

EVENTFORUM | MARMORSAAL | CLUBHAUS AN DEN BOOTSHÄUSERN | 09.2024

STOLZENHOFF
CATERING

Family & Business
All Inclusive



Das Clubhaus an den Bootshäusern zeigt sich modern mit Blick ins Grüne

Ihr Fest mit Allem inklusive

Wir lieben das, was wir tun – und das bereits seit 75 Jahren!

Und weil wir unsere Arbeit lieben, würden wir gerne mit Ihnen zusammen Ihre unvergessliche Feier planen und durchführen. Ob Firmenfeier, Silberhochzeit, Jubiläum, Geburtstag, Taufe, Konfirmation oder Kommunion – für jedes Event finden wir für Sie eine auf Ihre Wünsche abgestimmte Lösung.

Unsere All-inclusive-Pakete bieten Ihnen ein Rund-um-Sorglos-Angebot, das es in sich hat! Traumhafte Locations, Mobiliar und Tabletop, moderne Getränkekonzepte, erfahrenes und geschultes Personal sowie liebevoll arrangierte Dekorationsvarianten: Alles aus einer Hand und so flexibel und individuell wie nur möglich!

Natürlich setzen wir auch im Catering-Bereich mindestens genau so viel Wert auf Qualität, Zuverlässigkeit und Vertrauen wie im Food-Bereich. Unser Partner, die Foodmanufaktur Stolzenhoff GmbH & Co. KG, legt Wert auf Eigenproduktion und Frische. Prämierte Fleisch-, Wurst- und Fischspezialitäten, aromatische Soßen, kreatives Fingerfood, raffinierte Fruchtpürees, belgische Schokolade, saftiges Obst und frisches Gemüse – das sind die Stars!

Mit unserem breit gefächerten Netzwerk aus Fotografen, Musikern, Dekorateurs und Add-on-Anbietern stehen wir Ihnen ebenfalls zur Seite und lassen Sie die Planung Ihres Events so leicht wie nur möglich gestalten.

Wir wollen Gastgebern und Gästen Freude bereiten. Das finden auch unsere Location-Manager! Getreu diesem Motto begleiten wir Sie, angefangen bei der Besichtigung der Location bis hin zur Feinabstimmung Ihrer Feier. Dank 70-jähriger Erfahrung im Event- und Foodbereich stehen wir Ihnen gelassen mit Rat und Tat zur Seite und sind selbst für die ausgefallensten Wünsche und Ideen offen.

Ihr

Helmut Christian Stolzenhoff



Erfahren Sie mehr zu unseren weiteren Locations und Angeboten für Ihr Event. Folgen Sie einfach dem QR-Code!

www.stolzenhoff.de/locations



Leistungen All-Inclusive-Pakete

Stellen Sie Ihr individuelles All-Inclusive-Paket aus unseren Angeboten zusammen!

Location

Die Kosten für die Location, Nebenkosten und Endreinigung sind im Preis inbegriffen.

Mobiliar und Tabletop

Unsere Locations sind selbstverständlich mit einer angemessenen Getränketheke, einer der Gesellschaftsgröße angepassten Speisenpräsentationsfläche, Stehtischen mit Hussen, sowohl im Indoor-, als auch Outdoor-Bereich, festlicher Bankettbestuhlung, diversen Extra-Tischen (beispielsweise Tisch für DJ, Geschenketisch, Tisch für Gästebuch / Candybar, etc.), Tischwäsche, Stoffservietten, als auch Tafel-, Kaffee- und Kuchengedeck sowie entsprechendem Gläserortiment ausgestattet.

Weitere Ausstattung, wie Kaffeemaschinen, gehören neben Servierwagen, Staffeleien etc. standardmäßig zur Einrichtung dazu. Je nach Stilrichtung der Location ist diese mit gesetzter Raumdekoration bestückt, welche das Ambiente des Objektes unterstützt und aufwertet.

Tischdekoration und Floristik

In der heutigen Zeit ist Tischdekoration weit mehr als nur ein Accessoire – sie ist ein Ausdruck von Stil und Persönlichkeit. Moderne Tischdekoration zeichnet sich durch klare Linien, schlichte Eleganz und durchdachte Details aus. Egal, ob für eine Familienfeier, Konfirmation/Kommunion oder Firmen-events, die richtige Dekoration schafft eine einladende, gemütliche und inspirierende Atmosphäre. Unsere Dekorationspakete werden immer auf den neusten Stand gebracht.

