

Familienfest



STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

STOLZENHOFF
catering



LOCATIONS



BUFFETS



KONDITIONEREI

Ihr einzigartiges Familienfest

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 Familienfest 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 44) zusammenstellen.







BELEGTE BRÖTCHEN

- 1/2 pro Person, belegt mit:
- Bratenaufschnitt
- Rohem und gekochtem Schinken
- Leckeren Salamisorten
- Käsespezialitäten
- Schinkenmett mit separaten Zwiebeln

- Alle Brötchen sind liebevoll garniert

PREIS PRO PERSON 1,55 EURO



HANDSCHNITTCHEN

- 6/2 pro Person, belegt mit:
- Gebrilltem Schweinerücken
- Gebratenem Kasseler mit Früchten
- Geräuchertem Schwarzwälder Schinken
- Gekochtem Schinken
- Edlen Salamisorten
- Karreeschinken mit Speck und rosa Pfeffer
- Verschiedenen Käsespezialitäten
- Geräuchertem Wildlachs

- Alle Handschnittchen sind liebevoll garniert

PREIS PRO PERSON 8,99 EURO



FRISCH AUS DER „VITAL-ECKE“

- Hausgemachtes Korneckbrot
- belegt mit:
- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Cremigem Peppadew Frischkäse
- Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Französischer Gebirgssalami
- Weichem Camembert mit Edelschimmel

- Ofenfrische Ciabattascheiben
- belegt mit:
- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Zarter Putenbrust „Florenz“
- Exotischem Caipirinha-Lachs
- Edlem Orangen-Basilikum-Lachs
- Fitnessgläser mit knackigen Gemüsesticks zum Dippen

AB 5 PERSONEN, 6 TEILE PRO PERSON
PREIS PRO PERSON 11,99 EURO



EMPFANGSSNACKS NR. 1

- Kanapees mit Fleisch und Käse, belegt und liebevoll garniert mit:
- Rosa gebratenem Roastbeef
- Schweinefilet „Försterin“
- Schweinefilet „orientalisch“ mit frischen Früchten
- Putenfilet „Hawaii“ mit Ananaswürfeln
- Broccolibrust mit Tomatendip
- Poulardenbrust mit Sommertrüffeln und frischen Feigen
- Verschiedenen Edelkäsespezialitäten

AB 5 PERSONEN, 6 TEILE PRO PERSON
PREIS PRO PERSON 13,99 EURO



EMPFANGSSNACK NR. 2

Kanapees mit Fleisch, Fisch und Käse, belegt und liebevoll garniert mit:

- Garnelen in Knoblauchdressing
- hausgebeiztem Graved Lachs an Honig-Dill-Senfauce
- exotischem Caipirinha-Lachs
- geräuchertem Forellenfilet mit Apfel- Meerrettich-Schaum
- rosa gebratenem Rinderfilet
- zarte Entenbrust mit Maronenpüree und karamellierter Walnuss
- orientalischem Schweinefilet „Curry“ mit frischen Früchten der Saison
- Poulardenbrust mit Sommertrüffeln und frischen Feigen
- Karreeschinken mit rosa Pfeffer
- verschiedenen Edelkäsespezialitäten

Suppe

- Ochsenschwanzsuppe mit einem Schuss alten Sherry verfeinert

AB 5 PERSONEN, 6 TEILE PRO PERSON
PREIS PRO PERSON 16,99 EURO



EMPFANGSSNACK NR. 3

Ofenfrische Ciabattascheiben belegt mit:

- italienischem Prosciutto di Parma
- rosa gebratenem Ochsenroastbeef
- Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- maritimem Lachsfrischkäse-Mousse
- Graved Lachs und geräuchertem Lachs
- Putenbrust „Florenz“ gefüllt mit Blattspinat
- edlen Salamisorten
- gegrilltem Schweinerücken
- inklusive Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

AB 10 PERSONEN, 6 TEILE PRO PERSON
PREIS PRO PERSON 11,99 EURO



GRÜNKOHLESSEN

- Westfälischer Grünkohl durcheinander mit Kasseler, Mettwurst und Kartoffeln

AB 10 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 8,99 EURO



GRÜNKOHLBUFFET

Warmer Buffetteil

- Herzhafter Grünkohl mit Löwen-Senf verfeinert
- Mild geräucherter Kasselerbraten
- Hausgemachte Mettwurstchen aus dem Rauch im Salzwasser gekocht
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart

Dessert

- Sie wählen dazu Ihr Dessert aus unserem reichhaltigen Programm

AB 10 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 13,99 EURO

AB 10 PERSONEN

Das Schnitzelbuffet

WARMER BUFFETTEIL

- Zwei Rückenschnitzel vom Schwein wahlweise mit Jägersauce, Balkansauce oder Zwiebelsauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

SALATVARIATIONEN

- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen

BROT UND DIPS

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON 14,59 EURO



Buffetfläche ca. 2,5 m

AB 15 PERSONEN

Das Spießbratenbuffet

WARMER BUFFETTEIL

- Burgunder Schwertbraten mit einer herzhaften Zwiebelsauce
- Jägerbraten gefüllt mit einer feinen Champignon-Zwiebel-Farce an Jägersauce
- Balkanbraten mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Balkansauce
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

KALTER BUFFETTEIL

- Mettschweinchen mit Zwiebelringen
- Hausgemachtes Schmalz
- Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

