberg 39
Vorburg, Schloss Hardenberg 39
Historische Bürgerhaus Langenberg 39
Kultur Villa Mettmann 39
Schloss Linnep 40
Bauer Kammesheidt 40
Tanzschule Höschler 40

Tim Vollmer

Vom Office-Catering bis zur Firmenfeier

Business- & Firmen Catering

Wir schaffen den geschmacklich passenden Rahmen für dein Businessevent. Ob Kick-off, Kundenmeeting, Konferenz, Seminar oder Incentive - wir bringen jede Art von Business Veranstaltung mit unserem Firmencatering kulinarisch zur Geltung.

Live cooking

so individuell wie Du

Bis zu 1.000 Personen

Komplettservice

Tim Vollmer

Business Catering

kalte Speisen

Halbe belegte Brötchen oder Softschwarzbrot oder Brioche
[Basic - Butter, Salat und Deko]
Mindestmenge pro Sorte 4 Stück

#Käse	2,50 €
#Salami	2,50 €
#rohen Schinken	2,50 €
#Mett	2,50 €
#gekochten Schinken	2,50 €
#Putenbraten	2,80 €
#Schweinebraten	2,80 €
#Roastbeef	3,00 €
#Guacamole und Sprossen (ohne Butter)	2,80 €
#gebeitzer Lachsforelle	2,80 €
#Rührei vom Landei, kalt	2,80 €
#gekochtes Landei mit Remoulade	2,80 €
#Frischkäse	2,50 €
#Muhammara Brotaufstrich	2,80 €

Panini´s

#PastramiPanini 10,00 €
Pastrami, Aioli, Rucola und Parmesan

#VeggiePanini 9,50 €
Gegrilltes Gemüse, Pesto und Rucola

#CapresePanini 10,00 €
Olivenöl, Tomaten, Büffel Mozzarella, Pesto

Wir gehen auf deine Wünsche ein.

Regional

Nachhaltig
Vegan & Vegetarisch
Allergenfrei

Tim Vollmer

B2B – Service

Warme Menüs - Mindestmenge 5 Personen

	Preis pro Person
#Hausmannskost 1.0 Frikadelle, rein Rind mit Drillingen, Erbsen und Möhren	13,00 €
#Hausmannskost 2.0 selbstgemachte Bratwurst mit Kohlrabi in Rahm und Salzkartoffeln	14,50 €
#Hausmannskost 3.0 Schnitzel vom Schweine Lummer mit Champignonsoße oder Paprika-Currysoße Bratkartoffeln und Tagesgemüse	14,50 €
#Pasta selbstgemachte Tortellini, gefüllt mit Ricotta mit Pesto, Kirschtomaten, Rucola & Ciabatta mit Kräuterbutter	14,50 €
#Chicken Bauer Grünendahls Hähnchenbrust auf Bratensoße, mit Rosmarin-Kartoffeln, Tagesgemüse, Brot und Dip	16,50 €
#Chicken2.0 Putengeschnetzeltes in Champignonsoße, mit selbstgemachten Spätzle, marktfrischer Salat mit Dressing und Brot	16,50 €
#Beef saftiges Rindergulasch mit Bandnudeln, Tagesgemüse, Brot und Dip	16,50 €

Dessert Zusätzliches Tagesdessert im Weck Glas	2,50 €
#Frankreich Coq au Vin von der Hähnchenbrust mit Wurzelgemüse und Rosmarin-Kartoffeln	17,50 €
#USA [2 Tage Vorlauf] Spareribs 3,2,1 Prinzip mit Kartoffelecken und Coleslaw	16,50 €

Eintöpfe & Suppen wie bei Oma

	Liter Preis
Kartoffelsuppe, vegetarisch	15,00 €
oder mit gebratener Mettwurst	18,00 €
Gulaschsuppe, auf Wunsch scharf zubereitet rein Rind	23,00 €
Linsensuppe mit Bockwurst	15,00 €
Apfel-Sellerie Suppe, vegetarisch	19,00 €
"Vollmers" geräucherte Tomatensuppe, Wildkräuter-Pesto und Parmesan	19,00 €

Saisonal

Kürbiscremesuppe, mit Öl aus der Steiermark	19,00 €
Spargelcremesuppe, mit einer fruchtigen Note	22,00 €
Grünkohl Natur, von Bauer „Kamann“	20,00 €
mit Kasseler oder Mettwürstchen	23,00 €

