

*Tim Vollmer*

FOOD CATERING  
FÜR DEIN EVENT

---

# Hallo, ich bin Tim Vollmer.

Dein Partyservice & Event Catering in  
Velbert.

Von der Gartenparty, über förmliche  
Business-events 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.



[2]

*Tim Vollmer*

# Inhaltsverzeichnis

Weihnacht Spezial.....	6
Fingerfood Snacks .....	7
Warme mittags Menüs .....	7
Eintöpfe & Suppen .....	8
Aufläufe      Blech für ca. 15 Personen .....	8
Bowls/Salate .....	8
Zum Empfang .....	11
Brioche Canapés.....	11
Exklusiv.....	11
Hochzeitsbuffet Rustikal ab 30 Personen .....	12
Hochzeitsbuffet Klassik ab 30 Personen .....	13
Hochzeitsbuffet Elegant ab 30 Personen.....	14
Hochzeitsbuffet Vegan ab 30 Personen.....	14
Fischplatte ab 50,00€ .....	15
Antipasti ab 10 Personen .....	15
Kalte Platten.....	17
Rustikale Platte .....	17
Mediterrane Platte.....	17
Elegante Medaillon Platte.....	17
Biokäse .....	17
Salat & Co. ....	17

warme Buffetvorschläge .....	18
Rustikale .....	18
Österreich.....	18
Spanferkel ab 30 Personen .....	18
Klassik.....	19
Mediterran .....	19
Elegant.....	19
Saisonal .....	19
Spargelbuffet.....	19
Wildbuffet - Klassik ab 10 Personen .....	19
Wildbuffet – Elegant ab 10 Personen .....	19
Gänseessen für vier Personen.....	19
Döner frisch vor Ort zubereitet.....	21
Smoker vs. Grillen .....	22
„indirekt“ vs. „direkt“ .....	22
Smoker Buffet - Rustikal .....	22
Smoker Buffet Klassik “Holy Trinity” .....	22
Smoker Buffet Elegant .....	22
Burger Buffet.....	22
Grill Buffet Rustikal .....	23
Grill Buffet Klassik .....	23
Grill Buffet Elegant .....	23
Vegan I Vegetarisch.....	26
Antipasti Vegan .....	26
Vegan I Vegetarisch 1.0.....	26
Vegan I Vegetarisch 2.0      Preis pro Person .....	26

Vegan   Vegetarisch 3.0.....	26	Kultur Villa Mettmann.....	37
selbstgemachte Gnocchis in verschiedenen Varianten .....	26	Essen .....	37
Regionales Fleisch .....	27	Bauer Kammesheidt.....	37
Sättigungsbeilagen .....	30	Essen .....	37
Gemüse Beilagen .....	31	Heiligenhaus.....	38
Dessert .....	32	Hofcafe Abtsküche .....	38
Saisonal: .....	32	Ratingen .....	38
Biokäse .....	32	Genussfabrik - Edeka Kels .....	38
Getränke Preisliste .....	33	Tanzschule Höschler.....	38
Bier .....	33	Ratingen .....	38
Wein & Sekt .....	33	Hof Conept .....	38
Kaffee .....	33	Velbert - Langenberg.....	39
Hardware .....	35	Eventkirche Langenberg.....	39
Geschirr & Besteck.....	35	Velbert Neviges.....	39
Gläser: .....	35	Vorburg, Schloss Hardenberg.....	39
Tischwäsche            pro Stück.....	35	Velbert.....	39
Mobilier.....	35	Tanzschule Höschler.....	39
Personaldienstleistung            pro Stunde.....	35	Velbert Langenberg.....	39
Location.....	36	Historische Bürgerhaus Langenberg .....	39
Vollmers Stube - exklusiv .....	36	Velbert.....	39
Schulung Equipment .....	36	Skyroom .....	39
Kochschule .....	36		
.....	36		
Ratingen .....	37		
Schloss Linnep .....	37		
Mettmann .....	37		

Vom Office-Catering bis zur Firmenfeier

# Business- & Firmen Catering

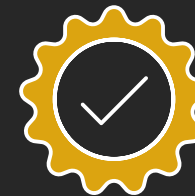
Wir schaffen den geschmacklich passenden Rahmen für dein Businessevent. Ob Kick-off, Kundenmeeting, Konferenz, Seminar oder Incentive - wir bringen jede Art von Business Veranstaltung mit unserem Firmencatering kulinarisch zur Geltung.



