

WINTERZEIT

NEUHEITEN AB 08/2025



Ihr einzigartiges Weihnachtsfest

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 Weihnachtsfeier 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!



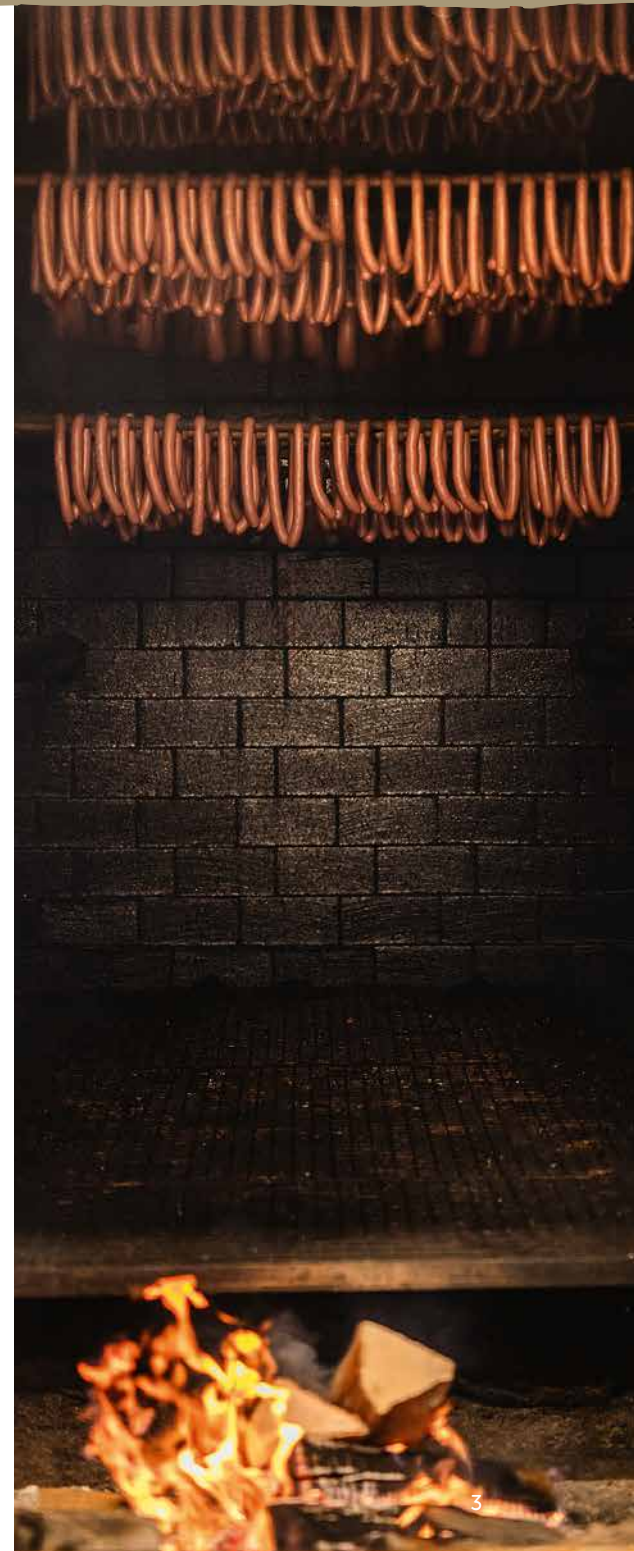
Erfahren Sie mehr zu Tierwohl und unserer Philosophie auf unserer Fleischerei-Website. Folgen Sie einfach dem QR-Code!

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 39) zusammenstellen.



Weihnachtsessen von Stolzenhoff

Falls Sie Ihrer Familie oder Ihren Freunden an den Feiertagen oder in der Vorweihnachtszeit ein tolles Menü anbieten wollen sind Sie bei uns genau richtig. Ob eine knusprige Weihnachtsgans, ein amerikanischer Truthahn oder klassische Wildgerichte aus den h

eimischen Wäldern. Bei uns finden Sie das passende Menü für die besinnliche Jahreszeit.

