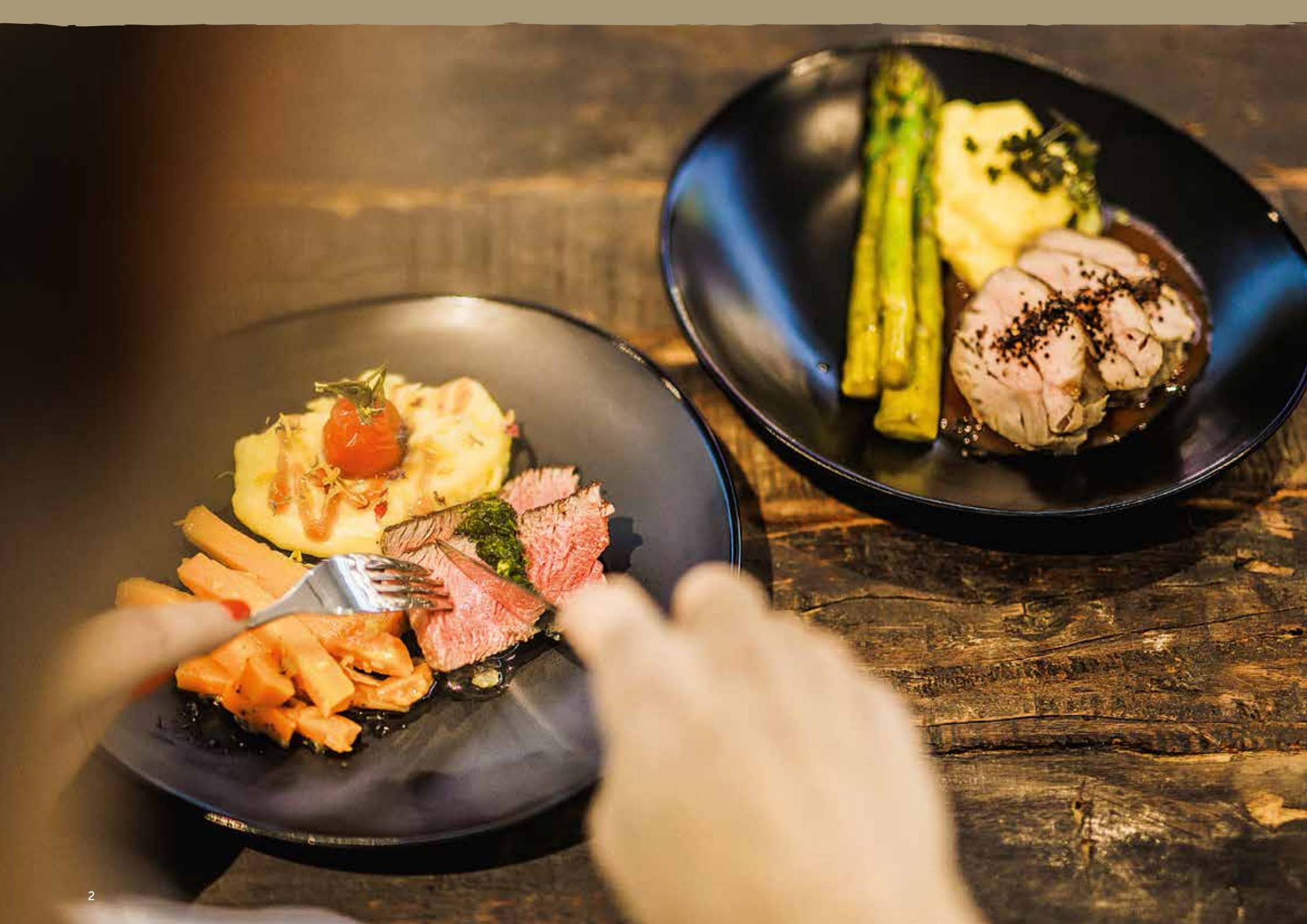


SEIT 1949
STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR

STOLZENHOFF
CATERING

FAMILIENFEST

NEUHEITEN AB 01/2026



Ihr einzigartiges Familienfest

Bei Stolzenhoff hat Qualität Tradition

Mehr als 75 Jahre steht der Name Stolzenhoff für höchste handwerkliche Qualität. Aus der einst kleinen Metzgerei entwickelte sich der Familienbetrieb zu einem Premium-Caterer, der wie kein anderer für besondere Qualität und Service steht. Heute gehört Stolzenhoff zu den größten Unternehmen dieser Art in Deutschland.

Wir lieben unsere Produkte und beziehen unsere Rohwaren von ausgewählten Erzeugern und Lieferanten aus unserer Region. Wir kennen unsere Bauern noch persönlich und pflegen langjährige Geschäftsbeziehungen. Tierwohl mit artgerechter Haltung, kurze Transportwege sowie eine eigene Zerlegung und Weiterverarbeitung sichern Qualität und Genuss auf höchstem Niveau.

Transparenz bei der Zubereitung unserer Gerichte ist uns sehr wichtig, ebenso Verantwortung für die Natur.

Wir nutzen zu 75% Solar-Energie, unser Fuhrpark wird auf E-Autos umgestellt. Effiziente Kühlungen sowie Wärmepumpen sorgen für Nachhaltigkeit und eine gute Ökobilanz.

Mit der eigenen Meisterfleischerei, Küche, Patisserie und Konditorei können wir individuell auf Kundenwünsche und spezielle Anforderungen eingehen. Dies ist möglich, da für jede einzelne Veranstaltung in unseren Produktionsstätten handwerklich und traditionell gearbeitet wird.

Von der Planung bis zur erfolgreichen Durchführung Ihrer Familienfeier bieten wir Ihnen unseren bewährten und bekannten Stolzenhoff-Service. Qualität, Zuverlässigkeit und Vertrauen sind die Werte, die wir Ihnen als Garantie für eine gelungene und unvergessliche Feier bieten. Dafür stehen wir mit unserem Namen!



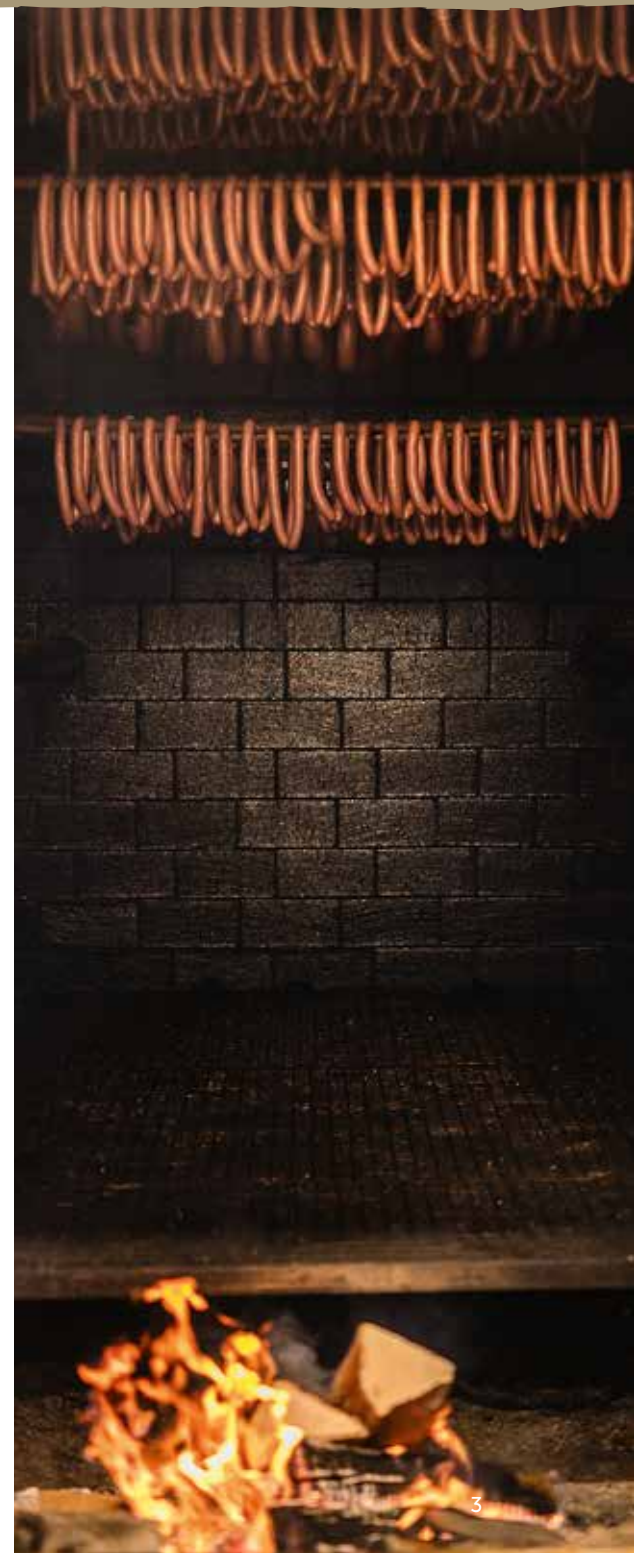
Erfahren Sie mehr zu Tierwohl und unserer Philosophie auf unserer Fleischerei-Website. Folgen Sie einfach dem QR-Code!