**Live cooking**



**so individuell wie Du**



**Bis zu 1.000 Personen**



**Komplettservice**

# Weihnacht Spezial

	Preis pro Person
Winterliche Antipasti mit allem schnick schnack	11,00 €
Maronen Süppchen	7,00 €
Klare Wild Consommé	9,00 €
Hauptspeise Rinderrouladen nach Muttis Rezept mit lecker Sößchen mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	24,50 €
Rindergulasch mit frischer Paprika, Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	22,50 €
Wildschweingulasch mit gebratenen Pilzen selbstgemachte Spätzle	24,50 €
Maronen Gnocchis mit Rosenkohl, Kirschtomaten und frische Pilze	18,50 €
Gänsebrust und Keule mit lecker Sößchen, Kartoffelklöße in Butter und Paniermehl geschwenkt, Apfel-Rotkohl und Rosenkohl	33,50 €
Bratapfel Tiramisu im Glas	Stück/6,50 €
Winterliche Mousse au Chocolat	Stück/6,50 €

Wir bereiten alles für Sie  
vor und Sie wärmen es  
noch nach Anleitung auf.  
Die Anlieferung erfolgt  
am 24.12.2024 bis 12.00  
Uhr.

# Fingerfood Snacks

Herzhaftes Minigebäck	
Frische Falafel Bällchen mit Humus, vegan	3,50 €
Manchego Bällchen und Chili Marmelade	3,60 €
Salat Wraps mit Cashew- Hähnchen	5,50 €
Lachs im Sesam Mantel auf Zucchini Spaghetti und Avocado	5,50 €
Tacos mit Kalbs Bolognese Petersilie und Limette	5,50 €

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

#Käse	2,80 €
#Salami	2,80 €
#rohen Schinken	2,80 €
#gekochten Schinken	2,80 €
#Putenbraten	3,00 €
#Schweinebraten	3,00 €
#Roastbeef	3,50 €
#Guacamole und Sprossen (ohne Butter)	3,00 €
#gebeitzer Lachsforelle	3,00 €

## Warme mittags Menüs - Mindestmenge 5 Personen

Preis pro Person

#Hausmannskost 3.0	
Schnitzel aus der Hähnchen - Brust mit Champignonsoße oder Paprika-Currysoße Bratkartoffeln und Tagesgemüse	16,50 €
#Pasta	
Triangoli mit Tomatenpesto-Füllung Kirschtomaten, Rucola & Ciabatta mit Kräuterbutter	16,50 €
#Chicken	
Hähnchenbrust auf Bratensoße, mit Rosmarin-Kartoffeln, Tagesgemüse, Brot und Dip	19,50 €
#Chicken2.0	
Putengeschnetzeltes in Champignonsoße, mit selbstgemachten Spätzle, marktfrischer Salat mit Dressing und Brot	19,50 €
#Beef	
saftiges Rindergulasch mit Bandnudeln, Tagesgemüse, Brot und Dip	19,50 €
Tagesdessert	4,50 €

# Eintöpfe & Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüse der Saison und Markbällchen	16,00 €/l 19,00 €/l
Hühnersuppe mit Wurzelgemüse	
Kartoffelsuppe, vegetarisch	15,00 €/l
oder mit gebratener Mettwurst	18,00 €/l
Käse-Lauch-Suppe	
Gulaschsuppe, rein Rind	21,00 €/l
Apfel-Sellerie Suppe, vegetarisch	19,00 €/l
Spargelcremesuppe, vegetarisch und mit Spargel als Einlage	19,00 €/l
"Vollmers" geräucherte Tomatensuppe, Wildkräuter-Pesto und Parmesan	19,00 €
Kürbiscremesuppe, mit Öl aus der Steiermark	19,00 €
Consommé vom Rind	30,00 €
geklärte Rinderkraftbrühe	
Grünkohl Natur	20,00 €/kg
mit Kasseler oder Mettwurstchen	je 3,00 €/p.P.