SALATVARIATIONEN

- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen

- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

BROT UND DIPS

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON 15,99 EURO



Buffetfläche ca. 3 m

Rouladenbuffet

AB 10 PERSONEN

WARMER BUFFETTEIL

- Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Schweinerouladen in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Scheiben vom Serviettenknödel, hausgemacht aus Semmelteig
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise

PREIS PRO PERSON 16,59 EURO

 Buffetfläche ca. 2 m

Pastabuffet

AB 20 PERSONEN

WARMER BUFFETTEIL

- Tortellini gefüllt mit Hackfleisch in einer cremigen Käse-Sahne-Sauce
- Spaghetti á la Bolognese aus reinem Rinderhack in würziger Tomatensauce
- Penne mit blanchiertem Spinat in Gorgonzolasauce
- Vegetarische Spinatlasagne mit Champignons und Knoblauch

SALATVARIATIONEN

- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON 14,99 EURO

 Buffetfläche ca. 2,5 m

Spanferkelbuffet

AB 15 PERSONEN

WARMER BUFFETTEIL

- Goldbraunes Spanferkel saftig aus dem Ofen mit Champignon-Rahm-Sauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

PREIS PRO PERSON 15,99 EURO

 Buffetfläche ca. 2 m

AB 10 PERSONEN

Das Überraschungsbuffet

KALTES, WARMES ODER GEMISCHTES BUFFET

- Beim Überraschungsbuffet handelt es sich um ein komplettes Buffet, das an diesem Tag in Verbindung mit anderen Buffets hergestellt wird. Ein gemischtes Buffet besteht z.B. aus einem warmen Teil (warme Hauptspeisen, warme Beilagen, Saucen) und einem kalten Teil (Salate, kalte Fleischspeisen, einem Brotkorb). Je nach Wunsch mit oder ohne Käse und Dessert.

PREIS PRO PERSON

ohne Käse und Dessert 16,99 EURO
mit Käse und Dessert 18,99 EURO

AB 10 PERSONEN

Pulled Pork Buffet

WARMER BUFFETTEIL

- Würzig eingelegtes Pulled Pork, das bei Niedrigtemperatur gegart und anschließend gezupft wird

TOPPINGS

- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- In Scheiben geschnittene Schlangengurken
- Sonnengereifte Tomatenscheiben

BROT UND DIPS

- Aus Weizenmehl gebackene Teigtaschen
- Hot-Chili-Sauce
- Kräuter-Knoblauch-Sauce
- Rauchige BBQ-Sauce
- Cocktail-Sauce

ZUM SELBSTBELEGEN

PREIS PRO PERSON 15,99 EURO
zzgl. 1 Kontaktgrill



Buffetfläche ca. 2 m



AB 12 PERSONEN

Klein aber Fein

ANTIPASTI

- Vielfältige Antipastivariationen mit goldprämierter Edelsalami und Schinkenspezialitäten

KALTER BUFFETTEIL

- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche

SALATVARIATIONEN

- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto
- Broccolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

WARMER BUFFETTEIL

- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

- Panna cotta mit dem erfrischenden Aroma des grünen Apfels
- Baileys Irish Cream Mousse

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Ciabatta mit Kräuterbutter und Butter

PREIS PRO PERSON 24,49 EURO



Buffetfläche ca. 4,5 m

AB 10 PERSONEN

Wir feiern zusammen

KALTER BUFFETTEIL

- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Schweinefiletmedaillons mit erfrischenden Früchten garniert

SALATVARIATIONEN

- Vitaminsalat mit knackigen Apfelstücken, Karottenstreifen und gehackter Petersilie
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse

WARMER BUFFETTEIL

- Würziger Kräuter-Krustenbraten vom Schweinerücken mit einer kräftigen Bratensauce
- Gratinierte Kartoffeln mit Lauchlocken und Porree
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

BROT UND DIPS

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON 19,99 EURO

 **Buffetfläche ca. 4,5 m**

AB 12 PERSONEN

Schöner Abend mit den Freunden

SALATVARIATIONEN

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola

WARMER BUFFETTEIL

- Waliser Schweinefilet, vor Ort tranchiert, mit einer Sherry-Schalotten-Sauce
- Mediterrane Poulardenbrust gefüllt mit getrockneten

Tomaten und Oliven, dazu eine leichte Tomaten-Mozzarella-Sauce

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

- Frischer Obstsalat mit Bourbon-Vanillesauce

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Ciabatta mit Butter und einer Oliven-Basilikum-Creme

PREIS PRO PERSON 23,99 EURO

 **Buffetfläche ca. 4 m**

AB 15 PERSONEN

Kalte Köstlichkeiten

FRISCH AUS DEM MEER

- Forelle mit Schrotbrot und einer Apfel-Sahne-Meerrettich-Haube
- Mini-Wraps mit Thunfisch, Blattsalaten und Joghurtdressing
- Knusprige Crostini mit Caipirinha-Lachs, mild geräuchert, mit Rohrzucker und Limette

ANTIPASTI

- Blanchierte Weinblätter mit Butterreis gefüllt
- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar

KALTER BUFFETTEIL

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispen Tomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Bruschetta mit Mozzarella, Strauchtomatenscheiben und frischem Basilikum
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip

- Mini-Steinofenbrötchen mit Coleslaw und Kasselerstreifen

SALATVARIATIONEN

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Tessiner Kartoffelsalat mit Lauchlocken und Tomatenwürfeln
- Asiatisch pikanter Wokgemüse Salat mit Bambussprossen und Sojasauce

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Baileys Irish Cream Mousse
- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Auswahl heimischer Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Ciabatta mit Kräuterbutter und einem pikanten Tomaten-Basilikum-Dip

PREIS PRO PERSON

mit kaltem Fischbuffet **25,99 EURO**
 ohne kaltes Fischbuffet **22,99 EURO**



Buffetfläche ca. 6 m



AB 20 PERSONEN

Gesellige Runde

KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Bruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Vegetarische Quiche mit blanchiertem Romanesco und würzigem Fetakäse
- Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

SALATVARIATIONEN

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Bayerischer Weißkrautsalat mit deftigem Speck und Kümmel verfeinert

WARMER BUFFETTEIL

- Putensteaks in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Pfeffersauce

- Gratinierte Kartoffeln mit Lauchlocken und Porree
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln und Rum verfeinert
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraseln garniert
- Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON 23,99 EURO



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.



Buffetfläche ca. 6 m





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 44).

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 20 PERSONEN

Mittags & Abends

KALTER BUFFETTEIL

- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispen Tomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
- Schweinefiletmedaillons mit erfrischenden Früchten garniert
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
- Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen

SALATVARIATIONEN

- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Geflügelsalat mit saftigem Hähnchen, Ananas, Mandarinen und einem Hauch Curry
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

WARMER BUFFETTEIL

- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Putengeschnetzeltes

- in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

- Vegetarische Spinatlasagne mit Champignons und Knoblauch

DESSERT

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette, Butter und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON 22,99 EURO



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.



Buffetfläche ca. 6 m

AB 25 PERSONEN

Italienische Zeit

ANTIPASTI

- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- Roastbeef-Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Melonenschiffchen à la Venedig mit Parmaschinken
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangen-vinaigrette

SALATVARIATIONEN

- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

WARMER BUFFETTEIL

- Filet vom Schwein gebraten in einer

Pinot-Grigio-Rahmsauce

- Saltimbocca vom Kalb, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in Tomatensauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

- Penne mit blanchiertem Spinat in Gorgonzolasauce

DESSERT

- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsevariation Bella Italia

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Butter und eine Oliven-Basilikum-Creme

PREIS PRO PERSON 24,99 EURO



Buffetfläche ca. 7 m



AB 30 PERSONEN *Das Buffet zum Schlemmen*

ANTIPASTI

- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Grüner Mini-Wasabi-Wrap mit Räucherlachs, Gurke, Crème fraîche und Chinakohl
- Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip
- Gerolltes Hähnchenfilet auf Bambusspieß, gefüllt mit buntem Paprikagemüse
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

SALATVARIATIONEN

- Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

WARMER BUFFETTEIL

- Burgunder Schwertbraten mit einer herzhaften Zwiebelsauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch und einer pikanten Paprikamarinade mit einer erfrischenden Limettensauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise
- Ananas-Sauerkraut, mild mit fruchtigen Stücken

DESSERT

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette, Butter und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON 23,49 EURO



Buffetfläche ca. 7 m

AB 25 PERSONEN

Fine Dine

FRISCH AUS DEM MEER

- Caipirinha-Lachs mild geräuchert mit Rohrzucker und Limette
- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich
- Asiatische Rice Rolls mit einer in Knoblauchöl eingelegten Garnele und Wildreis

ANTIPASTI

- Vegetarische Antipasti, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen
- Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapersauce
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

SALATVARIATIONEN

- Weißkohl-Ingwer-Salat mit Schmand, fruchtiger Ananas und Chiliröllchen
- Exotischer Hähnchen-Mango-Chili-Salat an spritziger Kräuter-Vinaigrette

WARMER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Ochsenroastbeef, dry aged gereift mit einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce
- Filet vom Schwein gebraten in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Scampis a la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Blanchierter Spitzkohl mit zart nussiger Note in frischem Rahm

DESSERT

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Ciabatta mit Kräuterbutter und einer Oliventapenade

PREIS PRO PERSON

mit kaltem Fischbuffet 33,99 EURO
ohne kaltes Fischbuffet 30,99 EURO



Buffetfläche ca. 6 m



AB 35 PERSONEN

Auf eine tolle Zeit

ANTIPASTI

- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika

KALTER BUFFETTEIL

- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Schweinefiletmedaillons mit erfrischenden Früchten garniert
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert
- Vegetarische Quiche mit blanchiertem Romanesco und würzigem Fetakäse
- Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt

SALATVARIATIONEN

- Taco-Salat mit pikantem Rindfleisch, sonnengereiften Tomatenwürfeln, Eisbergsalat, Mais, Schnittlauch-

- röllchen und einer Schmandhaube
- Bayrischer Kartoffelsalat mit deftigem Speck
- Herzhafter Gemüsesalat nach Balkan Art mit Weißkraut, Paprikawürfel, Pusztaalat, Mais, Kidneybohnen und Curry-Note
- Eiersalat mit saftigem Kochschinken, Gewürzgurken, Spargel und Champignons

WARMER BUFFETTEIL

- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Gratinierte Kartoffeln mit Lauchlocken und Porree
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON 22,99 EURO



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.