Wir setzen schlichte sowie ausdrucksstarke Farben und hochwertige Materialien ein. Unsere Vasen und Kerzenhalter können individuell angepasst werden.

Unser Standard Tabletop ist das klassisch-weiße Geschirr mit silberfarbenem Besteck, weißer Tischdecke, einem Weinglas und einem Wasserglas. Unsere Stabkerzen bekommen sie in Weiß oder Taupe oder alternativ passende Teelichter. Standardmäßig nehmen wir dazu weiße Stoffservietten, dezent gefaltet. Diese bringen Stil auf den Tisch und sind in unserem Pauschalbetrag enthalten.

Bei der Blumenauswahl empfehlen wir, auf saisonale und regionale Blumen zu setzen. Eukalyptus, Sukkulente und Pampasgras sind derzeit besonders beliebt und lassen sich wunderbar mit klassischen Blumen wie Rosen oder Lilien kombinieren.

Moderne Floristik bevorzugt sowohl monochrome als auch kontrastreiche Farbpaletten. Weiß, Grün und gedeckte Farben wie Grau oder Blau sind zur Zeit besonders angesagt. Mutige Akzente in Metallic-Farben wie Gold oder Kupfer sorgen für das gewisse Etwas.

Wir haben sowohl klare, schlichte Vasen als auch Gefäße mit ungewöhnlichen Formen. Glas, Metall und Keramik in minimalistischen Designs passen dabei hervorragend zu modernen Blumengestecken.

Die Arrangements sind gerne asymmetrisch und dynamisch, wobei unterschiedliche Höhen und Strukturen Tiefe und Interesse schaffen. Aufgelockert werden sie durch ungewöhnliche Elemente wie Zweige oder Beeren.



Unser Dekorationskatalog wird Ihnen dabei helfen, Ihren perfekten Tisch zu kreieren. Fragen Sie einfach Ihren Location-Manager dazu.

Fachpersonal von A - Z

Angefangen bei der Besichtigung der Location steht Ihnen Ihr Location-Manager bis zur Durchführung der Feier mit professioneller Beratung und Betreuung sowie jahrelanger Erfahrung zur Seite.

Vor Beginn Ihrer Feier sorgt ein geschultes Logistikteam für den reibungslosen Aufbau der Hardware – Aufstellen und Ausrichten der Bankettische gemäß Sitzplan, Herrichten der Buffetstrecke, Einräumen der Getränke sowie Gestaltung des Backoffice.

Während der Feier begleitet Sie, neben dem Serviceteam für Getränke und Speisen, eine geschulte und gebriefte Veranstaltungsleitung und sorgt dafür, dass es Ihnen und Ihren Gästen an nichts fehlt. Das Serviceteam sorgt dafür, dass Sie und Ihre Gäste stets mit Getränken versorgt sind und ist während der Speisephase mit der Getränkeversorgung und dem Abräumservice betraut. Unser Buffetservice präsentiert während der Speisephase eindrucksvoll das von Ihnen zusammengestellte Buffet der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

Endreinigung

Am Folgetag sorgen Reinigungskräfte für die Endreinigung der Location, sodass Sie entspannt in den Tag starten können.

Weitere Informationen

- Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Kinder unter 6 Jahren werden nicht berechnet und zwischen 6 und 12 Jahren die Hälfte.
- Die Pauschalpreise gelten für eine **Veranstaltungsdauer von 8 Stunden** – zusätzliche Veranstaltungsstunden werden pro vorab angegebener Personenzahl mit 2,50 Euro pro Person nachberechnet (kompletter Gästekreis, exkl. Kinder unter 6 Jahren).

Selbstverständlich sind alle „All inclusive“-Angebote kombinierbar. Die aufgeführten Preise gelten ausschließlich für „Voss am Chaussee“ in Unna und „Lokschuppen / Shim Sham“ in Ahlen.

Bei Wahl der Location wird ein Buchungsvertrag aufgesetzt. In diesem Zusammenhang fällt eine Kautionszahlung an. Die Unterzeichnung des Buchungsvertrages als auch die Leistung der Kautionszahlung sind binnen 14 Tagen zu leisten.

