



Tim Vollmer

EXTRAORDINARY COOKING EXPERIENCES

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 lege ich größten Wert auf die Verwendung frischer Lebensmittel und saisonaler Zutaten aus der Region.



Inhaltsverzeichnis

kalte Speisen	5
Zum Empfang	5
Brioche Canapés.....	5
Mal was anderes	5
Klassiker	5
Exklusiv.....	5
Kalte Platten.....	6
Antipasti ab 10 Personen	8
Rustikale Platte	8
Mediterrane Platte.....	8
Fischplatte ab 50,00€.....	8
Salat & Co.	8
Couscous Salat	8
mit gebackenen Süßkartoffeln und Zucchini	8
warme Buffetvorschläge	9
Zünftig	9
Rustikale.....	9
Österreich.....	9
Spanferkel ab 30 Personen	9
Klassik	9
Mediterran	9
Elegant	9
Saisonal	9

Spargelbuffet.....	9
Matjes Buffet.....	10
Wildbuffet - Klassik ab 10 Personen	10
Wildbuffet – Elegant ab 10 Personen	10
Gänseessen für vier Personen.....	10
Eintöpfe & Suppen wie bei Oma	10
Saisonal	10
Smoker vs. Grillen	11
„indirekt“ vs. „direkt“	11
Fingerfood vom Grill	11
Fleisch vom Smoker der Iron Molly, #leidergeil.....	11
Smoker Buffet - Rustikal	11
Smoker Buffet Klassik “Holy Trinity”	11
Smoker Buffet Elegant	11
Burger Buffet.....	11
Grill Buffet Rustikal	12
Grill Buffet Klassik	12
Grill Buffet Elegant	12
Fisch Update.....	12
Hochzeitsbuffet Grillen Buffet ab 30 Personen	13
Hochzeitsbuffet Rustikal ab 30 Personen	15
Hochzeitsbuffet Klassik ab 30 Personen	16
Hochzeitsbuffet Elegant ab 30 Personen	16
Vegane Linie	17
Hochzeitsbuffet Vegan ab 30 Personen.....	18

Hochzeitsbuffet Grillen Buffet Vegan ab 30 Personen	18	Tischwäsche	26
Antipasti Vegan	19	Mobilier	26
Vegan I Vegetarisch 1.0.....	19	Personaldienstleistung	26
Vegan I Vegetarisch 2.0.....	19		
selbstgemachte Gnocchis in verschiedenen Varianten	19		
Vegane Tortellini #natürlichselbstgemacht	19		
Vegetarische Tortellini #natürlichselbstgemacht	19		
Regionales Fleisch	20		
vom Landschwein.....	20		
vom Geflügel	20		
vom Rind	20		
vom Kalb.....	20		
vom Lamm.....	20		
Soßen-Auswahl	20		
Sättigungsbeilagen	21		
Gemüse Beilagen	22		
Dessert	23		
Saisonal:	23		
Biokäse	23		
Getränke Preisliste	24		
Bier	24		
Wein & Sekt	24		
Kaffee	24		
Hardware	25		
Geschirr & Besteck.....	26		
Gläser:	26		

zum Empfang oder Meeting

kalte Speisen

Halbe belegte Brötchen oder Softschwarzbrot oder Brioche

[Basic - Butter, Salat und Deko]

Mindestmenge pro Sorte 4 Stück

#Käse	2,80 €
#Salami	2,80 €
#rohen Schinken	2,80 €
#Mett	2,80 €
#gekochten Schinken	2,80 €
#Putenbraten	3,10 €
#Schweinebraten	3,10 €
#Roastbeef	3,40 €
#Guacamole und Sprossen (ohne Butter)	3,20 €
#gebeizte Lachsforelle	3,20 €
#Rührei vom Landei, kalt	3,00 €
#gekochtes Landei mit Remoulade	3,00 €
#Frischkäse	2,80 €

Zum Empfang

#Bruschetta	Preis pro Stück
Geröstetes Ciabatta mit Tomatenwürfel, Büffelmozzarella Oliven Öl und Salz/Pfeffer	2,80 €
#Bruschetta geröstetes Ciabatta mit Spinat und Feta-Käse	2,80 €
#Bruschetta Geröstetes Ciabatta mit mediterranem Gemüse, getrocknete Tomate und Parmesanhobel	2,80 €

