

ResonanzWerk
EVENTHALLE & TONSTUDIO



Buffet-Beispielangebote
für Event-Veranstaltungen 2024

GÜLTIG AB 01.01.2024



Cateringkonzept der Firma
Food Manufaktur und Meisterfleischerei
Stolzenhoff GmbH & Co. KG
und der Firma Stolzenhoff Catering Company GmbH



Speisenvorschlag – Outdoor Bereich

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

Fingerfood zum Empfang „Edel“

- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- 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-Marinade auf essbarem Maismehllöffel

Preis pro Person bei 2 Teilen 6,99 €

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
- Insalata Caprese Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit Tomaten, Kräuter-Pesto
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas angerichtet
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche

Preis pro Person bei 2 Teilen 5,99 €

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

Preis pro Person bei 2 Teilen 5,99 €

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6 Produkten aus.

Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6 Produkten aus.



Spezialitäten für jeden Anlass – ab 100 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

KALTE VORSPEISEN

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Truthahnstreifen und texanischem Dip
- Melonenschiffchen à la Venedig mit Lachsschinken
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Mini-Burger „The Special One“ :Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger Spezial-Sauce
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Eisbergsalat, Paprikastreifen und Crème fraiche
- Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Feta
- Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
- Vegetarischer Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Rucola und Gurkenrelish
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln



Spezialitäten für jeden Anlass – ab 100 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

SALATKOMPOSITION

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen, frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- · Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- · Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Waldorf-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelfwürfeln
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit Zwiebelstreifen, verfeinert mit der Süße von frischer Mango und Ingwer

WARMER BUFFETTEIL

- Burgunder-Krustenbraten vom Rücken des Duroc-Strohschweins mit einer kräftigen Bratensauce
- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Putengeschnetzeltes in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Vegetarische Spinatlasagne mit Champignons und Knoblauch

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Seidenklöße aus frischen gekochten Kartoffeln
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

- Gefüllte Riesen-Champignons mit Blattspinat und Parmesan überbacken
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise
- Rotkohl mit frischen Apfelstückchen
- Fruchtiges Ananas-Sauerkraut



Spezialitäten für jeden Anlass – ab 100 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

DESSERT

- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble
- Käsesticksvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda mit Obstdekor

BROT UND DIPS

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

Preis pro Person

42,99 €



Ein besonderer Tag– ab 60 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

ANTIPASTI

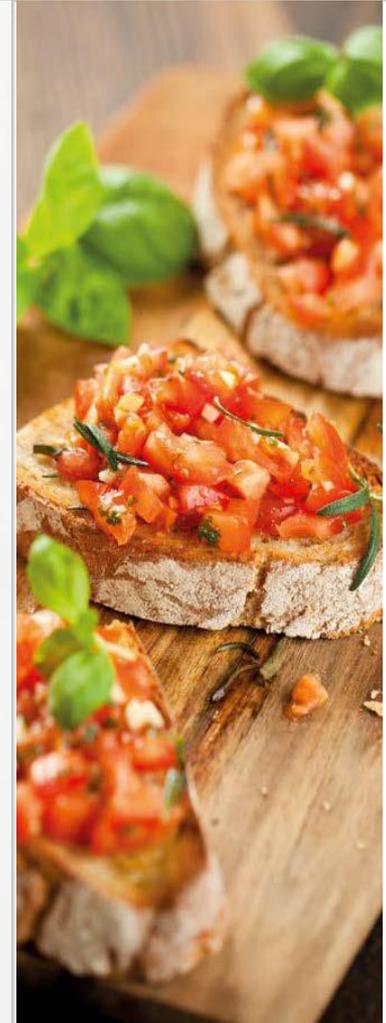
- Baguettescheiben „Insalata Caprese“, cremiger Mozzarella mit Tomaten, Kräuter-Pesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz
- Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- Vegetarische Antipasti-Spezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika und gefüllten Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel

VORSPEISEN

- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Pulled Pork – über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch – mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- „Vitello Tonnato“, Kalbfleischscheiben in einer Thunfisch-Kapernsauce
- Olivenölkekse mit Fetakäse und Tomatenwürfeln
- Gebratene vegane Falafel mit pikanten gelben Linsen-Dip
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würzigem Salsa-Dip

SALATVARIATIONEN

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln



Ein besonderer Tag– ab 60 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

WARMER SPEISEN

- 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

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Tortellini, vegetarisch gefüllt, in einer cremigen Käse-Sahnesauce

- Französisches Ratatouille Gemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espresso-Note
- Käsevariation Bella Italia

BROT UND DIPS

Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb, gute Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person

43,99 €



Südländische Hochzeit – ab 60 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

