SEIT 1949
STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR
GENUSS ZU WEIHNACHTEN
24. & 25. DEZEMBER 2025
JETZT BESTELLEN (0231)427860

Traditionelle Weihnachtsgans

Warmer Buffetteil

- Goldbraun gebratene, ganze Gans, traditionell gefüllt dazu eine fruchtige Apfel-Rahm-Sauce oder Gänsebratensauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

Dessert

- Sie wählen dazu ein Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 4 Personen
Preis pro Person 38,99€

Das saftige Truthahnessen

Warmer Buffetteil

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

Dessert

- Sie wählen dazu ein Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 6 Personen
Preis pro Person 36,49€

Kalbsbäckchen & Schweinefiletmedaillons

Warmer Buffetteil

- Zarte Kalbsbäckchen in Burgundersauce geschmort
- Filet vom Schwein gebraten, in einer fruchtigen Apfel-Calvadossauce
- Cremiges Kartoffelgratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekrone in einer Knoblauchsauce
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 8 Personen
Preis pro Person 37,49€

Weihnachtlicher Gaumenschmaus

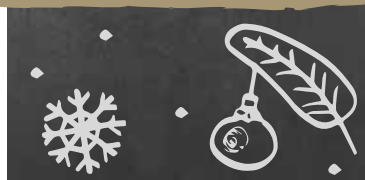
Warmer Buffetteil

- Filet vom Schwein gebraten, in einer Champignon-Rahmsauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce

Dessert

- Sie wählen dazu ein Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 8 Personen
Preis pro Person 35,49€



Lieferung

Lieferbedingungen

Mindestbestellwert 400,00€
für mindestens 15 Personen
zzgl. Lieferpauschale

Liefer-/Abholzeiten

24.12.2024
10.00 bis 13.30Uhr

25.12.2024
11.00 bis 16.30 Uhr

Putenbrust und Honigschinken

Warmer Buffetteil

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

Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 8 Personen
Preis pro Person 36,99€

Christmas Dinner

Warmer Buffetteil

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

Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 10 Personen
Preis pro Person 39,99€

Rouladenbuffet

Warmer Buffetteil

- Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Schweinerouladen gefüllt mit einer Mettfarce, Champignons und Zwiebeln, in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 10 Personen

Preis pro Person

ohne Dessert	**26,49€**
mit Dessert	**30,49€**

Das Wildessen

Warmer Buffetteil

- Saftiger Hirschkeulenbraten mit einer Preiselbeer-Pfeffer-Rahmsauce
- Filet vom Schwein gebraten, in einer Champignon-Rahmsauce
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- In Butter geschwenkte Eierspätzle

Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 10 Personen

Preis pro Person 39,99€

Weihnachtliche Köstlicheiten

Warmes Buffet

- Zarte Hähnchenmedaillons mit Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Geschmorte Kalbsroulade mit einer zarten Pfifferlingfüllung dazu Rahmsauce
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce

Aus der Veganen Speisekarte

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

Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm

Ab 12 Personen

Preis pro Person 38,79 €

Festliche Variationen

Warmer Buffetteil

- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebelwürfeln in einer eleganten Riesling-Rahmsauce
- Saftiger Hirschkeulenbraten mit einer Preiselbeer-Pfeffer-Rahmsauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt

Aus der Pasta Ecke

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

Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm

Ab 12 Personen
Preis pro Person 39,39 €

Besinnliche Weihnachten mit der Familie

Frisch aus dem Meer

- Graved Lachs und geräucherter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce und Sahne-Meerrettich

Kalter Buffetteil

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiskus-Balsamico-Glace
- Hummus Kanapees mit Gurkentalern, Rosinen und Mandelsplitter

Salatvariationen

- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille-Gemüse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert

Warmer Buffetteil

- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebelwürfeln in einer eleganten Riesling-Rahmsauce
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- In Olivenöl gedünstetes Zucchinigemüse mit feinen Schalotten
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

Käse & Dessert

- Arrangement internationaler Käsespezialitäten
- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt und Ciabatta mit Butter und Datteldip

Ab 15 Personen

Preis pro Person 44,99€

Die schönste Zeit des Jahres

Frisch aus dem Meer

- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

AntiPasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimentos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln

Kalter Buffetteil

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie
- Mini-Kalbsschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks

Salatvariationen

- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

Warmer Buffetteil

- Dry aged gereifte Rinderfiletmedaillons vom Weideochsen in einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Parmaschinken, Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Cremiges Kartoffelgratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

Käse & Dessert

- Arrangement internationaler Käsespezialitäten
- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt und Ciabatta mit Kräuterbutter und Oliventapenade

Ab 15 Personen

Preis pro Person 52,99€

Weihnachtsschinken

Warmer Buffetteil

- Gebratener Weihnachtsschinken mit einer fruchtigen Preiselbeer-Rahmsauce
- Cremiges Kartoffelgratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

Ab 8 Personen
Preis pro Person 21,49€

Das weihnachtliche Überraschungsbuffet

Kaltes, warmes oder gemischtes Buffet

Beim weihnachtlichen Überraschungsbuffet handelt es sich um ein komplettes Buffet, das an diesem Tag in Verbindung mit anderen Buffets hergestellt wird.
Ein gemischtes Buffet besteht z.B. aus einem warmen Teil (warme Hauptspeisen, warme Beilagen, Saucen) und einem kalten Teil (Salate, Vorspeisen, kalte Fleischspeisen, einem Brotkorb). Je nach Wunsch mit oder ohne Käse und Dessert.

Ab 10 Personen
Preis pro Person

ohne Käse und Dessert	32,29€
mit Käse und Dessert	33,49€

Dessertauswahl

- Weiße Mousse au Chocolat mit Bratapfelkompott und winterlichen Gewürzen abgeschmeckt
- Baileys Irish Cream Mousse
- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Panna cotta mit einem fruchtigen Erdbeerpüree
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Caramel
- Italienisches Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel-Topping
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note
- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie

Vegane Desserts

- Vegane Schokoladen Mousse mit gerösteten Cashewkernen und einer Orangennote
- Vegane Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Vegane Mousse au Chocolate aus geschmolzener Schokolade

SEIT 1949

STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR

Denken Sie schon an Silvester!

Wir liefern für alle Feierlichkeiten auch gerne aus unserem Vollsortiment.

gültig ab 01.08.2025

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

fute@ncept.de