www.fleischerei-stolzenhoff.de

i

Ihr Wunschbuffet

Sie können sich gerne aus all unseren Buffetvorschlägen Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich so Ihr individuelles Buffet mit unseren Kundenberatern (Seite 51) zusammenstellen.



Kleine Snacks zu jeder Gelegenheit



Halbe belegte Brötchen mit:

- Bratenaufschnitt
- Rohem und gekochtem Schinken
- Leckeren Salamisorten
- Käsespezialitäten
- Schinkenmett mit separaten Zwiebeln

Alle Brötchen sind liebevoll garniert

Preis pro Hälfte 2,40 €



Handschnittchen

10/4 pro Person, belegt mit:

- Gegrilltem 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 13,99 €



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“
- Scheiben von mildem Räucherlachs
- Earl Grey Lachs mit Honig, schwarzem Tee und Bergamottenote gebeizt
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Ab 5 Personen, 6 Teile pro Person

Preis pro Person 15,99 €



Trendy Mini-Bagels

- Mini-Beef-Bagel mit medium gebratener Pastramitranch, Babyspinat, rote Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Mini-Räucherlachs-Bagel mit Zitronen-Knoblauch-Frischkäse und knackigem Wildkräutersalat
- Veganer-Mini-Bagel mit Hummus, gegrillter Zucchini, getrockneten Tomaten und Rucola
- Mini-Bagel mit gepfeffertem Kochschinken, Emmentaler, Schlangengurke und herzhaftem Curry-Dip
- Mini-Italiano-Bagel mit Mozzarella, sonnengereiften Tomaten, grünem Pesto, Babyspinat, Frischkäse, grobem Meersalz und schwarzem Pfeffer

Ab 10 Personen, 3,5 Teile pro Person

Preis pro Person 16,49 €

Kleine Snacks zu jeder Gelegenheit



Begrüßungssnack Nr. 1

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

- Rosa gebratenem Roastbeef
- Schweinefilet „orientalisch“ mit frischen Früchten
- Putenfilet „Hawaii“ mit Ananaswürfeln
- Broccolibrust mit Tomatendip
- Poulardenbrust mit Sommertrüffeln und frischen Feigen
- Verschiedene Edelkäsespezialitäten
- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote-Bete-Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt

Ab 5 Personen, 6 Teile pro Person

Preis pro Person 16,49 €



Begrüßungssnack Nr. 2

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

- Garnelen in Knoblauchdressing
- Earl Grey Lachs mit Honig, schwarzem Tee und Bergamottenote gebeizt
- Hausgebeiztem Graved Lachs an Honig-Dill-Senfsauce
- Geräuchertem Forellenfilet mit Apfel-Meerrettich-Schaum
- Rosa gebratenem Rinderfilet
- Zarte Entenbrust mit Maronenpüree und karamellisierten Walnüssen
- Orientalischem Schweinefilet „Curry“ mit frischen Früchten der Saison
- Poulardenbrust mit Sommertrüffeln und frischen Feigen
- Karreeschinken mit rosa Pfeffer
- verschiedene Edelkäsespezialitäten

Suppe

- Consommé Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln

Ab 5 Personen, 6 Teile pro Person

Preis pro Person 19,49 €



Begrüßungssnack Nr. 3

Ofenfrische Ciabattascheiben und kräftiges Tessiner Landbrot 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 16,49 €



Grünkohlbuffet Von Oktober bis März

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

Sie wählen dazu ein Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 10 Personen

