



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 neuen 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 Ochsenstanzconsomme

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

Senfschaumsüsschen mit Schinken streifen,  
Tomatencremesüsschen,  
Spargelcremesuppe (Saisonbedingt), Möhrengerwersüsschen,  
Beerenfruchtkaltschale (für den Sommer)

## **Vorspeisenteller**

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

verschieden ausgewählte Blattsalate mit wahlweise  
Thousand Island dressing , Frenchdressing, Jogurtdressing ,  
Sahnesauce oder Essig-Öl

verschiedene warme „Teilchen“ wie z.B.  
gebratene Hähnchenbruststeakstreifen oder  
Hähnchenbruststeaktalern im Fitnessmantel  
gebratenem Fisch oder Riesen Garnelen

gebratene Pfifferlingen mit Speckstreifen (Saisonal)  
glasierte Champignons

karamellieserte Nüsse 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.

Krabbencocktail, geräuchertes Forellenfilet, geräuchertem Lachs  
Preiselbeersahnemeeretich und kleiner Salatgarnitur

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

2 kleine Reibepätzchen mit Scheiben vom geräucherten Lachsfilet,  
Sahnemeeretich, 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:**

Argentinische Roostbeef 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 könne Sie auch mit  
verschiedenen Sortenfleischbestellern wie z.B mit Kalbsrücken)

### Schweinefilet „Westfälisch“

Schweinefilet umwickelt mit Spinat  
und pikantem durchwachsenen Speck

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

Hähnchenbruststeak  
auf Paprika und Zucinis 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 wir z.B. Rindfleisch mit Zwiebelsauce oder etwas leichte wie gebratenes Lachsfilet mit Reistimbal an Hummersauce zwischen Suppe und Hauptgang.

Gefl. Rinderroulade, Sauerbraten, Rinderschmorbrat,  
Rinderburgunderbraten, Schweineroll- oder Spießbraten  
Kalbsbraten, Hirschklabs- Wildschweinbraten  
oder edel Wildgoulasch (Saisonal)  
gekochte 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,  
verschieden Nudel als bunte Nudelpfanne mit Gemüsestreifen  
Spätzle, Kartoffel-Klöße

**Dessert:**

verschiedene Eissortern mit heiße Sauerkirschen,  
(**Saison Erdbeeren** o. Himbeeren) z.B. Herrencreme,  
Karamellcreme, Schokoladencreme, Orangencreme, Tiramisu,  
Pannacottacreme, dunkles Mouse chocolat  
**Rote Grütze warme Van. Sauce,**  
gemischte Obstplatten **Schokobrunnen,**  
Obstsalat mit gemischten Eisteller

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

<b><u>Getränke:</u></b>	<b><u>Wichtige Angaben zu Ihrer Feier.:</u></b>
Ltr Bier 7,20 €,	
Fl. Sekt 18,50 €,	
Ltr. O. Saft 9,50 €	
Ltr. Cola/Limo 7,00 €,	
0,75 Wasser 5,20 €	
Fl. Wein o,75 15,50 - 18,50 €	