Irrtümer vorbehalten | Des Weiteren gelten die jeweiligen AGB der Stolzenhoff Catering Company GmbH sowie Datenschutzvereinbarungen auf der Homepage.



Familienteier De Luxe

Bier

- Warsteiner Premium Pilsener, Veltins Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

Welcome Drinks

- Martini Fiero meets Schweppes Indian Tonic Water mit Orangenschnitz und Eiswürfeln – der erfrischend leichte Summer-Drink
- Der Hugo – prickelnder Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda, Minzblättern und spritzigen Limettenspalten

Sekt

- Geldermann Carte blanche – Der Klassiker, körperreich, sec, trocken, zart

Rotwein

- Dornfelder trocken, goldprämiiert, vegan, bio, kräftig, 6 Monate Holzfassreife, Kirsche und Vanille

Weißwein

- Riesling trocken, goldprämiiert, vegan, bio, helle Zitrusreflexe, saftige Frucht, süffig mit langem Abgang

Rosé

- Schwarzriesling rosé, halbtrocken, goldprämiiert, vegan, bio, leichter und ausbalancierter fruchtig-anregender Geschmack, Aromen von Erdbeere und Himbeere

Hochprozentiges / Longdrinks

- Jim Beam – 4 Jahre alt und in der Weißseiche gereift, mit Coca Cola vereint
- Gin Tonic mit Bombay Sapphire Gin, Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Gin Mule – Bombay Sapphire Gin, Spicy Ginger, Limettensaft, Zuckersirup und Minzeblätter
- Absolut Vodka – das Getränk der Künstler und Denker mit fein-herbem Bitter Lemon gemixt
- Flying Hirsch – Jägermeister mit 56 Kräutern; fliegt mit Effect Energy Drink

Shots / Liköre

- Dolce Vita mit Sambuca Molinari und mild geröstete Kaffeebohnen
- Original Baileys Irish Cream on the Rock
- Skyy Vodka – beste Zutaten für einen besonders weichen und eleganten Geschmack

Kräuterschnaps / Brände

- Jägermeister – ein meisterliches Ensemble aus 56 Kräutern
- Pircher Marillen Edelbrand aus Südtirol – fruchtig, elegant, liebliches Aroma

Whiskeys / Weinbrand

- Jim Beam – Elegant, weich und raffiniert. Das Ergebnis von 4 Jahren Reifezeit in ausgeflamten Fässern der amerikanischen Weißseiche.

Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen und verschiedene Sorten Tee der Marke Maßmer

* Aufgrund vertraglicher Bindungen ist im Eventforum Castrop-Rauxel nur der Ausschank von Veltins Pilsener möglich.

Preise pro Person

Mai bis September	8 Stunden	6 Stunden
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	72,99 Euro*	67,99 Euro*
· an Freitagen und Samstagen	81,99 Euro*	76,99 Euro*
Oktober bis April		
· an allen Tagen	72,99 Euro*	67,99 Euro*

Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

ohne Dekoration

und Blumenschmuck

3,50 Euro* Rabatt

*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählen Sie einfach ein Buffet aus den umfangreichen Prospekten unseres Partners, der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.



Gutes für meine Gäste

Bier

- Warsteiner Premium Pilsener, Veltins Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

Welcome Drinks

- Martini Fiero meets Schweppes Indian Tonic Water mit Orangenschnitz und Eiswürfeln – der erfrischend leichte Summer-Drink

Sekt

- Scavi & Ray Prosecco frizzante DOC – trendy, leicht, perliger Genuss, fruchtig-spritzig

Rotwein

- Spätburgunder trocken, QbA, kräftig, gehaltvoll, weiche Tannine, Aromen von Beerenobst

Weißwein

- Riesling, QbA, kraftvoll, knackige Säure, würziger Duft, saftige Frucht, Zitrus

Rosé

- Rosé Spätburgunder Weißherbst, trocken, fruchtig – aber nicht zu fruchtig, spritzig – aber nicht zu spritzig, dafür sehr viel Eleganz und mit feinen Himbeeraromen

