

BARBECUE

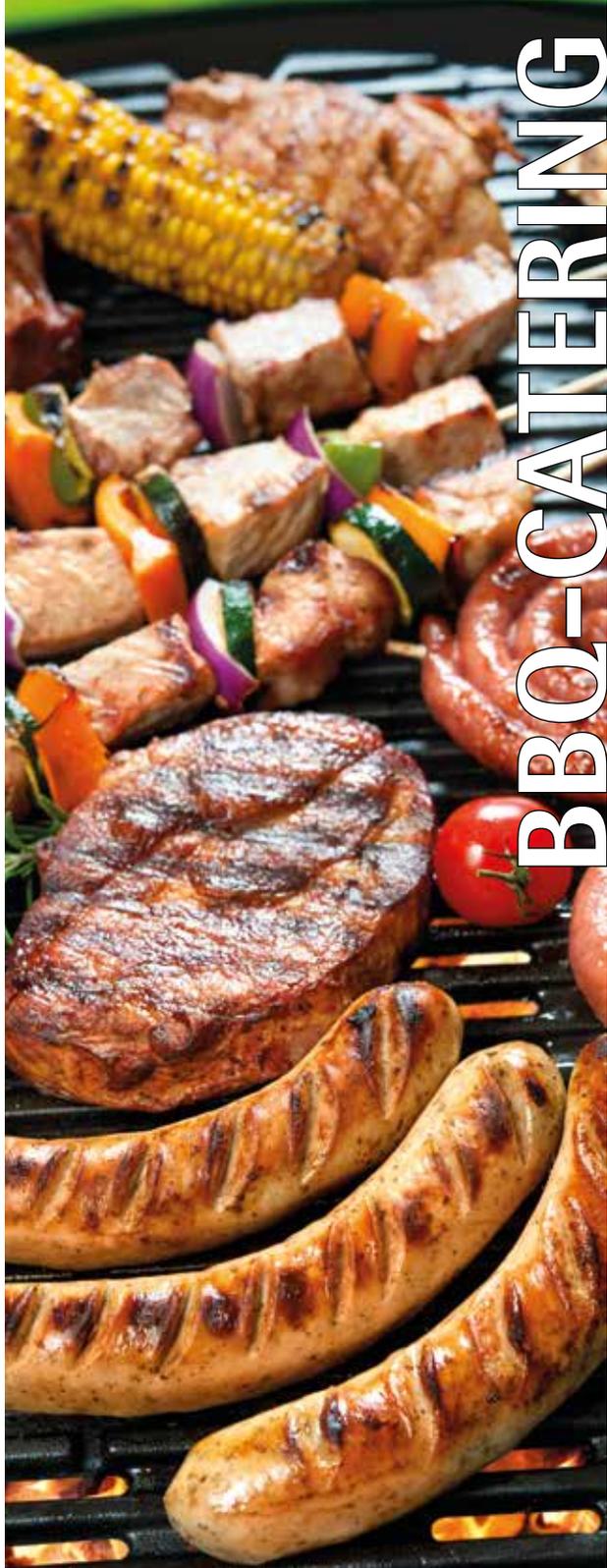


STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

STOLZENHOFF
catering



LOCATIONS



BBO-CATERING



AUSSTATTUNG

Ihr einzigartiges Barbecuefest

BEI STOLZENHOFF HAT QUALITÄT TRADITION.

Seit mehr als 65 Jahren legen wir großen Wert auf Frische und Qualität. Deshalb beziehen wir unsere Rohwaren nur von ausgewählten Erzeugern und Lieferanten aus unserer Region. Und das schmeckt man.

Auch bei unserer Fleischauswahl machen wir keine Kompromisse. Wir kennen unsere Fleischlieferanten noch persönlich. Artgerechte Tierhaltung sowie kurze Transportwege sichern Ihnen ein hohes Maß an schmackhaften Produkten. Ihr Barbecuefest ist ein Ansporn für uns, Ihr wichtiges Event zu einem unvergessenen Erlebnis zu machen. Von der Planung bis zur Durchführung bieten wir Ihnen unseren zuverlässigen Stolzenhoff-Service.

Qualität, Zuverlässigkeit und Vertrauen, das sind Stolzenhoff-Standards als Garantie für eine gelungene und unvergessliche Feier.

Dafür stehen wir mit unseren Namen

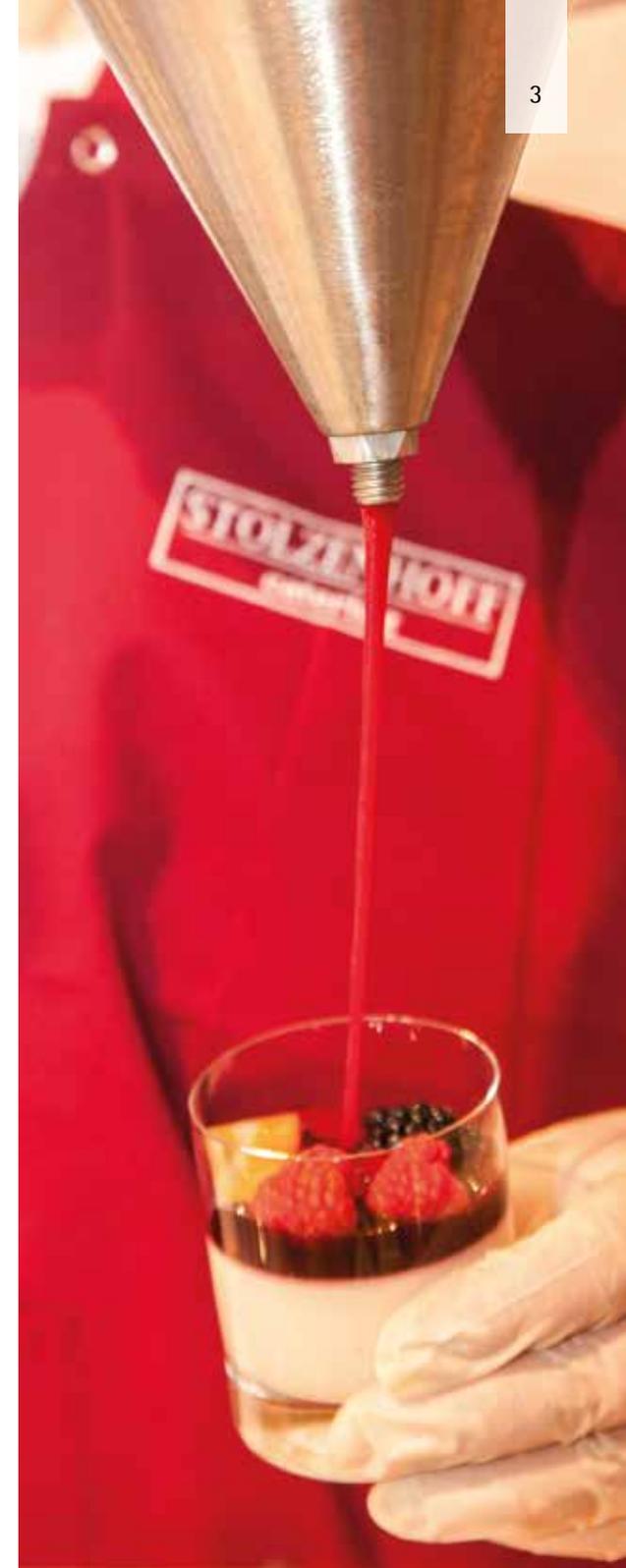
*Anette Stolzenhoff
und Helmut Stolzenhoff*



i

Ihr Wunschbuffet

Sie können sich gerne aus all unseren Buffetvorschlägen Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich so Ihr individuelles Buffet mit unseren Kundenberatern (Seite 26) zusammenstellen.