Tim Vollmer

Bowls/Salate

Mindestmenge 4 Stück pro Sorte	pro Stück
#IndianBowl Couscous, Curry, gebackenes Gemüse, etwas Chili, knusprige Falafel und Humus	11,50 €
#CaesarSalad Romanasalat, Kirschtomaten, Croutons und Caesar-Dressing	12,50 €
+gegrillte Hähnchenbrust	16,50 €
#PowerfoodBowl gegrillter Lachs, Avocado, Kirschtomaten, Gurken, Teriyaki-Soße, Sesam, Reis und Cashewkerne	13,50 €
#KarlasSalat Salat, Grillkäse vom Scheppers Hof, Tomaten, Gurken, Muhammara und Granatapfelkerne	12,50 €
#SuperfoodBowl Süßkartoffel, Bulgur, Frühlingslauch, Edamame, Linsen, Quinoa gegrilltes Gemüse, Crunchy Falafel und Humus	13,50 €

Dressing separat:
Mango-Chili, Balsamico, Caesar-Dressing, Erdnuss-Dressing &
Himbeeren Honig Dressing

#Leckeres Brot vom

Bon Bäcker

Grubengold	
Baguette de Pütt	
Tomaten-Ciabatta	
Feta-Spinat Brot	
Weizenbaguette	je 5,50 €

Tim Vollmer

Hochzeitsmenü oder Hochzeitsbuffet?

Konzept & Service

Damit euer Hochzeitscatering so besonders wird wie ihr es als Brautpaar seid, geben wir unser Bestes – mit Herzblut und jeder Menge Leidenschaft. Von der Entscheidung ob Menü, Buffet oder Live-Cooking, über die Auswahl einer geeigneten Location, der passenden Tischdeko bis hin zur Currywurst um Mitternacht unterstützen wir euch rundum mit unserer langjährigen Hochzeitserfahrung. Natürlich bringen wir neben unserem geschultem Servicepersonal alles mit was wir benötigen, um für euch vor Ort zu kochen, grillen und zu servieren und euch den perfekten, stressfreien Hochzeitstag zu bereiten.

Individuelles Catering

Livecooking

Tischdekoration

Komplettservice

Tim Vollmer

von der Planung bis zum Hochzeitstag.
Unser Weg zu eurer Traumhochzeit

Die Planung eurer Hochzeit steht noch in den Anfängen oder ihr habt bereits konkrete Vorstellungen, wie euer schönster Tag ablaufen soll?
Egal wo ihr euch bei dieser Frage wiederfindet - in beiden Fällen seid ihr bei uns Gold richtig. Mit unserer jahrelangen Erfahrung im Hochzeitscatering stehen wir euch bei der Auswahl des Hochzeitsessens und auch darüber hinaus mit Rat und Tat zur Seite. In einem ersten Vorabgespräch tauschen wir uns überall eure Wünsche und Vorstellungen aus, besprechen jegliche Details und verabreden uns zum Probeessen. Am Tag eurer Hochzeit übernehmen wir die gesamte Veranstaltungsleitung inklusive Servicepersonal, sodass ihr euren großen Tag in vollen Zügen genießen könnt.

Tim Vollmer

Hochzeit Catering

Zum Empfang

	Preis pro Stück
#Bruschetta Geröstetes Ciabatta mit Tomatenwürfel, Büffelmozzarella Oliven Öl und Salz/Pfeffer	2,50 €
#Bruschetta Geröstetes Ciabatta mit Spinat und Feta-Käse	2,50 €
#Bruschetta Gerötetes Ciabatta mit mediterranem Gemüse, getrocknete Tomate und Parmesanhobel	2,50 €

Brioche Canapés

#mit selbstgemachtem Mett	2,50 €
#mit Wurst, Käse oder Schinken	2,50 €
#mit Roastbeef mit Apfel & frischem Meerrettich	3,00 €
#mit zartem Schweinebraten vom Landschwein, Remoulade & Obst	2,80 €
#mit Bio-Garnelen, Kaviar & Dill	3,00 €
#mit frisch geräucherter Regenbogenforelle	2,90 €
#mit Biokäse aus dem Windrather Tal & hausgemachtem Chutney	2,80 €

Mal was anderes

	Preis pro Stück
Frische Falafel Bällchen mit Humus, vegan	1,50 €
Manchego Bällchen mit Piri Soße	1,60 €
Salat Wraps mit Cashew- Hähnchen	3,50 €
Lachs im Sesam Mantel auf Zucchini Spaghetti und Avocado	5,50 €
Gegrillte Avocado mit Paprika Toppings	5,50 €
Frisches BBQ-Sushi #leidermalrichtiggeil	4,50 €
Tacos mit Kalbs Bolognese Petersilie und Limette	5,50 €

Klassiker

Herzhaftes Minigebäck, verschiedene Sorten	2,40 €
Melone Schinken Spieße	2,00 €
Tomate Mozzarella Spieße	2,00 €
Antipasti Spieße	2,50 €
Grissini mit Serano Schinken	2,80 €
Oliven Mix	2,00 €

Wraps, gefüllt mit Pulled Beef, Aioli und Krautsalat
Wraps, gefüllt mediterranem Gemüse, Guacamole und Rucola
1/2 Wrap = 5,50 € oder 1/6 Wrap = 2,50 €

Exklusiv

Flammkuchen oder Pizza vor Ort zubereitet nach Absprache	ab 6,50 €
Pizzaofen, Mollys Holzbackofen inklusive Holz	100,00 €
Pizzabäcker vor Ort, nach Stunde abgerechnet	55,00 €

Tim Vollmer

Hochzeitsbuffet Rustikal ab 30 Personen

gemischte Salatauswahl,
Brot aus der eigenen Bäckerei mit verschiedenen Dips,
geräucherte Tomatensuppe mit Parmesan und Wildkräuter 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

Preis pro Person 39,50 €

Probeessen? Kein Problem!
Vereinbaren Sie einen Termin, und
lassen Sie sich von unserer
hochwertigen Qualität überzeugen!