Hochprozentiges / Longdrinks

- Der Brite – Tanqueray London Dry Gin mit Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Likör 43 – der Spanier mit intensivem Vanillegeschmack trifft tropischen Maracujasaft
- Asbach Uralt Weinbrand – hier ist der Geist des Weines verbunden mit erfrischender Coca Cola
- Smirnoff Vodka – mild und leicht bekömmlich trifft auf belebenden Energy Drink
- Screwdriver – Smirnoff Vodka mit Niehoffs Vaihinger Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen

Shots / Liköre

- Ouzo 12, die griechische Anisspezialität für GUTE FREUNDE
- Smirnoff Vodka – der dreifach destillierte und zehnfach mit Holzkohle gefilterte Wodka ist mild und leicht bekömmlich

Kräuterschnaps / Brände

- Ramazzotti Amaro – mit einer bittersüßen Note on the Rocks
- Williams Birne – fruchtiger und weicher Brand

Whiskeys / Weinbrand

- Asbach Uralt Weinbrand – der Geist des Weines, der beim Genuss an Pflaumen und Nüsse erinnert

Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen und verschiedene Sorten Tee der Marke Meßmer

* Aufgrund vertraglicher Bindungen ist im Eventforum Castrop-Rauxel nur der Ausschank von Veltins Pilsener möglich.

Preise pro Person

	8 Stunden	6 Stunden
Mai bis September		
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	66,99 Euro*	61,99 Euro*
· an Freitagen und Samstagen	75,99 Euro*	70,99 Euro*
Oktober bis April		
· an allen Tagen	66,99 Euro*	61,99 Euro*

Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

ohne Dekoration

und Blumenschmuck

3,00 Euro* Rabatt

*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählen Sie einfach ein Buffet aus den umfangreichen Prospekten unseres Partners, der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.



Feiern mit den Liebsten

Bier

- Warsteiner Premium Pilsener, Veltins Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

Sekt

- Jules Mumm – Du bist mehr Jules als Du denkst. Der unkonventionelle Party- und Lifestyle-Sekt

Rotwein

- Cabernet Sauvignon, Syrah, trocken, kraftvoll und komplex mit fruchtigem Abgang

Weißwein

- Pinot Grigio trocken – reife weiße Früchte, aromatische Fülle, am Gaumen zarte Zitrusnoten, moderate Säure

Rosé

- Weißherbst Portugieser, lieblich, süffig, leichter Sommerwein, leichte Erdbeernote

Hochprozentiges / Longdrinks

- Gordon's Pink mit Indian Tonic Water und Erdbeeren – schmeckt delikater, fruchtig, erfrischend
- Wodka Gorbatschow trifft Schweppes Original Bitter Lemon, den erfrischenden Limetten- und Soda Mix
- Screwdriver – Wodka Gorbatschow mit Granini Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen

Shots / Liköre

- Dirty Harry – er erhält seinen einzigartigen Geschmack durch ausgewählte Lakritzaromen, die mit Salz und Salmiak abgerundet werden
- Wodka Gorbatschow – der meist getrunkene Wodka Deutschlands. Gern auch on the Rock.
- Berentzen Apfel – fein gebrannter Weizenkorn und sonnengereifte, knackige Äpfel sorgen für den fruchtig-milden Geschmack

Kräuterschnaps / Brände

- Fernet Branca – aus 27 Kräutern mindestens ein Jahr im Eichenfass gereift
- Italienischer Grappa di Prosecco im Holzfass gereift

Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen und verschiedene Sorten Tee der Marke Meißner

Preise pro Person

	8 Stunden	6 Stunden
Mai bis September		
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	61,99 Euro*	56,99 Euro*
· an Freitagen und Samstagen	70,99 Euro*	65,99 Euro*
Oktober bis April		
· an allen Tagen	61,99 Euro*	56,99 Euro*

Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

ohne Dekoration

und Blumenschmuck

3,00 Euro* Rabatt

*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählt einfach ein Buffet aus dem umfangreichen Prospekten unseres Partners, der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG

* Aufgrund vertraglicher Bindungen ist im Eventforum Castrop-Rauxel nur der Ausschank von Veltins Pilsener möglich.



