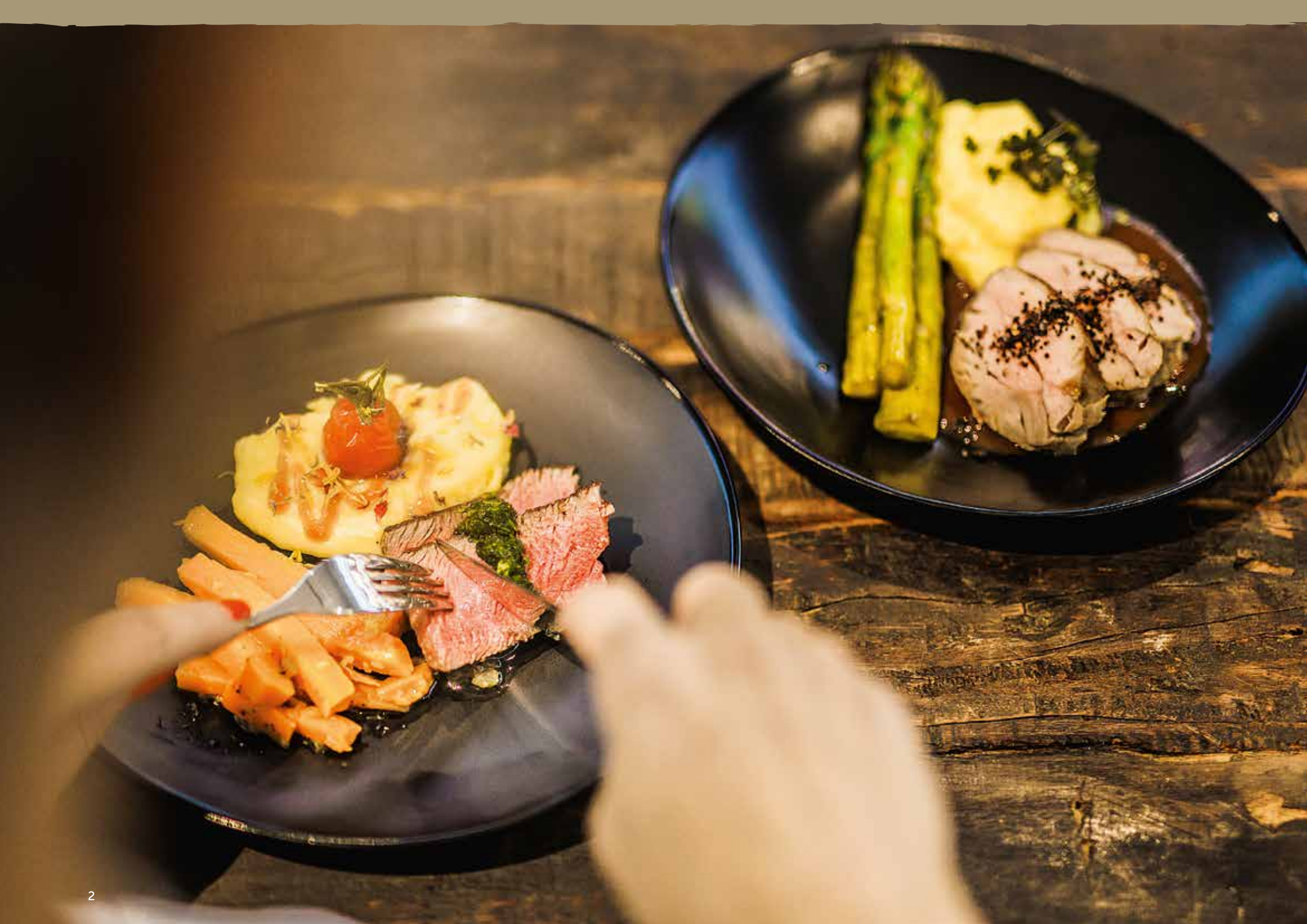


KONFIRMATION KOMMUNION



NEUHEITEN AB 08/2024



Ihre einzigartige Feier

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 Konfirmation oder Kommunion 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!



