



STOLZENHOFF
CATERING

Banketmappe 2026
ResonanzWerk



STOLZENHOFF
catering

Gute Gründe

Wir sind ein klassisches Familienunternehmen mit alten Traditionen und mit einem zielorientiertem Blick in die Zukunft. Unsere Werte spiegeln sich in unserem Unternehmen, Philosophien und Mitarbeitern wieder.

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. In der warmen Meisterküche zaubern insgesamt 40 Köche nach nationaler und internationaler Kochkunst beste Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte – natürlich alles aus frischen Zutaten. Dank jahrelanger Erfahrung und einem kompetenten Team aus Fleischsommeliers, Köchen, Konditoren, Pâtissiers 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.



STOLZENHOFF
catering

Auftraggeber

ResonanzWerk Oberhausen
Annemarie-Renger-Weg 5
46047 Oberhausen

Björn Bialowons
Tel.: 01520 1960958
E-Mail: info@resonanzwerk.de

Cateringpartner

Stolzenhoff Catering Company GmbH
Europaplatz 1
44575 Castrop-Rauxel

Marion Ernst
Tel.: 0171 6564 910
E-Mail: marion.ernst@stolzenhoff.de

Zum Empfang



Fingerfood zum Empfang

Fingerfood zum Empfang „Edel“

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

Preis pro Person bei 2 Teilen 6,99 €

Fingerfood zum Empfang „Süß“

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

Preis pro Person bei 2 Teilen 6,99 €

Fingerfood zum Empfang „Rustikal“

- Mini-Burger „The Special One“ Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Sauce
- Pulled Pork mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette
- 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

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 Produktenh aus.



STOLZENHOFF
CATERING

Buffetvorschläge für jeden Anlass



Das Überraschungsbuffet

ab 30 Personen

In drei Varianten wählbar, in „gemischter Variante“, „kalter“ oder in „warmer Variante“

Bei dem Überraschungsbuffet handelt es sich um ein komplett kalkuliertes Buffet, welches an diesem Tag in Verbindung mit anderen Buffets hergestellt wird.

Ein „gemischtes Überraschungsbuffet“ besteht aus einer Vielzahl von Vorspeisen, Salate, verschiedenen Hauptgängen mit korrespondierenden Beilagen und einen Brotkorb mit Dips, auf Wunsch auch mit Käse und Dessert

Vegetarische/vegane Speisen werden gerne bei Anmerkung berücksichtigt.
Eine Suppe oder Fischgerichte im kalten oder warmen Teil sind nicht enthalten.

Preis pro Person ohne Dessert und Käse 24,49 €

Preis pro Person mit Dessert und Käse 26,49 €

Buffetfläche ab ca. 4 m



STOLZENHOFF
CATERING

Veggie und vegan

ab 40 Personen

Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Caprese-Insalata-Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuterpesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz

Kalter Buffeteil

- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet mit einem pikanten Dip
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten Pinienkernen, Parmesanspänen und Balsamicodressing
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille-Gemüse
- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkernen und Apfelspalten
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet



STOLZENHOFF
CATERING

Warmer Buffeteil

- Kartoffelgulasch mit Paprikaschoten und Strauchtomaten
- Veganes Gemüsecurry mit exotischer Kokosnote
- „Vegane Cannelotti“ feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout dazu eine feine vegane Steinpilz-Rahmsauce
- Gefüllte Zucchini mit Gewürz-Couscous an Tomaten-Chili-Sauce
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Veganes cremiges Kartoffelgratin
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekronen
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

Dessert

- Vegane Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Vegane Crème Brûlée vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Vegane Schokoladen Mousse mit gerösteten Cashewkernen und einer Orangenote

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Ciabatta mit Chili-Aioli und einer Oliventapenade

Preis pro Person 34,99 €

Buffetfläche ab ca. 10 m



Genuss der Liebe ab 40 Personen

Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimentos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

Kalter Buffeteil

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und Kräutern
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten, feinem Speck und einer mediterranen Vinaigrette
- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert



STOLZENHOFF
CATERING

Warmer Buffetteil

- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken dazu Tomaten-Mozzarellasauce
- Filet vom Schwein gebraten, in Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Mit einem kräftigen Rub gewürztes Duroc-Karrée an einem Waldpilzconfit
- Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Baileys Irish Cream Mousse
- Schokoladenmousse mit Orangen Jam und Keks-Crumble
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person 34,99 €

Buffetfläche ca. 11 m



STOLZENHOFF
CATERING

Ein Fest der Sinne

ab 50 Personen

Antipasti

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert

Kalter Buffeteil

- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Schweinerücken à la Meran mit Maronenpüree und feiner Honignote
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Truthahnstreifen und texanischem Dip
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