# Aufläufe

Blech für ca. 15 Personen

Lasagne Bolognese, rein Rind	180,00 €
Gemüse Lasagane,	170,00 €
buntes Gemüse der Saison mit Käse gratiniert	
Kartoffel – Gemüse Auflauf Blech	160,00 €
Buntes Gemüse mit Kartoffeln und Sce. Béchamel	

# Bowls/Salate

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



# 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**



# 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.

## Zum Empfang

Herzhaftes Minigebäck, verschiedene Sorten	Preis pro Stück	3,40 €
Melone Schinken Spieße		3,00 €
Tomate Mozzarella Spieße		3,00 €
Antipasti Spieße		3,50 €
Grissini mit Serano Schinken		3,80 €
Oliven Mix		3,00 €
Wraps, gefüllt mit gebratener Hähnchenbrust, Salat, Schmand und Parmesan		
Wraps, gefüllt mediterranem Gemüse, Guacamole und Salat		

1/2 Wrap = 5,00 €  
1/6 Wrap = 2,50 €

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

## Brioche Canapés

#mit Wurst, Käse oder Schinken	3,00 €
#mit Roastbeef mit Apfel & frischem Meerrettich	4,00 €
#mit zartem Schweinebraten vom Landschwein, Remoulade & Obst	4,00 €
#mit Bio-Garnelen, Kaviar & Dill	4,00 €
#mit frisch geräucherter Regenbogenforelle	3,50 €
#mit Biokäse aus dem Windrather Tal &	

hausgemachtem Chutney 3,50 €

## Exklusiv

Flammkuchen oder Pizza vor Ort zubereitet nach Absprache	ab 6,50 €
Pizzaofen, Mollys Holzbackofen inklusive Holz	200,00 €
Pizzabäcker vor Ort, nach Stunde abgerechnet	55,00 €





## 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!

[12]

*Tim Vollmer*

## 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, gebratene Hähnchenbrust auf lecker Sößchen, gegrillter Lachs auf Zitronensoße  
veggie: 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 49,50 €



## 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,  
zarte Hähnchenbrust in Rahmsoße und braunen Champignons,  
gegrillter Zander auf leichter Parmesansoße

Vegetarisch: Gnocchi-Pfanne mit Gemüse der Saison,  
selbstgemachte Bandnudeln, Kartoffelgratin,  
Bohnen im Speckmantel, Blumenkohl „Polnisch“, Zuckerschoten mit  
Confierten Kirschtomaten

### Dessert

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

### Mitternachtssnack

Currywurst mit hausgemachter Soße  
von frischen Tomaten mit Baguette

Preis pro Person 59,50 €

## 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  
Gefülltes Gemüse auf Tomatensoße

Veganer Burger mit Bun und Patty dazu karamellisierte Zwiebeln, Gurke, Tomate, Blattsalat BBQ-Sauce, Wildreis, Buntes Gemüse, Drillinge mit frischen Kräutern und Oliven Öl, Zwei Sorten Pasta mit veganer Carbonara und veganer Bolognese

Obstsalat, Mousse Chocolat, Kokosmilch Pana Cotta mit Fruchtpüree

### Mitternachts Imbiss

Wraps mit mediterranem Gemüse,  
Muhammara und Rucola

Preis pro Person 59,50 €

# 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. 11,00 €/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

11,00 €

ergänzend dazu:

Melone mit Parmaschinken

3,50 €

Datteln oder Feigen im Speckmantel

3,50 €

Bio-Garnelen mit frischen Kräutern und in Oliven-Öl gebraten, kalt und saftig serviert