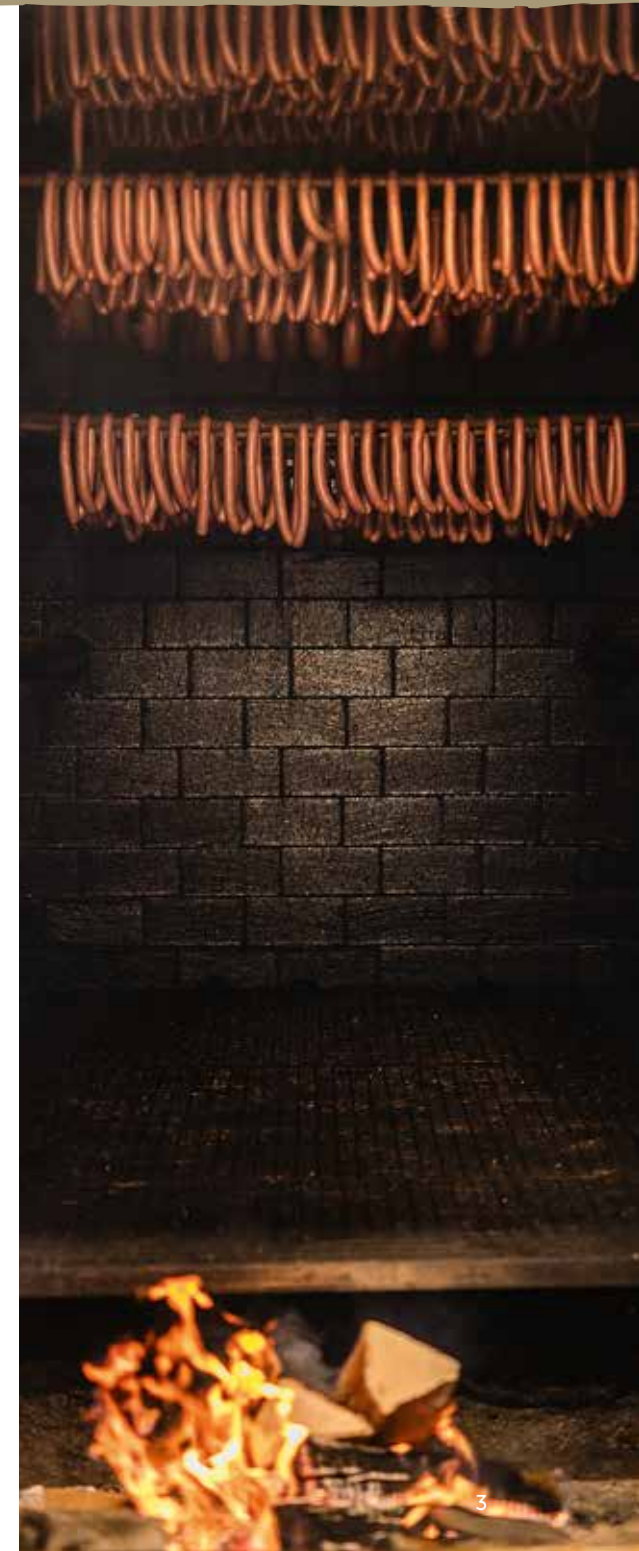
Erfahren Sie mehr zu Tierwohl und unserer Philosophie auf unserer Fleischerei-Website. Folgen Sie einfach dem QR-Code!

www.fleischerei-stolzenhoff.de



Ihr Wunschbuffet

Sie können sich gerne aus all unseren Buffetvorschlägen Ihre Liebesspeisen auswählen und sich so Ihr individuelles Buffet mit unseren Kundenberatern (Seite 27) zusammenstellen.