AB 40 PERSONEN

BBQ im Grünen

SALATVARIATIONEN

- Rotkrautsalat mit fruchtigen Apfelstücken
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Waldorf-Astoria-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln
- Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Schweinenackensteaks à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Fackelspieße, hauchdünn geschnittenes Bauchfleisch mit würziger Paprikamarinade

FÜR VEGETARIER

- Gegrillte, sonnengereifte Tomaten mit Parmesan gefüllt

WARME BEILAGEN

- Mediterrane Drillinge gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Currysauce
- BBQ-Dip
- Oliven-Basilikum-Creme
- Tzatziki
- Butter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 21,99 EURO*

zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 21)



„Gut abgehangen“

Dry-Aging ist die traditionelle Trockenreifung von Rindfleisch. So veredeltes Rindfleisch ist besonders zart und überzeugt mit einem buttrig-nussigen Fleischgeschmack. Einfach königlich.

* zuzüglich Mehrwertsteuer

AB 30 PERSONEN

Steakliebhaber

ANTIPASTI

- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto

SALATVARIATIONEN

- Weißkohl-Ingwer-Salat mit Schmand, fruchtiger Ananas und Chiliröllchen
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Zarte Weideochsen-Filetsteaks in pikanter grüner Pfeffermarinade
- Rumpsteaks dry aged gereift, glasiert mit einer Paprika-Olivenöl-Marinade und Pfeffer
- Tomahawk-Steak, ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- Orientalische Hähnchenbrust, gefüllt mit Datteln,

- Mandarinen, Mandeln und Frühlingszwiebeln
- Mit Knoblauch marinierte Lammkoteletts, dazu eine mit Thymian veredelte Bratenjus
- Delikate Steaks vom Schweinenacken in pikanter Paprikamarinade

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Curry-Ananas-Sauce, Thymiansauce, Sauce béarnaise, Barolosauce, Grillsauce, Kräuterbutter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 31,99 EURO*

zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 21)



Stolzenhoff begleitet alle Produkte von der Weide bis auf den Teller. So können wir gegen Aufpreis individuell auf Wünsche, Nahrungsmittel-unverträglichkeiten und Allergien eingehen.

* zuzüglich Mehrwertsteuer



AB 35 PERSONEN

BBQ-Abend mit Freunden

ANTIPASTI

- Vegetarische Antipasti, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

SALATVARIATIONEN

- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Bayerischer Weißkrautsalat mit deftigem Speck und Kümmel verfeinert
- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Schweinenackensteaks à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Filet von der Pute, lackiert mit einer pikant-fruchtigen Chili-Mango-Marinade
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Frankfurter Mettwurstchen, frisch aus dem Rauch

- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispiße

FÜR VEGANER

- Gemüespieß mit frischen Kräutern der Provence

WARME BEILAGEN

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Baileys Irish Cream Mousse
- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping

DIPS UND BROT

- Schalotten-Dip
- Curry-Dip
- Sour Cream
- Ketchup
- Butter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 19,99 EURO*

zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 21)



Wir bieten eine große Auswahl an fleischlosen Spezialitäten, sowohl vegetarisch als auch vegan, als komplettes Buffet oder als einzelne Komponenten. Lassen Sie sich von uns beraten.

* zuzüglich Mehrwertsteuer

AB 40 PERSONEN

Traditionelles Grillen

SALATVARIATIONEN

- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Curry-Marinade
- Delikate Steaks vom Schweinenacken in pikanter Paprikamarinade
- Cevapcici, Hackfleisch-Röllchen mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Knuspriges Bauchfleisch mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Würzige grobe Bratwurstschnecken

WARME BEILAGEN

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Ketchup
- Senf
- Curry-Dip
- Knoblauchbutter
- Aioli
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 17,99 EURO*

zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 21)



Unser Schweinefleisch stammt aus artgerechter Haltung aus dem Münsterland. Die Weiterverarbeitung erfolgt in unserer hauseigenen Meisterfleischerei. Das nennen wir Transparenz vom Stall bis auf den Teller.



* zuzüglich Mehrwertsteuer

AB 50 PERSONEN

BBQ zu Hause

ANTIPASTI

- Melonenschiffchen à la Venedig mit Parmaschinken
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecrème gefüllt
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Vegetarische Antipasti, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen

SALATVARIATIONEN

- Tessiner Kartoffelsalat mit Lauchlocken und Tomatenwürfeln
- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Caesar Salad mit Parmesanspänen, Räucherspeck und Caesar-Dressing

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rumpsteaks dry aged gereift, glasiert mit einer Paprika-Olivenöl-Marinade und Pfeffer
- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Curry-Marinade
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- In Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer

- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Lachsfilet-Steaks, aromatisch in der Buchenrinde gegrillt

AUS DER RIESENPFANNE

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben

DESSERT

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Curry-Ananas-Sauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Kräuterbutter, Tomaten-Basilikum-Dip, Senf
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 25,99 EURO*

zzgl. 2 Grills, 1 geteilte Riesenpfanne,
 2 Grillmeister und 1x Holzkohle zu buchen bei der
 Stolzenhoff Catering (s. Seite 21)

* zuzüglich Mehrwertsteuer

AB 50 PERSONEN

Das Feinschmecker-BBQ

ANTIPASTI

- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- In Kräuteröl eingelegte grüne Oliven

VORSPEISEN

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen

SALATVARIATIONEN

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Dry aged Rinderfiletsteaks in pikanter grüner Pfeffermarinade, à la minute gegrillt

- Dry-aged gereifte Flanksteaks mit einer rauchigen BBQ-Marinade
- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Zeus-Bällchen aus Rinderhackfleisch, griechischem Joghurt und mit herzhaftem Feta gefüllt
- Saftige Flammenspieße vom Schweinelachs mit pikanter Gartenkräutermarinade
- Viktoriabarsch mit Grillbutter glasiert

FÜR VEGETARIER

- Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella und Basilikum-Pesto

WARME BEILAGEN

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Gebackene Ofenkartoffel mit Meersalz gewürzt
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- Mediterrane Spitzpaprika mit roten Zwiebeln angebraten und einer süßlichen Honig-Jus verfeinert

DESSERT

- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Crème brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish

- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping

DIPS UND BROT

- Cognac-Pfeffer-Sauce
- Kräuterbutter
- Tzatziki
- Tomaten-Basilikum-Dip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 30,99 EURO*

zzgl. 2 Grills, 2 Grillmeister und 2x Holzkohle zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 21)



Ihre Desserts werden frisch und hausgemacht in unserer eigenen Pâtisserie gefertigt. Hierfür verwenden wir z.B. belgische Edelschokolade und frische Sahne. Obstsalate, Fruchtcremes und -toppings werden aus frischem Obst bzw. frischem Fruchtpüree zubereitet.