KALTE SPEISEN

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Schweinerücken à la Meran mit Maronenpüree und feiner Honignote
- Mini-Wraps gefüllt mit Salsa, frischem Salat und Putenbrust
- „Dim Sum“ gemischte Asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Parmesantütchen mit Ricotta und Coppa gefüllt
- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Eisbergsalat, Paprikastreifen und Crème fraiche

SALATVARIATIONEN

- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkerne und Apfelspalten
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet



Südländische Hochzeit – ab 60 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

WARMER BUFFETTEIL

- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce
- Schweinefilet, vor Ort tranchiert, mit einer Sherry-Schalotten-Sauce
- Saltim Bocca von der Pute gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in Tomaten-Mozzarellasoße
- Kürbisangelotti an zerlassener Trüffelbutter und confierten Tomaten

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feinnussige Drillinge in Olivenöl geschwenkt

- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt

DESSERT

- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Mousse au Chocolat mit einem Himbeertopping
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon Vanillesauce
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

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

Preis pro Person

47,99 €



Erlesenes für Lieblingsemenschen – ab 80 Personen

Das Speisekonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

FRISCH AUS DEM MEER

- Caipirinha-Lachs mild geräuchert mit Rohrzucker und Limette
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadoatar

ANTIPASTI

- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit in altem Balsamico marinierte Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel

VORSPEISEN

- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Mini-Burger „The Veggie One“ – Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Gebratene vegane Falafel mit pikanten gelben Linsen-Dip
- Party-Mettenden, frisch aus dem Rauch mit scharfem Senf
- Schweinefiletmedaillons mit erfrischenden Früchten garniert
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“

SALATKOMPOSITIONEN

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette



Erlesenes für Lieblingsemenschen – ab 80 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

WARME SPEISEN

- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvados-Sauce
 - Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
 - Buntbarsch mit einer Mango-Chili-Marinade gedünstet, auf buntem Gemüsebouquet dazu Limettensauce
 - Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
 - Süßkartoffelnocchi in herzhafter Paprikarahmsoße mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnuss-Crunch
-
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
 - Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
 - Butterreis mit frischer Petersilie
 - In Butter geschwenkte Eierspätzle
-
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise
 - In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafkäsewürfeln
 - Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekrone in einer Knoblauchsauce

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Internationale Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb, gute Butter und Aioli

Preis pro Person inkl. dem kalten Fisch 47,99 €

Preis pro Person exkl. dem kalten Fisch 44,50 €



„Alice im Wunderland“ – ab 90 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

ANTIPASTI

- Pastaspieße “al dente” mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuter-Pesto
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Insalata Caprese Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuter-Pesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz
- 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

VORSPEISEN

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Parmesanteilchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Schweinerücken à la Meran mit Maronenpüree und feiner Honignote
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Eisbergsalat, Paprikastreifen und Crème fraiche

SALATVARIATIONEN

- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Tacco Salat mit pikantem Rindfleisch, sonnengereiften Tomatenwürfeln, Eisbergsalat, Mais, Schnittlauchröllchen und einer Schmandhaube



„Alice im Wunderland“ – ab 90 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

WARMER BUFFETTEIL

- Saftiger Braten aus der Lammkeule an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchem Spinat, Knoblauch und einer pikanten Paprikamarinade mit einer erfrischenden Limettensauce
- Saltimbocca von der Pute, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in Pinot-Grigio-Sauce
- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce

- Helle Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie

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

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon Vanillesauce
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeeln garniert
- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig
- Italienische Käsespezialitäten vom Brett

BROT UND DIPS

Ofenfrische Brot- und Brötchensorten im Korb, mit einem pikanten Tomaten-Basilikum-Dip und Kräuterbutter

Preis pro Person

46,50 €



Wir sagen „JA“ – ab 90 Personen

Das Speisekonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

FRISCH AUS DEM MEER

- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce
- Knusprige Crostini mit aromatischem Stremellachs und buntem Pfeffer
- Räucherforelle mit Orangenfrischkäse und rosa Pfeffer

ANTIPASTI

- Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Blanchierte Weinblätter mit Butterreis gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

KALTER BUFFETTEIL

- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Schweinefiletmedaillons mit erfrischenden Früchten garniert
- Sesamröllchen vom Roastbeef- dry aged gereift und rosa gebraten- mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Schweinerücken à la Meran mit Maronенпüree und feiner Honignote
- Schweinefiletmedaillons mit einem Knoblauch-Staudensellerie-Dip
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip

SALATVARIATIONEN

- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuter-Pesto
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Waldorf-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln



Wir sagen „JA“ – ab 90 Personen

Das Speisekonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

WARMER BUFFETTEIL

- Mediterrane Poulardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven, dazu eine leichte Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Rieslingsoße
- Mini-Rinderrouladen geschmort vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Lachssteaks, aromatisch in Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Mediterrane Drillinge, gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Butterreis mit frischer Petersilie

- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce hollandaise
- Blanchierte Strauchtomaten
- Blanchierter Spitzkohl mit zart nussiger Note in frischem Rahm

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon Vanillesauce
- Panna Cotta mit dem erfrischenden Aroma des grünen Apfels
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

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

Preis pro Person inkl. dem kalten Fisch **48,99 €**

Preis pro Person exkl. dem kalten Fisch **45,49 €**



„Love is in the air“ – ab 70 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

FRISCH AUS DEM MEER

- Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce
- Garnelencocktail mit Melonenperlen und Cocktail-Dip
- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce

ANTIPASTI

- Mini Mozzarellabällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert

VORSPEISEN

- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel
- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Tafelspitzsülze mit Gemüseschnitz im Glas mit würziger Frankfurter Grüner-Sauce-Mousse
- Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern

SALATKOMPOSITIONEN

- Waldorf-Astoria-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat, knackige Salatgurken, Blattpetersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing



„Love is in the air“ – ab 70 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

WARMER BUFFETTEIL

- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
 - Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvados-Sauce
 - Münsterländer Zwiebfleisch vom Rindertafelspitz mit Schalottensauce
 - Scampis a la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
 - Vegetarische Lemon-Mandel-Ravioli an cremiger Parmesan-Sauce
-
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
 - Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
 - Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
-
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
 - Blanchierte Prinzessbohnen, herzhaft mit Speck ummantelt
 - Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarponeschaum
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert

BROT UND DIPS

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit pikantem Tomaten-Basilikum-Dip und Oliventapenade

Preis pro Person inkl. dem kalten Fisch 49,99 €

Preis pro Person exkl. dem kalten Fisch 46,50 €



„once upon a time ...“ – ab 90 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

FRISCH AUS DEM MEER

- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehllöffelchen
- Aromatisch geräucherter Orangen-Basilikum-Lachs
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahnemeerrettich

ANTIPASTI

- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Goldprämierte Mailänder Salami
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Schweinefiletmedaillons mit einem Knoblauch-Staudensellerie-Dip
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfie gefüllten Birnen
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“

SALATKOMPOSITIONEN

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Nudelsalat mit Cocktailltomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailltomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Broccolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika



„once upon a time ...“ – ab 90 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

WARMER SPEISEN

- Mit einem kräftigen Rub gewürztes Duroc-Karrée an einem Waldpilzconfit
 - Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Weißweinsauce
 - Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvados-Sauce
 - Entrecôte vom Black Angus, 28 Tage dry aged gereift, an einer Rotwein-Schalotten-Reduktion
 - Scampis a la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
 - Kürbisangelotti an zerlassener Trüffelbutter und confierten Tomaten
-
- Gratinierte Kartoffel mit Lauchlocken und Porree
 - Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
 - Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
-
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
 - Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
 - Frische Strauchtomaten mit feinen Kräutern

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Panna cotta ala Karamel mit dezenten Röstaromen
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläut, für ein knackiges Finish

BROT UND DIPS

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einem Datteldip

Preis pro Person inkl. Fisch im kalten Buffetteil	51,99 €
Preis pro Person exkl. Fisch im kalten Buffetteil	48,49 €



Wonderful Wedding – ab 100 Personen

Das Speisekonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

FRISCH AUS DEM MEER

- Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce
- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Knusprige Crostini mit aromatischem Stremellachs und buntem Pfeffer
- Forelle mit Schrotbrot und einer Apfel-Sahne-Meerrettich-Haube
- Mini-Wraps mit Thunfisch, Chinakohl und Joghurtdressing

ANTIPASTI

- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit in altem Balsamico marinierte Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

VORSPEISEN

- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- „Dim Sum“ gemischte Asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Im Weckglas angerichte Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfie
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfie gefüllten Birnen
- Goldprämierte Mailänder Salami
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Gebratene vegane Falafel mit pikanten gelben Linsen-Dip
- Vegetarische Quiche mit blanchiertem Romanesco und würzigem Fetakäse
- Zarte Putenbrust an einer Orangenvinaigrette

SALATBUFFET

- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Exotischer Hähnchen-Mango-Chili-Salat an spritziger Kräuter-Vinaigrette
- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuter-Pesto
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl



Wonderful Wedding – ab 100 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

WARMESPEISEN

- Rückenbraten vom Duroc-Schwein, geschätzt aufgrund seines besonderen Aromas und der feinen Marmorierung, an Waldpilzrahmsauce
 - Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce
 - Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebelwürfeln in einer eleganten Riesling-Rahmsauce
 - Tournedos vom Rinderfilet in einer eleganten Rotwein-Schalotten-Sauce
 - Vegetarische Lemon-Mandel-Ravioli an cremiger Parmesan-Sauce
-
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
 - Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
 - Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
-
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
 - Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise
 - Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