Feierliches Buffet

Ab 10 Personen

Vorspeise

- Consommé Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln

Warmer Buffeteil

- Saftiger Braten vom Schweinelachs mit einer Champignonrahmsauce
- Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhüfte mit deftigem Bratensauce
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie

Brot und Dips

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

Preis pro Person

mit Suppe	31,99 €
ohne Suppe	29,99 €

 Buffetfläche ca. 4 m

Feiern mit den Liebsten

Ab 20 Personen

Vorspeise

- Hühnerconsommé mit Eierstich und buntem Gartengemüse

Warmer Buffeteil

- 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	30,99 €
ohne Suppe	28,99 €



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.

Feine Speisen

Ab 15 Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken

Kalter Buffetteil

- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispen Tomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl

Vorspeise

- Spargelcremesuppe mit zarten Spargelspitzen und Schnittlauchröllchen

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetstem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert

Warmer Buffetteil

- Rosa geschmorte Kalbssteakhüfte in Kalbs-Jus
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Feinnussiger Stangenspargel dazu Sauce béarnaise mit einer feinen Estragonnote

Dessert

- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraseln garniert
- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Ciabatta mit Kräuterbutter und Datteldip

Preis pro Person

mit Suppe	41,99 €
ohne Suppe	38,99 €



Buffetfläche ca. 4 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, halbtrocknen 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

- Grießflammerie mit Zwetschgen und Mandeln
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Brot und Dips

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

Preis pro Person 30,49 €



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



Buffetfläche ca. 7 m

Mittagessen mit der Familie

Ab 15 Personen

Vorspeisen

- Spargelcremesuppe mit zarten Spargelspitzen und Schnittlauchröllchen

Warmer Buffetteil

- 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
- Rahmgemüse der Saison mit Kräutern verfeinert

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

mit Suppe	35,99 €
ohne Suppe	32,99 €



Buffetfläche ca. 4,5 m

Besonderes für meine Gäste

Ab 20 Personen

Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinder- rauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen

Warmer Buffetteil

- Tournedos vom Rinderfilet mit einer kräftigen Cognac-Pfeffersauce

- Lachssteaks aromatisch in der Buchenrinde gegrillt mit einer erfrischenden Limettensauce
- Putensteaks in einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Feinnussiger Stangenspargel dazu Sauce béarnaise mit einer feinen Estragonnote

Dessert

- Mousse vom fruchtig, süßen Weinbergpfirsich
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreusel

Brot und Dips

- Dazu reichen wir Brötchenkonfekt und Baguette mit Kräuterbutter und Datteldip

Preis pro Person 44,49 €



Buffetfläche ca. 5,5 m



Rouladenbuffet

Ab 10 Personen

Warmer Buffeteil

- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Schweinerouladen in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart

- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Preis pro Person 20,49 €



Buffetfläche ca. 2 m

Spießbraten trifft Schnitzel

Ab 15 Personen

Kalter Buffeteil

- Mettschweinchen mit Zwiebelringen
- Hausgemachtes Schmalz
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

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

Salatvariationen

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

Brot und Dips

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

Preis pro Person 19,49 €

Warmer Buffeteil

- Jägerbraten gefüllt mit einer feinen Champignon-Zwiebel-Farce an Jägersauce
- Burgunder-Krustenbraten vom Duroc-Strohschwein mit einer kräftigen Bratensauce

Mit Putenschnitzel statt Rückenschnitzel vom Schwein
Preis pro Person 19,99 €



Buffetfläche ca. 3 m

Ab 25 Personen

Geselliges Beisammensein

AntiPasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise

Kalter Buffetteil

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette



Unsere Stroschweine beziehen wir von den Bauern Schürmann aus Hamm, Hesseler aus Werne und Wiesmann aus Selm. 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.