Brioche Canapés

#mit selbstgemachtem Mett	2,80 €
#mit Wurst, Käse oder Schinken	2,80 €
#mit Roastbeef mit Apfel & frischem Meerrettich	3,40 €
#mit zartem Schweinebraten vom Landschwein, Remoulade & Obst	3,20 €
#mit Bio-Garnelen, Kaviar & Dill	3,40 €
#mit frisch geräucherter Regenbogenforelle	3,20 €
#mit Biokäse aus dem Windrather Tal & hausgemachtem Chutney	3,20 €

Mal was anderes

Manchego Bällchen mit Piri Soße	1,80 €
Salat Wraps mit Cashew- Hähnchen	3,90 €
Lachs im Sesam Mantel auf Zucchini Spaghetti und Avocado	6,20 €

Klassiker

Herzhaftes Minigebäck, verschiedene Sorten	2,70 €
Melone Schinken Spieße	2,50 €
Tomate Mozzarella Spieße	2,20 €
Antipasti im Glas	2,80 €
Grissini mit Serano Schinken	3,20 €
Oliven Mix	3,50 €
Mini Burger in verschiedenen Varianten	5,00 €
Wraps, gefüllt mit Crispy Hähnchenbrust, Mango Chutney und Salat	
Wraps, gefüllt mit mediterranem Gemüse, Guacamole und Rucola	
	1/2 Wrap = 7,30 € oder 1/6 Wrap = 3,90 €

Exklusiv

Flammkuchen oder Pizza vor Ort zubereitet nach Absprache	ab 7,30 €
-------------------------------------------------------------	-----------

[5]

Tim Vollmer





Kalte Platten ab 10 Personen

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	9,50 €
Melone mit Parmaschinken	2,80 €
Datteln oder Feigen im Speckmantel	2,80 €
Bio-Garnelen mit frischen Kräutern und in Oliven-Öl gebraten, kalt und saftig serviert	3,90 €
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken 3 Scheiben, mit einer Thunfischsoße	5,00 €

Rustikale Platte

Mettwurst, Partyfrikadelle, Lummer Schnitzel, gefüllte Hähnchenbrust mit 2 verschiedenen Salaten (siehe Salate), gemischtes Brot, Kräuterbutter und Senf	22,50 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

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	27,50 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Fischplatte ab 50,00€

Edelfischplatte mit Köstlichkeiten, aus den Teichen Velberts bieten wir Ihnen verschiedene geräucherte Fischepezialitäten an. Wie z.B. Forellen, Saiblinge, Aal Filet garniert und verfeinert mit Meerrettich, Kaviar.
Frisch gepulte Flusskrebse runden das Ganze ab. 11,00 €/p.

Salat & Co.

Preis pro Person

Wildkräutersalat, mit unserem Himbeer-Honig-Dressing	5,00 €
Marktfrischer Salat, mit einem Joghurt-Dressing	4,00 €
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	20,00 €/kg
Krautsalat, aus frischem Weißkohl mit Essig und Öl mariniert	20,00 €/kg
Bauernsalat, Tomate, Gurke, Staudensellerie, Feta, Zwiebeln, Essig & Öl	20,00 €/kg
Tomatensalat mit Essig & Öl und Zwiebeln	16,50 €/kg
Gurkensalat mit Schmand und roten Zwiebeln	16,50 €/kg
Couscous Salat mit gebackenen Süßkartoffeln und Zucchini	23,00 €/kg
Coleslaw frischer Weißkohl im Schmand- Zitronen-Dressing und Karotten	19,00 €/kg
mediterrane Nudelsalat mit Zucchini, Paprika Würfel, Wildkräuter Pesto und Parmesan	23,50 €/kg
Kichererbsen Quinoa Salat	23,50 €/kg
Graupen Salat mit Rote Bete und Apfel, Topping geriebener Staudensellerie	23,50 €/kg
Tomaten Dinkel Salat	23,50 €/kg