4,50 €

Vitello Tonnato

vom Kalbsrücken 3 Scheiben, mit einer Thunfischsoße

6,00 €



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



# 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 23,00 €

## 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 28,50 €

## 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 38,50 €

## 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 10,00 €

## 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 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  
Wachsbohnsalat in Schmand 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  
mediterraner Nudelsalat mit Zucchini, Paprika Würfel, Wildkräuter Pesto und Parmesan 23,50 €/kg

# 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.



## 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 21,50 €

### 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 24,50 €

### 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 29,50 €

### 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

29,50 €

#### 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,  
Marktfrischer Salat mit separatem Dressing  
Brot vom BorBäcker und Kräuterbutter

29,50 €

## 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

32,50 €

## 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

49,50 €

## 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

49,50 €

## Wildbuffet - Klassik ab 10 Personen

Preis pro Person

Rouladen vom Hirsch mit Speck und Zwiebeln  
Wildschweingulasch mit frischen Pilzen  
selbstgemachte Spätzle und Semmelklöße  
Kartoffel – Rosenkohl - Auflauf  
Feldsalat mit Kartoffeldressing

42,00 €

## 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

45,50 €

## Gänseessen für vier Personen

Ganze Gans 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 €

Gänsebrust und Keule mit lecker Sößchen,  
Kartoffelklöße in Butter und Paniermehl geschwenkt,  
Apfel-Rotkohl und Rosenkohl

33,50 €



# 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.

# Mal was ganz anderes Döner frisch vor Ort zubereitet.

Ab 30 Personen

Döner vom Hähnchen oder Kalb mit Pide, Krautsalat, Tsatsiki, Tomate, Gurke, Salat und Scharf, Fritten vor Ort mit Ketchup und Mayo

Döner Equipment

ab 30-50 Personen 350,00 €

ab 50-100 Personen 600,00 €

ab 100 Personen nach Absprache

Koch vor Ort

55,00 €



# Smoker vs. Grillen

## „indirekt“ vs. „direkt“

### 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,

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,  
Grillkartoffeln, Gemüsepfanne, Coleslaw, BBQ-Soßen, Aioli, Sour Cream,  
gemischtes Brot

32,50 €

### Smoker Buffet Elegant

Brisket 10h bis 15h gegart,  
Cowboysteaks - Ribeye Steak's  
Lachssteak auf dem Buchenbrett gegart  
Mais Hähnchen mit Ahornsirup und Rub  
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  
Pulled Pork vom Smoker, pikante Kartoffelecken,  
Bun vom Bor Bäcker, Toppings wie Salat, Bacon, Käse, Jalapeños  
Dips und unsere hauseigenen BBQ-Soßen

30,00 €

auf Wunsch auch mit veganen Burger Pattys



[22]

Tim Vollmer

## Grill Buffet Rustikal

saftige Schweinenacken-Steaks, Spareribs nach dem 3.2.1. Prinzip, zarte Putenbrust Steaks, Grillwürstchen, aus eigener Herstellung, Natur und Chili Cheese, Bauernsalat, Kartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat, BBQ-Soßen, Kräuterbutter und Kräuterquark, gemischte Brote 25,00 €

## 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 32,50 €

## Grill Buffet Elegant

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

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, zarte Garnelen aus Bio-Aufzucht (mit Zitronengras, Knoblauch und etwas Chili gebraten), Grill-Gemüse-Kartoffelpfanne mit Sour Cream Salate der Saison 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 €

Grill Ausstattung  
Profi Grill Station, Tische für das Buffet, Pavillon mit Seitenwände und Beleuchtung, leichte Windsicherung.