DESSERT

- Baileys Irish Cream Mousse
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläut für ein knackiges Finish

BROT UND DIPS

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

Preis pro Person

55,49 €



„Heartbeat“ – ab 80 Personen

Das Speisekonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

KALTER BUFFETTEIL

- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahne- Meerrettich
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Mini-Steinofenbrötchen mit Krautsalat und Putenbruststreifen
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Gefüllte Eier mit Senfcreme

SALATVARIATIONEN

- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing nach Wahl
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme

WARMER BUFFETTEIL

- Münsterländer Zwiebelfleisch vom Rindertafelspitz in Schalottensauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce



„Heartbeat“ – ab 80 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

DESSERT

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig, aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Auswahl heimischer Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person

48,99 €



Mitternachtssnack Varianten

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

Mitternachtssnack Vorschlag A

- Hausgemachte Stolzenhoff-Currywurst aus dem Topf
- Dazu reichen wir frisches Weißbrot oder Baguettescheiben

Pauschalpreis pro Person 4,99 €

(auf Wunsch erfolgt die Herstellung aus einer Geflügel- oder Sojabratwurst) – Pauschalpreis pro Person 5,49 €

Mitternachtssnack Vorschlag B

- Chili con Carne mit Hackfleisch, roten Bohnen und Zwiebeln
- Vegetarische Käse-Lauchsuppe

Dazu reichen wir frisches Weißbrot oder Baguettescheiben

Pauschalpreis pro Person 5,99 €

Mitternachtssnack Vorschlag C

- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Party-Schnitzel vom Schwein mit verschiedenen Dips

Dazu ein gemischter Brötchenkorb mit Butter & Kräuterbutter

Pauschalpreis pro Person 11,99 €



Aus der hauseigenen Konditorei

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

Hochzeitstorten, hausgemachte Geburtstagstorten, Thementorten und frischer Blechkuchen

Gerne zaubert unser Konditormeister Ihre ganz besondere Hochzeitstorte für Sie.

Auch gestaltet unser Konditormeister Ihre ganz individuelle
Geburtstags- bzw. Thementorte für Sie.

Des Weiteren bieten wir viele verschiedene Sorten Blechkuchen und Torten an.

Unsere Torten & Blechkuchen werden in unserer hauseigenen
Konditorei aus den feinsten Rohstoffen und
unter höchsten Qualitätsstandards hergestellt.

Dies erlaubt eine kundenorientierte Preisgestaltung.



Equipment im Detail

Die folgenden Leistungen werden angeboten von der Stolzenhoff Catering Company GmbH.

Geschirr, Gläser und Besteck

Die Ausstattung des Geschirrs wird an die jeweilige Speisenauswahl angepasst.

Gedeck Luxus bestehend aus:

2 Teller, 2 Messer, 2 Gabeln, Dessertlöffel und weißen Papierservietten p. Gedeck

Kaffeegedeck Luxus bestehend aus: 1 Kaffeetasse, 1 Untertasse,

1 Teelöffel, 1 Kuchenteller, 1 Kuchengabel & Papierserviette p. Gedeck

Suppentassengedeck bestehend aus: 1 Suppentasse, 1 Untertasse,

1 Tafellöffel & 1 Papierserviette p. Gedeck

(Sollten Sie die Hochzeits-, Thementorte oder Blechkuchen extern bestellen, können Sie das Kuchenteller-, -gabel-Set für € 0,95 pro Person dazu buchen.)

Currywurstschalen

Currywurstpiekser aus Holz

Tischwäsche / Sonstiges

Damasttischdecken eckig 1,30 x 2,20 Meter weiß p. Stück

Skirting weiß - 73 cm hoch p. Meter

Fachpersonal und Manpower

Köche für die Speisenzubereitung

und die Buffetbetreuung, pro Pers. / Std.

Leergutabholung

Komplettpreis inkl. Buffetpreises, Geschirr, (nach Speisenauswahl), Tischwäsche,

Anlieferung & Leergutabholung, Personal pro Person

Alle genannten Preise verstehen sich **inklusive** der gesetzlich geltenden MwSt.

Kontaktdaten



Auftraggeber

ResonanzWerk
Essener Str. 259
46047 Oberhausen

Kontaktdaten Ansprechpartner:
Herr Björn Bialowons
Mobil: 015201960958
E-Mail: info@resonanzwerk.de

Catering Partner

Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff
GmbH & Co. KG
An der Wethmarheide 28
44536 Lünen

Stolzenhoff Catering Company GmbH
Europaplatz 1
44575 Castrop-Rauxel

Es berät Sie:
Marion Ernst
Telefon: 0231 427 86 418
Mobilnummer: 0171 65 64 910
E-Mail: marion.ernst@stolzenhoff.de