warme Buffetvorschläge

ab 10 Personen

Preis pro Person

Zünftig

Leberkäse, Natur oder mit Röstzwiebeln

Nürnberger auf Sauerkraut

Kartoffelpüree aus Kartoffeln vom Bauer Kammann mit Bratensoße

Marktfrischen Salat mit zweierlei Dressing, Brezeln & süßer Senf 21,00 €

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 22,00 €

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 27,50 €

Spanferkel ab 30 Personen

Landschwein-Spanferkel mit einer Altbiersenfsoße, Senf

dreierlei verschiedene Semmelknödel mit Spinat, Speck und Käse,

frischer Krautsalat, Brot vom BorBäcker und Butter

25,50 €

weitere Optionen, zusätzlich

Koch vor Ort, zum Zerlegen des Spanferkels, pro Stunde

55,00 €

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

27,00 €

Mediterran

Kalbsschnitzel in Ei-Bergkäsemantel auf Tomatensoße,

gegrillte Hähnchenbrust auf Salbeisoße

selbstgemachte Gnocchis nach Wunsch (siehe Sättigungsbeilagen)

selbstgemachte Bandnudeln, Rosmarin-Kartoffeln

frischer Spinat mit Salz ,Pfeffer und Knoblauch

Rucola Salat mit Cashewkernen und Balsamico Dressing

29,00 €

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 vom BorBäcker und Kräuterbutter

41,00 €

Saisonal

Spargelbuffet

Spargel vom Bauern Wiemer,

Spargel wird Sous vide gegart mit Butter und Orangenabrieb,

Kalbsschnitzel mit Zitrone oder Lachsforellen Steak

Butter Kartoffeln vom Bauern Marc Kammann

39,00 €

Auf Wunsch schlagen wir Ihnen eine Hollandaise vor Ort auf!

Preis pro Person 3,90 €

[9]

Tim Vollmer

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	33,00 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

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	39,50 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

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	44,50 €
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

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 Bratpfel Mousse mit Crumble	Preis für 4 Personen – 200 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------

Eintöpfe & Suppen wie bei Oma

Liter Preis

Kartoffelsuppe, vegetarisch oder mit gebratener Mettwurst	17,00 € 20,50 €
Gulaschsuppe, rein Rind auf Wunsch scharf zubereitet	26,00 €
Linsensuppe mit Bockwurst	17,00 €
Apfel-Sellerie Suppe, vegetarisch	21,50 €
"Vollmers" geräucherte Tomatensuppe, Wildkräuter-Pesto und Parmesan	21,50 €

Saisonal

Kürbiscremesuppe, mit Öl aus der Steiermark	21,50 €
Spargelcremesuppe, mit einer fruchtigen Note	25,00 €
Grünkohl Natur, von Bauer „Kamann“ mit Kasseler oder Mettwurstchen	22,50 € 26,00 €

Smoker vs. Grillen

„indirekt“ vs. „direkt“

Fingerfood vom Grill

	Preis pro Stück
Pastrami aus der Rinderbrust, Aioli, Rucola und Ciabatta Männerglück	6,50 €
Brioche, Bergkäse und Bacon Feige	4,00 €
Brioche, Feige, Walnüsse, Honig und Oliven Öl	5,00 €

Fleisch vom Smoker der Iron Molly, #leidergeil

Spareribs nach dem 3,2,1 Prinzip	20,50 €/kg
Pulled Pork aus dem Schweineschinken mit Schwarte	20,50 €/kg
Wurst Fatty, im Speckmantel, gefüllt mit Cheddar und Jalapeños	28,00 €/kg
US Prime Pulled Beef, aus dem Rindernacken, 30h gegart	36,50 €/kg
US Prime Beef Brisket, im Ganzen ab 2,5kg, 10h-15h auf dem Smoker gegart	44,50 €/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,	33,00 €
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

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	36,50 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Smoker Buffet Elegant

Brisket 10h bis 15h gegart, 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	44,50 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

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 BorBäcker, Toppings wie Salat, Bacon, Käse, Dips und unsere hauseigenen BBQ-Soßen	30,00 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

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

27,50 €

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

39,00 €

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
mit frischen Salaten nach Saison und Absprache
Dips , Soßen und verschiedenen Broten

55,50 €

Fisch Update

Zander + 5,00 €
Lachsforelle auf Wurzelgemüse im Pergament + 3,90 €
Garnelen Spieße 8/12 mit Limette und Knoblauch + 5,00 €
Lachssteak, mit Pesto mariniert + 3,90 €
Flammlachs aus dem Monolith + 5,00 €



Von der Planung bis zum Hochzeitstag.