Buffetfläche ca. 8 m

AB 30 PERSONEN

Feiern mit Freunden

KALTER BUFFETTEIL

- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip
- Putenbrust „Hawaii“ mit frischer Ananas und Curry-Dip garniert
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche

SALATVARIATIONEN

- Geflügelsalat mit saftigem Hähnchen, Ananas, Mandarinen und einem Hauch Curry
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Floridasalat mit Weintrauben, Ananas, Kirschen und Mandarinen mit Joghurt abgerundet

WARMER BUFFETTEIL

- Prager Krustenbraten vom Schweinerücken mit Zwiebelsauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt

mit Gurken, Zwiebeln und Senf

- Geschnetzeltes vom Schwein in einer Sahnesauce mit Riesling verfeinert
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON 19,99 Euro



Buffetfläche ca. 7 m





AB 40 PERSONEN *Traditionelles Ruhrpottbuffet*

KALTER BUFFETTEIL

- Westfälischer luftgetrockneter Knochenschinken naturgereift
- Westfälische luftgetrocknete Mettwurst auf ofenfrischem Bauernbrot
- Original graue hausgemachte Bauernsülze mit Remoulade
- Möpkenbrot auf Rübekraut
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Roastbeef-Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
- Variation vom Frischkäse auf Schwarzbrottaler
- Goudawürfel mit Weintrauben

SALATVARIATIONEN

- Münsterländer Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Wurstsalat mit Käse verfeinert
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing nach Wahl

WARMER BUFFETTEIL

- Himmel & Äd, goldprämierte gebratene Blutwurst mit Schalotten
- Westfälischer Pfefferpotthast mit Gewürzgurke
- Original Stolzenhoff's Mini-Currywürstchen

- Traditionelle Königsberger Klopse in Kapernsauce
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne

DESSERT

- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig
- Fruchtiges Himbeerpüree auf Mousse aus weißer Schokolade
- Wachholder-Peter mit Gurkentopping

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette mit Butter und Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON 19,99 EURO



Buffetfläche ca. 9 m



 AB 40 PERSONEN *Traditionelle Köstlichkeiten*

KALTER BUFFETTEIL

- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Schweinerücken mit Maronenpüree
- Goldprämierte Mailänder Salami
- Variation unserer prämierten Schinkenspezialitäten
- Mettschweinchen mit Zwiebelringen
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen

SALATVARIATIONEN

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing

WARMER BUFFETTEIL

- Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Putensteaks in einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Goldprämierte Mini Nürnberger Rostbratwürstchen
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Traditionelle römische Rigatoni Pasta
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta mit guter Butter und Aioli

PREIS PRO PERSON 20,99 EURO



Buffetfläche ca. 10 m

AB 45 PERSONEN

Italienische Gaumenfreuden

ANTIPASTI

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

KALTER BUFFETTEIL

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Bruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
- Herzhafte Quiche mit kräftigem Speck und Zwiebelwürfeln
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

SALATVARIATIONEN

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette

- Mediterraner Grillsalat mit Tomaten, Gurken, Feta, Oliven und Rucola
- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

WARMER BUFFETTEIL

- Geschmorte Kalbsroulade mit einer zarten Pfifferlingfüllung, dazu Rahmsauce
- Schweinefilet „Toskana“ mit Kirschtomaten und Basilikum aus dem Kräutergarten
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch und einer pikanten Paprikamarinade mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Drillinge in Olivenöl geschwenkt
- Traditionelle römische Rigatoni Pasta
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten
- Blanchierte Strauchtomaten

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

- Vegetarische Lemon-Mandel-Ravioli an cremiger Parmesan-Sauce

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espressonote
- Panna cotta mit dem erfrischenden Aroma des grünen Apfels

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und einer Oliventapenade

PREIS PRO PERSON 26,99 EURO



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



Buffetfläche ca. 11 m

AB 45 PERSONEN

O'zapft is

FRISCH AUS DEM MEER

- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

KALTER BUFFETTEIL

- Vielfältige Bayrische Wurstspezialitäten
- Oberbayrischer Schinkenspeck unter Buchenholz geräuchert
- Hausgemachter Griebenschmalz
- Radi
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

SALATVARIATIONEN

- Bayrischer Kartoffelsalat mit deftigem Speck
- Eiersalat mit saftigem Kochschinken, Gewürzgurken, Spargel und Champignons
- Bayrischer Weißkrautsalat mit deftigem Speck und Kümmel verfeinert
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen

WARMER BUFFETTEIL

- Jungschweinebraten mit kräftiger Bratensauce
- Gebratene Bauernentenkeulen an einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce
- Goldprämierte Mini Nürnberger Rostbratwürstchen
- Bayrischer Leberkäs mit süßem Senf
- Original Münchener Weißwürstl mit süßem Senf

- Warmer Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck
- Bayrische Semmelknödel
- Stampfkartoffeln mit Röstzwiebeln
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut
- Blaukraut mit frischen Apfelstückchen
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Winterlicher Backapfel mit Edelmarzipan und einer Zimtnote dazu wird Bourbon-Vanillesauce serviert
- Warmer Apfelstrudel mit Rosinen, edlen Gewürzen und Bourbon-Vanillesauce
- Zünftige Bayrische Käsebrozeit
- Obatzter, der beliebte bayrische Brotzeitklassiker

BROT UND DIPS

- Dazu reichen wir Semmeln, Laugenbrezel, Nussbrot und Vinschgauer Brot mit Butter