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,
Hähnchenbrust auf der Haut gebraten auf lecker Söße̊chen,
gegrillter Lachs auf Zitronensoße
Gnocchi-Pfanne mit Gemüse der Saison,
selbstgemachte Spätzle, Kartoffelgratin,
Vichy Möhren in Butter geschwenkt,
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

Preis pro Person 47,50 €

Tim Vollmer

Preis pro Person 64,50 €

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

zartes 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, Zuckerschoten mit Confierten Kirschtomaten

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

Hochzeitsbuffet Vegan ab 30 Personen

gemischte Antipasti Auswahl mit Gemüse der Saison, verschiedenes, gefülltes und gegrilltes Gemüse der Saison wie z.B. Honig- Rotwein Schalotten, braune Champignonköpfe mit Frischkäsefüllung [natürlich vegan], gebratene Zucchini Stifte, Tempura Gemüse mit Guacamole saftiges Tomaten Carpaccio mit Wildkräuter-Pesto und Mandelhobel, Rote-Bete-Couscous mit Kirschtomaten, Ringelbete, Gurke, Karotte und Zitronen Schmand, Verschiedene Blattsalate mit Lauchzwiebeln, Paprika, Kirschtomaten, Erdnusstofu und Sesam-Balsamico-Dressing,

Veganer Braten nach Art „Wellington“ im Blätterteig mit veganer Jus
Chili sin Carne mit Grünkern, Kidneybohnen, Mais und Vollkornröstbrot
Veganer Burger mit Dinkel-Sesam-Bun und Falafel-Patty dazu karamellisierte Zwiebeln, Gurke, Tomate, Blattsalat wie Rucola oder Römer, Burger-Mayo und BBQ-Sauce
Rote Bete, violette Kartoffeln und lila Karotten mariniert aus dem Ofen mit veganem Kräuterquark, Süßkartoffelpüree, Spicy Slices Kartoffel Wedges
Zwei Sorten Pasta mit veganer Carbonara und veganer Bolognese

Cheesecake in verschiedenen Variationen

Mitternachts Imbiss
Wraps mit mediterranem Gemüse,
Muhammara und Rucola

Preis pro Person 49,50 €

Tim Vollmer

Catering für private Feiern & Events

Es gibt immer einen Grund zu feiern!
Besondere Anlässe erfordern besonderen Geschmack.
Beispielsweise ein runder Geburtstag, eine Taufe, eine Kommunion oder ein Hochzeitsjubiläum.
Damit du dieses Fest im Kreise deiner Liebsten so richtig genießen kannst, übernehmen wir die Verköstigung und Verpflegung deiner Gäste und kümmern uns darum, dass dieser Tag noch lange in schöner Erinnerung bleibt.

Fischplatte ab 50,00€

Edelfischplatte mit Köstlichkeiten 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 €/p.P.

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 €

Tim Vollmer

Auch geschmacklich alles Gute!
Geburtstags Catering

Gerade bei privaten Feierlichkeiten zu ganz besonderen Anlässen ist Essen eine emotionale Angelegenheit. Wir sorgen zwischen Geburtstagstorte, Buffetvariationen oder Menü mit Live Cooking auf Wunsch mit unserem Serviceteam vor Ort dafür, dass du deinen Ehrentag gebührend genießen kannst.

Kaffee, Kuchen, Geburtstagstorten
Live Cooking & Flying Buffets (auch vegetarisch & vegan)
Full-Service (Geschirr, Gläser, Tische, Servicekräfte)
Bei dir zuhause oder in deiner Wunsch Location

Tim Vollmer

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 Medaillon 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 €

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 € /kg
Krautsalat, aus frischem Weißkohl mit Essig und Öl mariniert	12,50 €/kg
Bauernsalat, Tomate, Gurke, Staudensellerie, Feta, Zwiebeln, Essig & Öl	12,50 €/kg
Tomatensalat mit Essig & Öl und Zwiebeln	12,50 €/kg
Gurkensalat mit Schmand und roten Zwiebeln	12,50 €/kg
Wachsbohnensalat in Schmand	12,50 €/kg
Couscous Salat mit gebackenen Süßkartoffeln und Zucchini	15,00 €/kg
Coleslaw frischer Weißkohl im Schmand- Zitronen-Dressing und Karotten	15,00 €/kg
mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, Paprika Würfel, Wildkräuter Pesto und Parmesan	16,50 €/kg