* zuzüglich Mehrwertsteuer

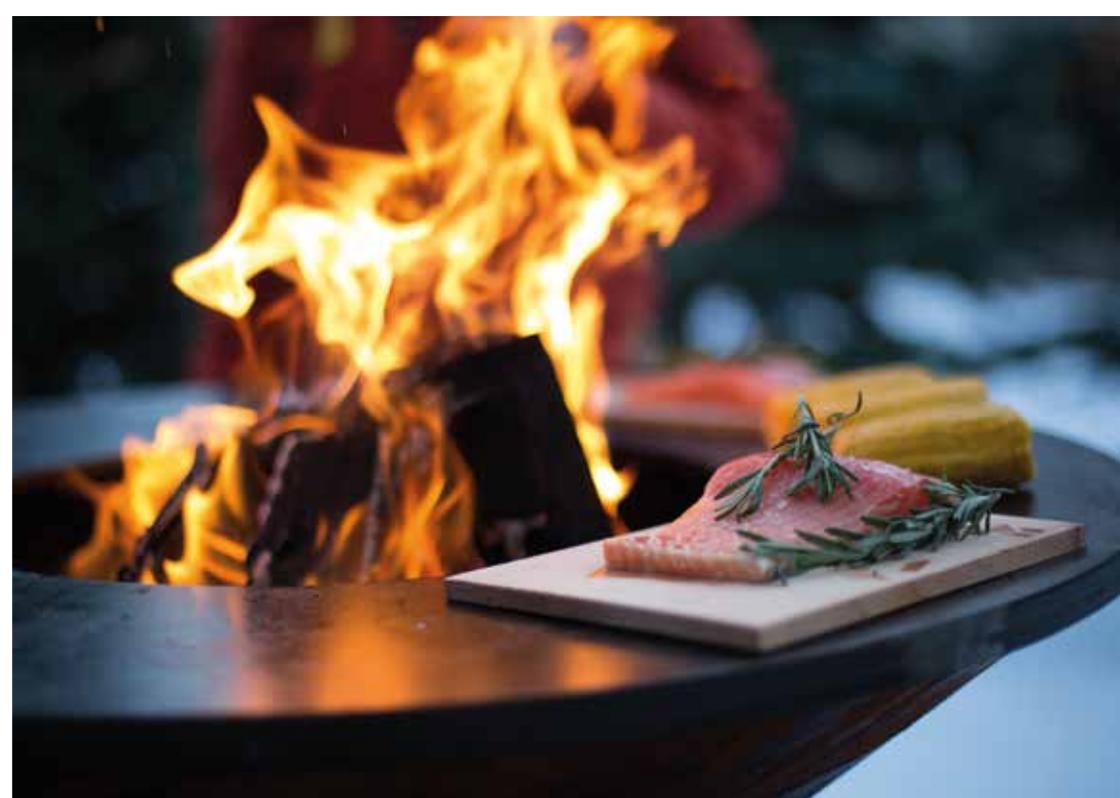
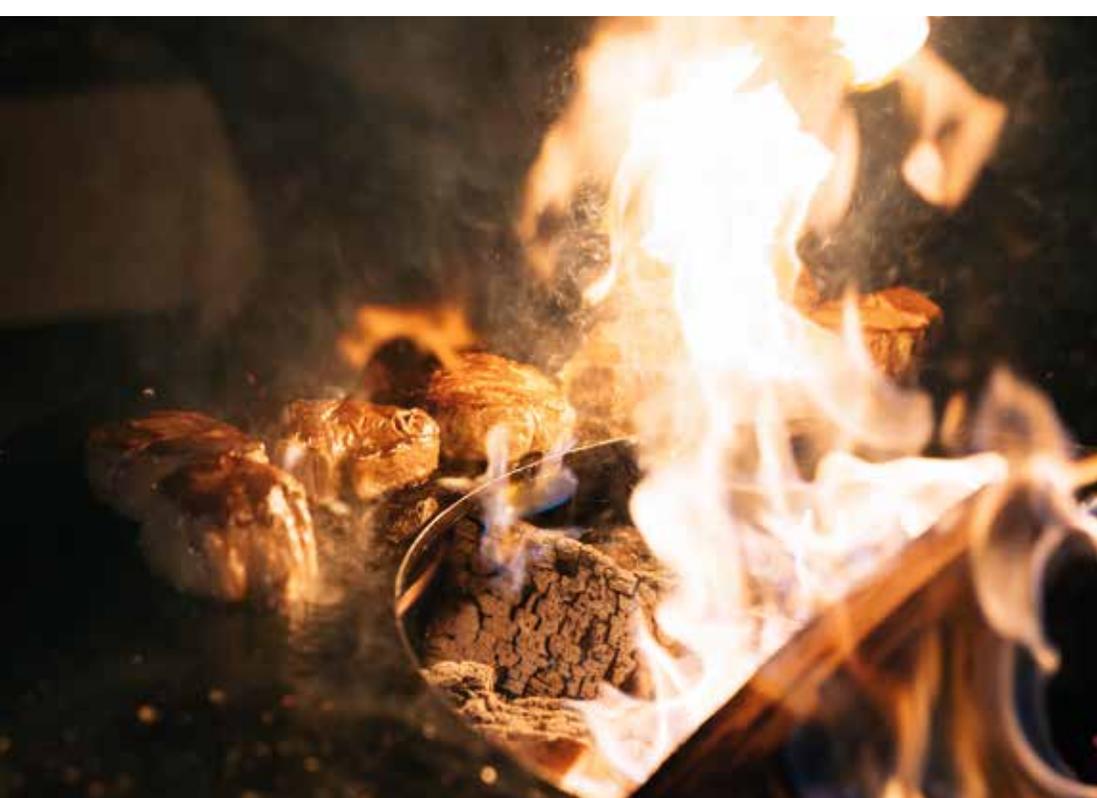
Der Ring of Fire

KULINARISCHE GAUMENFREUDEN UND BARBECUE-ÄSTHETIK

Ein ungewöhnlich designtes Objekt für Grillevents im privaten und öffentlichen Bereich.

