



Unser Catering Angebot

Suppen

Kartoffelsuppe
Kartoffellauchsuppe mit Lachsstreifen und Sahne
Karotten Ingwer Suppe
Minestrone
Soljanka nach Art des Hauses
Gulaschsuppe
Gemüse Eintopf
Tomatencremesuppe

Vorspeisen

Antipasti Mix (Papirini, Mammutoiliven, Parmesan usw.)
Herzhaftes Blätterteiggebäck
Melone mit Parmaschinken oder Serranoschinken
Shrimpscocktail im Glas portioniert
Gebacken Aubergine mit Tomaten und Fetakäse / Mozzarella

Pasta

Penne mit Sonnengetrockneten Tomaten, Rucola, Pinienkernen
Penne mit Kräuter-Basilikum Pesto
Sonstige Pasta mit: Tortellini, Tagliatelle, Penne

Kinder

Penne mit Tomatensoße und kleinen Schnitzelchen oder Hähnchenbrust
Tortellonie in verschiedenen Soßen (Tomate , Gorgonzola, Spinat)

Fisch

Lachssteak / Pangasius / Rotbarsch / Thunfisch / Scholle
...auf Gemüsebett oder Spinat mit vers. Soßen
Garnelen / Gambas wahlweise in der Knoblauchbutter / Tomaten Pesto
Muschelpfanne z.B. Paella

Pfannen

Chicken- Curry mit roten Paprika und Sprossen
Roastbeefspitzen in der Martini Soße und Gemüsestreifen
Steakhousepfanne kleine mini Steaks und BBQ Soße
Spätzlepfanne mit verschiedenen Fleischsorten und ver. Soßen
Bauernpfanne, mit Puten oder Schweinefleisch und rustikalem Gemüse
Chinapfanne, mit Gemüse Sprossen und Pilzen (Schwein, Pute, Ente)
Chilipfanne, kleine Hacksteaks mit Gemüse, Mais in der Chilisoße
Hawaiipfanne mit Puten oder Schweinefleisch, Kokos und Ananas
Letschopfanne, kleine Steaks mit Paprika in der Soße
Fischpfanne mit Reis (Paella)

Steaks & Variationen (Schwein, Pute, Rind, usw.)

Steakvariationen
(Hawaii, au Four, Tomate Mozzarella, Creme Champignons, Natur)
Hähnchenvariation (Oberschenkel, Unterschenkel, Flügel)
Rumpsteak mit Kräuterbutter

Geschnetzeltes

Schweinegeschnetzeltes (ZB mit Champignons in der Rahmsoße)
Putengeschnetzeltes (ZB mit Champignons in der Rahmsoße oder mit
Früchten und Curry)
Rindergeschnetzeltes (ZB in der Pfefferrahmsoße)

Hähnchen

Hähnchenflügel
Hähnchenoberschenkel
Hähnchenunterschenkel
Hähnchenbrust Natur oder überbacken nach Wahl
Hähnchenbrust -Schnitzel gefüllt mit Spinat und Käse

Braten & Rouladen

Schweine Spießbraten portioniert
Schweinefilet im Baconmantel
Schweinefiletmedaillon auf verschiedenem Gemüse
Rinderfilet im Baconmantel
Pfefferrinderbraten in der Pfeffersoße
Schweinekrustenbraten in verschiedenen Marinaden wie: BBQ, Salsa, Classic, Pesto
Schweinebraten der Provence gefüllt mit Kräuter Pesto
Putenrollbraten mit Rahmsauce oder Pfeffersauce
Kasslerbraten tranchiert auf Sauerkraut
Thüringer Rostbrätl Pfanne

Gemüsebeilagen

Sauerkraut nach Wunsch oder Art des Hauses
Rotkraut mit verschiedenen Zutaten wie Apfel, Maroni oder Champagner
Chinagemüse mit Sprossen, pikant oder süß-sauer
Spargel (nach Saison)
Mischgemüse wie Leipziger Allerlei
Karottenstifte
Zuckererbsenschoten
Grünen Bohnen
Blumenkohl gekocht oder überbacken
Broccoli gekocht oder überbacken
Gefüllte Tomaten mit Frischkäse
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, gefüllten Tomaten, glasierten
Karottenstiften
-gratiniert auch teilweise mit Soße Hollandaise und Emmentaler Käse
Auch mit Butterbrösel!!!!

Beilagen

Schupfnudeln mit und ohne Kräuterbutter
Kroketten lang / Kroketten rund
Wedges mit oder ohne Dip
Bratkartoffeln mit Schinken und Zwiebeln
Herzoginkartoffeln
Butterkartoffeln / Rosmarinkartoffeln
Spätzle (Knöpfle) auch als Spinat erhältlich
Reis mit Wildreis gemischt auch mit Gemüsestreifen erhältlich

Süßes

Kaiserschmarren „Original“
Korb mit Hand Obst
Obstplatte Exotik mit verschiedenen Internationalen Früchten
Obstsalat (auch mit Alkohol erhältlich)
Profiteroles weiß oder braun
Beerengrütze mit Vanille Crème Fraiche
Tiramisu Classic
verschiedene Joghurt- Mousse im Glas portioniert
Petit Fours sweet / Cake

Kaltgerichte

Schinkenplatte verschiedene roh- und gekochte Schinken

Wurstplatte verschiedene Sorten Wurst und Pasteten

Käseplatte mit Hart- und Weichkäse und verschiedene Schimmelkäsesorten, herzhaft oder süß garniert

Geräucherte Fischplatte

mit verschiedenen Sorten

Fingerfood

Hähnchen Stick verschieden Mariniert

Wrap Rolls verschieden gefüllt

Anti Pasti Spieß mit Peperoni, Oliven, Getrockneten Tomaten

Räucherlachsconfekt auf Blätterteigpastete

Salat roh oder gegart

Karottensalat

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Gurkensalat

Blattsalate wie: Feldsalat, Eisberg, Radicchio usw.

Rucola Salat mit Pinienkernen und Parmesan in Limonen Vinaigrette

Rettichsalat

Walldorfsalat

Griechischer Salat

Geflügelsalat

Bohnensalat

Tomate Mozzarella

Bunt gemischter Salat im Glas, portioniert

Salatplatte mit verschiedenen Salaten

Backwaren

Brot / Brötchen / Baguette

Kuchen

Torten

Spezialgebäck

Wir Backen auch nach Themen oder Motto

Leihwaren:

Geschirr -Teller klein:
-Teller groß:
-Teller tief:
Besteck -Messer:
-Gabel:
-Löffel:
-Kuchengabel
-Kaffeelöffel
Gläser für: Sekt -Bier -Wein -uni
und vieles mehr

Raummiete

inkl. Nutzung von Geschirr etc.
inkl. Reinigung der Räumlichkeit

„Großer Saal“	100,-€
„Konferenzraum“	50,-€
„Bar inkl. Thekennutzung“	80,-€

Personalstundensatz 12,50 € / Std*

Personalstundensatz für Bedienung 18,50 € / Std*

*Ab 22:00 Uhr 22,50 € / Std

*Ab 00:00 Uhr 35,00 / Std

**Sehr gern erstellen wir ein individuelles Angebot
für Ihre Wünsche angepasst.**

Ihr Team der Volkskantina.

Kontaktdaten:

**Breitscheidstraße 128a
Tel: 03672 489 2228
Mail: info@volkskantina.de**

**Öffnungszeiten: 9:00 bis 14:00Uhr
nach Vereinbarung**