Ein Highlight im Eventforum Castrop-Rauxel ist die außergewöhnliche Bar

Wir stoßen an

Bier

- Warsteiner Premium Pilsener, Veltins Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

Sekt

- Mio Secco, lebendig, frisch, fruchtig, unkompliziert, jung

Rotwein

- Cabernet Sauvignon, Syrah, trocken, kraftvoll und komplex mit fruchtigem Abgang

Weißwein

- Bianco di Cuztosa, trocken, fruchtbetont, langanhaltender Abgang

Rosé

- Weißherbst Portugieser, lieblich, süffig, leichter Sommerwein, leichte Erdbeernote

Hochprozentiges / Longdrinks

- Gin Tonic mit Lion Heart Gin, Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Mariacron – charaktervoll, milder deutscher Weinbrand mit erfrischender Coca Cola

Shots / Liköre

- Sahnelikör, cremig, milder Digestif on the Rock
- Boente's Waldgeist – aus fruchtigem Waldmeisterlikör und kristallklarem Wodka

Kräuterschnaps / Brände

- Kümmerling – der beliebte Halbbitter-Kräuterlikör. Leicht süß, nicht zu bitter, aber volle Pulle einzigartig im Geschmack.
- Obstler aus frischen Birnen, Äpfeln und Zwetschgen gebrannt

Whiskeys / Weinbrand

- Mariacron – charaktervoller, milder deutscher Weinbrand

Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen und verschiedene Sorten Tee der Marke Maßmer

Preise pro Person

	8 Stunden	6 Stunden
Mai bis September		
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	58,99 Euro*	53,99 Euro*
· an Freitagen und Samstagen	67,99 Euro*	62,99 Euro*
Oktober bis April		
· an allen Tagen	58,99 Euro*	53,99 Euro*

Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

ohne Dekoration

und Blumenschmuck

2,50 Euro* Rabatt

*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählen Sie einfach ein Buffet aus den umfangreichen Prospekten unseres Partners, der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

* Aufgrund vertraglicher Bindungen ist im Eventforum Castrop-Rauxel nur der Ausschank von Veltins Pilsener möglich.



Der Marmorsaal zeichnet sich durch prunkvolles Ambiente mit Kristall-Kronleuchtern aus.

Gesellige Feier

Bier

- Warsteiner Premium Pilsener, Veltins Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

Sekt

- Mio Secco, lebendig, frisch, fruchtig, unkompliziert, jung

Rotwein

- Cabernet, Veneto, trocken, harmonisch und vielfältig

Weißwein

- Bianco di Cuztosa, trocken, fruchtbetont, langanhaltender Abgang

Rosé

- Weißherbst Portugieser, lieblich, süffig, leichter Sommerwein, leichte Erdbeernote

Hochprozentiges / Longdrinks

- Gin Tonic mit Lion Heart Gin, Tonic Water und Gurkenstreifen

Shots / Liköre

- Sahnelikör, cremig, milder Digestif on the Rock
- Boente's Waldgeist – aus fruchtigem Waldmeisterlikör und kristallklarem Wodka
- Dirty Harry – er erhält seinen einzigartigen Geschmack durch ausgewählte Lakritzaromen, die mit Salz und Salmiak abgerundet werden

Kräuterschnaps / Brände

- Obstler aus frischen Birnen, Äpfeln und Zwetschgen gebrannt

Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen und verschiedene Sorten Tee der Marke Meßmer

Preise pro Person

	8 Stunden	6 Stunden
Mai bis September		
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	54,99 Euro*	49,99 Euro*
· an Freitagen und Samstagen	63,99 Euro*	58,99 Euro*
Oktober bis April		
· an allen Tagen	54,99 Euro*	49,99 Euro*

Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

ohne Dekoration

und Blumenschmuck

2,00 Euro* Rabatt

*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählen Sie einfach ein Buffet aus den umfangreichen Prospekten unseres Partners, der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

* Aufgrund vertraglicher Bindungen ist im Eventforum Castrop-Rauxel nur der Ausschank von Veltins Pilsener möglich.