Preis pro Person 15,99 €

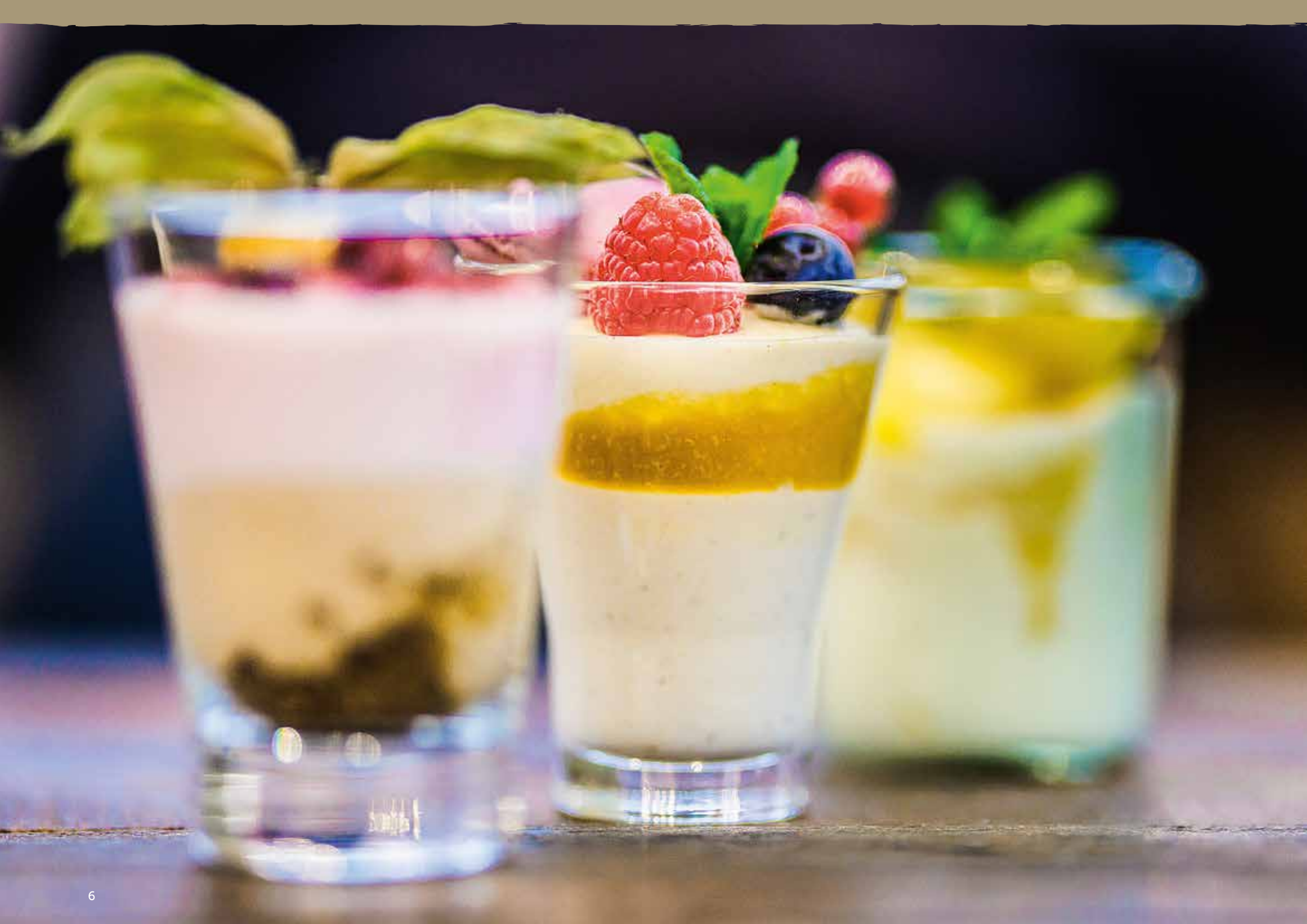
Grünkohlessen Von Oktober bis März

- Westfälischer Grünkohl durcheinander mit Kasseler, Mettwurst und Kartoffeln

Sie wählen dazu ein Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 10 Personen

Preis pro Person 9,99 €



Ab 10 Personen

Die Schnitzelparade

Salatvariationen

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

Warmer Buffeteil

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

Brot und Dips

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

Preis pro Person 17,99 €

Mit Schnitzel von Schwein und Pute

Preis pro Person 18,49 €



Buffetfläche ca. 2,5 m

Ab 15 Personen

Spießbraten trifft Schnitzel

Kalter Buffeteil

- Mettschweinchen mit Zwiebelringen
- Hausgemachtes Schmalz
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- 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

Warmer Buffeteil

- Jägerbraten gefüllt mit einer feinen Champignon-Zwiebel-Farce an Jägersauce
- Burgunder-Krustenbraten vom Duroc-Strohschwein mit einer kräftigen Bratensauce
- Rückenschnitzel vom Schwein mit Jägersauce und Balkansauce
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

Brot und Dips

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

Preis pro Person 20,49 €

Mit Putenschnitzel statt

Rückenschnitzel vom Schwein

Preis pro Person 20,99 €



Buffetfläche ca. 3 m

Rouladenbuffet

Ab 10 Personen

Warmer Buffeteil

- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Schweinerouladen in Rahmsauce mit 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

Preis pro Person 21,79 €



Buffetfläche ca. 2 m

Grillschinkenessen

Ab 10 Personen

Warmer Buffeteil

- Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

Preis pro Person 14,99 €



Buffetfläche ca. 2 m

Pastabuffet

Ab 20 Personen

Salatvariationen

- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme

Warmer Buffeteil

- Süßkartoffelgnocchi in herzhafter Paprikarahmsauce mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnuss-Crunch
- Spaghetti á la Bolognese aus reinem Rinderhack in würziger Tomatensauce
- „Vegane Cannelotti“ feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout dazu eine feine vegane Steinpilz-Rahmsauce
- Vegetarische Spinatlasagne mit Champignons und Knoblauch

Brot und Dips

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

Preis pro Person 19,49 €



Buffetfläche ca. 3 m

Spanferkelbuffet

Ab 15 Personen

Salatvariationen

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

Warmer Buffeteil

- Goldbraunes Spanferkel, saftig aus dem Ofen mit Champignon-Rahm-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

Brot und Dips

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

Preis pro Person 22,49 €



Buffetfläche ca. 2 m

Das Überraschungsbuffet

Ab 10 Personen

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

23,99 €

mit Käse und Dessert

26,49 €

Pulled Pork Burger-Buffet

Ab 10 Personen

Warmer Buffeteil

- 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

- Burger-Buns
- Hot-Chili-Sauce
- Kräuter-Knoblauch-Sauce
- Rauchige BBQ-Sauce
- Cocktail-Sauce

Zum Selbstbelegen

Preis pro Person 18,99 €



Buffetfläche ca. 2 m





Kleine Familienparty

Ab 12 Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert

Kalter Buffeteil

- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endivien-salat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce

Salatvariationen

- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbgetrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl

Warmer Buffeteil

- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebelwürfeln in einer eleganten Riesling-Rahm-sauce
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Dessert

- Panna cotta mit einem fruchtigen Erdbeerpüree getoppt
- Baileys Irish Cream Mousse

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Ciabatta mit Kräuterbutter und Thunfischcreme

Preis pro Person 36,99 €



Buffetfläche ca. 4,5 m

Wir feiern in gemütlicher Runde

Ab 10 Personen

Kalter Buffeteil

- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa

Salatvariationen

- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blatt Petersilie verfeinert

Warmer Buffeteil

- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

Brot und Dips

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit pikanter Chili-Aioli und Kräuterbutter

Preis pro Person 24,99 €



Buffetfläche ca. 4,5 m

Schöner Abend mit der Familie

Ab 12 Personen

Salatvariationen

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

Warmer Buffeteil

- 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
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Ciabatta mit Kräuterbutter und Datteldip

Preis pro Person 32,99 €



Buffetfläche ca. 4 m



Kalte Köstlichkeiten

Ab 15 Personen

Frisch aus dem Meer

- Lachs She-Loin gebeizt mit Honig, Estragon und Zitronenzesten
- Mini-Wraps mit Thunfisch, Blattsalaten und Joghurtdressing
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahne-Meerrettich

Antipasti

- Carpaccio von der Wassermelone mit Schafskäse, gerösteten Pinienkerne, Radieschen und erfrischendem Minzpesto
- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar

Kalter Buffetteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhütte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, 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
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
- Mini Laugenstange mit Putenbrust, knackigem Salat und würzigem Curry-Dip

Salatvariationen

- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbgetrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Baileys Irish Cream Mousse
- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person

mit kaltem Fischbuffet	37,49 €
ohne kaltes Fischbuffet	33,99 €



Buffetfläche ca. 6 m

Gesellige Runde mit der Familie

Ab 20 Personen

Kalter Buffetteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- 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
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen



Ihre Desserts werden frisch in unserer hauseigenen Pâtisserie gefertigt. Hierfür verwenden wir z.B. belgische Edelschokolade und frische Sahne. Obstsalate, Fruchtcremes und -toppings werden aus frischem Obst bzw. frischem Fruchtpüree zubereitet.

Warmer Buffetteil

- Putensteaks in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Pfeffersauce
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Brot und Dips

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

Preis pro Person 32,49 €



Buffetfläche ca. 6 m



STOLZENHOFF

CATERING



Zu unseren
Exklusiv-
Locations



Exklusiv-Locations

Ideen für individuelle Veranstaltungen

Feier im Familienkreis oder Groß-Event – wir schaffen den richtigen Rahmen!

Wir haben ein großes Portfolio an exklusiven Locations für alle Anlässe – vom verträumten Burgzimmer bis zur Halle für Groß-Events. Dabei ist für jeden Stil und Anspruch etwas dabei: vom bäuerlichen Dorf bis zur Halle im Industrial-Style, mit Seeblick oder direkt in der Stadt. Und das an über 30 Orten in ganz NRW.

Bei der Auswahl und Planung der Veranstaltung werden Sie von unseren Location-Managern professionell betreut. Dank 75-jähriger Erfahrung mit Events und Caterings stehen wir Ihnen souverän und kompetent mit Rat und Tat zur Seite.

Unsere kombinierbaren All-Inklusive-Angebote nehmen Ihnen dabei alles ab. Ob Getränke, Dekoration oder Personal – wir kümmern uns darum!

Zusätzlich können wir Sie mit unserem Netzwerk aus professionellen Fotografen, Musikern, DJs und weiteren Spezialisten unterstützen.

Beratung unter 0231 42786-0 oder kontaktieren Sie direkt unsere Locationmanager (S. 57)!