Tim Vollmer

Winterliche Buffet

Winterliche Vorspeisen

Winterlichen Rote-Bete-Salat	16,50 €/kg
Feldsalat mit Croutons und Kartoffel Dressing	4,50 € / pro Person
Linsensalat mit Brunoise und Vinaigrette	16,50 €/kg
Kürbissuppe mit Ingwer und Orangen	19,00 €/l
Schwarzwurzel Suppe	19,00 €/l
Maronen Suppe mit Orangen und Sternanis	19,00 €/l

Hauptspeisen ab 10 Personen

Winterlich exklusiv

Preis pro Person

Hirschgulasch mit gebratenen Pilzen
Rosa gebratene Entenbrust auf Orangensoße
Gedünsteter Kabeljau auf Champagner Rahmkraut
Maronen Gnocchis mit Rosenkohl, Kirschtomaten, Walnüsse und frische Kräuter
Selbstgemachte Spätzle, Schupfnudeln in Butter gebraten
Winter Postelein mit Cranberry Dressing und Feldsalat mit Kartoffeldressing 42,50 €

Winterlich Klassik

Gänsebrust und Keule
Wildschwein Gulasch mit Cranberry Soße
Winterlichen Lachs mit auf Kürbis Gemüse
Kartoffelklöße in Butter geschwenkt
Rotkohl klassisch, Rosenkohl in Nuss Butter geschwenkt
Winter Postelein mit Cranberry Dressing und Feldsalat mit Kartoffeldressing 42,50 €

Winterlich rustikal

Wildschwein Kotelette mit Preiselbeeren
Gänse Gröstl, gebratene Kartoffelklöße, Gänse Pulled, Maronen, Zwiebeln und Beifuß
Kleine Kartoffel Klöße mit Kirschtomaten, Panko - Mehl und Petersilie
Schupfnudeln, Kartoffel Gratin und Rotkohl Klassisch
Winter Postelein mit Cranberry Dressing und Feldsalat mit Kartoffeldressing 38,50 €

Ganze Gans

Gans vom Bauern Meuersmorp mit eigener Soße
Gefüllt mit Apfel, Zwiebel, Orangen und Beifuß
Kartoffelklöße in Butter und Paniermehl geschwenkt
Apfel-Rotkohl und Rosenkohl
Bratapfel Mousse mit Crumble Preis für 4 Personen 160,00 €

Gänseessen traditional

Gänsebrust und Keule
Kartoffelklöße in Butter und Paniermehl geschwenkt
Apfel-Rotkohl und Rosenkohl, Bratapfel mit Preiselbeeren 33,50€

Dessert im Weck-Glas

je 5,50 €

Apfel Trifle, mit mariniertem Granni Smith,
Biskuit und Sauerrahmmousse
Bratapfel Mousse
Lebkuchen Mousse
Zimt Pana Cotta
Baumkuchen Mousse
Creme Brûlée
Eierlikör Mousse

Tim Vollmer

1. & 2. Weihnachten Spezial

Wir bereiten alles vor, und Sie setzen es nur noch um. Sie erhalten eine Anleitung zum Erhitzen der Speisen. Die Auslieferung erfolgt am 24.12.2023 und 31.12.2023 im Zeitraum von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr.

Menü 1

Preis pro Person

Wildrahmsuppe mit Gin

Wildgulasch mit gebratenen Pilzen, selbstgemachte Spätzle
oder Kartoffel Klöße, Apfel Rotkohl und Rosenkohl

Lebkuchen Tiramisu 35,00 €

Menü 2

Feldsalat mit Kürbis süß/sauer und Croutons

Entenbrust mit Aromaten Jus, Schupfnudeln und Apfelrotkohl

Spekulatius Mousse 35,00 €

Ganze Pute ab 6 Personen

Ganze Pute gefüllt mit Apfel, Zwiebel und Maronen; vorgegart
an eigener Soße, Kartoffel – Klöße, und Apfel Rotkohl 35,00 €

Silvester Box

Raclette Box ab 6 Personen

Preis pro Person

Tranchen vom Rind, Schwein und Hähnchen
Raclette Käse oder Gouda,
Drillinge und andere Toppings wie Pilze, Gemüse…
Verschiedene Dips und Brote

für Mitternacht eine Flasche Vollmers Sekt und Gulaschsuppe 43,50 €

Silvester Menü

Gin Lachs, Wakame Algen, Wasabi und Asia Gurken

Wild Consommé mit Buchenpilzen

Wiener Schnitzel vom Wildschwein mit kaltgerührten Cranberrys
und Kartoffelsalat mit Mayonnaise vom Kürbis Kernöl aus der Steiermark,
Radieschen und Gartenkresse