Wir stehen Ihnen in der Vorweihnachtszeit ganztägig sowie am Heiligabend von 9.30 – 13.30 Uhr und am ersten Weihnachtsfeiertag von 10.30 bis 17.30 Uhr

gerne zur Seite. Am Heiligen Abend und am ersten Weihnachtsfeiertag liefern wir ab 15 Personen und einem Speisenwert von über 400 € gegen eine kleine Gebühr. Für die Weihnachtsfeiertage stehen Ihnen separate Angebote zur Verfügung.



Putenbrust und weihnachtlicher Honigschinken

Warmer Buffetteil

- Zarte Putenbrust in cremiger Geflügelrahmsauce
- Geräucherter Honig-Nussschinken mit einer kräftigen Bratensauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren, Speckbohnen und Sauce hollandaise

Dessert

- Sie wählen dazu Ihr Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 8 Personen

Preis pro Person 31,99 €*



Traditionelle Weihnachtsgans

Warmer Buffetteil

- Goldbraun gebratene ganze Gans „traditionell“ gefüllt mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce oder Gänsebratensauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

Dessert

- Sie wählen dazu Ihr Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 4 Personen

Preis pro Person 33,99 €*



Das Wildessen

Warmer Buffetteil

- Saftiger Hirschkeulenbraten mit einer Preiselbeer-Pfeffer-Rahmsauce
- Gebratenes Schweinefilet in Rahmsauce mit frischen Champignons
- Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Dessert

- Sie wählen dazu Ihr Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 10 Personen

Preis pro Person 34,49 €*



Das saftige Truthahnessen

Warmer Buffetteil

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

Dessert

- Sie wählen dazu Ihr Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 6 Personen

Preis pro Person 31,75 €*



Weihnachtlicher Gaumenschmaus

Warmer Buffetteil

- Filet vom Schwein gebraten in einer Champignon-Rahmsauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeer und Nelken verfeinert
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Bratapfelkompott und winterlichen Gewürzen abgeschmeckt
- Baileys Irish Cream Mousse

Ab 8 Personen

Preis pro Person 30,99 €*

* zuzüglich Mehrwertsteuer



Christmas Dinner

Warmer Buffetteil

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

Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm

Ab 10 Personen

Preis pro Person 34,39 €*



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 20,35 €*



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 13,99 €*



Buffetfläche ca. 2 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 19,99 €*



Buffetfläche ca. 2 m

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	22,89 €*
mit Käse und Dessert	25,19 €*



Buffetfläche ca. 2 m

Weihnachtliches Familienbuffet

Ab 10 Personen

Warmer Buffeteil

- Dry aged gereifte Tournedos vom Rinderfilet in einer eleganten Rotwein-Schalotten-Sauce
- Saftiger Hirschkeulenbraten mit einer Preiselbeer-Pfeffer-Rahmsauce
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Geschwenkte feinnussige Drillinge

- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

Dessert

- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert

Brot und Dips

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

Preis pro Person 46,99 €*



Buffetfläche ca. 4,5 m

Christmas Lunch

Ab 15 Personen

Salatvariationen

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

Warmer Buffeteil

- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvados-Sauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce

- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

Dessert

- Baileys Irish Cream Mousse
- Weiße Mousse au Chocolat mit Bratapfelkompott und winterlichen Gewürzen verfeinert

Brot und Dips

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

Preis pro Person 34,49 €*



Buffetfläche ca. 4,5 m

Grünkohl

Als Buffet Ab 10 Personen

Warmer Buffeteil

- Herzhafter Grünkohl mit Löwensenf verfeinert
- Mild geräucherter Kasselerbraten
- Hausgemachte Mettwurstchen aus dem Rauch im Salzwasser gekocht
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart

Dessert

- Sie wählen dazu ein Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Preis pro Person 14,89 €*

Als Eintopf Ab 10 Personen

Warmer Buffeteil

- Westfälischer Grünkohl „durcheinander“ mit Kasseler, Mettwurst und Kartoffeln

Preis pro Person 9,30 €*

 Buffetfläche ca. 3 m oder ca. 1,5 m

Heiligabend

Ab 10 Personen

Warmer Buffeteil

- Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhüfte mit einer Balsamico-Jus
- Filet vom Schwein, gebraten in einer fruchtigen Apfel-Calvados-Sauce
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note