Der edel gestaltete Ring of Fire ist sieht nicht nur gut aus sondern ist auch funktional. Und nicht zuletzt kann man sich um das Gerät versammeln und das lodernde und knisternde Feuer zusammen im

gemütlichen Ambiente während des Grillens genießen. Gegrillt wird auf dem Stahlring, der Temperaturen zwischen 180 und 300 Grad erreichen kann. So lässt sich das Grillgut scharf anbraten und danach bei niedrigerer Temperatur schonend garen.



AB 80 PERSONEN

BBQ beim Sonnenuntergang

ANTIPASTI

- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
- In Kräuteröl eingelegte schwarze Oliven
- Bruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum

VORSPEISEN

- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak, im Glas serviert
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

SALATVARIATIONEN

- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Herzhafter Gemüsesalat nach Balkan Art mit Weißkraut, Paprikawürfel, Pusztaalat, Mais, Kidneybohnen und eine Currynote
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen

- von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln
- Pikanter Wokgemüse-Salat mit Bambussprossen und Sojasauce

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rumpsteaks dry aged gereift, glasiert mit einer Paprika-Olivenöl-Marinade und Pfeffer
- Kalbsteaks bayrischer Art mit Weißbier und süßem Senf mariniert
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- Premium Bärlauch-Rostbratwürstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

FÜR VEGETARIER

- Milder Schafskäse gegrillt

WARME BEILAGEN

- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken

AUS DER RIESENPFANNE

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt

DESSERT

- Fruchtige Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Haselnusscreme aus Levantiner Haselnüssen

DIPS UND BROT

- Sauce béarnaise, Cognac-Pfeffer-Sauce, Knoblauchdip, Kräuterbutter, Grillsauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 28,99 EURO*

zzgl. 1 Grill, 1 Riesenpfanne, 1 geteilte Riesenpfanne, 2 Grillmeister und 1x Holzkohle zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 21)



Alle Saucen und Suppen werden täglich frisch angesetzt und zubereitet. Nach meisterlicher Tradition und internationaler Kochkunst verzichten wir hierbei auf Fertigmischungen und Geschmacksverstärker.

* zuzüglich Mehrwertsteuer

AB 120 PERSONEN

American BBQ

ANTIPASTI

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapern-Sauce
- Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- Vegetarische Antipasti, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

SALATVARIATIONEN

- Caesar Salad mit Parmesanspänen, Räucherspeck und Caesar-Dressing
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Floridasalat mit Weintrauben, Ananas, Kirschen und Mandarinen, mit Joghurt abgerundet
- Rotkrautsalat mit fruchtigen Apfelstücken

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbrauner ganzer Truthahn vor der Buchenholzkohlenwand gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Tomahawk Steak – ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties zum Selbstbelegen mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Dry-aged gereifte Flanksteaks mit einer rauchigen BBQ-Marinade
- Knusprig gegrillte Flammenspieße in süßlicher Honigmarinade
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

AUS DEM SMOKER

- Pulled Pork, über 9 Stunden in der Firmenzentrale auf Niedrigtemperatur gegartes und geräuchertes Schweinefleisch

FÜR VEGANER

- Goldbraun gegrillte Maiskolben

WARME BEILAGEN

- Potato Wedges, frittierte Kartoffelecken mit Schale
- Gebackene Ofenkartoffeln mit Meersalz gewürzt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Rotweinzwiebeln, Schalotten in Rotwein und Portwein gegart
- Cowboybohnen mit kräftigem Bacon, Zwiebeln, BBQ-Sauce und Ahornsirup abgeschmeckt
- In Olivenöl angebratener grüner Spargel

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Johannisbeersauce, Pfeffersauce, Kräuterbutter, Sour Cream, BBQ-Dip, Ketchup, Senf
- Zusätzlich reichen wir Teigtaschen, Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 26,99 EURO*

zzgl. 2 Grills, 1 Spießgrill, 1 Doppel-Fritteuse, 4 Grillmeister und 5x Holzkohle zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 21)



Unser Fisch stammt von der Fischmanufaktur Deutsche See. Das Unternehmen mit Hauptsitz in Bremerhaven ist Deutschlands Nummer eins, wenn es um Fisch und Meeresfrüchte geht.

* zuzüglich Mehrwertsteuer



Stolzenhoff Exklusiv- & Partner-Locations

Sie planen ein Familienfest und wissen nun nicht so richtig, wie Sie das Ganze in Angriff nehmen sollen? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Das Wichtigste bei der Planung eines Events ist unter anderem die Wahl der richtigen Location.

Stolzenhoff Catering bietet Ihnen traumhafte Vielfalt, egal ob malerische Wasserburg, klassische Schlossanlage, moderne Villa, romantische Festdeele, verspielte Eventscheune oder einfach moderne Industriekultur. In unserem Portfolio aus unzähligen und einzigartigen Locations in bspw. Dortmund, Werne, Bochum, Witten, Hamm, Unna, Kamen, Lünen, Cappenberg, Waltrop,

Castrop-Rauxel, Herten oder Werl ist sicher auch etwas für Sie dabei.

Vergeuden Sie keine Zeit und vereinbaren Sie direkt einen Besichtigungstermin! Haben Sie sich erst für eine unserer Locations entschieden, können Sie sich schon fast entspannt zurücklehnen. Wir betreuen Ihr Familienfest quasi von A bis Z. Alle weiteren Details wie das Speisenangebot, die Getränkeauswahl, Equipment, Mise en Place, Tischdekoration und Service kommt selbstverständlich auch aus dem Hause Stolzenhoff Catering.

Wir freuen uns auf Sie und beraten Sie ganz persönlich und individuell.



Weitere Informationen erhalten Sie auf www.stolzenhoff.de oder bei unseren Kundenberatern (Seite 26).

Außer-Haus-Location

Sie sind bereits fündig geworden oder planen Ihr Familienfest direkt bei Ihnen Zuhause, wissen jedoch nicht, wie Sie die weitere Planung in Angriff nehmen sollen? Keine Panik, mit unserem Catering-Angebot werden wir Sie begeistern!

Unsere Catering-Dienstleistung umfasst nicht nur das kulinarische Angebot – auch das Einbringen des Getränkekonzeptes, des gewünschten oder aber fehlenden Equipments in Form von Bestuhlung, Thekenanlagen, Tischwäsche, Tischdekoration etc. als auch das erfahrene und professionelle Fachpersonal

zählt zu unserem Rundum-sorglos-Service. Unsere Fachberater erstellen gerne ein individuell auf Sie zugeschnittenes Cateringangebot. Da jede Location ihren eigenen Charakter hat, stehen wir Ihnen von Beginn an bei der Planung Ihrer Feier kompetent zur Seite – ein persönlicher Termin mit einem unserer Außendienstmitarbeiter ist daher unabdingbar.