PREIS PRO PERSON 22,99 EURO

 **Buffetfläche ca. 10 m**

AB 45 PERSONEN

Griechische Spezialitäten

FRISCH AUS DEM MEER

- Garnelenspieße mit Mandelblättchen, dazu Aioli

ANTIPASTI

- In Kräuteröl eingelegte grüne Oliven
- Blanchierte Weinblätter mit Butterreis gefüllt
- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- Schweinerücken mit Maronenpüree
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt

SALATVARIATIONEN

- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette

WARMER BUFFETTEIL

- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert mit fruchtiger

Johannisbeersauce

- Bifteki mit Fetakäse gefüllt
- Geschnetzeltes „Athen“ nach Gyros Art mit Zwiebeln und Tzatziki
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Metaxa-Sauce
- Kartoffelschiffchen mit Kräutercreme gefüllt
- Würziger Gemüseris mit Tomaten, Erbsen und Zwiebeln
- Vielfältige Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Karottenscheiben
- Mediterrane Spitzpaprika mit roten Zwiebeln angebraten und einer süßlichen Honig-Jus verfeinert

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Locker, leicht aufgeschlagene Orangencreme
- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und einer Oliventapenade

PREIS PRO PERSON 23,99 EURO



Buffetfläche ca. 10 m



AB 50 PERSONEN

Besondere Raffinessen

FRISCH AUS DEM MEER

- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahne-Meerrettich
- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce

ANTIPASTI

- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
- Vegetarische Antipasti, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen

KALTER BUFFETTEIL

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten- mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Mini-Kalbsschnitzel auf Tessiner Kartoffelsalat mit Lauchlocken

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Tessiner Kartoffelsalat mit Lauchlocken und Tomatenwürfeln
- Couscous-Salat mit Karottenwürfeln und Kichererbsen
- Broccolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

WARMER BUFFETTEIL

- Entrecôte vom Black Angus, dry aged gereift im Ganzen gebraten mit einer eleganten Rotwein-Schalotten-Sauce
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Feinnussige Drillinge in Olivenöl geschwenkt
- Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

AUS DER VEGANEN KÜCHE

- Kürbisangelotti an zerlassener Trüffelbutter und confierten Tomaten

DESSERT

- Bananen-Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraseln garniert
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und einem pikanten Tomaten-Basilikum-Dip

PREIS PRO PERSON

mit kaltem Fischbuffet 30,49 EURO
ohne kaltes Fischbuffet 27,99 EURO



„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.



Buffetfläche ca. 11 m

AB 40 PERSONEN *Die Abschlussfeier zum Jahresende*

KALTER BUFFETTEIL

- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip
- Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Gefüllte Eier mit Senfcreme

SALATVARIATIONEN

- Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet

WARMER BUFFETTEIL

- Westfälischer Grünkohl durcheinander mit Kasseler, Mettwurst und Kartoffeln
- Original Stolzenhoff's Currywursttopf
- Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

- Grande Rigatoni Pasta mit einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einer Oliven-Basilikum-Creme

PREIS PRO PERSON 16,99 EURO



Buffetfläche ca. 6 m



AB 50 PERSONEN

Mediterrane Köstlichkeiten

FRISCH AUS DEM MEER

- „Flammlachs“, vor Ort geblähter Lachs mit karamellisiertem Rohrzucker
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehllöffelchen
- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche

ANTIPASTI

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Mini-Burger „The Veggie One“ – Falafelpatty mit Rispen Tomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- Spanischer Serranoschinken
- Mini-Hacksteaks mit Salsa-Dip im Glas
- Spanische Chorizo

SALATVARIATIONEN

- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Rucola-Himbeer-Salat mit mild geräucherter Entenbrust und erlesenem Dressing
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse

WARMER BUFFETTEIL

- Roastbeefmedaillons vom Weideochsen in einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce
- Kaninchen auf Blattspinat mit frischem Knoblauch
- Saftiger Braten aus der Lammkeule in Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Ganzes Zanderfilet in Olivenöl gebraten dazu Brunnenkressensauce
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Mediterrane Drillinge, gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt
- Mediterrane Spitzpaprika mit roten Zwiebeln angebraten und einer süßlichen Honig-Jus verfeinert
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini-Gemüse mit feinen Schalotten

DESSERT

- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Mini-Ananasboote gefüllt mit exotischem Obstcocktail
- Spanische Vanilletorte mit feiner Marzipannote und Schokoladenglasur

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta mit guter Butter und Aioli

PREIS PRO PERSON

mit kaltem Fischbuffet 32,99 EURO
ohne kaltes Fischbuffet 29,99 EURO



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.



Buffetfläche ca. 10 m



AB 60 PERSONEN

Happy Birthday

ANTIPASTI

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef mit Kräuterremoulade
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Parmaschinkenspieße mit Melonenperlen
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
- Schweinefiletmedaillons mit erfrischenden Früchten garniert
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Mini-Steinofenbrötchen mit Krautsalat und Putenbruststreifen
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

SALATVARIATIONEN

- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Waldorf-Astoria-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln

WARMER BUFFETTEIL

- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvados-Sauce
- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Buntbarsch mit einer Mango-Chili-Marinade gedünstet, auf buntem Gemüsebouquet dazu Limettensauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Gratinierte Kartoffeln mit Lauchlocken und Porree
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Feinnussige Drillinge herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

- Mangocreame aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta mit guter Butter und Aioli

PREIS PRO PERSON 24,99 EURO



Gerne können Sie auch das Geschirr über uns leihen. Es beinhaltet pro Person zwei Teller, zwei Messer, zwei Gabeln, ein Teelöffel und zwei Papierservietten. Das Ganze kann ungespült wieder zurückgegeben werden.