Warmer Buffetteil

- Brust von der Poularde, gefüllt mit blanchiertem Spinat an Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Zwiebelwürfeln in einer eleganten Riesling-Rahmsauce
- Käsekrustenbraten gefüllt mit Gouda, Lauchlocken und Röstzwiebeln mit kräftiger Bratensauce
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Riesenchampignons, gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekrone, in einer Knoblauchsauce

Aus der Veganen Küche

- „Vegane Cannelotti“ feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout dazu eine feine vegane Steinpilz-Rahmsauce

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espresso-Note
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person 33,99 €



Buffetfläche ca. 8 m



Traditionelles Familienmenü

Ab 30 Personen

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen, frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Gebackene Pastinaken, Karotten und Cherry-Tomaten in einem pikanten Tomaten-Chili-Dressing mit Minze verfeinert

Warmer Buffetteil

- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Saftiger Braten aus der Lammkeule an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Putengeschnetzeltes in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelke verfeinert
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Dessert

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Fruchtige Erdbeer-Tiramisu mit Masalawein verfeinert
- Erfrischende Avocado-Mango-Mousse mit Granatapfelkernen getoppt

Brot und Dips

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

Preis pro Person

mit Dessert	31,99 €
ohne Dessert	27,99 €



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. 8 m

Klassisches Mittagessen

Ab 15 Personen

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbtrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum

Warmer Buffetteil

- Schweinerouladen in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Scheiben vom Serviettenknödel, hausgemacht aus Semmelteig
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelke verfeinert

Für die kleinen Gäste

- Spaghetti á la Bolognese aus reinem Rinderhack in würziger Tomatensauce

Dessert

- Panna cotta á la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Erfrischende Avocado-Mango-Mousse mit Granatapfelkernen getoppt

Brot und Dips

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

Preis pro Person

mit Dessert	28,99 €
ohne Dessert	24,49 €



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. 5 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 – Stolzenhoff Catering kümmert sich darum!

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

Beratung unter 02305 35607-25 oder kontaktieren Sie direkt unsere Location-manager (S. 52)!

STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH

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



Besonderes für Jedermann

Ab 30 Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, 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

- Zarte Kalbsbäckchen in Burgundersauce geschmort
- 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	33,99 €
ohne Dessert	29,99 €



Buffetfläche ca. 8 m

Feine Speisen zum Mittag

Ab 40 Personen

Frisch aus dem Meer

- Feine Räucherlachsscheiben mit einer Honig-Dill-Senfsauce
- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

Antipasti

- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrocknen Cocktailtomaten und Pesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffetteil

- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung

Salatvariationen

- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet

- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme

Warmer Buffetteil

- Rosa gebratenes Galloway-Ochsenroastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Wildschweinrücken im Ganzen, vor Ort tranchiert, gereicht mit Waldpilz-Confit
- Buntbarsch mit einer Mango-Chili-Marinade gedünstet, auf buntem Gemüsebouquet und Limettensauce
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten, mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Feinnussiger Stangenspargel mit Sauce hollandaise
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

Für die kleinen Gäste

- Spaghetti mit einer traditionellen Tomatensauce und Basilikum verfeinert

Dessert

- Crème brûlée von der Tonkabohne, vor Ort geflämmt für ein knackiges Finish
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person

mit kaltem Fischbuffet **44,99 €**

ohne kaltes Fischbuffet **41,99 €**



„Gut abgehangen“

Als große Spezialität unseres Hauses gilt die traditionelle Trockenreifung von Rindfleisch das an einer Salzwand über 28 Tage in unserer „Schatzkammer“ reift. Das dry aged gereifte Rindfleisch ist nach dem Reifeprozess besonders zart und erhält eine nussige, würzige und buttrige Note.



