



STOLZENHOFF

Foodmanufaktur

Genuss zu Weihnachten

24. BIS 26. DEZEMBER 2021

zur Abholung oder Lieferung

JETZT BESTELLEN 📞 (0231) 427860



Traditionelle Weihnachtsgans

WARMER BUFFETTEIL

- Goldbraun gebratene, ganze Gans traditionell gefüllt, dazu eine fruchtige Apfel-Rahm-Sauce oder Gänsebratensauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

DESSERT

- Sie wählen dazu ein Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

AB 4 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 28,99 €

Das saftige Truthahnesen

WARMER BUFFETTEIL

- Goldbraun gebratener ganzer Truthahn mit fruchtiger Johannisbeersauce oder einer feinen Geflügelrahmsauce
- Cremiges Kartoffelgratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

- Sie wählen dazu ein Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

AB 6 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 26,99 €

Kalbsbäckchen & Schweinefiletmedaillons

WARMER BUFFETTEIL

- Zarte Kalbsbäckchen in Burgundersauce geschmort
- Filet vom Schwein gebraten, in einer fruchtigen Apfel-Calvadossauce
- Cremiges Kartoffelgratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt

- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

DESSERT

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

AB 8 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 27,99 €

Weihnachtlicher Gaumenschmaus

WARMER BUFFETTEIL

- Filet vom Schwein gebraten, in einer Champignon-Rahmsauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Weiße Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Cremiges Kartoffelgratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

- Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce

DESSERT

- Sie wählen dazu ein Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

AB 8 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 26,99 €





Barbarie-Entenbrust und Honigschinken

WARMER BUFFETTEIL

- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvados-Sauce
- Geräucherter Honig-Nusschinken mit einer kräftigen Bratensauce
- Cremiges Kartoffelgratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

AB 8 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 27,99 €

Das Wildessen

WARMER BUFFETTEIL

- Saftiger Hirschkeulenbraten mit einer Preiselbeer-Pfeffer-Rahmsauce
- Filet vom Schwein gebraten, in einer Champignon-Rahmsauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

AB 10 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 28,99 €

Rouladenbuffet

WARMER BUFFETTEIL

- Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Schweinerouladen gefüllt mit einer Mettfarce, Champignons und Zwiebeln, in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren,

Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

AB 10 PERSONEN
PREIS PRO PERSON
ohne Dessert 18,99 €
mit Dessert 22,49 €

Christmas Dinner

WARMER BUFFETTEIL

- Filet vom Schwein gebraten, in einer Champignon-Rahmsauce
- Goldbraun gebratene Gänsekeule mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce
- Cremiges Kartoffelgratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt

DESSERT

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

AB 10 PERSONEN
PREIS PRO PERSON 28,99 €





Weihnachten mal anders

ANTIPASTI

- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

KALTER BUFFETTEIL

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet

SALAT

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

WARMER BUFFETTEIL

- Spanferkelrücken an einer eleganten Rotwein-Schalotten-Sauce
- Gratinierte Kartoffeln mit Lauchlocken
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

AB 10 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

ohne Dessert 23,49 €

mit Dessert 25,99 €

Schönes für die Weihnachtsfeiertage

ANTIPASTI

- Vegetarische Antipasti-Spezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllten Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabi-Käsewürfel
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto

KALTER BUFFETTEIL

- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahnemeerrettich

SALAT

- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

WARMER BUFFETTEIL

- Sanft geschmortes Hirschragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

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

DESSERT

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

AB 10 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 29,99 €





Besinnliche Weihnachten mit der Familie

FRISCH AUS DEM MEER

- Graved Lachs und geräucherter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce und Sahne-Meerrettich

KALTER BUFFETTEIL

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiskus-Balsamico-Glace
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicoree

SALATVARIATIONEN

- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille-Gemüse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert

WARMER BUFFETTEIL

- Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebelwürfeln in einer eleganten Riesling-Rahmsauce

- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

KÄSE & DESSERT

- Arrangement internationaler Käsespezialitäten
- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt und Ciabatta mit Butter und Datteldip

AB 15 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 34,49 €

Die schönste Zeit des Jahres

FRISCH AUS DEM MEER

- Garnele in Salzbutterm, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

ANTIPASTI

- Vegetarische Antipasti-Spezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllten Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabi-Käsewürfel

KALTER BUFFETTEIL

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie
- Mini-Kalbsschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks

SALATVARIATIONEN

- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

WARMER BUFFETTEIL

- Dry aged gereifte Rinderfiletmedaillons vom Weideochsen in einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Parmaschinken, Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Cremiges Kartoffelgratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln mit Butter geschwenkt
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

KÄSE & DESSERT

- Arrangement französischer Käsespezialitäten
- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt und Ciabatta mit Kräuterbutter und Oliventapenade

AB 15 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 39,99 €



Weihnachtsschinken

WARMER BUFFETTEIL

- Gebratener Weihnachtsschinken mit einer fruchtigen Preiselbeer-Rahmsauce
- Cremiges Kartoffelgratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

AB 8 PERSONEN

PREIS PRO PERSON 14,99 €

Das weihnachtliche Überraschungsbuffet

KALTES, WARMES ODER GEMISCHTES BUFFET

- Beim weihnachtlichen 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.

AB 10 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

ohne Käse und Dessert 20,99 €

mit Käse und Dessert 22,99 €

Dessertauswahl

- Weiße Mousse au Chocolat mit Bratapfelkompott und winterlichen Gewürzen abgeschmeckt
 - Winterliche Panna cotta mit Mirabellen, Rosmarin und Zimt
 - Baileys Irish Cream Mousse
 - Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
 - Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
 - Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
 - Panna cotta mit einem fruchtigen Erdbeerpüree
 - Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
 - Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
 - Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Caramel
 - Italienisches Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraseln garniert
 - Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln und Rum verfeinert
 - Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln
-





*LIEFERBEDINGUNGEN

Mindestbestellwert 300,00 € für mindestens 15 Personen | zzgl. Lieferpauschale
Liefer-/Abholzeiten: 24.12.2021 bis 13.00 Uhr | 25. & 26.12.2021 ganztägig

Foodmanufaktur & Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG
An der Wethmerheide 28 | 44536 Lünen | Telefon: (0231) 427860 | info@stolzenhoff.de