Bis 50 Personen 300,00 €  
Bis 100 Personen 450,00 €  
ab 100 Personen nach Aufwand

Auf und Abbau pro Stunde 35,00 €  
Grill Meister pro Stunde 55,00 €





# 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 | 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

14,00 €

## Vegan | 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

32,50 €

## Vegan | 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

34,50 €

## Vegan | 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

39,50 €

## 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



# Regionales Fleisch

Preis pro Kg/Stück

Preis pro Kg/Stück

## vom Landschwein

Spanferkel vom Grill ab 15 kg	29,50 €/kg
saftiger Schinkenbraten, im Ganzen gegart und geliefert, zum selbst schneiden ab 3 kg	29,50 €/kg
Schweinerücken mit Schwarte, kross und saftig	35,00 €/kg
Lummer Braten aus dem Rücken	35,00 €/kg
Lummer Schnitzel pro Stück	4,50 €/Stück
zarte Schweinemedallions in Butter gebraten	44,50 €/kg

## vom Geflügel

Hähnchengeschnetzeltes, mit frischen Pilzen in Rahmsoße	34,00 €/kg
Putenbraten, aus der Putenbrust	32,00 €/kg
Hähnchen Gulasch, saftiges Hähnchengulasch in Currysoße und frischem Obst	35,00 €/kg
gegrillte Hähnchenbrust auf Soße nach Wahl	35,00 €/kg

## vom Rind

Rindergulasch, in herzhafter Soße und Paprikastreifen	35,00 €/kg
Rinderrouladen nach „Muttis Art“ mit Speck, Gurken und Zwiebeln gefüllt	15,00 €/Stück
Jungbuller Rinderhüfte, rosa gebraten	47,00 €/kg
Roastbeef, rosa gebraten	54,50 €/kg
bestes Rinderfilet, rosa gebraten	74,50 €/kg

## 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

## Fleisch vom Smoker der Iron Molly, #leidergeil

Spareribs nach dem 3,2,1 Prinzip	25,00 €/kg
Pulled Pork aus dem Schweineschinken mit Schwarte	25,00 €/kg
Wurst Fatty, im Speckmantel, gefüllt mit Cheddar und Jalapeños	30,00 €/kg
US Prime Pulled Beef, aus dem Rindernacken, 30h gegart	39,50 €/kg
US Prime Beef Brisket, im Ganzen ab 2,5kg, 10h-15h auf dem Smoker gegart	59,50 €/kg
	55,00 €/kg

## Soßen-Auswahl

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



# #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.

# 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.



# 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 Krokette	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 €



# Gemüse Beilagen

Preis pro Kg

Rahmwirsing, frischer Wirsing mit Zwiebeln an geschwenkt in Rahmsoße	26,00 €
Spitzkohl Gemüse, frischer Spitzkohl mit Speck und Zwiebeln	25,00 €
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	45,00 €
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	3,90 €



# Dessert

Dessert im Glas ab 10 Stück pro Sorte

im Glas | Schüssel

Suchen Sie sich von der Valrhona eine Schokolade für Ihre Mousse au Chocolat aus

weiße Schokolade mit 35%	5,50 €   32,00 €
blonde Schokolade mit 32%	5,50 €   32,00 €
Vollmilchschokolade mit 40%	5,50 €   32,00 €
Zartbitterschokolade mit 69%	6,00 €   35,00 €
Kinderschokoladenmousse	5,50 €   32,00 €
Schokoladen Brownie	3,50 € Stück
Bayrische Creme	5,50 €   35,00 €
Apfel Trifle, mit mariniertem Granny Smith, Biskuit und Sauerrahmmousse	5,50 €   35,00 €
3 mal Blutorange - Panna cotta, Caramel, Filet	5,50 €   35,00 €
frischer Obstsalat	32,00 €
Obstspieße auf Wunsch mit Schokoladenüberzug	5,50 € Stück
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	5,50 €   35,00 €
Tiramisu	6,00 €   32,00 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	5,50 €   35,00 €

im Glas | Schüssel

## Saisonal:

frische Erdbeeren mit Mascarponecreme	6,50 €   39,00 €
Spekulatiuscreme	5,50 €   35,00 €
Baumkuchen Mousse	7,00 €   40,00 €
Christstollen Mousse	5,50 €   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  
10,00 €