Preis pro Person 30,49 €*

 Buffetfläche ca. 3,5 m

Santa Claus

Ab 15 Personen

Kalter Buffeteil

- Mini Laugenstange mit Putenbrust, knackigem Salat und würzigem Curry-Dip
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Mini-Laugen-Burger mit Leberkäse, Krautsalat, Röstzwiebeln, saurer Gurke und süßem Senf
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Party-Mettwurstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

Salatvariationen

- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

Aus dem Suppentopf

- Herzhafte Gyrossuppe mit Zwiebeln und mediterranen Kräutern
- Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons

Dazu reichen wir Suppenbrötchen mit guter Butter.

Preis pro Person 19,99 €*

 Buffetfläche ca. 5,5 m

Die Schnitzelparade

Ab 10 Personen

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 16,35 €

Mit Schnitzel von Schwein und Pute

Preis pro Person 16,79 €



Buffetfläche ca. 2,5 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

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 19,15 €*

Mit Putenschnitzel statt

Rückenschnitzel vom Schwein

Preis pro Person 19,62 €*



Buffetfläche ca. 3 m

STOLZENHOFF

CATERING



Zu unseren
Exklusiv-
Locations



Ihr eigener *Firmenweihnachtsmarkt* an der Galopprennbahn Dortmund

Mit festlichem Konzept zum weihnachtlichen Erlebnis

Keine Möglichkeit an Ihrem Firmenstandort zu feiern? Dann ist der Weihnachtsmarkt an der Galopprennbahn die perfekte Alternative für Sie! Lassen Sie sich von dem stimmungsvollen Ambiente verzaubern und genießen Sie die vorweihnachtliche Atmosphäre. Mieten Sie unser Weihnachtsdorf an der Galopprennbahn exklusiv für Ihre Firma und genießen Sie eine individuelle, nur für Sie gestaltete, Firmenfeier.

Die stilvolle Location in Dortmund bietet Kapazitäten von 70 bis 1000 Personen. Für eine gute Anbindung sorgen zahlreiche Parkplätze und eine gute ÖPNV-Anbindung.

Eine erstklassige Ausstattung mit hochwertigem Mobiliar, rustikalen Markthütten und winterlichem Stretchzelt sorgt für das weihnachtliche Flair. Weiterhin sorgen duftender Glühwein und deftige Speisen sowie Dekoration und Beleuchtung für ein stimmungsvolles Ambiente. Gemütliche Überdachungen bieten eine einladende Atmosphäre und Schutz vor Witterung.

Weiterhin kann die denkmalgeschützte Wetthalle genutzt werden um die Feier zu einer Indoor-Veranstaltung zu machen.

Winterliche Eventmodule, wie die unterhaltsame Eisstockbahn, der aufregende Snowboardsimulator oder eine Vielzahl von Fotoaktionen können zugebucht werden.

STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH

Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel

Telefon 02305 35607-25 · Telefax 02305 35607-26

info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de





Adventsgeschichte

Ab 20 Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum

Kalter Buffetteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten dazu Dressing nach Wahl
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

Warmer Buffetteil

- Goldbraun gebratene Gänsebrust mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons

- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert

Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

Brot und Dips

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

Preis pro Person 35,99 €*



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.



Buffetfläche ca. 4,5 m

Weihnachtstage

Ab 30 Personen

Frisch aus dem Meer

- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

Antipasti

- Antipasti-Variationen mit original luftgetrocknetem Coppa und über 12 Monate gereiften, italienischem Landschinken, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote-Bete-Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt

Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung

Salatvariationen

- Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Hirtenkäse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Waldorf-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln

Warmer Buffeteil

- Im Ganzen gebratener Hirschkeulenbraten mit einer edlen Preiselbeer-Pfeffer-Rahm-Sauce
- Goldbraun gebratene Gänsebrust mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch mit einer erfrischenden Limettensauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Geschwenkte feinnussige Drillinge
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli dazu Sauce hollandaise