Auch hier freuen wir uns schon jetzt auf Ihre Kontaktaufnahme.



AB 120 PERSONEN

Mediterraner BBQ-Abend

ANTIPASTI

- Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Gegrillte Champignonköpfe mit mediterranen Kräutern und Knoblauch mariniert

VORSPEISEN

- Bruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette

- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette
- Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbraunes ganzes Spanferkel, vor der Feuerwand gegrillt
- Ganzer Königsputer, vor der glühenden Buchenholzkohlenwand geröstet

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak mit typischem Fettagge, glasiert mit einer Olivenölmarmade, Paprika und gerissenem Pfeffer
- Gespießte Schweinelendchen mit feiner Waldpilzmarinade glasiert
- Lachsfilet-Steaks, aromatisch in der Buchenrinde gegrillt
- Schweizer Käsebratwurst mit würzigem Emmentaler gefüllt
- Gegrillte King Prawns mit Zitronenpfeffer und Meersalz gewürzt

FÜR VEGETARIER

- Gegrillte, sonnengereifte Tomaten mit Parmesan gefüllt
- Gegrillte Obstvariationen am Spieß

WARME BEILAGEN

- Mediterrane Drillinge, gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Kartoffelschiffchen mit Kräutercreme gefüllt
- Französisches Ratatouillegemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Glasig gebratene Schmorzwiebeln, mit Brühe eingekocht

DESSERT

- Bananen-Crème-brûlée von der Tonkabohne, vor Ort geflämmt für ein knackiges Finish
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Orangenspiegel
- Beschwipste Pflaumen in Chianti auf Vanille-Mousse

DIPS UND BROT

- Johannisbeersauce, Thymiansauce, Oliven-Basilikum-Creme, Aioli, Grillsauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 28,99 EURO*

zzgl. 2 Grills, 1 Spießgrill, 3 Grillmeister
und 5x Holzkohle zu buchen bei der Stolzenhoff Catering
(s. Seite 21)

* zuzüglich Mehrwertsteuer

AB 120 PERSONEN

Die Grillfete

ANTIPASTI

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

VORSPEISEN

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapern-Sauce
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce

SALATVARIATIONEN

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, essbaren Blüten und erlesenem Dressing
- Tessiner Kartoffelsalat mit Lauchlocken und Tomatenwürfeln
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto

- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbraunes, ganzes Spanferkel von der Feuerwand
- Ganzer Königspüter, vor der glühenden Buchenholzkohlenwand geröstet

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, zart gegrillt
- Schweinenackensteaks à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Filet von der Pute lackiert mit einer pikant-fruchtigen Chili-Mango-Marinade
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Mexikanische Hacksteaks mit scharfen Jalapeños
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispiße

FÜR VEGETARIER

- Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella und Basilikum-Pesto

WARME BEILAGEN

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

AUS DER RIESENPFANNE

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Panna cotta à la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln und Rum verfeinert
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen

DIPS UND BROT

- Johannisbeersauce, Altbiersauce, Knoblauchdip, Currysauce mit Currypulver, Kräuterbutter, BBQ-Dip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 24,99 EURO*

zzgl. 2 Grills, 1 Spießgrill, 1 Riesenpfanne, 1 geteilte Riesenpfanne, 3 Grillmeister und 5x Holzkohle zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 21)

* zuzüglich Mehrwertsteuer

AB 350 PERSONEN

Das BBQ zum Sommerfest

SALATVARIATIONEN

- Bayrischer Kartoffelsalat mit deftigem Speck
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Fitnessvariationen, Auswahl von frischen Salaten und knackigem Gemüse mit erlesenen Dressings
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Floridasalat mit Weintrauben, Ananas, Kirschen und Mandarinen, mit Joghurt abgerundet

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbraunes ganzes Spanferkel, vor der Feuerwand gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak mit typischem Fettauge, glasiert mit einer Olivenölmarinade, Paprika und gerissenem Pfeffer
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Delikate Steaks vom Schweinenacken in pikanter Paprikamarinade
- Knackige Rostbratwürstchen nach Nürnberger Art,

mit Majoran verfeinert

- Premium Bärlauch-Rostbratwürstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss
- Cevapcici, Hackfleisch-Röllchen mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen

VON DER BURGERSTATION

- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispen Tomaten, Rucola, Cheddar, Sauergurke und Avocado-Dip

FÜR VEGETARIER

- Folienkartoffeln aus dem Ofen mit Topping nach Wahl
- Vegetarische Gemüsespieße mit frischen Kräutern der Provence

AUS DER FRITTEUSE

- Goldbraune Pommes frites

IN DER RIESENPFANNE GEBRATEN

- Reibekuchen mit Apfelmus
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

- Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben

DESSERT

- Mousse au Chocolat mit einem Himbeertopping
- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Grüner und roter Wackelpudding im Weckglas mit Bourbon-Vanillesauce

DIPS UND BROT

- Jägersauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Curry-Ananas-Sauce, BBQ-Dip, Tzatziki, Ketchup, Senf, Kräuterbutter, Butter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 22,99 EURO*

zzgl. 3 Grills, 1 Spießgrill, 4 Riesenpfannen, 1 Teppan-Yaki-Tisch, 1 Doppel-Fritteuse, 6 Grillmeister und 7x Holzkohle zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 21)

* zuzüglich Mehrwertsteuer

AB 400 PERSONEN

Die Mitarbeiterfeier

ANTIPASTI

- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- In Kräuteröl eingelegte schwarze Oliven
- Melonenschiffchen à la Venedig mit Parmaschinken
- Bruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum

VORSPEISEN

- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit knackigen Gemüsegewürfen, verfeinert mit der Süße von Mango, pikante Peppadew und Ingwer
- Vitaminsalat mit knackigen Apfelstücken, Karottenstreifen und gehackter Petersilie
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet

FRISCH VOM OCHSENGRILL

- Ganzer Galloway Ochse, über 9 Stunden vor der Buchenholzkohlenwand gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Filet von der Hähnchenbrust glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Curry-Marinade
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- Knusprige Flammenspieße in süßlicher Honigmarinade
- Zeusbällchen aus Rinderhackfleisch, griechischem Joghurt und mit herzhaftem Feta gefüllt
- Thüringer Rostbratwurst, herzhaft gewürzt
- Bauchfleisch knusprig gegrillt mit einer Marinade aus Paprika, Meersalz und buntem Pfeffer lackiert
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