Preis pro Gedeck 2,60 Euro

AB 70 PERSONEN

Das Feinschmeckermenü

FRISCH AUS DEM MEER

- Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehl-Löffelchen
- Räucherforelle mit Orangenfrischkäse und rosa Pfeffer

ANTIPASTI

- Vegetarische Antipasti, in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto

KALTER BUFFETTEIL

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip

- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

SALATVARIATIONEN

- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit knackigen Gemüsewürfeln, verfeinert mit der Süße von Mango, pikante Peppadew und Ingwer
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, essbaren Blüten und erlesenem Dressing
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

WARMER BUFFETTEIL

- Rinderfilet Chateaubriand, dry aged gereift mit einer eleganten Rotweinreduktion
- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Parmaschinken, Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce
- Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert

AUS DER VEGANEN KÜCHE

- Gefüllte Zucchini mit Gewürz-Couscous an Tomaten-Chili-Sauce

DESSERT

- Crème brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeeln garniert

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einer Oliven-Basilikum-Creme

PREIS PRO PERSON

mit kaltem Fischbuffet 35,99 EURO
ohne kaltes Fischbuffet 32,99 EURO



Buffetfläche ca. 15 m

AB 80 PERSONEN

Das große Geburtstagsessen

ANTIPASTI

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Grüner Mini-Wasabi-Wrap mit Räucherlachs, Gurke, Crème fraîche und Chinakohl
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
- Salsa-Geflügelsticks auf arabischem Couscous-Salat mit Safran und Ceylon Zimt abgeschmeckt
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Hacksteaks mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Käsesticks mit verschiedenen Obstvariationen

SALATVARIATIONEN

- Vitaminsalat mit knackigen Apfelstücken, Karottenstreifen und gehackter Petersilie
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Taco-Salat mit pikantem Rindfleisch, sonnengereiften Tomatenwürfeln, Eisbergsalat, Mais, Schnittlauchröllchen und einer Schmandhaube

WARMER BUFFETTEIL

- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Käsekrustenbraten gefüllt mit Gouda, Lauchlocken und Röstzwiebeln mit einer Rahmsauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

DESSERT

- Mousse au Chocolat mit einem Himbeertopping
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Panna cotta á la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter, Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON 22,99 EURO



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



Buffetfläche ca. 16 m

AB 90 PERSONEN

Feste soll man feiern, wie sie fallen

FRISCH AUS DEM MEER

- „Flammlachs“, vor Ort geflämmt Lachs mit karamellisiertem Rohrzucker
- Garnelen mit Melonenperlen und Cocktail-Dip
- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich
- Graved-Lachs mit feinen Kräutern gebeizt an Honig-Dill-Senfsauce

ANTIPASTI

- In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini, Auberginen und Paprika
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

KALTER BUFFETTEIL

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem

Sahnemeerrettich

- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

SALATVARIATIONEN

- Exotischer Hähnchen-Mango-Chili-Salat an spritziger Kräuter-Vinaigrette
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse
- Weißkohl-Ingwer-Salat mit Schmand, fruchtiger Ananas und Chiliröllchen
- Floridassalat mit Weintrauben, Ananas, Kirschen und Mandarinen mit Joghurt abgerundet

WARMER BUFFETTEIL

- Goldbraunes Spanferkel saftig aus dem Ofen mit Champignon-Rahm-Sauce
- Rosa gebratenes Ochsenroastbeef, dry aged gereift mit einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Saftiger Braten aus der Lammkeule an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne

- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Rotweinzwiebeln, Schalotten in Rotwein und Portwein gegart
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Gemüseplatte „Provencal“ mit Kräuter-Champignons, Broccoli und Vichy-Möhren, dazu Sauce hollandaise

AUS DER VEGANEN KÜCHE

- Kartoffelgulasch mit Paprikaschoten und Strauchtomaten

DESSERT

- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Erlesene Mohn-Mousse mit fruchtigen Blaubeeren und Puderzucker abgestaubt
- Mousse au Chocolat mit einem Himbeertopping

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einer Oliven-Basilikum-Creme