Buffetfläche ca. 10 m



Zeit für die Familie

Ab 30 Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, 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, Endiviansalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

Warmer Buffeteil

- Entrecôte vom Black Angus, 28 Tage dry aged gereift, an einer Rotwein-Schalotten-Reduktion
- Filet vom Schwein, gebraten, in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

Aus der Vegetarischen Küche

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

Dessert

- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspelein garniert

Brot und Dips

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

Preis pro Person

mit Dessert	39,99 €
ohne Dessert	36,49 €



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. 7 m

Warme Leckereien

Ab 25 Personen

Warmer Buffetteil

- 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
- Gebackene Pastinaken, Karotten und Cherry-Tomaten in einem pikanten Tomaten-Chili-Dressing mit Minze verfeinert

Brot und Dips

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

Preis pro Person 22,99 €



Buffetfläche ca. 4,5 m





Für die liebe Familie

Ab 40 Personen

ANTIPASTI

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

KALTER BUFFETTEIL

- 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 BUFFETTEIL

- In Butterschmalz gebratene Rinderfiletstreifen Stroganoff mit Zwiebelwürfeln, Champignons und Streifen von der Gewürzgurke

- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- 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
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel-Topping

BROT UND DIPS

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

Preis pro Person 33,49 €



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. 8 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

- Hausgemachte Pralinen und Trüffel 100g 8,90 €
- 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 €
- Variation von Mini-Plunder
mit verschiedenen Füllungen Stück 2,10 €
- Cake-Pops
kleine Kuchenbällchen mit einer
süßen Glasur am Spieß Stück 3,60 €
- Cupcake
der kleine Kuchen mit einer
zarten Crémehaube Stück 3,60 €
- Torteletts
mit Vanillepudding und Früchten
der Saison garniert Stück 3,60 €



.....
 • Unser Konditormeister erstellt nach Ihren
 Wünschen Kommunion- und Konfirmations-
 bücher bzw. -torten, gerne auch im Fotodesign
 ab 99,00 €.

Gönnen Sie sich ein kleines Extra



Fingerfood zum Empfang „Edel“

- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Mini-Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar und Avocado-Dip
- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Weizenmehl-Löffelchen

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

Preis pro Person

bei 2 Teilen

5,49 €



Fingerfood zum Empfang „Rustikal“

- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Pulled Pork mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas angerichtet
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce

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

Preis pro Person

bei 2 Teilen

4,49 €



Fingerfood zum Empfang „Süß“

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

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

Preis pro Person

bei 2 Teilen

4,99 €



Mediterrane Vorspeisenplatte am Tisch

Bevor Ihre Gäste Platz nehmen, werden mediterrane Vorspeisenplatten am Tisch eingesetzt. Bei den Vorspeisen handelt es sich um in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen sowie goldprämierte Edelsalami und Schinkenspezialitäten. Die Vorspeisenteller und Besteck müssen im Vorfeld von Ihrem oder unserem (wenn bei Stolzenhoff gebucht) Service eingedeckt werden. Zu der Vorspeisenplatte wird stets frisches Brot mit guter Butter am Tisch gereicht.

Preis pro Person 5,99 €



Suppe am Tisch serviert

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

Zu der Suppe wird immer frisches Brot mit Butter gereicht. Wählen Sie Ihre Hochzeitsuppe aus. Die Suppentassen (0,2l) werden von Ihrem oder unserem (wenn bei Stolzenhoff gebucht) Service am Tisch serviert.

ohne Suppengeschirr
Preis pro Person 3,99 €

Zusätzlich zu buchen bei Stolzenhoff
Preis pro Suppengeschirr 1,35 €



Suppe in Terrine am Tisch serviert

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

Die Terrinen (0,3l pro Person) und das Suppengeschirr werden von Ihrem oder unserem (wenn bei Stolzenhoff gebucht) Service am Tisch serviert und im Vorfeld eingedeckt.

ohne Terrinen und Suppentassen
Preis pro Person 4,49 €

Zusätzlich zu buchen bei Stolzenhoff
Preis pro Suppengeschirr
inkl. Terrine **1,65 €**



Pasta aus dem Parmesanlaib Das Buffet-Highlight

Als besonderes Highlight bieten wir Ihnen die Pasta aus dem Parmesanlaib an. In dem ausgehöhlten Parmesanlaib kommt heiße Pasta hinein, um den Käse zum Schmelzen zu bringen. Anschließend wird die Pasta in dem geschmolzenen Parmesan gewendet. Danach wird das Gericht wahlweise mit Rucola, Cocktailtomaten, Kräutern oder edlem Trüffel verfeinert.

ab 80 Personen mit Rucola, Cocktailtomaten und Kräutern
Preis pro Person 5,49 €

ab 80 Personen mit edlem schwarzen Trüffel
Preis pro Person 9,49 €



Mitternachts-Currywurst

- Original Stolzenhoff's Currywursttopf mit ofenfrischem Baguette.

