

	Gutes für meine Gäste	Feiern mit den Liebsten	Ein Grund zum Feiern	Wir stoßen an	Klassische Feier	Gesellige Feier
<b>Performance der Stolzenhoff Catering Company GmbH</b>						
<b>Fass- und Flaschenbier</b>	Warsteiner Pils* Weizenbier Alkoholfreies Bier- und Weizenbier	Warsteiner Pils* Weizenbier Alkoholfreies Bier- und Weizenbier	Warsteiner Pils* Weizenbier Alkoholfreies Bier- und Weizenbier	Warsteiner Pils* Weizenbier Alkoholfreies Bier- und Weizenbier	Warsteiner Pils* Weizenbier Alkoholfreies Bier- und Weizenbier	Warsteiner Pils* Weizenbier Alkoholfreies Bier- und Weizenbier
<b>Softgetränke</b>	Coca-Cola Coca-Cola light Fanta Sprite Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Malzbier	Coca-Cola Coca-Cola light Fanta Sprite Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Malzbier	Coca-Cola Coca-Cola light Fanta Sprite Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Malzbier	Coca-Cola Coca-Cola light Fanta Sprite Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Malzbier	Coca-Cola Coca-Cola light Fanta Sprite Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Malzbier	Coca-Cola Coca-Cola light Fanta Sprite Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Malzbier
<b>Sekt</b>	Mumm Dry	Freixenet	Jules Mumm	Söhnlein Brilliant	Mio Secco	Mio Secco
<b>Rotwein</b>	Primitivo, Italien, trocken	Bardolino, Italien, trocken	Merlot-Syrah, Frankreich, halbtrocken	Cabernet Sauvignon, Italien, trocken	Cabernet Sauvignon, Italien, trocken	Cabernet Sauvignon, Italien, trocken
<b>Weißwein</b>	Sauvignon Blanc, Pfalz, trocken	Riesling, Mosel, trocken	Riesling, Mosel, trocken	Bianco di Custoza, Italien, trocken	Bianco di Custoza, Italien, trocken	Bianco di Custoza, Italien, trocken
<b>Rose</b>	Weißherbst, Baden, halbtrocken	Weißherbst, Baden, halbtrocken	Dornfelder, Pfalz, halbtrocken	Portugieser Weißherbst, Pfalz, lieblich	Portugieser Weißherbst, Pfalz, lieblich	Portugieser Weißherbst, Pfalz, lieblich
<b>Hochprozentiges</b>	Linie Aquavit Tanqueray Gin Ramazzotti Smirnoff Vodka Baileys Irish Cream Grappa di Chardonnay	Jim Beam Baileys Irish Cream Ouzo 12 Wodka Gorbatschow Jägermeister Williams Birne	Asbach Uralt Fernet Branca Obstler Genever Feigling	Mariacron Sahnelikör Wackelpeter Kümmerling Doppelkorn	Spirituosen können selbst mitgebracht werden. Den Ausschank übernimmt unser Servicepersonal für Sie.	Spirituosen können selbst mitgebracht werden. Den Ausschank übernimmt unser Servicepersonal für Sie.
<b>Heißgetränke</b>	Kaffee mit Milch und Zucker sowie verschiedene Sorten Tee	Kaffee mit Milch und Zucker sowie verschiedene Sorten Tee	Kaffee mit Milch und Zucker sowie verschiedene Sorten Tee	Kaffee mit Milch und Zucker sowie verschiedene Sorten Tee	Kaffee mit Milch und Zucker sowie verschiedene Sorten Tee	Kaffee mit Milch und Zucker sowie verschiedene Sorten Tee
<b>Mobiliar und Tabletop</b>	Getränketheke, Buffetstrecke, Stehtische, Bankett Bestuhlung, Extra-Table (DJ, Geschenketisch, Tisch für Gästebuch / Candybar), Tischwäsche, Stoffservietten, Tafelgedeck, Kaffee- und Kuchengedeck, Gläserausstattung, etc.					
<b>Fachpersonal von A-Z</b>	Beratung / Betreuung, Logistikteam für den Auf- und Abbau, Eindecker / Mise en Place, Teamleitung, Service / Kellner für die Getränkeversorgung, Buffetkräfte / Köche für die Speisenpräsentation, Reinigungskraft					
<b>Tischdekoration (Tischläufer, Kerzelement/e, Blumenarrangement)</b>	Dekorationspaket „Gutes für meine Gäste“ - siehe Präsentation -	Dekorationspaket „Feiern mit den Liebsten“ - siehe Präsentation -	Dekorationspaket „Ein Grund zum feiern“ - siehe Präsentation -	Dekorationspaket „Wir stoßen an“ - siehe Präsentation -	Dekorationspaket „Klassische Feier“ exkl. Blumen - siehe Präsentation -	Dekorationspaket „Gesellige Feier“ exkl. Blumen - siehe Präsentation -
<b>Location</b>	Mietkosten, Nebenkosten und Endreinigung sind im Preis inbegriffen.					
<b>Preis pro Person inkl. Spirituosen-Flat</b>	<b>60,09 Euro</b>	<b>56,79 Euro</b>	<b>54,29 Euro</b>	<b>50,29 Euro</b>	<b>49,79 Euro</b>	<b>47,09 Euro</b>
<b>Preis pro Person inkl. einer Digestif-Runde</b>	<b>57,09 Euro</b>	<b>54,79 Euro</b>	<b>53,29 Euro</b>	<b>49,29 Euro</b>	-	-
<b>Gaumenfreuden kann Ihnen die Food Manufaktur &amp; Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH &amp; Co. KG auf Wunsch gerne zubereiten...</b>						
<b>Buffetwert inkl. Speisekärtchen und Buffetbetreuung</b>	Wählen Sie ein Buffet aus unserem Prospekt „Kommunion / Konfirmation“ im Wert von 17,99 Euro bis 34,99 Euro oder stellen Sie sich einfach Ihr individuelles Wunschbuffet aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Kundenberater zusammen.					

Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Pauschalpreise gelten für eine Veranstaltungsdauer von 6 Stunden – zusätzliche Veranstaltungsstunden werden pro angegebener Person mit 1,99 Euro durch die Stolzenhoff Catering Company GmbH nachberechnet (kompletter Gästekreis exkl. Kinder unter 6 Jahren). **Selbstverständlich sind alle „all inclusive“-Angebote kombinierbar.** Die aufgeführten Preise gelten ausschließlich für das „Schloss Heeren“ in Kamen. Bei Wahl der Location wird ein Buchungsvertrag mit der Stolzenhoff Catering Company GmbH aufgesetzt. In diesem Zusammenhang fällt eine Kautionszahlung an. Die Unterzeichnung des Buchungsvertrages als auch die Leistung der Kautionszahlung sind binnen 14 Tagen zu leisten.

\*Aufgrund vertraglicher Bindung ist im Schloss Heeren in Kamen nur der Ausschank von Warsteiner Pils vom Fass möglich.

Irrtümer vorbehalten | Des Weiteren gelten die jeweiligen AGB der Stolzenhoff Catering Company GmbH und der Food Manufaktur & Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG sowie Datenschutzvereinbarungen auf der gemeinsamen Homepage.

Gültig ab 02\_2020

# Machen Sie Ihre **Konfirmation, Kommunion oder Taufe** zu etwas ganz Besonderem mit unseren **Add on's!**

## Food Add on's...

...werden angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG



### Fingerfood zum Empfang „Rustikal“

Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip  
Pulled Pork mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmaube  
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, Paprika streifen und Crème fraîche  
Gebratene vegane Falafel mit pikantem Gelbe-Linsen-Dip

Preis pro Person  
bei 2 Teilen

**3,99 Euro**

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 7  
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 7



### Hochzeitstorten und Blechkuchen

Gerne zaubert unser Konditormeister Ihre ganz individuelle Hochzeitstorte für Sie.  
Auch bieten wir viele verschiedene Sorten Blechkuchen und Torten an.  
Unsere Torten & Blechkuchen werden in unserer hauseigenen Konditorei aus den feinsten Rohstoffen und unter höchsten Qualitätsstandards hergestellt. Dies erlaubt eine kundenorientierte Preisgestaltung.