Für die lieben Gäste

Ab 15 Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto

Kalter Buffeteil

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Pulled Pork – über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch – mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube

Salatvariationen

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Hirtenkäse
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

Warmer Buffeteil

- In Butterschmalz gebratene Rinderfiletstreifen Stroganoff mit Zwiebelwürfeln, Champignons und Streifen von der Gewürzgurke
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Kartoffelgratin – cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Butter und eine Chili-Aioli

Preis pro Person 36,99 €



Buffetfläche ca. 6 m

Warme Leckereien

Ab 15 Personen

Warmer Buffeteil

- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Aus der vegetarischen Küche

- „Rustico Pecorino & Fico“ gefüllte Ravioli mit einer Creme aus würzigem Schafskäse und lieblich-süßer Feige dazu eine feine Käsesauce

Salatvariationen

- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse

Brot und Dips

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

Preis pro Person 25,49 €



Buffetfläche ca. 4,5 m

Mittagessen mit der Familie

Ab 15 Personen

Warmer Buffeteil

- Dry aged gereiftes Kronfleisch vom Rind, in einer Rotwein-Schalotten-Sauce
- Burgunder-Krustenbraten vom Duroc-Strohschwein mit einer kräftigen Bratensauce
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne

- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

Dessert

- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping
- Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt und Baguette mit Butter und Thunfischcreme

Preis pro Person 31,49 €



Buffetfläche ca. 4,5 m



Mittags und Abends

Ab 20 Personen

Kalter Buffeteil

- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviansalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- 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 würziger Salsa
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung

Salatvariationen

- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

Warmer Buffeteil

- 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 Reis 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, Ciabatta, Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person 30,49 €



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

Italienische Zeit

Ab 25 Personen

Antipasti

- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum
- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Kalter Buffetteil

- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette

Salatvariationen

- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zeretztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl

Warmer Buffetteil

- Filet vom Schwein gebraten in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Mediterrane Poulardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven dazu eine leichte Tomaten-Mozzarella-Sauce
- 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

- „Zucca Pasta“ Ravioli mit einer stückig-cremigen Kürbis-Frischkäsefüllung, gerösteten Kürbiskernen und einer würzigen Pomodoro-Pesto-Sauce

Dessert

- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Butter und Aioli

Preis pro Person 34,99 €



Buffetfläche ca. 7 m





Anstoßen mit der Familie

Ab 20 Personen

Kalter Buffetteil

- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviansalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse

Warmer Buffetteil

- Feine Streifen von der Putenbrust in einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Filet vom Schwein, gebraten in einer fruchtigen Apfel-Calvados-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Aus der Pastaecke

- Tortellini, vegetarisch gefüllt, in einer cremigen Käse-Sahne-Sauce

Dessert

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

Brot und Dips

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

Preis pro Person 31,79 €



Buffetfläche ca. 7 m

Feiern mit den Liebsten

Ab 20 Personen

Vorspeise

- Hühnerconsommé mit Eierstich und buntem Gartengemüse

Warmer Buffetteil

- Burgunder-Krustenbraten vom Duroc-Strohschwein mit einer kräftigen Bratensauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

Dessert

- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott

Brot und Dips

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

Preis pro Person

mit Suppe	32,49 €
ohne Suppe	28,99 €





Das Schlemmerbuffet

Ab 25 Personen

Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

Kalter Buffeteil

- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Feiner Rehrücken auf Waldorfsalat und mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung

Salatvariationen

- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

Warmer Buffeteil

- Dry aged gereiftes Kronfleisch vom Rind, in einer Rotwein-Schalotten-Sauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch mit einer erfrischenden Limettensauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten

Dessert

- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

Brot und Dips

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

Preis pro Person 35,49 €



Buffetfläche ca. 7 m

Fine Dine Buffet

Ab 25 Personen

Frisch aus dem Meer

- Earl Grey Lachs mit Honig, schwarzem Tee und Bergamottenote gebeizt
- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto

Kalter Buffeteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung

Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinder-rauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert

Warmer Buffeteil

- Rosa gebratenes Galloway-Ochsenroastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Filet vom Schwein gebraten in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note

Brot und Dips

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

Preis pro Person

mit kaltem Fischbuffet	45,99 €
ohne kaltes Fischbuffet	41,99 €



Buffetfläche ca. 7 m



Besonderes für Jedermann

Ab 30 Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt

Kalter Buffetteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen, frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse

Warmer Buffetteil

- Geschmorte Schweinebäckchen in einer fruchtigen Preiselbeer-Rahmsauce
- Mild geräucherter Nuss-Schinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten, mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeer verfeinert
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

Dessert

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble

Brot und Dips

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

Preis pro Person

mit Dessert	32,49 €
ohne Dessert	27,99 €



Buffetfläche ca. 8 m

Happy Birthday

Ab 30 Personen

Kalter Buffetteil

- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endivien-salat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa
- Blätterteig mit konfierten Tomaten, Pesto, Pinienkerne, Mozzarella, Tomatensauce
- Gefüllte Eier mit Senfcreme

Salatvariationen

- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blattpetersilie und Tomatenwürfeln
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Klassischer Wurstsalat mit sauren Gurken auf Essig-Öl-Basis

Warmer Buffetteil

- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, 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 Reis mit frischer Petersilie
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

Brot und Dips

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

Preis pro Person 26,99 €



Buffetfläche ca. 7 m



Auf eine tolle Zeit

Ab 35 Personen

AntiPasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken

Kalter Buffetteil

- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Schweinefiletmedaillons mit erfrischenden Früchten garniert
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Mini-Laugen-Burger mit Leberkäse, Krautsalat, Röstzwiebeln, saurer Gurke und süßem Senf
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce

Salatvariationen

- Taco-Salat mit pikantem Rindfleisch, sonnen- gereiften Tomatenwürfeln, Eisbergsalat, Mais, Schnittlauchröllchen und einer Schmandhaube
- Bayrischer Kartoffelsalat mit deftigem Speck
- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Hirtenkäse
- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing

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
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Dessert

- Erfrischende Heidelbeer-Sauerrahm-Mousse mit gebackenem Hafer-Crumble
- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- 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 32,99 €



Unsere Stroschweine beziehen wir von den Bauern Schürmann aus Hamm und Hesseler aus Werne. Die Tiere leben in altersgleichen Gruppen und werden mit hofeigenem angebautem Futter aufgezogen. Die entspannte Haltung auf Stroh mit viel Bewegungsfreiheit, dient dem Wohl der Tiere und der Zartheit des Fleisches.



Buffetfläche ca. 8 m



Wildbuffet

Ab 20 Personen

Antipasti

- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und
- Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffeteil

- Feiner Rehrücken auf Waldorfsalat und mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Rote Beete-Salat mit Apfelstückchen für eine erfrischende Note

Warmer Buffeteil

- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Orangensauce
- Saftiger Hirschkeulenbraten mit einer Preiselbeer-Pfeffer-Rahmsauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Geschmorte Waldpilze in leichtem Kräuterschmand

Dessert

- Schokoladenmousse mit Orangen Jam und Keks-Crumble
- Weiße Mousse au Chocolat mit Bratapfelkompott und winterlichen Gewürzen abgeschmeckt
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person 41,49 €



Buffetfläche ca. 5 m

Spargelbuffet warm

Ab 20 Personen

Warme Vorspeise

- Spargelcremesuppe mit zarten Spargelspitzen und Schnittlauchröllchen

Warmer Buffeteil

- Gebratene Schnitzel vom Schwein
- Putenschnitzel, gebraten
- Roher und gekochter Schinken
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feinnussiger Stangenspargel mit Sauce bernaise
- Traditionelle Gemüseplatte mit Sauce hollandaise

