



Hotel Restaurant  
*Haus Volking*  
Familie Volking



Wir freuen uns

über **Ihren** Besuch !!

### Vorschläge

#### Empfang:

Sekt - Orangensaft, alkoholfreie Cocktails, Prosecco,  
alkoholfreien Sekt

Hugo

(Holunderblütensirup mit Sekt und Wasser, Limetten,  
Eis und Minze)

Aperol Spritz

(Aperol mit Sekt, etwas Wasser, Eis  
und Orange)

#### Vorschläge für die Vorspeise

Info die Vorspeise kann auf Wunsch auch in unserer Festscheune am Tisch serviert werden. Als Beispiel können Sie zuerst einen persönlich ausgewählten Vorspeisenteller und danach ein Süsschen am Tisch serviert bekommen.

#### verschiedene klare Suppen wie z.B.

Steinpilzconsomme mit Käsegebäck, Rindfleischsuppe „Royal“,  
klare Tomatenessenz mit Mozzarella (kalt für den Sommer),  
Hühnersuppe, Zwiebelsuppe (für ca. 20 Person.) oder  
klare Ochsenchwanzconsomme

#### verschiedene gebundene Suppe wie z.B.

Senfschaumsüsschen mit Schinkenstreifen, Tomatencremesüsschen,  
Spargelcremesuppe (Saisonbedingt), Möhreningwersüsschen,  
Beerenfruchtkaltschale (für den Sommer)

## Vorspeisenteller

alle Vorspeisenteller können Sie sich persönlich nach Herzenslust zusammenstellen und werden mit französischem Baguette und Butter gereicht

verschiedene ausgewählte Blattsalate, wahlweise  
Thousand Island Dressing , Frenchdressing, Jogurtdressing ,  
Sahnesauce oder Essig-Öl

verschiedene warme „Teilchen“ wie z.B.

gebratene Hähnchenbruststeakstreifen oder

Hähnchenbruststeaktern im Fitnessmantel

gebratenem Fisch oder Riesen Garnelen

gebratene Pfifferlingen mit Speckstreifen (Saisonal)

glasierte Champignons

karamellisierten Nüssen und Trauben mit Streifen (Saisonbedingt)

von der Barbarie Entenbrust

### Auswahl von Vorspeisenteller Kompositionen

Tipp: Wir können für sie z.B. Blattsalat, Rohkostplatte, div.: Dressing Tomate Mozzarella, Antipasti, Melone umlegt mit Schinken oder eine bunte Fischplatte in Buffetform anrichten.

Krabbenscocktail, geräuchertes Forellenfilet, geräuchertem Lachs  
Preiselbeersahnemeerrettich und kleiner Salatgarnitur

Tomate Mozzarella mit Balsamico Dressing , Anti Pasti,  
Melone umlegt mit Parmaschinken und kleiner Salatgarnitur

2 kleine Reibeplätzchen mit Scheiben vom geräucherten Lachs,  
Sahnemeerrettich, Zwiebelringen und kleiner Salatgarnitur

## Hauptgerichte:

Die Hauptgerichte können Sie im Hauptgebäude als Buffetform oder am Tisch serviert bekommen.  
(Festscheune Hauptgerichte als Buffetform)

### **kurz gebratenes aus der Pfanne:**

Argentinisches Roastbeef oder Rinderfilet am Stück gebraten oder  
als kleine Rumpsteaks  
Kalbsrücken am Stück gebraten oder als kleines Steak  
Lammrücken im ganzen gebraten

### Schweinefilet „Saltimbocca“

(Schweinefilet eingewickelt in Parmaschinken und mit Salbei verfeinert/ Info das können Sie auch mit  
verschiedenen Sorten Fleisch bestellen wie z.B mit Kalbsrücken)

### Schweinefilet „Westfälisch“

Schweinefilet umwickelt mit Spinat  
und pikantem durchwachsenen Speck

Schweinefilet „Natur“ im ganzen gebraten oder als Medaillon  
Schweinefilet „Wellington“ Rahmsauce,  
Schweinefilet Apfelspalten Calvadossauce

Hähnchenbruststeak  
auf Paprika und Zucchini angerichtet  
Hähnchenbruststeakspieße verschieden mariniert  
mit warmen oder panierten Früchten

## Die Klassiker aus dem Ofen und Topf

Tipp von uns Sie können fast aus jedem „Stück Fleisch“ einen kleine Zwischengang kreieren wie z.B. Rindfleisch mit Zwiebelsauce oder etwas leichtes wie gebratenes Lachsfilet mit Reistimbal an Hummersauce zwischen Suppe und Hauptgang.

gefüllte Rinderroulade, Sauerbraten, Rinderschmorbraten,  
Rinderburgunderbraten, Schweineroll- oder Spießbraten  
Kalbsbraten, Hirschkalbs- Wildschweinbraten  
oder edel Wildgoulasch (Saisonal)  
gekochtes Rindfleisch

Putenbrustschnitzel „Cordon bleu“ oder  
Hähnchenbruststeak im **Fitnessmantel**, Preiselbeersauce  
Schweine oder Kalbsschnitzel aus dem Rücken

Lachsfilet auf **Blattspinat** Kräuterkruste,  
**Viktoriabarschfilet** auf Gemüsebeet Rieslingsauce,  
Zanderfilet **Hummer**-Krabbensauce

### Beilagen:

Rotkohl, **Paprikazucchini**gemüse,  
Gemüseplatte, (**Saison Spargel**),  
Petersilienkartoffeln, Rosmarienkartoffeln,  
Kroketten, Gratinkartoffeln,  
Berner Rösti, Butterreis, Bratkartoffeln,  
verschiedene Nudeln als bunte Nudelpfanne mit Gemüsestreifen  
Spätzle, Kartoffel-Klöße

### Dessert:

verschiedene Eissorten mit heißen Sauerkirschen,  
(**Saison Erdbeeren** o. Himbeeren) z.B. Herrencreme,  
Karamellcreme, Schokoladencreme, Orangencreme, Tiramisu,  
Pannacottacreme, dunkles Mousse au Chocolat  
Rote Grütze **warme Van. Sauce**,  
gemischte Obstplatte, **Schokoladenbrunnen**,  
Obstsalat mit gemischten Eisteller

**Käsebrett**, Brotkorb, Butter, Quark, Bruchetta und Schmalz  
westfälischen Mettendchen, kl. Frikadellen oder kl. Schnitzel

<u>Getränke:</u>		<u>Wichtige Angaben zu Ihrer Feier.:</u>	
Ltr Bier	8.50 €		
Fl. Sekt	19.- €		
Ltr. O. Saft	9.80 €		
Ltr. Cola/Limo	7.80 €		
0,75 Wasser	5.60 €		
Fl. Wein	17.80- 20.80 €		
0,7 Likör/Sauerkirsche, Wackelpeter	30,50 €		
0,7 Korn	34,50 €		
0,7 Rhababer	34,50 €		
0,7 Captain Mrgen/Ramazotti/Nordsturm/Ouzo, Gin	39,50 €		
0,7 Jim Beam	39,50 €	0,7 Jack Danials	48,50 €