### Fingerfood zum Empfang „Süß“

Süße Cupcakes mit einer zarten Cremehaube  
Mini-Küchlein mit frischen Früchten der Saison  
Feine süße Petitfours mit Marzipan überzogen  
Mini-Schokoladenmuffins aus Belgischer Schokolade  
Leichte Tortelettes mit Vanillepudding und Obstgarnitur  
Obstfours – Schokoladencups mit einer Erdbeersahnefüllung und frischen Früchten der Saison verziert

Preis pro Person  
bei 2 Teilen

**4,99 Euro**

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6  
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6



### Mitternachts-Snack „A“

Stolzenhoffs hausgemachter Currywursttopf aus eigener Herstellung mit ofenfrischem Baguette.

Preis pro Person  
**3,49 Euro**

### Mitternachts-Snack „B“

Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons  
Herzhafte Gyrossuppe  
Cremige Käse-Lauch-Suppe, vegetarisch  
Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

Preis pro Person  
**3,99 Euro**

Wählen Sie bei unter 40 Personen 1 von 3  
Wählen Sie bei über 40 Personen 2 von 3



### Fingerfood zum Empfang „Edel“

Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgermüse und Olivenöl  
Parmesantüchchen 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 essbaren Maismehllöffelchen

Preis pro Person  
bei 2 Teilen

**4,99 Euro**

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6  
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6



### Suppe am Tisch serviert

Cremige Suppe aus geschmolzenem Parmesan mit knusprigem Chip  
Hochzeitsuppe, Consommé mit buntem Gartengemüse und zartem Rindfleisch  
Consomme Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln  
Hühnerconsommé mit Eierstich und buntem Gartengemüse  
Erfrischende Zitronengrassuppe  
Bortsch – Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln und Rindfleisch

Preis pro Person  
**3,99 Euro**

Wählen Sie 1 von 6

## Catering Add on's...

...werden angeboten von der Stolzenhoff Catering Company GmbH



### Apéritif

Hugo mit frischer Minze  
Aperol Sprizz  
Kir Royal  
Geldermann Rosé  
Lillet Wild Berry

Preis pro Person  
**1,99 Euro**

Wählen Sie 2 von 5

### Premium Spirituosen

Hendrick's Gin  
Glenfiddich Single Malt  
Hennessy VS

Preis pro Person  
**4,99 Euro**

Buchbar bei  
Hochzeit Deluxe und Traumhochzeit

Wählen Sie 2 von 3



### Mix-Add on

Energy-Drink  
Schweppes Lemon  
Schweppes Tonic  
Kirschsafte  
Maracujasaft  
H-Vollmilch  
Wild Berry

Preis pro Person  
**0,99 Euro**

Wählen Sie 2 von 7

Auf Wunsch setzen wir  
Spirituosen als Flaschen  
direkt am Tisch ein.

Preis pro Person  
**2,59 Euro**

Bitte wählen Sie eine  
Spirituosensorte aus den  
gebuchten Spirituosen aus.



### Kaffee-Spezialitäten

Cappuccino mit cremigem Milchschaum  
Röstfrischer Espresso  
Latte macchiato aus Milch und Espresso

Preis pro Person  
**1,99 Euro**



### Stretch-Husse inkl. aufziehen und reinigen

Preis pro Husse **3,59 Euro**

### Klassische Stuhlhusse inkl. aufziehen und reinigen

Preis pro Husse **4,99 Euro**