Dessert

- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert

Preis pro Person

mit Suppe	27,99 €
ohne Suppe	31,99 €



Buffetfläche ca. 4 m

Spargelbuffet gemischt

Ab 25 Personen

Kalter Buffeteil

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Blätterteig mit konfierten Tomaten, Pesto, Pinienkerne, Mozzarella, Tomatensauce
- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip

Salatvariation

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert

Warmer Buffeteil

- Kalbssteaks mit einer würzigen Sauce bernaise
- Vegetarische Gemüseschnitzel

- Roher und gekochter Schinken
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feinnussiger Stangenspargel mit Sauce bernaise
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Sauce hollandaise

Dessert

- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Vegane Schokoladen Mousse mit gerösteten Cashewkernen und einer Orangennote

Brot und Dips

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

Preis pro Person 36,99 €



Buffetfläche ca. 6 m

Die Jahresabschlussfeier

Ab 35 Personen

Kalter Buffetteil

- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- 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, Mais, Paprika und Salat
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

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

- Vegetarische Spinatlasagne mit Champignons und Knoblauch

Brot und Dips

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

Preis pro Person 22,49 €



Buffetfläche ca. 6 m

Genieße die Feier

Ab 40 Personen

Salatvariationen

- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbtrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum
- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

Warmer Buffetteil

- Dry aged gereiftes Kronfleisch vom Rind, in einer Rotwein-Schalotten-Sauce
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Cordon Bleu vom Schwein mit einer cremigen Rahmsauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel

- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

Aus der veganen Küche

- Vegane Gemüsehackbällchen in fruchtiger Tomatensauce

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda mit Obstdekor

Preis pro Person

mit Dessertbuffet	29,99 €
ohne Dessertbuffet	25,49 €



Buffetfläche ca. 6 m



Veggie und vegan

Ab 40 Personen

Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

Kalter Buffeteil

- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet mit einem pikanten Dip
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Panierte vegane Rote Bete-Sticks

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille-Gemüse
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet

Warmer Buffeteil

- Kartoffelgulasch mit Paprikaschoten und Strauchtomaten
- Veganes Gemüsecurry mit exotischer Kokosnote
- „Vegane Cannelotti“ feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout dazu eine feine vegane Steinpilz-Rahmsauce
- Vegane Gemüse-Filetstreifen mit herzhafter Pfeffersauce
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Veganes cremiges Kartoffelgratin
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekrone
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Dessert

- Vegane Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Vegane Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Vegane Schokoladen Mousse mit gerösteten Cashewkernen und einer Orangenote

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Ciabatta mit Chili-Aioli und einer Oliventapenade

Preis pro Person 35,99 €



Buffetfläche ca. 8 m

Griechischer Abend

Ab 45 Personen

Frisch aus dem Meer

- Garnelenspieße mit Mandelblättchen dazu Aioli

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote-Bete-Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt

Kalter Buffetteil

- Schweinerücken mit Maronenpüree
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa

Salatvariationen

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

Warmer Buffetteil

- Ganzer Königsputer, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Bifteki mit Fetakäse gefüllt
- Geschnetzeltes „Athen“ nach Gyros Art mit Zwiebeln und Tzatziki
- Gebratene Schweinefilettranchen mit griechischer Metaxasauce
- Babyspinat-Kartoffeln mit Zwiebeln und Knoblauch
- Würziger Gemüsereis mit Tomaten, Erbsen und Zwiebeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekrone in einer Knoblauchsauce

Dessert

- Exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen
- Schokoladenmousse mit Orangen Jam und Keks-Crumble
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person 33,99 €



Buffetfläche ca. 10 m



Klassische Gaumenfreuden

Ab 40 Personen

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
- Mini-Laugen-Burger mit Leberkäse, Krautsalat, Röstzwiebeln, saurer Gurke und süßem Senf
- Variation unserer prämierten Schinkenspezialitäten
- Mettschweinchen mit Zwiebelringen
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat, knackigen Salatgurken, Blattpetersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing

Warmer Buffetteil

- Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Putensteaks in einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert
- Feine grüne Bohnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

Brot und Dips

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

Preis pro Person 27,99 €



Buffetfläche ca. 10 m

Italienischer Genuss

Ab 45 Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote Beete Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt

Kalter Buffeteil

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- 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
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

Warmer Buffeteil

- Geschmorte Kalbsroulade mit einer zarten Pfifferlingfüllung dazu Rahmsauce
- Käsekrustenbraten gefüllt mit Gouda, Lauchlocken und Röstzwiebeln mit kräftiger Bratensauce
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch mit einer erfrischenden Limettensauce
- Geschwenkte feinnussige Drillinge
- Gemüsereis mit Blattpetersilie verfeinert
- 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

- „Triangolo Tartufo“ aromatische Ricotta-Trüffel-Creme im Teigmantel mit würziger Steinpilzsauce

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espressonote
- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott

Brot und Dips

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

Preis pro Person 35,99 €



Wir bereiten alle Gerichte aus besten und frischen Zutaten in unserer Meisterküche selbst zu. So können wir bei einzelnen, aber leider nicht allen, Gerichten gerne gegen einen Aufpreis auf besondere Wünsche eingehen oder Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigen. Bitte beachten Sie jedoch, dass Spuren einzelner Allergene nie ganz ausgeschlossen werden können. Sprechen Sie uns gerne an.



Buffetfläche ca. 11 m



O'zapft is

Ab 40 Personen

Frisch aus dem Meer

- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

Kalter Buffeteil

- 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
- Rote Beete-Salat mit Apfelstückchen für eine erfrischende Note
- Bayrischer Weißkrautsalat mit deftigem Speck und Kümmel verfeinert
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen

Warmer Buffeteil

- 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
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

- 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
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten
- Obatzter, der beliebte bayrische Brotzeitklassiker

Brot und Dips

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

Preis pro Person 28,99 €



Buffetfläche ca. 10 m

Auf Freundschaft, die niemals endet

Ab 50 Personen

Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffetteil

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing nach Wahl
- Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blatt Petersilie und Tomatenwürfeln
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

Warmer Buffetteil

- Rückenbraten vom Duroc-Schwein, geschätzt aufgrund seines besonderen Aromas und der feinen Marmorierung, an Waldpilzrahmsauce
- Geschmorte Ochsenbäckchen in einer eleganten Burgundersauce
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt

Dessert

- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble
- Schokoladenmousse mit Orangen Jam und Keks-Crumble
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espresso

Brot und Dips

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Thunfischcreme und Aioli

Preis pro Person

mit Dessertbuffet	35,99 €
ohne Dessertbuffet	31,49 €



Ihr Wunschbuffet

Sie können sich gerne aus all unseren Buffetvorschlägen Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich so Ihr individuelles Buffet mit unseren Kundenberatern (Seite 55) zusammenstellen.



Buffetfläche ca. 11 m

Besonderer Hochgenuss

Ab 50 Personen

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

- Carpaccio von der Wassermelone mit Schafskäse, gerösteten Pinienkerne, Radieschen und erfrischendem Minzpesto
- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert

Kalter Buffeteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steak-hüfte 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-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks



Buffetfläche ca. 11 m

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing
- Broccolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

Warmer Buffeteil

- Entrecôte vom Black Angus, 28 Tage dry aged gereift, an einer Rotwein-Schalotten-Reduktion
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Getrüffelte, gratinierte Kartoffelscheiben
- Kartoffel-Kohlrabi-Rahmgemüse mit gartenfrischen Kräutern
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

Aus der Vegetarischen Küche

- Rustico Zucca Pasta gefüllt mit einer stückig-cremigen Kürbis-Frischkäsefüllung, gerösteten Kürbiskernen und einer feinen Käsesauce

Dessert

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und Datteldip

Preis pro Person

mit kaltem Fischbuffet	45,49 €
ohne kaltes Fischbuffet	41,99 €



„Gut abgehangen“

Dry Aging ist die traditionelle Trockenreifung von Rindfleisch. So veredeltes Rindfleisch ist besonders zart und überzeugt mit einem buttertriggenden Fleischgeschmack. Einfach königlich.