Aus der veganen Küche

- Paprikaschoten mit einer Couscousfüllung in feuriger Chili-Tomatensauce

Dessert

- Panna cotta à la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Erfrischende Avocado-Mango-Mousse mit Granatapfelkernen getoppt

Brot und Dips

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

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet **34,99€***
mit kaltem Fischbuffet **38,49€***



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



Buffetfläche ca. 8 m

Festliche Zeit mit den Kollegen

Ab 50 Personen

Antipasti

- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung

Kalter Buffeteil

- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbgetrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

Warmer Buffeteil

- Filet vom Schwein, gebraten, in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Rückenschnitzel vom Schwein mit Jägersauce und Balkansauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Mediterrane Drillinge gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- In Olivenöl gedünstetes ZucchiniGemüse mit Schalotten

Aus der vegetarische Küche

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

Dessert

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Panna cotta à la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Haselnusscreme aus Levantiner Haselnüssen

Brot und Dips

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

Preis pro Person 30,99 €*



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.



Buffetfläche ca. 6 m

Winter-Wonderland

Ab 30 Personen

Kalter Buffetteil

- 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“
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung

Salatvariationen

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

Warmer Buffetteil

- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Filet vom Schwein, gebraten, in einer fruchtigen Apfel-Calvados-Sauce

- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce
- Scheiben vom Serviettenknödel, hausgemacht aus Semmelteig
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

Dessert

- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig, aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person 33,99 €*



Buffetfläche ca. 9 m

* zuzüglich Mehrwertsteuer



Christmas Time

Ab 50 Personen

Frisch aus dem Meer

- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocatotatar
- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffetteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch, mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube

Salatvariationen

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

Warmer Buffetteil

- Rinderfilet Chateaubriand, dry aged gereift, mit einer eleganten Rotweinreduktion
- Rückenbraten vom Duroc-Schwein, geschätzt aufgrund seines besonderen Aromas und der feinen Marmorierung, an Waldpilzrahmsauce
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt

- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

Aus der vegetarischen Küche

- Veganes Gemüsecurry mit exotischer Kokosnote

Dessert

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

Brot und Dips

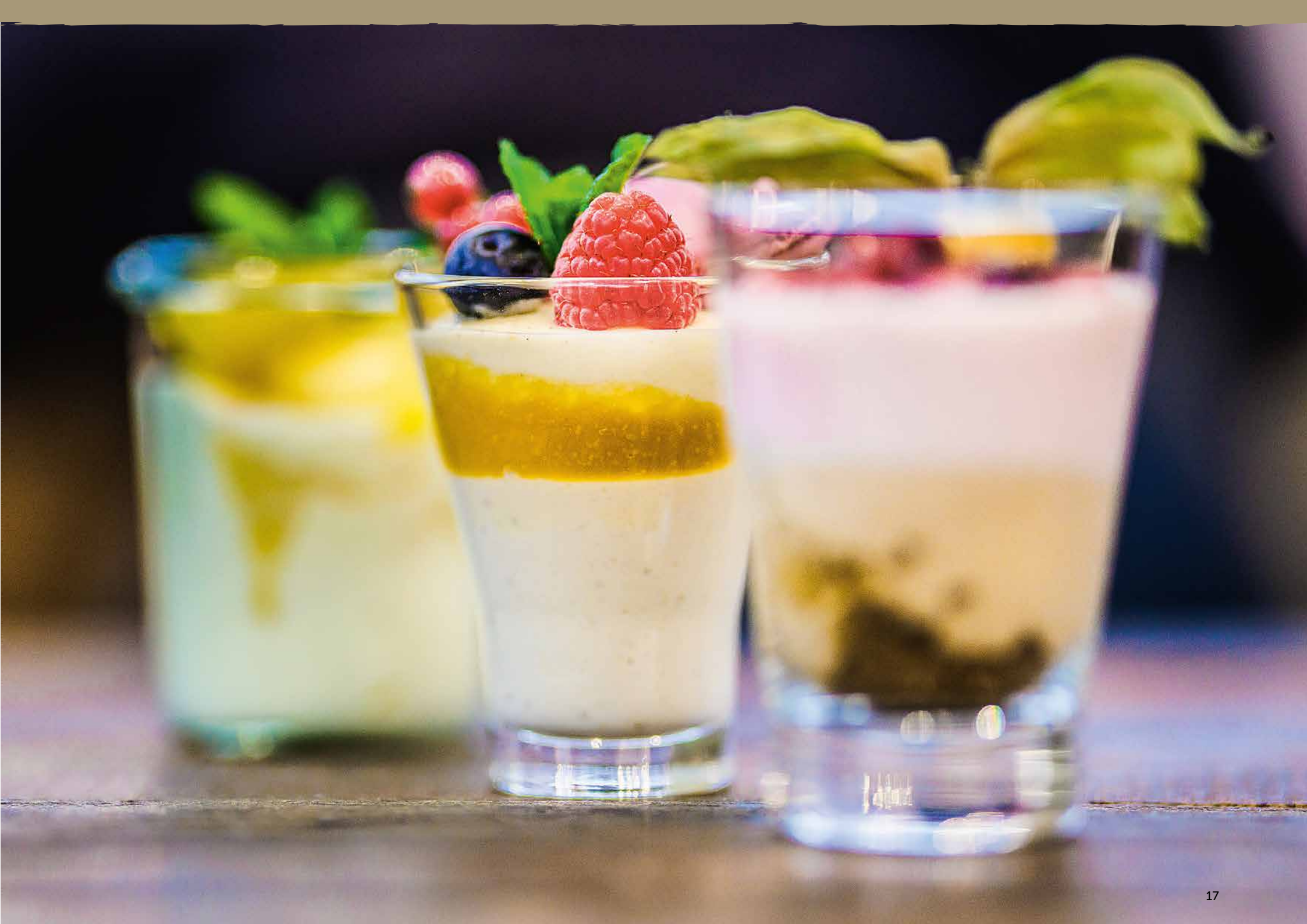
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta mit guter Butter und Aioli