FÜR VEGETARIER

- Milder Schafskäse gegrillt
- Goldbraun gebrillte Maiskolben

AUS DER FRITTEUSE

- Knusprige Süßkartoffelpommes
- Potato Wedges, frittierte Kartoffelecken mit Schale

IN DER RIESENPFANNE GEBRATEN

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl gebraten
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschmort
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

DESSERT

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Torteletts mit Vanillepudding und Früchten der Saison garniert
- Cupcake, der kleine Kuchen mit einer zarten Cremehaube

DIPS UND BROT

- Texanische Gemüsesauce, Tzatziki, Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Grillsauce, Knoblauchbutter, Curry-Dip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 22,99 EURO*

zzgl. 3 Grills, 1 Ochsengrill, 3 Riesenpfannen, 2 Doppel-Fritteusen, 7 Grillmeister und 10x Holzkohle zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 21)

* zuzüglich Mehrwertsteuer





BBQ-Ausstattung

GRILLS

· Edelstahl Holzkohlegrill	39,50 €
· XXL Holzkohle Grillanlage	95,00 €
· Ochsengrillanlage	199,00 €
· Spießgrillanlage	150,00 €
· Kleiner Ring of Fire, 1,00 m Durchmesser	160,00 €
· Großer Ring of Fire, 1,35 m Durchmesser	290,00 €

ZUBEHÖR

· Teppan-Yaki-Tisch	120,00 €
· Riesenpfanne mit Brenner und Gas	35,00 €
· Elektrische Doppel-Fritteuse	49,50 €
· Gas-Fritteuse (inklusive Gas)	85,00 €
· Kartoffelofen	80,00 €
· Buffettische	10,00 €
· Sommerhit Buchenholzkohle à 15 kg Sack	27,50 €

ZELTE INKL. TRANSPORT, AUF- & ABBAU

· Faltzelt mit Seitenwänden ohne Boden 4x4 m	95,00 €
· 6x9 m Zelt mit weißen Planen, Boden, Bogenfenstern, Eingangsrampen für ca. 30 – 40 Personen	798,00 €
· 8x12 m Zelt mit weißen Planen, Boden, Bogenfenstern, Eingangsrampen für ca. 50 – 60 Personen	1336,00 €

· 10x15 m Zelt mit weißen Planen, Boden, Bogenfenstern, Eingangsrampen für ca. 70 – 100 Personen	2015,00 €
· Grillpagodenzelt mit Seitenwänden, Boden und Beleuchtung 5x5 m	420,00 €
· Pagodenzelt mit Bogenfenstern, Luxusboden und Beleuchtung 5x5 m	465,00 €

GESCHIRR UND BESTECK

· Gedeck Luxus, bestehend aus 2 Tellern, 2 Messern, 2 Gabeln, 2 Papierservietten und 1 Teelöffel	2,20 €
--	--------

PERSONAL

· Grillmeister pro Stunde inklusive An- & Abfahrt	30,90 €
· Auf- & Abbau Personal pro Stunde inklusive An- & Abfahrt	27,90 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Reinigung und zuzüglich der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

BBQ-Highlights

GEGRILLTES VOM OCHSENGRILL, VOR DER BUCHENHOLZKOHLENWAND, ÜBER 9 STUNDEN GERÖSTET

- Ganzes Bisonkalb mit einer texanischen Gemüsesauce
- Ganzer Galloway Ochse, dazu eine herzhafte Zwiebelsauce

VOM SPIESSGRILL VOR DER BUCHENHOLZKOHLENWAND GEGRILLT

- Ganzer Hirsch mit fruchtiger Preiselbeersauce
- Königspüter an fruchtiger Johannisbeersauce
- Ganzes Lamm mit würziger Thymiansauce
- Goldbraunes Spanferkel, dazu würzige Altbiersauce
- Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce
- Saftiger, mild geräucherter Spießbraten mit einer herzhaften Zwiebelsauce

GEBRATENES VOM TEPPAN-YAKI-TISCH

- Western- & Hamburger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties
- Gegrillte King Prawns mit Zitronenpfeffer und Meersalz gewürzt
- Zartes Schwertfischsteak mit fruchtiger Limettencreme
- Gegrillter Loup de mer mit Tandoorimarinade
- Dry aged gereiftes Porterhouse-Steak, glasiert mit einer Paprika-Olivenöl-Marinade und gerissenem Pfeffer

IN UNSERER METZGEREI HANDGEFERTIGTE UND PRÄMIERTE WÜRSTCHEN VOM HOLZKOHLEGRILL

- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Delikate Entenbratwurst aus reinem Entenfleisch mit echtem Ceylon-Zimt verfeinert
- Frankfurter Mettwurstchen, frisch aus dem Rauch
- Im Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer
- Knackige Rostbratwurstchen nach Nürnberger Art, mit Majoran verfeinert
- Premium Bärlauch-Rostbratwurstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss
- Schweizer Käsebratwurst mit würzigem Emmentaler gefüllt
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Würzige grobe Bratwurstschnecken
- Berner Rostbratwurstchen mit Speck ummantelt
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Würzige Gyros-Rostbratwurst, super lecker!

AUS DER RIESENPFANNE

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Reibekuchen mit Apfelmus
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feinnussige Drillinge herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- In Olivenöl angebratener grüner Spargel
- Cowboybohnen mit kräftigem Bacon, Zwiebeln, BBQ-Sauce und Ahornsirup abgeschmeckt
- Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt
- Gado Gado – Gemüsepfanne mit Erdnussauce

IN DER FIRMENZENTRALE IM SMOKER ÜBER 9 STUNDEN AUF NIEDRIGTEMPERATUR GEGARTE AMERICAN-BBQ-SPEZIALITÄTEN

- Pulled Pork in rauchiger Honey-Smoke-Marinade



Gönnen Sie sich ein kleines Extra



FINGERFOOD ZUM EMPFANG „EDEL“

- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Mini-Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar und Avocado-Dip
- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Marinade auf essbarem Maismehllöffel

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6

Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6

Preis pro Person bei 2 Teilen 4,55 Euro*



FINGERFOOD ZUM EMPFANG „RUSTIKAL“

- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
- Pulled Pork mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas angerichtet
- Geflügelspieß „Asia“ auf Wokgemüse-Salat im Glas angerichtet
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 7

Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 7

Preis pro Person bei 2 Teilen 3,65 Euro*



FINGERFOOD „SÜSS“

- Süße Cupcakes mit einer zarten Cremehaube
- Mini-Küchlein mit frischen Früchten der Saison
- Feine süße Petit Fours mit Marzipan überzogen
- Verschiedene Mini-Muffins aus Belgischer Schokolade
- Leichte Tortelettes mit Vanillepudding und Obstgarnitur
- Obst Fours
- Schokoladencups mit einer Erdbeersahnefüllung und frischen Früchten der Saison verziert

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6 Speisen

Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6 Speisen

Preis pro Person bei 2 Teilen 4,55 Euro*



ABENDVESPER

- Variation unserer prämierten Schinkenspezialitäten
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Herzhafte Frikadellen mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip
- Auswahl heimischer Käsespezialitäten
- Dazu reichen wir körniges Brot mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person 6,45 Euro*

* zuzüglich Mehrwertsteuer



12 Gute Gründe



STOLZENHOFF'S SCHWEINEFLEISCH

Die Schweine stammen von Bauer Markus Wiesmann aus Selm. Hier werden die Tiere artgerecht gehalten und mit Naturprodukten gefüttert. Diese Art der Zucht spiegelt sich direkt in der Qualität des Fleisches wider.