Mediterrane Köstlichkeiten

Ab 50 Personen

Frisch aus dem Meer

- Flambierter Lachs, vor Ort geflammter Lachs mit karamellisiertem Rohrzucker
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Weizenmehllöffelchen
- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto

Antipasti

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Fruchttige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto

Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Mini-Burger „The Veggie One“ – Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée

Salatvariationen

- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinder- rauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse

Warmer Buffeteil

- Dry aged gereifte Rinderfiletmedaillons vom Weide- ochen in einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Geschmorte Schweinebäckchen in einer fruchtigen Preiselbeer-Rahmsauce
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Gemüsereis mit Blattpetersilie verfeinert
- Mediterrane Drillinge, gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekrone in einer Knoblauchsauce
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

Dessert

- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel-Topping

Brot und Dips

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

Preis pro Person

mit kaltem Fischbuffet	45,49 €
ohne kaltes Fischbuffet	40,99 €



Unsere Fischspezialitäten beziehen wir frisch vom Fischhof Baumüller. Das Unternehmen mit Sitz in Wickede ist die Nummer eins des Seafoodstar 2020 Wettbewerbs.



Buffetfläche ca. 10 m

Celebration

Ab 60 Personen

Antipasti

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
- Frittierte vegane Falafel Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Mini Laugenstange mit Putenbrust, knackigem Salat und würzigem Curry-Dip
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

Salatvariationen

- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Waldorf-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln

Warmer Buffeteil

- 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
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- 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

Aus der veganen Küche

- Vegane Gemüse-Filetstreifen mit herzhafter Pfeffersauce

Dessert

- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person 34,99 €



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

Preis pro Gedeck 3,49 €



Buffetfläche ca. 13 m

Das Feinschmeckerbuffet

Ab 70 Personen

Frisch aus dem Meer

- Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten 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
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zeretztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- 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
- Saftiger Hirschkeulenbraten mit einer Preiselbeer-Pfeffer-Rahmsauce
- Zarte Hähnchenmedaillons mit 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 blanchiertem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce
- Kartoffel-Kohlrabi-Rahmgemüse mit gartenfrischen Kräutern

Aus der Vegetarischen Küche

- Süßkartoffelgnocchi in herzhafter Paprikarahmsauce mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnuss-Crunch

Dessert

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

Brot und Dips

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

Preis pro Person

mit kaltem Fischbuffet	45,99 €
ohne kaltes Fischbuffet	41,99 €



Buffetfläche ca. 15 m



Das große Geburtstagsmenü

Ab 80 Personen

Antipasti

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

Kalter Buffeteil

- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endivien-salat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauer Gemüse und Löwensenf
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabi-käse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zeretztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Hasel-nüssen
- Taco-Salat mit pikantem Rindfleisch, sonnen-gereiften Tomatenwürfeln, Eisbergsalat, Mais, Schnittlauchröllchen und einer Schmandhaube

Warmer Buffeteil

- Ganzer Königsputer, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Cordon Bleu vom Hähnchen mit einer cremigen Rahmsauce
- Käsekrustenbraten gefüllt mit Gouda, Lauchlocken und Röstzwiebeln mit kräftiger Bratensauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- 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

- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Caramel
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout

Brot und Dips

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

Preis pro Person 33,49 €



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

Feste feiern, wie sie fallen

Ab 90 Personen

Frisch aus dem Meer

- Flambierter Lachs, vor Ort geblähter 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

- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockenen Cocktailltomaten und Kräuterpesto
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

Kalter Buffetteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberland sauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

Salatvariationen

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Hirtenkäse
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette

Warmer Buffetteil

- Rosa gebratenes Galloway-Ochsenroastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Burgunder-Krustenbraten vom Duroc-Strohschwein mit einer kräftigen Bratensauce
- 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
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Rotweinzwiebeln, Schalotten in Rotwein und Portwein gegart
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco,

Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

Aus der Veganen Küche

- Kartoffelgulasch mit Paprikaschoten und Strauchtomaten

Dessert

- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Erfrischende Avocado-Mango-Mousse mit Granatapfelkernen getoppt
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einer pikanten Chili-Aioli

Preis pro Person

mit kaltem Fischbuffet	40,99 €
ohne kaltes Fischbuffet	36,99 €



Buffetfläche ca. 16 m

Kuchen, Torten und süße Spezialitäten

Kuchenstücke und Plattenkuchen mindestens 10 Teile pro Sorte

- Bienenstich Stück 3,10 €
- Gedeckter Apfelkuchen Stück 3,10 €
- Butterkuchen Stück 3,10 €
- Pflaumenkuchen Stück 3,10 €
- Zitronenrolle Stück 3,10 €
- Erdbeerrolle Stück 3,10 €
- Schokorolle Stück 3,10 €
- Moccaschnitten Stück 3,40 €
- Erdbeerschnitten Stück 3,10 €
- Schoko-Sahne-Schnitten Stück 3,10 €
- Altdeutscher Apfelkuchen Stück 3,10 €
- Butter-Kirschkuchen Stück 3,10 €
- Donauwelle Stück 3,10 €
- Frischer Obstboden Stück 3,10 €

Ganze Kuchen

- Butter-Rodonkuchen 48,00 €
- Frankfurter Kranz 54,00 €

Ganze Torten

- Butter-Bienenstich-Torte 42,00 €
- Butter-Sandapfel-Torte 42,00 €
- Eierlikör-Torte 48,00 €
- Erdbeerboden 48,00 €
- Erdbeer-Sahne-Torte 48,00 €
- Flocken-Sahne-Torte 48,00 €
- Schwarzwälder Kirsch-Torte 48,00 €
- Gedeckte-Apfel-Torte 42,00 €
- Gemischter Obstboden 42,00 €
- Herren-Sahne-Torte 48,00 €
- Herren-Weincreme-Torte 54,00 €
- Holländische Sahne-Torte 48,00 €

- Joghurt-Sahne-Torte 48,00 €
- Käse-Sahne-Torte 48,00 €
- Lübecker Nuss-Torte 48,00 €
- Mandarinen-Sahne-Torte 48,00 €
- Marc de Champagner-Torte 48,00 €
- Marzipan-Herren-Torte 48,00 €
- Mocca-Buttercreme-Torte 48,00 €
- Mozart-Buttercreme-Torte 54,00 €
- Nuss-Sahne-Torte 48,00 €
- Sacher-Torte 54,00 €
- Schwäbische Apfel-Torte 42,00 €
- Spanische Vanille-Torte 48,00 €
- Stachelbeer-Baiser-Torte 42,00 €
- Stachelbeer-Sahne-Torte 48,00 €
- Trüffel-Sahne-Torte 48,00 €

Spezialitäten

- Petit Four
klassisches französisches Kleingebäck
aus Biskuitteig, Crème, Marzipan und
Zuckerguss glasiert Stück 2,80 €
- Obstfours
Schokoladen-Cups mit einer
Erdbeersahne-Füllung mit frischen
Früchten der Saison verziert Stück 2,80 €
- Cake-Pops
kleine Kuchenbällchen mit einer
süßen Glasur am Spieß Stück 3,60 €
- Cupcake
der kleine Kuchen mit einer
zarten Crèmehaube Stück 3,60 €
- Torteletts
mit Vanillepudding und Früchten
der Saison garniert Stück 3,60 €