Mousse, Crumble, Chutney

Käseplatte mit Chutneys und Feigensenf
Brot und Butter

für Mitternacht eine Flasche Vollmers Sekt und Gulaschsuppe 65,00 €

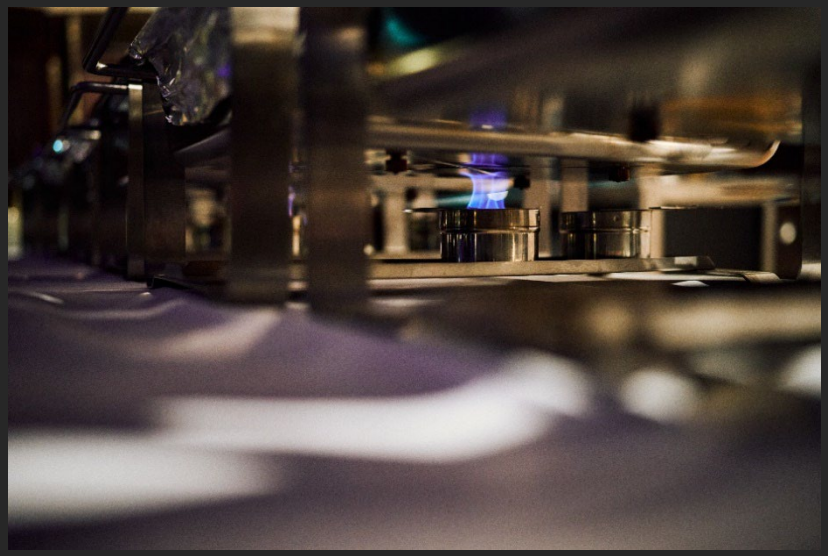
Tim Vollmer

Auch geschmacklich alles Gute!

Geburtstags Catering

Gerade bei privaten Feierlichkeiten zu besonderen Anlässen ist Essen eine emotionale Angelegenheit. Wir sorgen zwischen Geburtstagstorte, Buffetvariationen oder Menü mit Live Cooking auf Wunsch mit unserem Serviceteam vor Ort dafür, dass du deinen Ehrentag gebührend genießen kannst.

- Kaffee, Kuchen, Geburtstagstorten
- Live Cooking & Flying Buffets (auch vegetarisch & vegan)
- Full-Service (Geschirr, Gläser, Tische, Servicekräfte)
- Bei dir zuhause oder in deiner Wunsch Location



warme Buffetvorschläge

ab 10 Personen — Preis pro Person

Zünftig

Leberkäse, Natur oder mit Röstzwiebeln
Nürnberger auf Sauerkraut
Kartoffelpüree mit Kartoffeln vom Bauer Kammann mit Bratensoße
Marktfrischen Salat mit zweierlei Dressing, Brezeln & süßer Senf 18,50 €

Rustikale

saftiger Lummer Krusten Braten vom Landschwein auf Wurzelgemüse und Bier Fond, hausgemachte Semmelknödel mit Käse aus dem Windrather Tal und zerlassender Butter, Krautsalat in Essig-Öl mariniert, Düsseldorfer Senf, Kräuterbutter und Brot vom BorBäcker 19,50 €

Österreich

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweineoberschale mit Zitronengarnitur
Dreierlei Semmelknödel (Spinat, Käse, Tomate) mit zerlassener Butter
Gröstl vom Schweinenacken mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Majoran
Käsespätzle mit Käse aus dem Windrather Tal
Krautsalat in Essig-ÖL, Brot vom BorBäcker und Kräuterbutter 24,50 €

Spanferkel

Landschwein-Spanferkel mit einer Altbiersenfsoße, Senf
dreierlei verschiedene Semmelknödel mit Spinat, Speck und Käse,
frischer Krautsalat, Brot vom BorBäcker und Butter 22,50 €

weitere Optionen, zusätzlich

Koch vor Ort, zum Zerlegen des Spanferkels, pro Stunde 55,00 €

Tim Vollmer

Klassik

Preis pro Person

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 vom BorBäcker 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
Rucola Salat mit Cashewkernen und Balsamico Dressing 25,50 €

Elegant

zartes Rinderfilet mit Pfifferling- oder Pfeffersoße,
Schweinemedaillons vom Landschwein in Rahmsoße mit
frischen Champignons und Kräutern, Kartoffelgratin
von der Velberter Kartoffel und mit Biokäse gratiniert,
Bohnen im Speckmantel,
Brot vom BorBäcker und Kräuterbutter 36,50 €

Saisonal

Spargelbuffet

Spargel vom Bauern Wiemer,
Spargel wird Sous vide gegart mit Butter und Orangenabrieb,
mit Kalbsschnitzel mit Zitrone oder Lachsforellen Steak
Butter Kartoffeln vom Bauern Marc Kammann 34,50 €