SAUCEN/SUPPEN

Bei der Herstellung unserer Saucen und Suppen steht die Qualität im Vordergrund. Diese werden immer frisch gekocht und reduziert. Ein Saucenansatz kocht bei uns im Schnitt 48 Stunden, um alle Aromastoffe freizusetzen und den Geschmack zu konzentrieren. Glutamate und „Zaubertüten“ aus der Industrie verwenden wir grundsätzlich nicht.



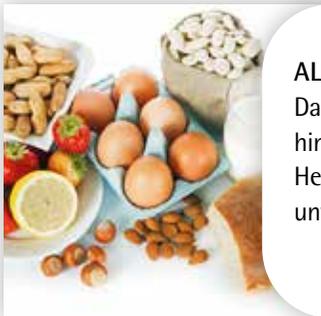
STOLZENHOFF'S RINDFLEISCH

Unser Rindfleisch stammt von freilaufenden Rindern aus der Region Lüdinghausen. Die Rinder werden mit Naturprodukten gefüttert. Als große Spezialität unseres Hauses gilt das selbstgereifte dry aged Fleisch, das durch den Reifeprozess eine nussige und buttrige Note erhält.



STOLZENHOFF'S MEISTERKONDITOREI

Wir führen neben der Meisterfleischerei auch eine haus-eigene Meisterkonditorei. Hier werden Hochzeits-, Themen- und Fototorten sowie Petit Fours, Cupcakes und Cake-Pops als auch Pralinen aus besten Zutaten in phantasievoller Handarbeit täglich frisch gefertigt.



ALLERGENE

Da vom Schwein im Stall, dem Rind auf der Weide bis hin zum kompletten Menü bzw. Buffet alles aus eigener Herstellung stammt, können wir individuell auf Lebensmittel-unverträglichkeiten (Gluten, Laktose und andere) eingehen.



FISCH

Unsere Fischspezialitäten beziehen wir frisch von dem Fischhof Baumüller aus Dortmund. Die frischen Lachsforellen erhalten wir vom Angelhof Schulte-Sienbeck aus Waltrup. Unseren Frischfisch erhalten wir von der Fischmanufaktur der Deutschen See. Die Zusammenstellung und Verzierung der Edelfischplatten erfolgt in unserer Feinkostküche.



STOLZENHOFF'S MEISTERPRODUKTE

In unserer Meisterfleischerei in Lünen wird unter besten Hygienestandards das Fleisch zerlegt und zu edlen Wurstwaren, Fleisch- und Schinkenspezialitäten verarbeitet. Viele Produkte sind international und national vielfach prämiert. Um diese Qualität zu erreichen, züchten wir unseren Edelschimmel in unseren Reiferäumen selbst.



STOLZENHOFF'S FEINKOSTKÜCHE

In unserer Feinkostküche werden täglich frische Salate aus frischem Obst und Gemüse hergestellt. Konservierungsstoffe kommen bei uns selbstverständlich nicht zum Einsatz. Weiterhin werden hier viele verschiedene Dekorationen für die kalten Leckereien geschnitten, geschnitzt und gesteckt.



STOLZENHOFF'S MEISTERKÜCHE

In der warmen Meisterküche zaubern insgesamt 17 Köche nach nationaler und internationaler Kochkunst beste Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte - natürlich alles aus frischen Zutaten.



STOLZENHOFF'S VEGETARISCHE / VEGANE KÜCHE

Auch das leibliche Wohl der Vegetarier und Veganer liegt uns am Herzen. Durch unsere jahrelange Erfahrung in der vegetarischen und veganen Küche ist es leicht, auch hier kulinarisch zu überzeugen. Gerne können wir Ihnen vegetarische und vegane Speisen in Ihrem Menü oder Buffet anbieten.



STOLZENHOFF'S PÂTISSERIE

Unsere hauseigene Pâtisserie arbeitet ausschließlich mit hochwertigen Zutaten - Mousse au Chocolat aus geschmolzener Edelschokolade und frischer Sahne, erfrischende Frucht-desserts aus frisch püriertem Obst und Fruchtmark, intensiver Vanillegeschmack aus hochwertigen Tonkabohnen. Wir verzichten auf Kakaopulver und Fertigmischungen.



STOLZENHOFF'S TEAM

Dank jahrelanger Erfahrung und einem kompetenten Team aus Fleischsommeliers, Köchen, Konditoren, Pâtissiers sowie dem Blick für Details und Feinheiten sind wir von A-Z fest an Ihrer Seite, wenn es um das leibliche Wohl Ihrer Gäste geht.

Kundenberater und Außendienst



Helmut Christian Stolzenhoff
Geschäftsleitung
Telefon (0231) 4 27860
helmut-christian.stolzenhoff@stolzenhoff.de



Dennis Stolzenhoff
Geschäftsleitung
Telefon (0231) 4 27860
dennis.stolzenhoff@stolzenhoff.de

Beratung
Auf der Höhe 9 · 44536 Lünen
Telefon (0231) 427860
Telefax (0231) 42786419
info@stolzenhoff.de
www.stolzenhoff.de



Jan Stolzenhoff
Geschäftsleitung
Telefon (0231) 4 27860
jan.stolzenhoff@stolzenhoff.de



Matthias Stehl
Außendienst
Telefon (0231) 4 2786 423
Mobil 0172 2597130
m.stehl@stolzenhoff.de

Bürozeiten
Mo. – Fr. 8.00 – 18.00 Uhr
Sa. 8.00 – 13.00 Uhr



Domingo Jorge Sievers
Kundenberater
Telefon (0231) 4 2786 414
d.jorge_sievers@stolzenhoff.de



Tanja Penkalla
Kundenberaterin
Telefon (0231) 4 2786 417
t.penkalla@stolzenhoff.de



Elke Baltrusch
Kundenberaterin
Telefon (0231) 4 2786 406
e.baltrusch@stolzenhoff.de



Vanessa Humpert
Kundenberaterin
Telefon (0231) 4 2786 415
v.humpert@stolzenhoff.de



Reno Krüger
Kundenberater
Telefon (0231) 4 2786 407
r.krueger@stolzenhoff.de



Michaela Weidner
Kundenberaterin
Telefon (0231) 4 2786 433
m.weidner@stolzenhoff.de