Ein Auszug aus unserer Speisekarte

Traditionell gekochte Vorsuppen

Preis pro 0,35l

- Consommé Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln 4,90 €
- Hühnerconsommé mit Eierstich und buntem Gartengemüse 4,90 €
- Cremige Suppe aus geschmolzenem Parmesan 5,90 €
- Bortsch, Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln und Rindfleisch 4,90 €
- Erfrischende Zitronengrassuppe (vegetarisch) 4,90 €
- Möhren-Ingwer Suppe (vegan) 4,90 €

Traditionell gekochte Suppen

Preis pro 0,7l

- Gulaschsuppe mit pikant geschmortem Rindfleisch, Paprikastreifen und Champignons 11,99 €
- Cremige Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch 9,79 €
- Kartoffelcremesuppe mit deftigem Rauchfleisch 9,80 €
- Erbsensuppe, Eintopf altdeutscher Art, mit Kartoffelstücken, saftigen Kasselerwürfeln und geschnittener Fleischwurst 8,99 €
- Herzhafte Gyrossuppe mit Zwiebeln und mediterranen Kräutern 9,79 €
- Cremige Käse-Lauch-Suppe (vegetarisch) 8,99 €
- Creme von der roten Linse mit Kokosmilch (vegan) 8,99 €

Traditionelles aus dem Ruhrgebiet

- Original Stolzenhoff's Currywursttopf mit ofenfrischem Baguette 6,99 €
- Westfälisches Pfefferpotthast traditionell mit Zwiebeln, Lorbeerblättern und Nelken 11,99 €
- Gulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons dazu Salzkartoffeln 13,90 €

Zusätzlich zum Buffet oder als Highlight auf jeder Party

Gemischte Platte bestehend aus:

- Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce
 - Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
 - Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- 6 Teile pro Person 12,49 €
3 Teile pro Person 6,99 €

Gemischte Fisch-Platte bestehend aus:

- Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce
 - Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich
 - Graved-Lachs mit feinen Kräutern gebeizt an Honig-Dill-Senfsauce
 - Garnele in Knoblauch-Kräuter-Marinade auf essbarem Maismehllöffel
- 3 Teile pro Person 9,49 €





Unbeschwert feiern!

Auch bei Ihnen zuhause oder in der eigenen Location

Ihre Familienfeier findet im eigenen Garten statt oder das Jubiläum in der Firma? Auch bei Ihrer eigenen Location brauchen Sie nicht auf Stolzenhoff-Qualität zu verzichten! Wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen bei der Ausrichtung Ihrer Feier, um sie persönlich und unvergesslich zu gestalten.

Getränke

Keine Feier ohne Getränke – vom Kaffee über Alkoholfreies bis zu Longdrinks ist für jeden etwas dabei. Selbstverständlich verwenden unsere Barkeeper ausschließlich hochwertige Marken-spirituosen und gepflegte Weine und Biere.

Dekoration und Ausstattung

Wir sorgen für alles, was Ihre Feier besonders macht: Mobiliar und Tischgedecke, festliche Bankettbestuhlung, zur Location passender Blumenschmuck, Tischdekoration und vieles mehr.

Service

Ob Barkeeper, Servicepersonal oder Grillmeister – wir nehmen Ihnen alle Arbeiten ab, damit Sie unbeschwert feiern können.



12 Gute Gründe



Stolzenhoff's Schweinefleisch

Unsere Strohschweine beziehen wir von den Bauern Schürmann aus Hamm und Hesseler aus Werne. Die entspannte Haltung auf Stroh mit viel Bewegungsfreiheit, dient dem Wohl der Tiere und der Zartheit des Fleisches. Antibiotika werden weder bei unseren Rindern noch bei unseren Schweinen eingesetzt.



Stolzenhoff's Rindfleisch

Unser Rindfleisch stammt von den Landwirten Baukloh aus Dortmund und Schulze Bockholt aus Lüdinghausen. Hier werden die Tiere stressfrei in Kleingruppen gehalten, mit Naturprodukten gefüttert und haben frische Luft und Auslauf. Unsere Rassen, wie u.a. Limousin oder Charolais, zeichnen sich durch fein marmoriertes und aromatisches Fleisch aus.



Allergene

Wir bereiten alle Gerichte aus besten und frischen Zutaten in unserer Meisterküche selbst zu. So können wir bei einzelnen, aber leider nicht allen, Gerichten gerne gegen einen Aufpreis auf besondere Wünsche eingehen oder Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigen. Bitte beachten Sie jedoch, dass Spuren einzelner Allergene nie ganz ausgeschlossen werden können.



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.



Stolzenhoff's Meisterkonditorei

Wir führen neben der Meisterfleischerei auch eine hauseigene 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.



Fisch

Unsere Fischspezialitäten beziehen wir frisch vom Fischhof Baumüller. Das Unternehmen mit Sitz in Wickede ist die Nummer eins des Seafoodstar 2020 Wettbewerbs. Den 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 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 Pâtisserie

Unsere hauseigene Pâtisserie arbeitet ausschließlich mit hochwertigen Zutaten - Mousse au Chocolat aus geschmolzener Edelschokolade und frischer Sahne, erfrischende Frucht-desserts aus frisch püriertem Obst und Fruchtmark, intensiver Vanillegeschmack aus hochwertigen Tonkabohnen. Wir verzichten auf Kakaopulver und Fertigmischungen.



Stolzenhoff's Feinkostküche

In unserer Feinkostküche werden täglich frische Salate aus frischem Obst und Gemüse hergestellt. Weiterhin werden hier viele verschiedene Dekorationen für die kalten Leckereien geschnitten, geschnitzt und gesteckt.



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 Team

Dank jahrelanger Erfahrung und einem kompetenten Team aus Fleischsommelier, Köchen, Konditoren, 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.

Geschäftsleitung



Helmut Stolzenhoff Senior
Geschäftsführender Gesellschafter
Foodmanufaktur & Meisterfleischerei
Stolzenhoff GmbH & Co. KG



Anette Stolzenhoff
Geschäftsführung
Foodmanufaktur & Meisterfleischerei
Stolzenhoff GmbH & Co. KG



Helmut-Christian Stolzenhoff
Geschäftsführender Gesellschafter
Stolzenhoff Catering Company GmbH



Dennis Stolzenhoff
Telefon 0231 427860
dennis.stolzenhoff@stolzenhoff.de



Jan Stolzenhoff
Telefon 0231 427860
jan.stolzenhoff@stolzenhoff.de







Kundenberatung

Beratung

An der Wethmarheide 28
44536 Lünen
Telefon 0231 42786-0
Telefax 0231 42786-439
info@stolzenhoff.de
www.stolzenhoff.de

Bürozeiten

Montag – Freitag 8.00 – 18.00Uhr
Samstag 8.00 – 13.00Uhr



Carlin Canavan
Telefon 0231 42786-409
carlin.john.canavan@stolzenhoff.de



Stefanie Grundmann
Telefon 0231 42786-411
s.grundmann@stolzenhoff.de



Christian Grüber
Telefon 0231 42786-427
c.grueber@stolzenhoff.de



Julia Hesse
Telefon 0231 42786-407
j.hesse@stolzenhoff.de



Ann-Christin Kettler
Telefon 0231 42786-459
ann-christin.kettler@stolzenhoff.de



Theo Klarhorst
Telefon 0231 42786-461
t.klarhorst@stolzenhoff.de



Reno Krüger
Telefon 0231 42786-454
reno.krueger@stolzenhoff.de



Nathalie Leczycka
Telefon 0231 42786-416
n.leczycka@stolzenhoff.de



Tanja Musin
Telefon 0231 42786-410
t.musin@stolzenhoff.de



Anny Schnurbus
Telefon 0231 42786-456
anny.schnurbus@stolzenhoff.de



Leonie Bördeling
Telefon 0231 42786-402
Mobil 0160 1410676
l.boerdeling@stolzenhoff.de