Unser Weg zu eurer kulinarischen Traumhochzeit

Die Planung eurer Hochzeit steht noch ganz in den Startlöchern oder ihr habt bereits total konkrete Vorstellungen, wie euer Hochzeitstag ablaufen soll? Egal wo ihr euch bei dieser Frage wiederfindet, in beiden Fällen seid ihr bei uns gut aufgehoben. Mit unserer jahrelangen Erfahrung im Hochzeits Catering stehen wir euch nicht nur bei der Auswahl des Essens, sondern auch darüber hinaus mit Rat und Tat zur Seite. In einem Kennenlerngespräch tauschen wir uns über eure Wünsche und Vorstellungen aus, besprechen alle wichtigen Details und verabreden uns zu einem Probeessen. Am Tag eurer Hochzeit übernehmen wir für euch die gesamte Veranstaltungsleitung inklusive Servicepersonal, sodass ihr euren großen Tag in vollen Zügen genießen könnt.



Individuelles Catering



Hochzeitsbuffet Grillen Buffet 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

T – Bone Steak nur mit Salz und Pfeffer gewürzt
Grillwürstchen, aus eigener Herstellung mit Düsseldorfer Senf, saftige Hähnchenbrust mit frischem Pesto, zarte Garnelen aus Bio-Aufzucht mit Zitronengras, Knoblauch und etwas Chili gebraten, Grill-Gemüse-Kartoffelpfanne mit Sour Cream
Salate der Saison

Birnen – Rhabarber Safran Ricotta
Brioche mit Banane und Zartbitter Schokolade
flambierten Pflaumen mit Vanille Eis

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

69,50€

Hochzeitsbuffet Rustikal ab 30 Personen

Auswahl an gemischten und marinierten Salaten
Brot aus der eigenen Bäckerei mit verschiedenen Dips,
Rinderhüfte mit Pfeffersoße,
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 44,50 €

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 Roastbeef, rosa gebraten, mit Soße Ihrer Wahl, Hähnchenbrust auf der Haut gebraten auf lecker Sößchen, gegrillter Lachs auf Zitronensoße
Gnocchi-Pfanne mit Gemüse der Saison, selbstgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Bio-Gemüse aus dem Windrather Tal der Saison
Dessert

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

Mitternachtssnack

Currywurst mit hausgemachter Soße von frischen Tomaten mit Baguette

Preis pro Person 53,50 €

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, Bio-Gemüse aus dem Windrather Tal der Saison

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

Preis pro Person 72,50 €

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 bunten Vielfalt an frischem Obst und Gemüse können wir ebenso eine gute Grundlage für die Herstellung veganer und vegetarischer Speisen bilden.



Vegane Linie

Hochzeitsbuffet Vegan ab 30 Personen

gemischte Antipasti Auswahl mit Gemüse der Saison, verschiedene gefüllte und gegrillte 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, Quiche gegrilltes Gemüse in verschiedenen Varianten, Salate der Saison wie z.B.: Kichererbsen Quinoa Salat, Tomaten Dinkelsalat, Rote Beete Salat Bauern Salat mit Tofu, Waldorfsalat

Piccata von den Zucchini auf Tomatensoße
Geschnetzeltes vom Tofu mit gebraten Pilzen in Rahmsoße
Soja Steaks auf Veganer Jus,
Orchiette mit Erbsen, Rote Bete Tortellini mit Walnussöl, Kirschtomaten, Pesto und Rucola, Gegrillte Süßkartoffeln, Ratatouille Gemüse
Sojasteaks, Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison, gebratene Pilze der Saison

Schoko Chia Pudding
Tiramisu
Kokos Pana Cotta mit Fruchtpüree

Currywurst mit Baguette

Preis pro Person 55,00 €

Hochzeitsbuffet Grillen Buffet Vegan ab 30 Personen

Rote Bete Birnen Carpaccio,
Berglinsen Apfel Salat, gegrillte Pimientos de Padrón,
Topinambur Salat, Lauch Salat, Rot Grüner Couscous Salat,
Feigen im Zucchini Mantel, gegrillte Avocado mit Salsa Mexicana
Süßkartoffeln in Nuss Marinade, Champignons mit Manchego gefüllt.