Crêpe Catering vor Ort

Preis auf Anfrage



# Getränke Preisliste

Gerolsteiner, 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 €  
Fritz 0,33l 2,10 €  
Verschiedene Sorten 0,33l 2,10 €  
Dahlbeck - Säfte 3,50 €  
Orangen oder Apfelsaft 0,7 l 3,50 €

Schweppes  
Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry 1,0 l 3,80 €

## Bier

Veltins Pilsener, vom Fass 5,20 €/l

Füchschen Alt vom Fass 6,20 €/l  
Glasflasche 0,33l 2,20 €

Alkoholfreies Veltins  
Glasflasche 0,33 l 2,00 €

Weizenbier  
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 €

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 €



# 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	35,00 €
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

# Location

## Vollmers Stube - exklusiv

Unter einem neuen Namen und ganz neuem Glanz erstrahlt unser ehemaliges Restaurant Langenhorster Stube – hier finden kleinere Gesellschaften oder Schulungen bis zu 36 Personen Platz.

Raummierte; inklusive eindecken und Endreinigung 350€

Zuzüglich Getränke, Essen & Service

Preise finden Sie hier in der Buffetmappe

## Schulung Equipment

- Fernseher
- Flipchart
- Internet
- Drucker, auf Wunsch

## Kochschule

Im Anschluss deiner Schulung, bieten wir Dir gerne ein Kochevent an.



## Ratingen

### 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.

## Mettmann

### Kultur Villa Mettmann

Wäre es nicht wunderbar, wenn sich Ihre Hochzeitsfeier so anfühlt wie es für Sie beide zu 100% stimmig ist? Auch wenn sie nicht all den Erwartungen entspricht, die über viele gutgemeinte Ratschläge an Sie herangetragen werden? Dann sind Sie in der Kulturvilla Mettmann genau richtig. Ihre Gäste werden mit Ihnen spüren, dass hier nicht nur Hochzeiten ausgerichtet werden, sondern dass das ganze bunte Leben in unseren Räumen spielt. Ungefähr so, wie Sie Ihr vielfältiges Leben miteinander verbringen werden. Bei uns bestimmen Sie, wie Ihr Fest gestaltet wird. Wir realisieren es für Sie oder helfen Ihnen dabei. Dazu gehört, dass Sie entscheiden, wer das Essen kocht und wie Tische, Räume und Außenbereich aussehen. Aber auch, dass Sie und Ihre Gäste im Haus ungestört feiern können, und zwar solange Sie möchten. Mieten Sie Ihre Villa exklusiv als Ihre Hochzeitslocation für Ihre besondere Hochzeit!

## Essen

### 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.

## Essen

### Eventlocation Oefter Wald

In der Eventlocation Oefter Wald. Der Ort für einzigartige Feiern und Veranstaltungen im Essener Süden. Die im Landhausstil gestaltete Scheune und der daran anliegende große Garten bieten eine idyllische Atmosphäre für Ihren Anlass. Zur Eventlocation gehört ebenso ein privater Parkplatz mit ausreichend Stellflächen.

## Wülfrath

### Kommunikations-Center

Herzlich willkommen im Kommunikations-Center Schlupkothen – einer einzigartigen Begegnungsstätte, die Geschichte, Kultur und Natur auf harmonische Weise vereint. Wir sind stolz darauf, dass unser Standort auf dem historischen Gelände der von August Thyssen gegründeten Kalksteinwerke liegt und somit ein wichtiger Teil der deutschen Industriegeschichte ist. Unsere kulturhistorischen Gebäude wurden liebevoll restauriert und bieten Ihnen eine zeitgemäße und komfortable Begegnungsstätte inmitten von herrlicher Natur.