Ihre Ansprechpartner



Melanie Rausch
Location-Managerin
Eventforum
Castrop-Rauxel
Clubhaus an den
Bootshäusern
Telefon (0231) 4 2786 404
Mobil 0160 97749882
m.rausch@stolzenhoff.de

„Ein Leben ohne Feste gleicht einer weiten Reise ohne Einkehr“ Demokrit

„Mit einem Auge fürs Detail, sowie mit Kreativität und Zuversicht stehe ich ihnen gerne zur Seite, damit sie sich auf das Wesentliche konzentrieren können: Die Vorfreude auf einen wundervollen Abend mit jenen, die ihnen am liebsten sind.“



Elena Uttig
Location-Managerin
Marmorsaal
Telefon (0231) 4 2786 421
Mobil 0176 10145436
a.uttig@stolzenhoff.de

„Das Schöne an jeder Feier ist, dass sie einmalig ist - wie sie selbst. Lassen sie uns ihren Tag zu etwas ganz Besonderem und Authentischen gestalten.“





Catering Add-ons



Zum Empfang und All Night Long

Martini Fiero mit Tonic |
Hugo mit frischer Minze |
Aperol Sprizz | Kir Royal |
Geldermann Rosé | Lillet Wild
Berry | Lillet White Peach
Wählen Sie 2 von 7
Preis pro Person 3,99 Euro



Kaffee-Spezialitäten Flatrate

- Cappuccino mit kräftig geröstetem Espresso und cremigem Milchschaum
 - Espresso – der italienische Klassiker mit ausgeprägten Aromen und einem eleganten, goldenen Schaum
 - Latte Macchiato – verführerische Kombination aus Espresso und Milchschaum
- Preis pro Person 2,99 Euro



Flaschen am Tisch

Auf Wunsch setzen wir Spirituosen als Flaschen direkt am Tisch ein. Bitte wählen Sie eine Spirituosensorte aus den gebuchten Spirituosen aus.
Preis pro Person 2,59 Euro



Gib Deiner Party eine(N) Gin-Bar

Nur wählbar bei „Familienfeier De Luxe“ und „Gutes für meine Gäste“. Auf Wunsch an der Main-Bar gemixt.
Die Gins: Hendrick's, Bombay Bramble Gin, Gin Sul
Füller: Tonic Water, Spicy Ginger und Wild Berry
Flavour: Gurke, Rosmarin, Beeren, Limetten, Minze
Preis pro Person 6,99 Euro



Stretch-Husse

Inkl. Aufziehen und Reinigen
Preis pro Husse 3,99 Euro

Klassische Stuhlhusse

Inkl. Aufziehen und Reinigen
Preis pro Husse 4,99 Euro

The Party Crew

Ihre Partner für die perfekte Feier



Stolzenhoff ist für Sie da ...

Eine große Feier steht an! Wir freuen uns darauf, Sie mit Location und Catering unterstützen zu können. Für das leibliche Wohl bieten wir zudem noch die Angebote für Buffets und mehr der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH an.

Damit Ihre Feier komplett und rundum sorglos läuft, haben wir unsere **Party Crew!** Wir besitzen ein großes Netzwerk an kreativen und zuverlässigen Dienstleistern vom DJ bis zum Makeup-Artist, mit denen wir erfolgreich zusammenarbeiten.

Empfehlen können wir Ihnen zur Zeit Dienstleister zu den Themen:
Fotografie und Video, Eventtechnik, Feierredner/-innen, Dekoration und Verleih, Candybar, Papeterie, Livemusik und Fotoboxen.

Sprechen Sie uns an, unsere Location-Manager haben unsere Dienstleisterbroschüre und sicher eine Menge Ideen, um Ihre Feier zu dem einzigartigen Erlebnis zu machen, das Sie sich vorstellen!

Ihr Team von Stolzenhoff



Vielleicht sind auch folgende Locations für Sie interessant!

Weitere außergewöhnliche Veranstaltungsorte finden Sie auf www.stolzenhoff.de



Festdeele Waltrop, 35 bis 140 Personen



Villa Schwanensee, Bochum, 60 bis 120 Personen



Gut Eickholt, Werne, 40 bis 90 Personen



Eventkirche Dortmund, 90 bis 300 Personen



Bleckmanns Hof Festdeele, Werne, 40 bis 80 Personen



Voss am Chaussee, Unna, 60 bis 130 Personen



STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH
Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel
Telefon 02305 35607-25 · Telefax 02305 35607-26
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de

MEHR
ERFAHREN!