Seitan Feigen Spieße, falsches Yakitori- „Hähnchen“ am Spieß
Zucchini „Schafskäse“ Röllchen am Spieß
Artischocken Poularde mit Salz und Pfeffer gewürzt
Panir Spieße, Grillkäse vom Scheppers Hof, gegrillte Wasser Melone
Bunte Gemüsepfanne von Feldern aus dem Windrathener Tal
Maiskolben, pfeffrige Polenta, Kartoffelpfanne

Birnen – Rhabarber Safran Ricotta
Brioche mit Banane und Zartbitter Schokolade
flambierten Pflaumen mit Vanille Eis

Wraps mit vegetarischer Füllung

Preis pro Person 59,50 €

Antipasti Vegan

Preis pro Person

gemischte Antipasti Auswahl mit Gemüse der Saison, verschiedene gefüllte und gegrillte 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 11,50 €

Vegan I Vegetarisch 1.0

Dashi mit Linsen und Wurzelgemüse Süßkartoffel Gnocchis mit Pilzen, frischen Kräutern und veganer Bratensoße, Pumpernickel mit Ricotta Aufstrich, Birne und Gartenkresse herzhafte Waffel mit Sesam Edamame und Avocado Rosmarinkartoffeln, Gemüse der Saison gegrillt oder gebraten, mit frischen bunten Salaten der Saison, selbstgebackenes Brot und verschiedene Dips 33,00 €

Vegan I Vegetarisch 2.0

frische verschiedene Salate und Dressing Auswahl Rote Bete Tarte mit Walnüssen und Blumenkohl Urkorn – Risotto mit Gemüse der Saison Gemüse der Saison „Leipziger Allerlei“ Ebly mit Erbsen und Buchen Pilze (update mit Morcheln 5€ pro Person selbstgemachte Gnocchis in verschiedenen Sorten nach Saison selbstgebackenes Brot und verschiedene Dips 33,00 €

selbstgemachte Gnocchis in verschiedenen Varianten

Herbst - Kürbis Gnocchis mit frischen Pilzen und Kräutern 33,00 €/kg
Winter - Maronen Gnocchis mit Chorizo und Kirschtomaten 33,00 €/kg
Frühjahr - Bärlauch mit Wildkräutersalat und Cashewkernen 33,00 €/kg
Sommer - Gnocchis mit mediterranem Gemüse und Wildkräutersalat 33,00 €/kg

Vegane Tortellini #natürlichselbstgemacht

Tortellini gefüllt mit Süßkartoffel, Pilzen und frischen Kräutern, angerichtet mit mariniertem Wildkräutersalat & Kirschtomaten 33,00 €/kg

Rote Bete Tortellini mit Walnussöl, Kirschtomaten, Pesto und Rucola 33,00 €/kg

Vegetarische Tortellini #natürlichselbstgemacht

Schwarze Tortellini mit Parmesan Ricotta Füllung und Pikanter Tomatensoße 39,00 €/kg

Regionales Fleisch

Preis pro Kg/Stück

Preis pro Kg/Stück

vom Landschwein

Spanferkel vom Grill ab 15 kg	27,50 €/kg
saftiger Schinkenbraten, im Ganzen gegart und geliefert, zum selbst schneiden ab 3 kg	27,50 €/kg
Schweinerücken mit Schwarte, kross und saftig	39,50 €/kg
Lummer Braten aus dem Rücken	39,50 €/kg
Lummer Schnitzel pro Stück	3,90 €/Stück
zarte Schweinemedallions in Butter gebraten	50,00 €/kg