Preis pro Person 4,99 €*



Mitternachtssuppen

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

Wählen Sie bei unter 40 Personen 1 von 4
Wählen Sie bei über 40 Personen 2 von 4
Preis pro Person 5,49 €

Ein Auszug aus unserer Speisekarte

Bratenspezialitäten

Preis pro Person

- Balkanbraten mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Balkansauce 9,90 €
- Brust von der Poularde, gefüllt mit blanchem Spinat an Tomaten-Mozzarella-Sauce 13,50 €
- Burgunder Grillhaxe mit einer kräftigen Bratensauce 4,90 €
- Burgunder Schwertbraten mit einer herzhaften Zwiebelsauce 9,90 €
- Entrecôte vom Black Angus, dry aged gereift, im Ganzen gebraten mit einer eleganten Rotwein-Schalotten-Sauce 34,90 €
- Mild geräucherter Nusschinkenbraten mit einer kräftigen Bratensauce 9,90 €
- Münsterländer Zwiebelfleisch vom Rindertafelspitz mit Schalottensauce 19,90 €
- Goldbraun gebratene Gänsekeule mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce 24,90 €
- Käsekrustenbraten gefüllt mit Gouda, Lauchlocken und Röstzwiebeln mit einer Rahmsauce 9,90 €
- Saftiger Braten aus der Lammkeule an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence 19,50 €

- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce 14,50 €
- Wildschweinerücken im Ganzen, vor Ort tranchiert, gereicht mit Waldpilz-Confit 23,90 €
- Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhüfte mit einer Balsamico-Jus 19,90 €
- Rosa gebratenes Galloway-Ochsen-roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce 34,90 €
- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvados-Sauce 24,90 €
- Prager Grillschinken an würziger Altbiersauce 9,90 €
- Rosa geschmorte Kalbssteakhüfte in Kalbs-Jus, vor Ort tranchiert 20,90 €
- Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce 9,90 €

Pfannen- und Topfgerichte

Preis pro Person

- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne 13,50 €
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons 14,50 €

- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf 17,50 €
- Putensteaks in einer leichten Tomaten-Mozzarella-Sauce 13,50 €
- Dry aged gereifte Rinderfiletmedaillons vom Weideochsen in einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce 41,90 €
- Rückenschnitzel vom Schwein wahlweise mit Jägersauce, Balkansauce oder Zwiebelsauce 9,50 €
- Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons 10,90 €
- Saltimbocca vom Kalb, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in Pinot-Grigio-Sauce 20,50 €
- Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebelwürfeln in einer eleganten Riesling-Rahmsauce 18,90 €
- Schweinerouladen in einer Rahmsauce mit frischen Champignons 11,50 €

Ein Auszug aus unserer Speisekarte

Traditionell gekochte Suppen

Preis pro 0,35l

- Consommé Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln 4,90 €
- Cremige Kartoffelsuppe mit feinen Räucherlachsstreifen 5,90 €
- Erfrischende Zitronengrassuppe 4,90 €
- Möhren-Ingwer Suppe 4,90 €
- Kräftige Kartoffelcremesuppe mit deftigem Rauchfleisch 4,70 €

Traditionell gekochte Suppen

Preis pro 0,7l

- Cremige Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch 9,89 €
- Cremige Käse-Lauch-Suppe, vegetarisch 8,99 €
- Erbsensuppe, Eintopf altdeutscher Art, mit Kartoffelstücken, saftigen Kasselerwürfeln und geschnittener Fleischwurst 8,99 €
- Herzhafte Gyrossuppe mit Zwiebeln und mediterranen Kräutern 9,79 €
- Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons 11,99 €
- Original Stolzenhoff's Currywursttopf 6,99 €
- Westfälisches Pfefferpotthast traditionell mit Zwiebeln, Lorbeerblättern und Nelken 11,99 €