Auf Wunsch schlagen wir Ihnen eine Hollandaise vor Ort auf!
Preis pro Person 3,50 €

Matjes Buffet

Preis pro Person

Feiner Primtjes Matjes mit roten Zwiebeln und Petersilie,
Hausfrauensoße, Drillingen in Butter geschwenkt mit Frühlingslauch
Breite Bohnen mit Birne, Zwiebeln und Speck
Schwarzbrot und Butter 29,50 €

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 35,00 €

Wildbuffet – Elegant ab 10 Personen

Medaillons vom Rehrücken, auf Preiselbeer Soße
Hirschrücken auf Pilzragout
Macaire Kartoffeln und selbstgemachte Spätzle
Rosenkohl in Nussbutter geschwenkt
Feldsalat mit Kartoffeldressing 39,50 €

Gänseessen für vier Personen

Gans vom Bauern Meuersmorp mit eigener Soße
Gefüllt mit Apfel, Zwiebel, Orangen und Beifuß
Kartoffelklöße in Butter und Paniermehl geschwenkt
Apfel-Rotkohl und Rosenkohl
Bratapfel Mousse mit Crumble Preis für 4 Personen - 140,00 €

Tim Vollmer

Feierlichkeiten im Kreise der Familie
Catering für Taufen, Kommunion & Konfirmation

Taufe, Kommunion oder Konfirmation sind für viele Familien die wichtigsten Feste, die sie mit ihren Angehörigen im kleinen oder größeren Rahmen feiern. Mit einem Buffet oder Menü ganz nach euren Wünschen, einer leckeren Torte und unserem Servicepersonal werden wir diesen besonderen Tag für euch und eure Kinder so entspannt und unvergesslich gestalten wie nur möglich.

Buffetvariationen & Menüs
Torten, Kuchen & Gebäck
Gläser, Geschirr & Tischdekoration
Servicepersonal

Tim Vollmer

Smoker vs. Grillen
„indirekt“ vs. „direkt“

Fingerfood vom Grill

	Preis pro Stück
Tacos gefüllt mit Pulled Beef Jalapeños und Cheddar	4,50 €
Tacos mit Kalbs Bolognese, Frühlinglauch und Parmesan	5,50 €
Pastrami Sandwich	
Pastrami aus der Rinderbrust, Aioli, Rucola und Ciabatta	5,50 €
Männerglück	
Brioche, Bergkäse und Bacon	3,50 €
Feige	
Brioche, Feige, Walnüsse, Honig und Oliven Öl	4,50 €

Fleisch vom Smoker der 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.

Smoker Buffet - Rustikal

Preis pro Person

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 29,50 €

Smoker Buffet Klassik “Holy Trinity”

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
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 €

Burger Buffet

Preis pro Person

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

Tim Vollmer

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

saftige Schweinenacken-Steaks,
Hähnchenbrust mit frischen Kräutern unter der Haut
Rinderhüft Steaks mit BBQ-Jus, Grillwürstchen aus eigener Herstellung,
Krautsalat, Bauernsalat, mediterraner Nudelsalat, Omas Kartoffelsalat,
hauseigene BBQ-Soßen,
Kräuterbutter und Kräuterquark Stangenbaguette 34,50 €

Grill Buffet Elegant

Preis pro Person

T – Bone 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 €

Fisch Update

Lachsforelle auf Wurzelgemüse im Pergament	+ 3,50 €
Garnelen Spieße 8/12 mit Limette und Knoblauch	+ 4,50 €
Lachssteak, mit Pesto mariniert	+ 3,50 €
Flammlachs aus dem Monolith	+ 4,50 €
Stremmel Lachs	+ 3,50 €

Tim Vollmer

Tim Vollmer

Qualität aus Überzeugung Wir machen kein Geheimnis aus der Herkunft unserer Lebensmittel.

Bei uns steht sowohl die Qualität der Produkte als auch die frische Zubereitung von Speisen und Gerichten im Fokus. Wir finden gutes Essen ist nicht nur eine Frage des Geschmacks, sondern auch der Einstellung und des Konzeptes dahinter. Verschaffe dir nachfolgend gerne einen transparenten Überblick darüber, woher wir unser frisches Gemüse, Obst, Fleisch, Fisch, Brot oder Backwaren beziehen.