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet **39,99 €*
mit kaltem Fischbuffet 43,99 €*
mit kaltem Fischbuffet 43,99 €*
mit kaltem Fischbuffet 43,99 €***



Buffetfläche ca. 12 m





Die Vereinsweihnachtsparty

Ab 40 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

Salatvariationen

- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

Warmer Buffetteil

- Westfälischer Grünkohl durcheinander mit Kasseler, Mettwurst und Kartoffeln
- Original Stolzenhoff's Currywursttopf
- Putenschnitzel mit würziger Jägersauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

Aus der vegetarischen Küche

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

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einer Oliven-Basilikum-Creme

Preis pro Person 21,50 €*



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

Christmas Celebration

Ab 45 Personen

AntiPasti

- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt
- 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

- Feiner Rehrücken auf Waldorfsalat und mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviasalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung

Salatvariationen

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

Warmer Buffeteil

- Geschmorte Ochsenbäckchen in einer eleganten Burgundersauce
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Kross gebratener Weihnachtsschinken mit Bratensauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Aus der vegetarischen Küche

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

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Baileys Irish-Cream-Mousse
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble
- 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 32,99 €*



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. 9 m

Die Weihnachtsfeier

Ab 50 Personen

Frisch aus dem Meer

- Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler 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, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum

Kalter Buffetteil

- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce

- Parmaschinkenspieße mit Melonenperlen
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip

Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinder- rauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Taco-Salat mit pikantem Rindfleisch, sonnen- gereiften Tomatenwürfeln, Eisbergsalat, Mais, Schnittlauchröllchen und einer Schmandhaube
- Waldorf-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln
- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbgetrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum

Warmer Buffetteil

- Rosa gebratenes Galloway-Ochsenroastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Gebratenes Schweinefilet in Rahmsauce mit frischen Champignons
- Herzhaft mariniertes Makrelenfilet mit Knoblauch, Rosmarin auf Gemüsebett und einer leichten Weißweinsauce
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten, mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce

Aus der Veganen Küche

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

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet **36,49 €***

mit kaltem Fischbuffet **40,49 €***



Buffetfläche ca. 12 m

Weihnachtsmärchenbuffet

Ab 60 Personen

Antipasti

- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar

Kalter Buffeteil

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviansalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Getrüffelte Gänseleber-Paté
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken

Salatvariationen

- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert
- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cockailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

Warmer Buffeteil

- Entrecôte vom Black Angus, 28 Tage dry aged gereift, an einer Rotwein-Schalotten-Reduktion
- Saftige Hirschkalbsrückensteaks in einer fruchtigen Preiselbeer-Rahm-Sauce
- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note

Brot und Dips

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

Preis pro Person 39,99 €*



„Gut abgehangen“

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



Buffetfläche ca. 13 m

STOLZENHOFF

CATERING



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



Adventszeit

Ab 60 Personen

Frisch aus dem Meer

- Schottischer Wildlachs, im Ganzen pochiert, auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Weizenmehllöffelchen

Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangen-vinaigrette
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa
- Schweinefiletmedaillons mit erfrischenden Früchten garniert
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung

Salatvariationen

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

Warmer Buffeteil

- Ganzer Königsputer, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Waliser Schweinefilet, vor Ort tranchiert, mit einer Sherry-Schalotten-Sauce
- Scheiben vom Serviettenknödel, hausgemacht aus Semmelteig
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- In Butter geschwenkte Eier-Spätzle
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Cordon Bleu vom Schwein mit einer cremigen Rahmsauce

- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

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
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Brot und Dips

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

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet **32,49 €***

mit kaltem Fischbuffet **36,49 €***



Buffetfläche ca. 15 m

Traditionelle Weihnachtszeit

Ab 70 Personen

Frisch aus dem Meer

- Lachs She-Loin gebeizt mit Honig, Estragon und Zitronenzesten

Kalter Buffeteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Im Weckglas angerichtete Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt

Salatvariationen

- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Broccolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

Warmer Buffeteil

- Ganzer Königsputer, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Honigglassierter Weihnachtsschinken mit Bratensauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Leckerer Grünkohl mit ganzer Mettwurst
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Kartoffel-Kohlrabi-Rahmgemüse mit gartenfrischen Kräutern
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

Aus der Veganen Küche

- Kartoffelgulasch mit Paprikaschoten und Strauchtomaten

Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig, aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Brot und Dips

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

Preis pro Person 29,99 €*



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. 16 m

Italienische Weihnachten

Ab 70 Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Fruchttige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken

Kalter Buffetteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken

Salatvariationen

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Risonisalat mit Mango Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen

Warmer Buffetteil

- Filet vom Schwein, gebraten, in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Lammhaxen an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Geschmorte Schweinebäckchen in einer fruchtigen Preiselbeer-Rahmsauce
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Französisches Ratatouille Gemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce

Aus der Vegetarischen Küche

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

Dessert

- Schokoladenmousse mit Orangen Jam und Keks-Crumble
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espresso

Brot und Dips

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

Preis pro Person 33,99 €*



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 3,25 €



Buffetfläche ca. 16 m

Die betriebliche Weihnachtsfeier

Ab 70 Personen

AntiPasti

- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Antipasti-Variationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, mit altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffetteil

- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Olivenölkexse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

- Mini-Burger „The Veggie One“ – Falafelpatty mit Rispen Tomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

Salatvariationen

- Italienischer Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrocknete Tomaten und schwarzen Oliven
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Fruchtig Quinoa Mix
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse

Warmer Buffetteil

- Herzhafter Weihnachtstruthahn mit Honig und Rahmsauce
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Rosa geschmorte Kalbssteakhüfte in Kalbs-Jus, vor Ort tranchiert
- Geschnetzeltes vom Schwein in einer Sahnesauce mit Riesling verfeinert
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- In Butter geschwenkte Eierspätzle

- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

Aus der Vegetarischen Küche

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

Dessert

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel-Topping
- Weiße Mousse au Chocolat mit Bratapfelkompott und winterlichen Gewürzen abgeschmeckt
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble

Brot und Dips

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

Preis pro Person 31,99 €*



Buffetfläche ca. 17 m

Gönnen Sie sich ein kleines Extra



Fingerfood zum Empfang „Edel“

- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Käsetütchen mit cremiger Ricotta-Füllung
- 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 **5,10 €***



