

*ResonanzWerk*  
EVENTHALLE & TONSTUDIO

**Buffet-Beispielangebote**  
für Event-Veranstaltungen 2025

GÜLTIG AB 01.01.2025

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

**STOLZENHOFF**  
*Foodmanufaktur*



Stand: 01.01.2024

# 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
- Käsetütchen 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
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- 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 Torteletts 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 Apfelfürfeln
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blatt Petersilie und Tomatenwürfeln

## 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
  - Herzhaftes schlesisches 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

- Mangocreame 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**

**32,99 €**



# Ein besonderer Tag– ab 60 Personen

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

## ANTIPASTI

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Knackige Peperoni 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**

**33,49 €**



# Südländische Hochzeit – ab 60 Personen

Das Speisekonzept 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
- Käsetütchen 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 Speisekonzept 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
- Saltimbocca von der Pute gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in Tomaten-Mozzarella-Sauce
- "Vegane Cannellotti" feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout dazu eine feine vegane Steilpilz-Rahmsauce
- 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**

**36,49 €**



# Erlesenes für Lieblingsemenschen – ab 80 Personen

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

## FRISCH AUS DEM MEER

- Lachs She Loin "Estragon-Zitrone-Honig"
- Caipirinha-Lachs mild geräuchert mit Rohrzucker und Limette
- Garnele in Salzbutte, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

## 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 Rispen Tomaten, 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
- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbtrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum
- 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.

**STOLZENHOFF**  
Foodmanufaktur

## 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 Käsekronen 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 38,99 €**

**Preis pro Person exkl. dem kalten Fisch 34,49 €**



# „Alice im Wunderland“ – ab 90 Personen

*Das Speisekonzept 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
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- 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
- Käsetütchen 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.

## WARMER BUFFETTEIL

- Saftiger Braten aus der Lammkeule an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem 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
- Internationale Käsespezialitäten vom Brett

## BROT UND DIPS

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

**Preis pro Person**

**34,49 €**



# 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

- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse 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 Maronenpüree und feiner Honignote
- Schweinefiletmedaillons mit einem Knoblauch-Staudensellerie-Dip
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip

## SALATVARIATIONEN

- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbtrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- 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
- Pistazien-Mousse
- 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 39,99 €**

**Preis pro Person exkl. dem kalten Fisch 35,49 €**



# „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
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- 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
- "Pecorino & Fico" Ravioli mit Feigenfüllung
  
- 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
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

## 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 40,99 €**

**Preis pro Person exkl. dem kalten Fisch 36,99 €**



# „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
- Earl Grey Lachs mit Honig, schwarzem Tee und Bergamottenote gebeizt
- 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
- Tortillas mit gebratener Pastramitranch, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Schweinefiletmedaillons mit einem Knoblauch-Staudensellerie-Dip
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit 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 Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, 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.

## WARMESPEISEN

- 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
- "Triangolo Tartufo" Ravioli mit Trüffelüllung
  
- 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 gebläht, für ein knackiges Finish

## BROT UND DIPS

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

<b>Preis pro Person inkl. Fisch im kalten Buffetteil</b>	<b>42,49 €</b>
<b>Preis pro Person exkl. Fisch im kalten Buffetteil</b>	<b>38,99 €</b>



# 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
- 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 angerichtet Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Barbarie-Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Goldprämierte Mailänder Salami
- Käsetütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Gebratene vegane Falafel mit pikanten gelben Linsen-Dip
- Vegetarische Quiche mit geriebenem Gouda
- Zarte Putenbrust an einer Orangenvinaigrette

## SALATBUFFET

- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Exotischer Hähnchen-Mango-Chili-Salat an spritziger Kräuter-Vinaigrette
- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbgetrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum
- 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

## WARMER SPEISEN

- 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
- "Rustico Pecorino & Fico" gefüllte Ravioli mit einer Creme aus würzigem Schafskäse und lieblich-süßer Feige dazu eine feine Parmesansauce
  
- 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**

**44,49 €**



# „Heartbeat“ – ab 80 Personen

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

**STOLZENHOFF**  
Foodmanufaktur

## 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-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispen Tomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- 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
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble
- Internationaler Käsespezialitäten

## BROT UND DIPS

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

**Preis pro Person**

**34,99 €**



# 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** 5,49 €

**(auf Wunsch erfolgt die Herstellung aus einer Geflügel- oder Sojabratwurst) – Pauschalpreis pro Person** 5,99 €

## 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.



# Kontakt Daten



## Auftraggeber

ResonanzWerk  
Essener Str. 259  
46047 Oberhausen

### *Kontakt Daten Ansprechpartner:*

Herr Björn Bialowons  
Mobil: 015201960958  
E-Mail: [info@resonanzwerk.de](mailto:info@resonanzwerk.de)

## Catering Partner

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

### *Es berät Sie:*

Marion Ernst  
Telefon: 0231 427 86 418  
Mobilnummer: 0171 65 64 910  
E-Mail: [marion.ernst@stolzenhoff.de](mailto:marion.ernst@stolzenhoff.de)

# Equipment im Detail

Die folgenden Leistungen werden angeboten von unserem Partner „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

Damasttischdecke rund 240er

## 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 11,99 €**

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

**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**