PREIS PRO PERSON 29,99 EURO



Buffetfläche ca. 16 m

Ein Auszug aus unserer Speisekarte

BRATENSPEZIALITÄTEN PREIS PRO PERSON

| | | | | | |
|--|------------|---|------------|--|------------|
| · Balkanbraten mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Balkansauce | 7,90 EURO | an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence | 15,00 EURO | in einer Rahmsauce mit frischen Champignons | 9,90 EURO |
| · Brust von der Poularde, gefüllt mit blanchem Spinat an Tomaten-Mozzarella-Sauce | 10,90 EURO | · Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce | 10,90 EURO | · Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf | 13,50 EURO |
| · Burgunder Grillhaxe mit einer kräftigen Bratensauce | 3,95 EURO | · Wildschweintrüben im Ganzen, vor Ort tranchiert, gereicht mit Waldpilz-Confit | 19,90 EURO | · Putensteaks in einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce | 9,50 EURO |
| · Burgunder Schwertbraten mit einer herzhaften Zwiebelsauce | 7,90 EURO | · Sanft geschmorte Rinderbraten aus der Steakhüfte mit einer Balsamico-Jus | 14,80 EURO | · Roastbeefmedaillons vom Argentinischen Weideochsen in einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce | 24,90 EURO |
| · Entrecôte vom Black Angus, dry aged gereift im Ganzen gebraten mit einer eleganten Rotwein-Schalotten-Sauce | 24,90 EURO | · Rosa gebratenes Ochsenroastbeef, dry aged gereift mit einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce | 24,90 EURO | · Rückenschnitzel vom Schwein wahlweise mit Jägersauce, Balkansauce oder Zwiebelsauce | 6,80 EURO |
| · Mild geräucherter Nusschinkenbraten mit einer kräftigen Bratensauce | 7,90 EURO | · Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvados-Sauce | 15,50 EURO | · Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons | 7,90 EURO |
| · Münsterländer Zwiebelfleisch vom Rindertafelspitz mit Schalottensauce | 14,80 EURO | · Prager Grillschinken an würziger Altbiersauce | 7,90 EURO | · Saltimbocca vom Kalb, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in Pinot-Grigio-Sauce | 15,90 EURO |
| · Goldbraun gebratene Gänsekeule mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce | 16,90 EURO | · Rosa geschmorte Kalbstafelspitz in Kalbs-Jus, vor Ort tranchiert | 14,90 EURO | · Schweinefilet „Toskana“ mit Kirschtomaten und Basilikum aus dem Kräutergarten | 9,90 EURO |
| · Käsekrustenbraten gefüllt mit Gouda, Lauchlocken und Röstzwiebeln mit einer Rahmsauce | 7,90 EURO | PFANNEN- UND TOPFGERICHTE PREIS PRO PERSON | | · Schweinerouladen in einer Rahmsauce mit frischen Champignons | 7,90 EURO |
| · Saftiger Braten aus der Lammkeule | | · Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne | 8,90 EURO | | |
| | | · Gebratene Schweinefiletmedaillons | | | |

**TRADITIONELL GEKOCHTE
EINTÖPFE UND SUPPEN
PREIS PRO 0,6 L**

| | |
|--|-----------|
| · Consomme Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln | 5,70 EURO |
| · Cremige Kartoffelsuppe mit feinen Räucherlachsstreifen | 8,70 EURO |
| · Cremige Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch | 5,95 EURO |
| · Cremige Käse-Lauch-Suppe, vegetarisch | 5,95 EURO |
| · Erbsensuppe, Eintopf altdeutscher Art, mit Kartoffelstücken und saftigen Kasselerwürfeln | 3,75 EURO |
| · Erfrischende Zitronengrassuppe | 5,70 EURO |
| · Grünkohl „durcheinander“ mit Kartoffel und gewürfelter Gänsebrust mit Gänseschmalz | 9,90 EURO |
| · Herzhafte Gyrossuppe mit Zwiebeln und mediterranen Kräutern | 5,95 EURO |
| · Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Chamingons | 5,95 EURO |
| · Kräftige Kartoffelcremesuppe mit deftigem Rauchfleisch | 5,70 EURO |
| · Original Stolzenhoff's Currywursttopf | 4,90 EURO |
| · Westfälisches Pfefferpotthast traditionell mit Zwiebeln, Lorbeerblättern und Nelken | 6,90 EURO |

**KARTOFFEL- UND NUDELBEILAGEN
PREIS PRO PERSON**

| | |
|---|-----------|
| · Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt | 3,00 EURO |
| · Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt | 2,70 EURO |
| · Feinnussige Drillinge herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln | 3,20 EURO |
| · Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln | 3,00 EURO |
| · Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart | 2,70 EURO |
| · In Butter geschwenkte Eierspätzle | 3,00 EURO |
| · Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken | 3,20 EURO |
| · Kartoffelschnee mit Butter und Sahne | 3,00 EURO |
| · Seidenklöße aus frischen gekochten Kartoffeln | 3,20 EURO |

**GEMÜSEBEILAGEN
PREIS PRO PERSON**

| | |
|---|-----------|
| · Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt | 4,10 EURO |
| · Riesenchampignons gefüllt mit blanchem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce | 4,10 EURO |
| · Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce | 3,55 EURO |
| · Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren | |

| | |
|--|-----------|
| und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise | 3,55 EURO |
| · Französisches Ratatouille-Gemüse mit frischen Kräutern geschmort | 3,55 EURO |
| · Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert | 2,60 EURO |
| · Herzhaftes schlesisches Sauerkraut | 2,60 EURO |
| · Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert | 2,60 EURO |
| · Rotweinzwiebeln, Schalotten in Rotwein und Portwein gegart | 3,55 EURO |
| · Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise | 2,60 EURO |
| · Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce | 2,60 EURO |