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 **4,20 €***



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 **4,66 €***



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 5,09 €*

ab 80 Personen mit edlem
schwarzen Trüffel
Preis pro Person 9,30 €*



Weihnachtsgeschenkkörbe 1

Die ideale Geschenkidee zu Weihnachten wird auch Sie begeistern. Die Präsentkörbe mit hochwertigen Produkten aus unserer Schinken- und Wurstmanufaktur sowie der hauseigenen Meisterkonditorei und weitere weihnachtliche Überraschungen machen die Weihnachtszeit zu etwas ganz Besonderem. Egal ob als Geschenk für die Familie oder für Geschäftskunden: dieses Präsent kommt mit einer persönlichen Note daher.

Sie können zwischen verschiedenen Varianten wählen – sei es der klassische Präsentkorb, der neben herzhaften Köstlichkeiten auch süße Überraschungen bereithält oder die luxuriöse Variante mit exquisiten, ausgewählten Delikatessen. Neben den prall gefüllten Körben haben wir auch kleinere Zusammenstellungen als weihnachtliches Mitbringsel – natürlich ebenfalls mit köstlichen Überraschungen.

Wir bitten um Vorbestellung, damit wir Ihre weihnachtliche Überraschung frisch und individuell für Sie zusammenstellen können!

Alle Geschenkkörbe sind ähnlich den gezeigten Abbildungen. Gegebenenfalls können einzelne Produkte abweichen.



Kleines Mitbringsel

Aus unserer Meisterfleischerei:

- 3 Sorten Wurst im Glas (z.B. Lunch Meat, Schinkenrotwurst, Gutsherrenleberwurst)

oder

- 1 Glas köstlicher Fruchtaufstrich aus eigener Herstellung

Und aus unserer Meisterfleischerei:

- 2 Sorten Wurst im Glas (z.B. Lunch Meat, Schinkenrotwurst, Gutsherrenleberwurst)

Preis 16,00 €*



Kumpel-Paket

- Schwarzes Grubensalz, 80g Meersalz aus Hawaii
- 1 Flasche Bergmann Bier

Aus unserer Meisterfleischerei:

- 1 T-Bone-Steak dry aged, ca. 750g, vakuumiert, MHD: 2 Wochen

Auch für Papa, Opa und Onkel ein ideales Weihnachtsgeschenk!

Preis 31,99 €*



Genuss mit Durchblick

- 1 Flasche Bardolino Rotwein
- 1 Glas köstlicher Fruchtaufstrich aus eigener Herstellung

Aus unserer Meisterfleischerei:

- 2 Sorten Wurst im Glas (z.B. Schinkenrotwurst, Gutsherrenleberwurst, Preiselbeerleberwurst)
- 2 frische Würste (z.B. Jagdwurst, Schinkenwurst)
- 1 Weihnachtssalami
- 1 luftgetrocknete Mettwurst

Preis 47,10 €*

Weihnachtsgeschenkkörbe 2



Hausmacher Art

- 1 Glas köstlicher Fruchtaufstrich aus eigener Herstellung
- 1 Tafel hochwertige Schokolade
- 1 Flasche Stoffel Riesling Maximus Weißwein

Aus unserer Meisterfleischerei:

- ½ Premium Schinkenspeck
- Lachsschinken-Platte
- Partymettwürstchen
- 1 luftgetrocknete Mettwurst
- 2 Sorten Wurst im Glas
- 2 Stück Frischwurst
- 1 Becher frischer Schmalz

Preis 69,99 €*



Frohe Weihnachten

- 1 Flasche hochwertiger Wein in der Bocksbeutelflasche
- 1 Piccolo Brut Dargent Rosé
- edler Kaffee
- verführerische Schokolade
- 1 Glas Fruchtaufstrich aus eigener Herstellung
- Kräuter-/Gewürzsalzflakes

Aus unserer Meisterfleischerei:

- ½ Premium-Nusschinken
- 1 Bauernmettwurst
- 1 lufttrockene Mettwurst
- Salametti
- 2 Sorten Wurst im Glas (z.B. französische Gänseleberpaté, Lunch Meat, Preiselbeerleberwurst, Gutsherrenleberwurst)