vom Geflügel

Hähnchengeschnetzeltes, mit frischen Pilzen in Rahmsoße	34,00 €/kg
Putenbraten, aus der Putenbrust	36,00 €/kg
Hähnchen Gulasch, saftiges Hähnchengulasch in Currysoße und frischem Obst	39,50 €/kg
gegrillte Hähnchenbrust auf Soße nach Wahl	39,50 €/kg

vom Rind

Rindergulasch, in herzhafter Soße und Paprikastreifen	39,50 €/kg
Rinderrouladen nach „Muttis Art“ mit Speck, Gurken und Zwiebeln gefüllt	15,00 €/Stück
Jungbullen Rinderhüfte, rosa gebraten	53,00 €/kg
Roastbeef, rosa gebraten	61,00 €/kg
bestes Rinderfilet, rosa gebraten	83,50 €/kg

vom Kalb

Saltimbocca, gefülltes Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken	65,00 €/kg
Piccata Milanese, Kalbsschnitzel in Ei – Parmesanhülle	65,00 €/kg
Wiener Schnitzel, mit Zitronen, Sardellen mit Kapern gefüllt	65,00 €/kg
Züricher Kalbsgeschnetzeltes, Weißwein, Charlotten, Pilze	65,00 €/kg
Ossobuco, geschmorte Kalbsbeinscheibe mit Wurzelgemüse geschmort, und im einem Jules gegart	69,50 €/kg

vom Lamm

Geschmorte Lammkeule auf Wurzelgemüse und frischen Kräutern	60,50 €/kg
Lammrücken, rosa gebraten mit Rosmarin und eigener Soße	76,50 €/kg
Lamm Bratwurst, mit frischen Kräutern	29,50 €/kg
Lamm Pulled auf Buchenholz gesmoke Lamm Schulter	62,00 €/kg

Soßen-Auswahl

Pfeffersoße, Pfifferling Soße, Champignon Soße, Tomaten Soße,
Salbeisoße, Calvados Soße, Beurre Blanc, Sce. de Provonce



#Nachhaltigkeit

Ehrliches Fleisch aus der Region

Artgerechte Haltung, bedarfsgerechte Schlachtung ohne Überproduktion und kurze Transportwege. Kriterien, die einen besten Fleischgeschmack begünstigen, ohne das Tierwohl oder die Nachhaltigkeit aus den Augen zu verlieren. Das alles ermöglicht uns die enge Zusammenarbeit mit regionalen Metzgern und Fleischereien aus Velbert und der nahen Umgebung.

Sättigungsbeilagen

#alles selbstgemacht

	Preis pro kg
hausgemachte Bandnudeln, Butterspätzle	26,00 €
Velberter Kartoffelgratin	26,00 €
Bratkartoffeln mit Schalotten und Schnittlauch	26,00 €
Drillinge im Ganzen mit Schalotten und Speck gebraten	25,00 €
Naturreis mit einer Butternote und Kräutern	21,50 €
selbstgemachte Schupfnudeln	28,00 €
Pommes Macaire	
Kartoffelplätzchen mit Speck und Zwiebeln in Butter gebraten	26,00 €
Herzogin Kartoffeln oder Krokette	28,00 €
Berner Rösti nach klassischer Art	26,00 €
Kürbis - Kartoffelrösti	25,00 €
	Stück/Preis
selbstgemachte Semmelknödel mit zerlassener Butter und Käse	3,90 €
mit Spinat	3,90 €
mit Speck & Zwiebeln	3,90 €
Kartoffelklöße, in Nussbutter und Paniermehl geschwenkt	3,90 €

Gemüse Beilagen

Preis pro Kg

Rahmwirsing, frischer Wirsing mit Zwiebeln an geschwenkt in Rahmsoße	25,00 €
Spitzkohl Gemüse, frischer Spitzkohl mit Speck und Zwiebeln	28,00 €
Blumenkohl „polnisch“ Polnisch: mit gehacktem Ei, Petersilie und Semmelbrösel	25,00 €
Brokkoli mit Tomaten Concassé	25,00 €
Romanesco mit einer feinen Butternote	25,00 €
Erbsen & Möhren in Rahmsoße	25,00 €
feine Zuckerschoten mit karamellisierten Tomaten	28,00 €
Rahmgemüse, frisches Gemüse mit Schalotten angeschwitzt und in Rahmsoße	25,00 €
Sauerkraut, aus frischem Weißkohl, acht Wochen gereift	25,00 €
Rosenkohl in Rahmsoße	26,00 €
Apfel - Rotkohl, aus frischem Kohl mit Apfelstücken	25,00 €
Spargel, saisonal mit zerlassener Butter	auf Anfrage
Böhnchen Bündel zarte Böhnchen im Speckmantel	4,00 €
Gemüse der Saison Windrather Tal	