Kuchen, Torten und süße Spezialitäten

KUCHENSTÜCKE UND PLATTENKUCHEN MINDESTENS 10 TEILE PRO SORTE

| | |
|----------------------------|-----------------|
| · Bienenstich | Stück 2,20 EURO |
| · Gedeckter Apfelkuchen | Stück 2,40 EURO |
| · Butterkuchen | Stück 1,90 EURO |
| · Pflaumenkuchen | Stück 2,40 EURO |
| · Zitronenrolle | Stück 2,40 EURO |
| · Erdbeerrolle | Stück 2,40 EURO |
| · Schokorolle | Stück 2,40 EURO |
| · Moccaschnitten | Stück 2,60 EURO |
| · Erdbeerschnitten | Stück 2,40 EURO |
| · Sahneschnitten | Stück 2,40 EURO |
| · Altdeutscher Apfelkuchen | Stück 2,40 EURO |
| · Butter-Kirschkuchen | Stück 2,40 EURO |
| · Donauwelle | Stück 2,40 EURO |
| · Frischer Obstboden | Stück 2,40 EURO |

GANZE KUCHEN

| | |
|----------------------|------------|
| · Butter-Rodonkuchen | 38,00 EURO |
| · Frankfurter Kranz | 42,00 EURO |

GANZE TORTEN

| | |
|----------------------------|------------|
| · Butter-Bienenstich-Torte | 32,00 EURO |
| · Butter-Sandapfel-Torte | 32,00 EURO |
| · Eierlikör-Torte | 38,00 EURO |
| · Erdbeerboden | 34,00 EURO |
| · Erdbeer-Sahne-Torte | 38,00 EURO |

| | |
|------------------------------|------------|
| · Flocken-Sahne-Torte | 38,00 EURO |
| · Schwarzwälder Kirsch-Torte | 38,00 EURO |
| · Gedeckte Apfel-Torte | 32,00 EURO |
| · Gemischter Obstboden | 34,00 EURO |
| · Herren-Sahne-Torte | 38,00 EURO |
| · Herren-Weincreme-Torte | 42,00 EURO |
| · Holländische Sahne-Torte | 38,00 EURO |
| · Joghurt-Sahne-Torte | 38,00 EURO |
| · Käse-Sahne-Torte | 38,00 EURO |
| · Lübecker Nuss-Torte | 38,00 EURO |
| · Mandarinen-Sahne-Torte | 38,00 EURO |
| · Marc de Champagner-Torte | 38,00 EURO |
| · Marzipan-Herrentorte | 38,00 EURO |
| · Mocca-Buttercreme-Torte | 38,00 EURO |
| · Mozart-Buttercreme-Torte | 42,00 EURO |
| · Nuss-Sahne-Torte | 38,00 EURO |
| · Sacher-Torte | 42,00 EURO |
| · Schwäbische Apfel-Torte | 32,00 EURO |
| · Spanische Vanille-Torte | 38,00 EURO |
| · Stachelbeer-Baiser-Torte | 32,00 EURO |
| · Stachelbeer-Sahne-Torte | 38,00 EURO |
| · Trüffel-Sahne-Torte | 38,00 EURO |

SPEZIALITÄTEN

| | |
|---------------------------------------|-----------------|
| · Hausgemachte Pralinen und Trüffel | 100 g 6,90 EURO |
| · Petit Fours | Stück 2,10 EURO |
| klassisches französisches Kleingebäck | |
| aus Biskuitteig, Crème, Marzipan und | |
| Zuckerguss glasiert | |
| · Obstfours | Stück 2,10 EURO |
| Schokoladen-Cups mit einer | |
| Erdbeersahne-Füllung mit frischen | |
| Früchten der Saison verziert | |
| · Variation von Mini-Plunder | Stück 1,40 EURO |
| mit verschiedenen Füllungen | |
| · Cake Pops | Stück 2,80 EURO |
| kleine Kuchenbällchen mit einer | |
| süßen Glasur am Spieß | |
| · Cupcake | Stück 3,10 EURO |
| der kleine Kuchen mit einer | |
| zarten Crèmehaube | |
| · Torteletts | Stück 3,00 EURO |
| mit Vanillepudding und Früchten | |
| der Saison garniert | |

Equipment

Sind Sie in der glücklichen Lage und wissen bereits, in welcher Location Sie Ihr Familienfest ausrichten wollen?

Das klingt erst einmal perfekt! Beim nächsten Schritt fühlen Sie sich jedoch ein wenig hilflos?

Kein Problem! Mit unserem Cateringangebot werden wir Sie begeistern!

Ganz egal, ob Sie sich für einen Festsaal, eine Industriekultur oder aber für den eigenen Garten entschieden haben. Unser Cateringservice umfasst nicht nur das kulinarische Angebot – sowohl 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 zählen 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.



Weitere Informationen erhalten Sie auf www.stolzenhoff.de oder bei unseren Kundenberatern (Seite 44).





MEHR IMPRESSIONEN   



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 Fruchtdesserts 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



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

Beratung

Auf der Höhe 9 · 44536 Lünen
Telefon (0231) 4 2786 0
Telefax (0231) 4 2786 419
info@stolzenhoff.de
www.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
Kundenberater 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

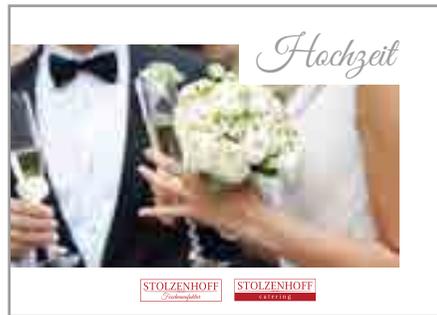
WERNE – PANHOFFS TENNE

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