Marion Ernst
Telefon 0231 42786-418
Mobil 0171 6564910
m.ernst@stolzenhoff.de



Melanie Janning
Telefon 0231 42786-436
Mobil 0160 1418056
melanie.janning@stolzenhoff.de



Melina Kempner
Telefon 0231 42786-429
melina.kempner@stolzenhoff.de



Elena Lonzynski
Telefon 0231 42786-421
Mobil 0176 10145436
elena.lonzynski@stolzenhoff.de



Dennis Mecke
Telefon 0231 42786-455
dennis.mecke@stolzenhoff.de



Patrizia Mesic
Telefon 0231 42786-451
Mobil 0160 90370488
p.mesic@stolzenhoff.de



Jennifer Stolzenhoff-Pedack
Telefon 0231 42786-438
jennifer.stolzenhoff-pedack@stolzenhoff.de



Melanie Rausch
Telefon 0231 42786-428
Mobil 0160 97749882
melanie.rausch@stolzenhoff.de



Christopher Rehder
Telefon 0231 42786-434
Mobil 0160 1087866
c.rehder@stolzenhoff.de



Lara Rückert
Telefon 0231 42786-423
lara.rueckert@stolzenhoff.de



Jovana Schmidtke
Telefon 0231 42786-425
Mobil 0159 04081443
jovana.schmidtke@stolzenhoff.de



Kathrin Skall
 Telefon 0231 42786-417
 Mobil 0160 95249202
 k.skall@stolzenhoff.de

i

Stolzenhoff's Exklusiv-Locations

Für die besondere Feier bietet die Stolzenhoff Catering GmbH, exklusive Veranstaltungsorte aller Art an. Von der Geburtstagsfeier im kleineren Kreis bis zum Groß-Event mit mehreren tausend Personen ist für Sie sicher etwas dabei.



STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH

Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel

Telefon 02305 35607-25

Telefax 02305 35607-26

info@stolzenhoff.de

www.stolzenhoff.de



Ahlen – Lokschruppen & Shim Sham

40 – 160 Personen

Leonie Bördeling

Zeche Westfalen 18, 59229 Ahlen

Telefon 0231 42786-402

Mobil 0160 1410676

Beckum – Rooftop am Tuttenbrock-See

40 – 120 Personen

Kathrin Skall

Tuttenbrocksee 7, 59269 Beckum

Telefon 0231 42786-417

Mobil 01609 5249202

Bochum – Festscheune am Ümminger See

60 – 120 Personen

Jovana Schmidtke/Dennis Mecke

Ümminger See 11, 44803 Bochum

Telefon 0231 42786-425/-455

Mobil 01590 4081443

Bochum – Landhof am Kemnader See

30 – 140 Personen

Jovana Schmidtke/Dennis Mecke

Auf dem Kalwes 231, 44801 Bochum

Telefon 0231 42786-425/-455

Mobil 01590 4081443

Bochum – Rittergut Haus Laer

50 – 140 Personen

Jovana Schmidtke/Dennis Mecke

Höfestraße 45, 44803 Bochum

Telefon 0231 42786-425/-455

Mobil 01590 4081443

Bochum – Jahrhunderthalle

40 – 3700 Personen

Jennifer Stolzenhoff-Pedack

An der Jahrhunderthalle 1, 44793 Bochum

Telefon 0231 42786-438

Bochum – RuhrCongress

50 – 3000 Personen

Jennifer Stolzenhoff-Pedack

An der Jahrhunderthalle 1, 44793 Bochum

Telefon 0231 42786-438

Bochum – Villa Schwanensee

60 – 120 Personen

Jovana Schmidtke/Dennis Mecke

Ümminger See 11, 44803 Bochum

Telefon 0231 42786-425/-455

Mobil 01590 4081443

Castrop-Rauxel – Forum

40 – 120 Personen

Melanie Rausch

Europaplatz 6-10, 44575 Castrop-Rauxel

Telefon 0231 42786-428

Mobil 01609 7749882

Delbrück – Das Gastliche Dorf

40 – 199 Personen

Leonie Bördeling

Lippstädter Str. 88, 33129 Delbrück

Telefon 0231 42786-417

Mobil 0160 1410676

Dortmund – Alte Schmiede

70 – 140 Personen

Lara Rückert

Hülshoff 32, 44369 Dortmund

Telefon 0231 42786-423

Dortmund – EventKirche

100 – 340 Personen

Marion Ernst

Hochstraße 10 – 12, 44149 Dortmund

Telefon 0231 42786-418

Mobil 0171 6564910

Dortmund – HWK-Catering Alte Kaue

100 – 500 Personen

Lara Rückert

Barbarastraße 7, 44357 Dortmund

Telefon 0231 42786-423

Dortmund – Rennbahn

100 – 5000 Personen

Lara Rückert

Rennweg 70, 44143 Dortmund

Telefon 0231 42786-423

Dortmund – Ruderclub

60 – 120 Personen

Melanie Rausch

An den Bootshäusern 11, 44147 Dortmund

Telefon 0231 42786-428

Mobil 01609 7749882

Herten – motorworld

80 – 400 Personen

Melina Kempner

Lise-Meitner-Straße 5, 45699 Herten

Telefon 0231 42786-429

Kamen – Schloss Heeren

70 – 120 Personen

Melanie Rausch

Heerener Straße 177, 59174 Kamen

Telefon 0231 42786-428

Mobil 01609 7749882

Lünen – Festsäle

15 – 199 Personen

Elena Lonczynski

Auf der Höhe 9, 44536 Lünen

Telefon 0231 42786-421

Mobil 0176 10145436

Münster – MCC Halle Münsterland

10 – 10000 Personen

Christopher Rehder

Albertsloher Weg 32, 48155 Münster

Telefon 0231 42786-434

Mobil 0160 1087866

Münster Uferstudios

30 – 250 Personen

Lara Rückert

Amelsbürener Straße 211, 48163 Münster

Telefon 0231 42786-417

Recklinghausen – Halle König Ludwig 1/2

80 – 200 Personen

Melanie Rausch

Alte Grenzstraße 153, 45663 Recklinghausen

Telefon 0231 42786-428

Mobil 01609 7749882

Unna – Voss am Chaussee

40 – 120 Personen

Kathrin Skall

Werler Straße 50, 59423 Unna

Telefon 0231 42786-417

Mobil 01609 5249202

Waltrop – Festdeele

35 – 140 Personen

Marion Ernst

Münsterstraße 203, 45731 Waltrop

Telefon 0231 42786-418

Mobil 0171 6564910

Werl – Landgut Mawick

45 – 130 Personen

Kathrin Skall

Am Jähenbrink 25, 59457 Werl-Holtum

Telefon 0231 42786-417

Mobil 01609 5249202

Werne – Gut Eickholt

40 – 90 Personen

Leonie Bördeling

Wesseler Straße 20, 59368 Werne

Telefon 0231 42786-402

Mobil 0160 1410676

Werne – Hof Bleckmann

40 – 140 Personen

Patrizia Mesic

Wesseler Straße 6, 59368 Werne

Telefon 0231 42786-451

Mobil 016090370488

Werne – Kolpingsaal

bis 300 Personen

Melanie Janning

Alte Münsterstraße 12c, 59368 Werne

Telefon 0231 427 86 436

Mobil 0160 1418056



.....
Weitere Informationen, Bilder, allgemeine Geschäfts-
bedingungen sowie die Datenschutzerklärung
erhalten Sie auf www.stolzenhoff.de
.....

Weitere Angebote für Ihre Events



gültig ab 01.01.2026

SEIT 1949

STOLZENHOFF
FOODMANUFATUR

FOODMANUFATUR & MEISTERFLEISCHEREI
STOLZENHOFF GMBH & CO. KG
An der Wethmarheide 28 · 44536 Lünen
Telefon 0231 427860
Telefax 0231 42786439
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de

STOLZENHOFF
CATERING

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