Preis 93,99 €*



Gourmet

- 1 Flasche Eierlikör
- 1 Flasche Brut Dargent Ice
- edler Kaffee
- 1 Tafel hochwertige Schokolade
- 1 Glas köstlicher Fruchtaufstrich aus eigener Herstellung
- leckere Pasta
- erlesenes Traubenkernöl
- eingelegte Antipasti
- Roquefortkäse

Aus unserer Meisterfleischerei:

- ½ Premium Nuss-Schinken
- ½ Premium Schinkenspeck
- 1 Trüffelsalami
- 2 Sorten Wurst im Glas (z.B. französische Gänseleberpaté, Hausmacher Leberwurst, Preiselbeerleberwurst, etc.)

Preis 118,99 €*



Leckere Weihnacht

- 1 Flasche Crémant
- 1 Glas köstlicher Fruchtaufstrich aus eigener Herstellung
- Kräuter- oder Gewürzsalzflakes
- Roquefortkäse
- Chabert Weichkäse
- 1 Flasche hochwertiger Balsamico
- leckere Pasta
- deutscher Kaviar
- edler Kaffee
- exquisite Marzipan-Schokolade

Aus unserer Meisterfleischerei:

- ½ Premium Nuss-Schinken
- ½ Schinkenspeck
- 1 lufttrockene Salami
- 1 Bauernmettwurst
- 1 französische Ringsalami
- 2 Sorten Wurst im Glas (z.B. französische Gänseleberpaté, Preiselbeerleberwurst etc.)

Preis 162,99 €*

A group of people are gathered around a table, clinking wine glasses in a toast. The scene is set in a rustic, warm-toned interior with stone walls and exposed wooden beams. String lights hang from the ceiling, creating a cozy atmosphere. In the center, a woman with blonde hair and a man with dark hair are smiling broadly. They are surrounded by other people whose faces are partially visible in the foreground. The overall mood is celebratory and intimate.

STOLZENHOFF

CATERING

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 Bar-

keeper ausschließlich hochwertige Markenspirituen 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.

STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH

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



12 Gute Gründe



Stolzenhoff's Schweinefleisch

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



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-Kathrin 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 Lonczynski
Telefon 0231 42786-421
Mobil 0176 10145436
elena.lonczynski@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

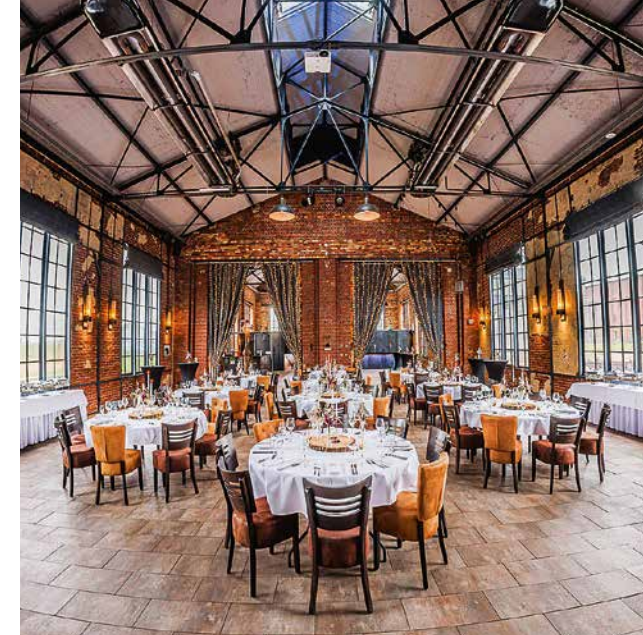


Kathrin Skall
 Telefon 0231 42786-417
 Mobil 0160 95249202
 k.skall@stolzenhoff.de

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

Ümminger See 11, 44803 Bochum

Telefon 0231 42786-425

Mobil 01590 4081443

Bochum – Landhof am Kemnader 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

Höfstraße 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

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
.....



SEIT

1949

STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR

Weitere Angebote für Ihre Events



gültig ab 01.08.2025



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