Unser großzügiges Freigelände, umgeben von Wald, schafft eine entspannte Atmosphäre und bietet ausreichend Parkmöglichkeiten. Hier haben Sie die Möglichkeit, erfolgreiche Unternehmungen zu planen oder einfach nur zu entspannen. Für Feierlichkeiten unter freiem Himmel steht Ihnen eine überdachte Naturbühne und eine Feuerstelle/Grillplatz zur Verfügung. Wir bieten Ihnen somit eine perfekte Kombination aus geschichtlicher Industriekultur und modernem Komfort.

Besuchen Sie uns im Kommunikations-Center Schlupkothen und erleben Sie die harmonische Einheit aus Geschichte, Natur und zeitgemäßem Komfort. Wir freuen uns auf Sie!

## Heiligenhaus

### Hofcafe Abtsküche

Zu jeder Jahreszeit genießen Sie bei uns pure Wohlfühlatmosphäre: an warmen Tagen öffnen wir unseren großen Außenbereich mit liebevoller Bepflanzung. Bei schaurigem Wetter empfehlen wir Ihnen unsere gemütlichen Innenplätze vor unserem Kamin!

## Ratingen

### Genussfabrik - Edeka Kels

Einfach besser Tagen oder Feiern

Die Auswahl eines Veranstaltungsortes scheint so leicht, wenn man im Internet recherchiert oder Kataloge und Fachzeitschriften wälzt.

Ob **Tagungszentrum** oder **Event-Location**, alle können alles und überall selbstverständlich in Perfektion.

### Tanzschule Höschler

Die Hochzeits- & Event-Location mitten in Velbert Mitte.

Auf über 200 Quadratmetern werden absolut wandelfähigen

Räumlichkeiten geboten, die sich über drei verschiedenen große Räume (großer Saal, kleiner Saal, großer Barbereich) und einer kleinen Terrasse erstrecken.

## Ratingen

### Hof Conept

Unsere Mission

Hinterm Hof Concept stehen 100 Jahre Familiengeschichte. Wir lieben alle Generationen. Unsere Mission ist es, Menschen zu inspirieren und sie miteinander zu verbinden.

Nach etwas mehr als 2 Jahren intensiver Arbeit, öffnen wir endlich die Türen zu unserem Hof Event Concept. Barrierefrei, auf 270m<sup>2</sup> in heller, gemütlicher Atmosphäre mit ausreichend Platz zum Feiern, Kreativsein, Spielen aber auch zum einfachen Beisammensein & Gedenken.

Wir kreieren, gemeinsam mit dir, deinen persönlichen Moment & schaffen Erinnerungen für die Ewigkeit.

## Velbert - Langenberg

### 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

## Velbert Neviges

### 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.

## Velbert

### 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.

## Velbert Langenberg

### 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 Colman, Besitzer einer Seidenfabrik, schenken 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.

## Velbert

### Skyroom

Der Skyroom

Der moderne, lichtdurchflutete und gut ausgestattete Skyroom bietet den perfekten Rahmen für Schulungen, Auftaktveranstaltungen und festliche Anlässe.

Ob Sie als Firma bei uns Ihre Produkteinführung, Jahresabschlussfeier, Tagung oder aber ein festliches Bankett durchführen möchten oder als Privatperson eine Feierlichkeit oder ein anderes Eventformat planen möchten, bei uns sind Sie genau richtig.

Neben dem Skyroom erhalten Sie auch Zugang zur angrenzenden Küche inkl. Ausgabebereich, sowie zum überdachten Außenbereich zur Stadioninnenseite.

Drei fest integrierte TV-Bildschirme, ein bedienerfreundlicher Technikschränk mit Festausrüstung und integrierte Raumbelichtung runden die moderne und für alle Ansprüche passende Ausstattung ab.

*Tim Vollmer*  
Partyservice & Catering

Tim Vollmer Partyservice & Catering

Inh. Tim Vollmer  
Langenhorster Straße 98  
42551 Velbert

E-Mail: [info@vollmer-catering.de](mailto:info@vollmer-catering.de)  
Webseite: [www.vollmer-catering.de](http://www.vollmer-catering.de)

Tel.:02051/8023981