Sabrina Lipps
Kundenberaterin
Telefon (0231) 4 2786 434
s.lipps@stolzenhoff.de



Stefanie Grundmann
Kundenberaterin
Telefon (0231) 4 2786 411
s.grundmann@stolzenhoff.de



Sanem Gül
Kundenberaterin
Telefon (0231) 4 2786 405
s.guel@stolzenhoff.de

Ansprechpartner Exklusiv-Locations



Christian Grüber
Kundenberater Exklusiv-Locations
Telefon (0231) 4 2786 427
Mobil 0176 14278600
c.grueber@stolzenhoff.de



Alicja Fittkau
Kundenberaterin Exklusiv-Locations
Telefon (0231) 4 2786 435
Mobil 0151 72506131
a.fittkau@stolzenhoff.de



Elena Uttich
Kundenberaterin Exklusiv-Locations
Telefon (0231) 4 2786 421
Mobil 0176 10145436
e.uttich@stolzenhoff.de



Jovana Cikojevic
Kundenberaterin Exklusiv-Locations
Telefon (0231) 4 2786 425
Mobil 01590 4081443
j.cikojevic@stolzenhoff.de



Marion Ernst
Kundenberaterin Exklusiv-Locations
Telefon (0231) 4 2786 418
Mobil 0171 6564910
m.ernst@stolzenhoff.de



Xenia Krecker
Kundenberaterin Exklusiv-Locations
Telefon (0231) 4 2786 413
Mobil 0170 3093054
x.krecker@stolzenhoff.de

Eventleiter



Mark Noseleit
Eventleiter
Telefon (0231) 4 2786 439
Mobil 0176 10220424
m.noseleit@stolzenhoff.de



Tansel Sari
Eventleiter
Mobil 0172 1884381
info@stolzenhoff.de



Dominik Schmidtke
Eventleiter
Telefon (0231) 4 2786 408
Mobil 0173 5733375
d.schmidtke@stolzenhoff.de

Exklusiv-Locations

BOCHUM – LANDHOF AM KEMNADER SEE

Jovana Cikojevic

Auf dem Kalwes 231 · 44801 Bochum

Mobil 01590 4081443

Beratung nach Vereinbarung

BOCHUM – RITTERGUT HAUS LAER

Jovana Cikojevic

Höfstraße 45 · 44803 Bochum

Mobil 01590 4081443

Beratung nach Vereinbarung

BOCHUM – VILLA & SCHEUNE AM ÜMMINGER SEE

Stefan Püllen

Ümminger See 11 · 44803 Bochum

Mobil 0171 1467907

Beratung nach Vereinbarung

CASTROP-RAUXEL – FORUM

Dominik Schmidtke

Europaplatz 6-10 · 44575 Castrop-Rauxel

Mobil 0176 31728244

Beratung

Dienstag 15.30 – 19.00 Uhr

und nach Vereinbarung

DELBRÜCK – DAS GASTLICHE DORF

Alicja Fittkau

Lippstädter Str. 88 · 33129 Delbrück

Telefon (0231) 4 2786 435

Mobil 0151 72506131

Beratung nach Vereinbarung

DORTMUND – EVENTKIRCHE

Marion Ernst

Hochstraße 10 · 44149 Dortmund

Mobil 0171 6564910

Beratung nach Vereinbarung

DORTMUND – HWK-CATERING ALTE KAUE

Alicja Fittkau

Barbarastraße 7 · 44357 Dortmund

Telefon (0231) 4 2786 435

Mobil 0151 72506131

Beratung nach Vereinbarung

DORTMUND – RENNBAHN

Alicja Fittkau

Rennweg 70 · 44143 Dortmund

Telefon (0231) 4 2786 435

Mobil 0151 72506131

Beratung nach Vereinbarung

ESSEN – KREUZESKIRCHE

Alicja Fittkau

Weberstraße 12 · 45127 Essen

Telefon (0231) 4 2786 435

Mobil 0151 72506131

Beratung nach Vereinbarung

HERTEN – MOTORWORLD

Alicja Fittkau

Lise-Meitner-Straße 5 · 45699 Herten

Telefon (0231) 4 2786 435

Mobil 0151 72506131

Beratung nach Vereinbarung

KAMEN – SCHLOSS HEEREN

Elena Uttich

Heerener Straße 177 · 59174 Kamen

Mobil 0176 10145436

Beratung nach Vereinbarung

LÜNEN – FESTSÄLE

Stefanie Grundmann

Auf der Höhe 9 · 44536 Lünen

Telefon (0231) 4 2786 411

Beratung

Montag – Freitag 8.00 – 18.00 Uhr

Samstag 08.00 – 13.00 Uhr

SELM-CAPPENBERG – HAUS KREUTZKAMP

Marion Ernst

Cappenberger Damm 3 · 59379 Selm-Cappenberg

Mobil 0171 6564910

Beratung nach Vereinbarung

UNNA – VOSS AM CHAUSSEE

Elena Uttich

Werler Straße 50 · 59423 Unna

Mobil 0176 10145436

Beratung nach Vereinbarung

WALTROP – FESTDEELE

Marion Ernst
Münsterstraße 203 · 45731 Waltrop
Mobil 0171 6564910
Beratung nach Vereinbarung

WERL – LANDGUT MAWICK

Elena Uttich
Am Jahenbrink 25, 59457 Werl-Holtum
Mobil 0176 10145436
Beratung nach Vereinbarung

WERNE – GUT EICKHOLT

Christian Grüber
Wesseler Straße 20 · 59368 Werne
Mobil 0176 14278600
Beratung nach Vereinbarung

WERNE – HOF BLECKMANN

Christian Grüber
Wesseler Straße 6 · 59368 Werne
Mobil 0176 14278600
Beratung nach Vereinbarung

WERNE – KOLPINGSAAL

Christian Grüber
Alte Münsterstraße · 59368 Werne
Mobil 0176 14278600
Beratung nach Vereinbarung

WERNE – PANHOFFS TENNE

Elena Uttich
Werner Straße 91 · 59368 Werne
Mobil 0176 10145436
Beratung nach Vereinbarung

Notizen



Weitere Informationen, Bilder, allgemeine
Geschäftsbedingungen sowie die Datenschutz-
erklärung erhalten Sie auf www.stolzenhoff.de



gültig ab 01.01.2020

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

FOODMANUFAKTUR & MEISTERFLEISCHEREI STOLZENHOFF GMBH & CO. KG
Auf der Höhe 9 · 44536 Lünen
Telefon (0231) 427860
Telefax (0231) 42786419
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de

STOLZENHOFF
catering

STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH
Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel
Telefon (02305) 3 5607 25
Telefax (02305) 3 5607 26
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de