Kartoffel- und Nudelbeilagen

Preis pro Person

- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt 3,90 €
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt 3,90 €
- Feinnussige Drillinge herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln 4,45 €
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln 3,90 €
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart 3,40 €
- In Butter geschwenkte Eierspätzle 3,90 €
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken 4,45 €
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne 3,90 €
- Seidenklöße aus frischen gekochten Kartoffeln 4,45 €

Gemüsebeilagen

Preis pro Person

- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt 5,90 €
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekrone in einer Knoblauchsauce 5,90 €
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce 4,60 €

- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise 4,60 €
- Französisches Ratatouille-Gemüse mit frischen Kräutern geschmort 4,60 €
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert 3,50 €
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut 3,50 €
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert 3,50 €
- Rotweinzwiebeln, Schalotten in Rotwein und Portwein gegart 4,60 €
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise 4,60 €
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce 3,50 €



Ihr Wunschbuffet

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

Geschäftsleitung



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



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



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



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



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



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



Saskia Michalowski
Telefon 0231 42786-403
s.michalowski@stolzenhoff.de



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



Manuela Tscherning
Telefon 0231 42786-401
m.tscherning@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



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

**STOLZENHOFF CATERING
COMPANY GMBH**

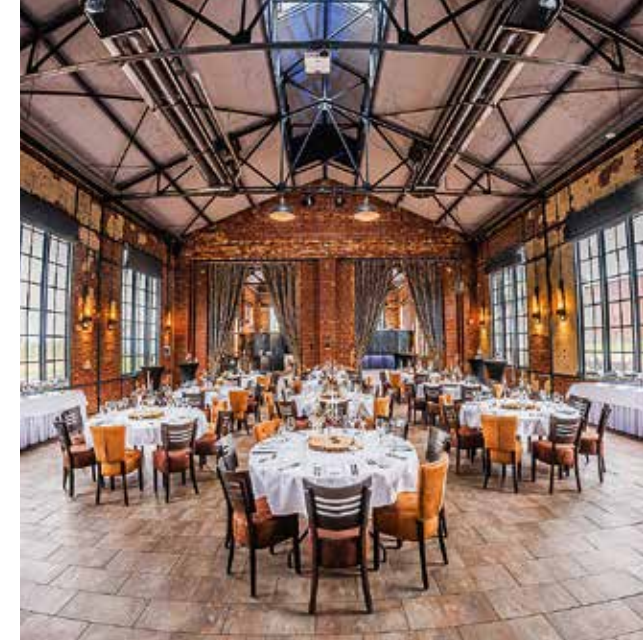
Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel

Telefon 02305 35607-25

Telefax 02305 35607-26

info@stolzenhoff.de

www.stolzenhoff.de



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.



Ahlen – Lokschuppen & 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
Ümminger See 11, 44803 Bochum
Telefon 0231 42786-425
Mobil 01590 4081443

Bochum – Landhof am Kernader See

30 – 140 Personen
Jovana Schmidtke
Auf dem Kalwes 231, 44801 Bochum
Telefon 0231 42786-425
Mobil 01590 4081443

Bochum – Rittergut Haus Laer

50 – 140 Personen
Jovana Schmidtke
Höfestraße 45, 44803 Bochum
Telefon 0231 42786-425
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
Ümminger See 11, 44803 Bochum
Telefon 0231 42786-425
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

60 – 300 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

Lara Rückert

Lise-Meitner-Straße 5, 45699 Herten

Telefon 0231 42786-423

Mobil 0151 72506131

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

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 Jahenbrink 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
:
:



SEIT

1949

STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR

Weitere Angebote für Ihre Events



gültig ab 01.08.2024

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