Vegan I Vegetarisch

Antipasti Vegan

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 [natürlich vegan],
saftiges Tomaten Carpaccio mit Wildkräuter-Pesto und Mandelhobel
gebratene Zucchini Stifte 10,00 €

Vegan I Vegetarisch 1.0

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 I Vegetarisch 2.0

Preis pro Person

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 I Vegetarisch 3.0

Rote Bete Tarte mit Ziegenkäse und Blumenkohl
Ayurvedisches Linsencurry [Kokos Flocken, 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

Tim Vollmer

Vegane Tortellini #natürlichselbstgemacht

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

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

Vegetarische Tortellini #natürlichselbstgemacht

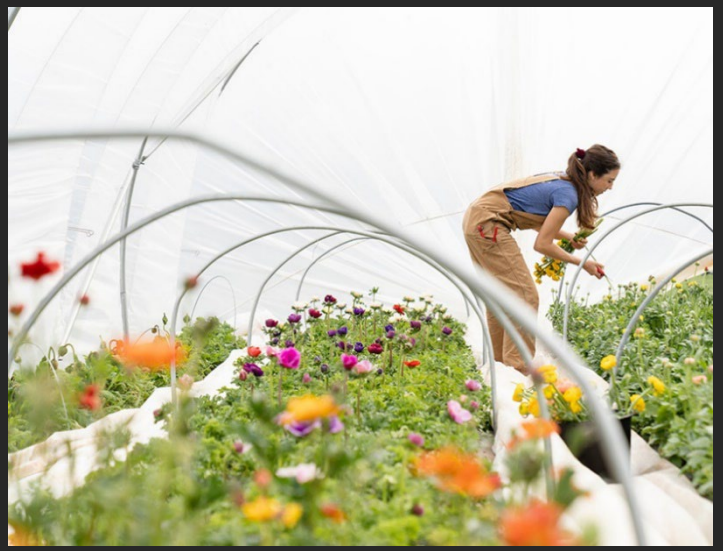
Schwarze Tortellini mit Parmesan Ricotta Füllung und Pikanter Tomatensoße 34,50 €/kg

Grüne Tortellini mit Spargel vom Bauer Wiemer und Kartoffeln in Parmesan Soße und Thymian 39,50 €/kg

Rote Tortellini mit mediterranem Gemüse und Pesto gefüllt, Rucola getrocknete Tomaten und Pinienkerne 34,50 €/kg

Saisonale Vielfalt frisch vom Feld.
Obst & Gemüse aus dem Niederbergischen Land

Obst und Gemüse beziehen wir aus einer traditionellen Landwirtschaft im Velberter Buchfeld. Auf den Teller kommt, was die Natur gerade saisonal im Angebot hat. Mit einer Vielfalt an frischem Obst und Gemüse können wir ebenso eine gute Grundlage für die Herstellung veganer und vegetarischer Speisen bilden.



Tim Vollmer

Regionales Fleisch

Preis pro Kg/Stück

vom Landschwein

Spanferkel vom Grill ab 15 kg	24,50 €/kg
saftiger Schinkenbraten, im Ganzen gegart und geliefert, zum selbst schneiden ab 3 kg	24,50 €/kg
Schweinerücken mit Schwarte, kross und saftig	35,00 €/kg
Lummer Braten aus dem Rücken	35,00 €/kg
Lummer Schnitzel pro Stück	3,50 €/Stück
zarte Schweinemedaillons in Butter gebraten	44,50 €/kg

vom Geflügel

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

vom Rind

Rindergulasch, in herzhafter Soße und Paprikastreifen	35,00 €/kg
Rinderrouladen nach „Muttis Art“ mit Speck, Gurken und Zwiebeln gefüllt	10,00 €/Stück
Jungbullen Rinderhüfte, rosa gebraten	47,00 €/kg
Roastbeef, rosa gebraten	54,50 €/kg
bestes Rinderfilet, rosa gebraten	74,50 €/kg

Preis pro Kg/Stück

vom Kalb

Saltimbocca, gefülltes Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken	58,00 €/kg
Piccata Milanese, Kalbsschnitzel in Ei – Parmesanhülle	58,00 €/kg
Wiener Schnitzel, mit Zitronen, Sardellen mit Kapern gefüllt	58,00 €/kg
Züricher Kalbsgeschnetzeltes, Weißwein, Charlotten, Pilze	58,00 €/kg
Ossobuco, geschmorte Kalbsbeinscheibe mit Wurzelgemüse geschmort, und im einem Jules gegart	62,00 €/kg

vom Lamm

Geschmorte Lammkeule auf Wurzelgemüse und frischen Kräutern	54,00 €/kg
Lammrücken, rosa gebraten mit Rosmarin und eigener Soße	68,00 €/kg
Lamm Bratwurst, mit frischen Kräutern	26,00 €/kg
Lamm Pulled auf Buchenholz gesmokte Lamm Schulter	55,00 €/kg

Soßen-Auswahl

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

Tim Vollmer

#Nachhaltigkeit Ehrliches Fleisch aus der Region

Artgerechte Haltung, bedarfsgerechte Schlachtung ohne Überproduktion und kurze Transportwege. Kriterien, die einen außergewöhnlichen Fleischgeschmack begünstigen, ohne das Tierwohl oder die Nachhaltigkeit aus den Augen zu verlieren. Das alles ermöglicht uns die enge Zusammenarbeit mit Zwickel's in Velbert-Tönisheide, wo wir den Großteil unserer Fleischprodukte beziehen.

