



STOLZENHOFF

*Foodmanufaktur*

# Genuss zu Weihnachten

24. & 25. DEZEMBER 2022

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 34,99 €**

---

## *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 30,99 €**

---

---

## *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 31,99 €**

---

## *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 30,99 €**





---

## *Putenbrust und Honigschinken*

---

### **WARMER BUFFETTEIL**

- Zarte Putenbrust in cremiger Geflügelrahmsauce
- 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 31,99 €**

---

## *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 33,99 €**

---

## 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 21,49 €**  
**mit Dessert 25,49 €**

---

## 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 34,99 €**





---

## 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 26,99 €

mit Dessert 29,99 €

---

# 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 34,49 €





---

# *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 39,49 €**



---

# Die schönste Zeit des Jahres

---

## FRISCH AUS DEM MEER

- Garnele in Salzbutter, 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 45,99 €**



---

## 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 17,99 €

---

## 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 24,99 €

mit Käse und Dessert 27,49 €

---

## *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 400,00 € für mindestens 20 Personen | zzgl. Lieferpauschale  
Liefer-/Abholzeiten: 24.12.2022 bis 13.30 Uhr | 25.12.2022 ganztägig

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