Dessert

Dessert im Glas ab 10 Stück pro Sorte

Mousse au Chocolat		im Glas Schüssel
weiße Schokolade mit 35%	6,00 € 36,00 €	
blonde Schokolade mit 32%	6,00 € 36,00 €	
Vollmilchschokolade mit 40%	6,00 € 36,00 €	
Zartbitterschokolade mit 69%	7,00 € 39,50 €	
Lemon Curt		
Kinderschokoladenmousse	6,00 € 36,00 €	
Schokoladen Brownie	4,00 € Stück	
Bayrische Creme	6,00 € 39,50 €	
Apfel Trifle, mit mariniertem Granny Smith,		
Biskuit und Sauerrahmmousse	6,00 € 39,50 €	
Panna Cotta mit Fruchtpüree	6,00 € 39,50 €	
frischer Obstsalat	36,00 €	
Obstspieße auf Wunsch mit Schokoladenüberzug	6,00 € Stück	
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	6,00 € 39,50 €	
Tiramisu	6,50 € 36,00 €	
Rote Grütze mit Vanillesoße	6,00 € 39,50 €	
Dessert Vegan		
Mousse au Chocolat	6,00 € 36,00 €	
Obstkuchen im Glas	6,00 €	
Süße Polenta	6,00 € 36,00 €	
Panna Cotta mit Kokosmilch	6,00 € 36,00 €	
Obstsalat	6,00 € 36,00 €	
Perl Sago mit frischem Obst	6,00 € 36,00 €	
Topinambur - Stampf	6,00 € 36,00 €	
mit Agavendicksaft und gegrillte Früchte		
weißes Schokoladen Risotto mit gegrillter Birne – warm	6,00 € 36,00 €	

im Glas | Schüssel

Saisonal:

frische Erdbeeren mit Mascarponecreme	6,00 € 39,50 €
Spekulatiuscreme	6,00 € 39,50 €
Baumkuchen Mousse	8,00 € 45,00 €
Christstollen Mousse	6,00 € 39,50 €
Bratapfel mit Vanillesoße	6,00 € Stück
gebrannte Mandeln	

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
9,50 €

Crêpe Catering vor Ort Preis auf Anfrage

das Beste zum Schluß - Late Night Imbiss Preis pro Person

Vesperplatte mit Brot 7,50€
Wraps in verschiedenen Variationen Stück ab 3,90€
Currywurst mit Brot
vom Schwein, Geflügel, Vegan 5,10€

Suppe der Saison Preis auf Anfrage

Getränke Preisliste

Gerolsteiner, Naturell, Medium, Classic
Schulungsflaschen 0,2 l 1,60 €
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 5,80 €/l

Frankenheim Alt, vom Fass 5,80 €/l

Füchschen Alt vom Fass 6,80 €/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

Kaffee – Durchlaufmaschine 1l 11,00 €

Kaffeespezialitäten pro Tasse
Kaffee Crema, Espresso, Cappuccino 2,40 €
Latte Macchiato 2,60 €



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

Stoffserviette 2,00 € pro Stück

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 €

Pizzaofen, Mollys Holzbackofen inklusive Holz 190,00 €

Personaldienstleistung

Auf- & Abbauarbeiten 35,00 € pro Stunde

Teller- & Getränkeservice 35,00 €

Serviceleitung 55,00 €

Koch vor Ort 55,00 €

An- und Abfahrt für Personal außerhalb von Velbert 35,00 €

Lieferung innerhalb Velberts (42551 & 42549) kostenfrei

Abholung innerhalb Velbert 15,00 €

Außerhalb von Velbert 1,00 € pro gefahrene Kilometer



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