Tim Vollmer

Damals wie heute Qualität ist mir ein persönliches Anliegen.

Im Kreis Mettmann aufgewachsen, fühle ich mich von klein auf regional tief verbunden. Deswegen lege ich besonders großen Wert auf die Verwendung und Verarbeitung frischer Produkte und Zutaten von Bauern und Höfen aus der Umgebung. Dadurch können wir beste Lebensmittelqualität garantieren und einzigartigen Geschmack erzeugen.

Tim Vollmer

Sättigungsbeilagen

#alles 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 Rösti 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, in Nussbutter und Paniermehl geschwenkt	3,50 €

Tim Vollmer

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 €

Tim Vollmer

Dessert

Dessert im Glas ab 10 Stück pro Sorte

	im Glas I Schüssel
Suchen Sie sich von der Valrhona eine Schokolade für Ihre Mousse au Chocolat aus	
weiße Schokolade mit 35%	5,50 € I 32,00 €
blonde Schokolade mit 32%	5,50 € I 32,00 €
Vollmilchschokolade mit 40%	5,50 € I 32,00 €
Zartbitterschokolade mit 69%	6,00 € I 35,00 €
Kinderschokoladenmousse	5,50 € I 32,00 €
Schokoladen Brownie	3,50 € Stück
Bayrische Creme	5,50 € I 35,00 €
Apfel Trifle, mit mariniertem Granni Smith, Biskuit und Sauerrahmmousse	5,50 € I 35,00 €
3 mal Blutorange - Panna cotta, Karamell, Filet	5,50 € I 35,00 €
frischer Obstsalat	32,00 €
Obstspieße auf Wunsch mit Schokoladenüberzug	5,50 € Stück
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	5,50 € I 35,00 €
Tiramisu	6,00 € I 32,00 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	5,50 € I 35,00 €

Saisonal:

	im Glas I Schüssel
frische Erdbeeren mit Mascarponecreme	5,50 € I 35,00 €
Spekulatiuscreme	5,50 € I 35,00 €
Baumkuchen Mousse	7,00 € I 40,00 €
Christstollen Mousse	5,50 € I 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

Tim Vollmer

Getränke Preisliste

Haaner, 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 €

Bier

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, 1 3%	15,00 €
1838	
Rotwein, trocken, 0,75 l, 13 %	18,00 €
Weissburgunger, 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

Kaffee – Durchlaufmaschine 1l	9,00 €
Kaffeespezialitäten pro Tasse	
Kaffee Crema, Espresso, Cappuccino	1,90 €
Latte Macchiatto	2,20 €

Tim Vollmer

Hardware

Geschirr & Besteck

pro Stück	
Messer, Gabel, Suppenlöffel, Kaffeelöffel	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

	pro Stück
Stoffserviette	2,00 €
Tischwäsche, eckig	10,00 €
Tischwäsche, rund	18,00 €
Stehtisch Husse in Farben: weiß, grau oder schwarz	10,00 €
Stuhl Husse	3,00 €
Husse für Festzeltgarnitur	18,00 €

Mobiliar

Stehtisch	10,00 €
mit Husse	20,00 €
Festzeltgarnitur	15,00 €
mit Husse	30,00 €
Glas Kühlschrank	50,00 €
Faltpavillon 4,5m x 3m, schwarz	80,00 €
Faltpavillon 6m x 3m, schwarz	100,00 €
Getränke Theke	30,00 €
Theke mit Zapfanlage	60,00 €
Aschenbecher	1,50 €
Kühlanhänger	150,00 €

Personaldienstleistung

	pro Stunde
Auf- & Abbauarbeiten	32,00 €
Teller- & Getränkeservice	35,00 €
Serviceleitung	55,00 €
Koch vor Ort	55,00 €
An- und Abfahrt für Personal außerhalb von Velbert	32,00 €

Lieferung innerhalb Velberts (42551 & 42549) kostenfrei
Abholung innerhalb Velbert 15,00 €
Außerhalb von Velbert 1,00 € pro gefahrene Kilometer

Tim Vollmer

Location

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 Colsman, Besitzer einer Seidenfabrik, schenkten 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.

Kultur Villa Mettmann

In der Kulturvilla Mettmann werden eure Gäste mit euch ein wunderbar stillvolles und buntes Ambiente zu eurer Feierlichkeit genießen.

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.

Tanzschule Höschler

Die Hochzeits- & Event-Location mitten in Velbert Mitte.
Auf über 200 Quadratmetern werden absolut wandelfähigen Räumlichkeiten geboten, die sich über drei verschieden große Räume (großer Saal, kleiner Saal, großer Barbereich) und einer kleinen Terrasse erstrecken.

Tim Vollmer

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

www.vollmer-catering.de
info@vollmer-catering.de

Tel.: 02051/8023981

Facebook
Tim Vollmer Catering
Instagram
vollmercatering

Tim Vollmer