Salatvariationen

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Hirtenkäse
- Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blatt Petersilie und Tomatenwürfeln
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen



STOLZENHOFF
CATERING

Warmer Buffetteil

- Ganzer Königspüter vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Kartoffel-Kohlrabi-Rahmgemüse mit gartenfrischen Kräutern
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli dazu Sauce hollandaise
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

Aus der Vegetarischen Küche

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

Dessert

- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble

Brot und Dips

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

Preis pro Person 33,49 €

Buffetfläche ca. 13 m



STOLZENHOFF
CATERING

Ein Stück vom Glück

ab 50 Personen

Frisch aus dem Meer

- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce
- Lachs She-Loin gebeizt mit Honig, Estragon und Zitronenzesten
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Weizenmehllöffelchen

Antipasti

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

Kalter Buffetteil

- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken

Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten, feinem Speck und einer mediterranen Vinaigrette
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew und Kürbiskernen
- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbgetrocknete Tomaten in cremiger Tomatensahne verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum



STOLZENHOFF
CATERING

Warmer Buffeteil

- Rosa gebratenes Galloway-Ochsenroastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Filet vom Schwein in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli dazu Sauce hollandaise
- Blanchierter Spitzkohl mit zart nussiger Note in frischem Rahm

Aus der Vegetarischen Küche

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

Dessert

- Baileys Irish Cream Mousse
- Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und Dattel-Dip

Preis pro Person 43,99 €

Buffetfläche ab ca. 12 m



Taste of Love

ab 50 Personen

Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimentos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffeteil

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing nach Wahl
- Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blattpetersilie und Tomatenwürfeln
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven



STOLZENHOFF
CATERING

Warmer Buffetteil

- Rückenbraten vom Duroc-Schwein, geschätzt aufgrund seines besonderen Aromas und der feinen Marmorierung, an Waldpilzrahmsauce
- Zarte Kalbsbäckchen in Burgundersauce geschmort
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt

Dessert

- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble
- Schokoladenmousse mit Orangen Jam und Keks-Crumble
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espresso

Brot und Dips

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Thunfischcreme und Aioli

Preis pro Person 35,99 €

Buffetfläche ca. 11 m



STOLZENHOFF
CATERING

Liebe geht durch den Magen

Ab 60 Personen

Antipasti

- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote-Bete-Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

Kalter Buffetteil

- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Mini-Wraps mit Thunfisch, Blattsalaten und Joghurtdressing
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Schweinefiletmedaillons mit flambierten Früchten aus dem Rumtopf
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Schweinerücken à la Meran mit Maronenpüree und feiner Honignote

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert



STOLZENHOFF
CATERING

Warmer Buffeteil

- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhüfte mit einer Balsamicojus
- Putensteaks in einer leichten Tomaten-Mozzarellasauce
- Herzhaft mariniertes Makrelenfilet mit Knoblauch, Rosmarin auf Gemüsebett und einer leichten Weißweinsauce
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- In Olivenöl gedünstetes ZucchiniGemüse mit feinen Schalotteni
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Blanchierte Strauchtomaten

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Käsevariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Brot und Dips

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

Preis pro Person 34,99 €

Buffetfläche ca. 14 Meter



STOLZENHOFF
CATERING

Wedding Day

ab 70 Personen

Frisch aus dem Meer

- Flambierter Lachs, vor Ort geblähter Lachs mit karamellisiertem Rohrzucker
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahnemeerrettich
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen- Avocadotatar

Antipasti

- Mini Mozzarellaabällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip

Kalter Buffetteil

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten, feinem Speck und einer mediterranen Vinaigrette
- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish



STOLZENHOFF
CATERING

Warmer Buffeteil

- Entrecôte vom Black Angus, 28 Tage dry aged gereift, an einer Rotwein-Schalotten-Reduktion
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken dazu Tomaten-Mozzarellasauce
- Filet vom Schwein gebraten, in einer Sauce mit erlesenen Austernpilzen
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

Dessert

- Baileys Irish Cream Mousse
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person 44,99 €

Buffetfläche ca. 15 m



STOLZENHOFF
CATERING

Love is the Air

ab 80 Personen

Frisch aus dem Meer

- Earl Grey Lachs mit Honig, schwarzem Tee und Bergamottenote gebeizt
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahnemeerrettich

Antipasti

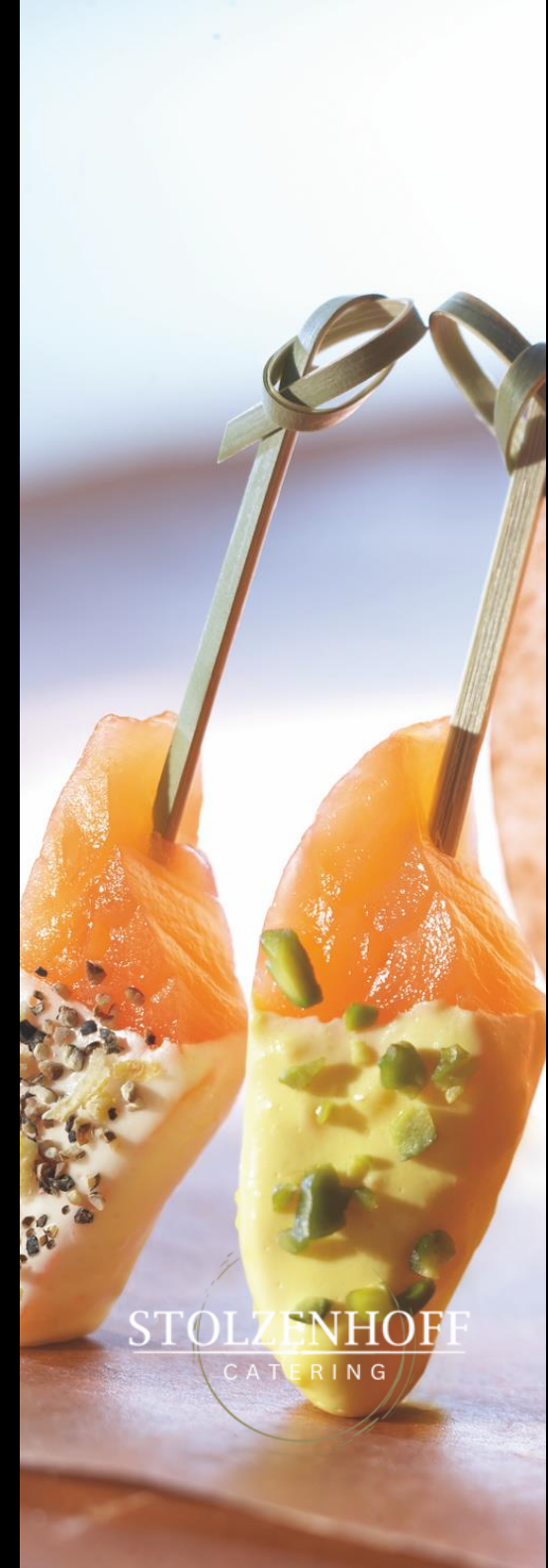
- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimentos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce

Kalter Buffetteil

- 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
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Herzhafte Quiche mit kräftigem Speck und Zwiebelwürfeln
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
- Party-Mettenden frisch aus dem Rauch mit Senf
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa
- Im Weckglas angerichtete Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse
- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbgetrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum



STOLZENHOFF
CATERING

Warmer Buffeteil

- Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce
- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Putensteaks in einer fruchtigen Curry-Ananassauce
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli dazu Sauce hollandaise
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini-Gemüse mit feinen Schalotten

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 Bourbon-Vanillesauce
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person 37,99 €

Buffetfläche ca. 17 Meter



It's your Party

ab 80 Personen

Antipasti

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

Kalter Buffeteil

- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetstem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen
- Taco-Salat mit pikantem Rindfleisch, sonnengereiften Tomatenwürfeln, Eisbergsalat, Mais, Schnittlauchröllchen und einer Schmandhaube



STOLZENHOFF
CATERING

Warmer Buffetteil

- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Herzhaft mariniertes Makrelenfilet mit Knoblauch, Rosmarin auf Gemüsebett und einer leichten Weißweinsauce
- Käsekrustenbraten gefüllt mit Gouda, Lauchlocke und Röstzwiebeln mit kräftiger Bratensauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne un herzhaftem Käse überbacken
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

Dessert

- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Caramel
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout

Brot und Dips

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

Preis pro Person 31,49 €

Buffetfläche ab ca. 16 m



STOLZENHOF
CATERING

Gemeinsam genießen

ab 80 Personen

Antipasti

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt

Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa
- Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Mini-Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetstem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Brokkolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika



STOLZENHOF
CATERING

Warmer Buffetteil

- Rosa geschmorte Kalbssteakhüfte in Kalbs-Jus
- Filet vom Schwein gebraten, in einer fruchtigen Apfel-Calvadosauce
- Marinierte Streifen aus der Steakhüfte in einer asiatischen Teriyaki-Sauce mit Ingwer und Honig abgerundet
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten, mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce
- Französisches Ratatouille Gemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

Aus der vegetarischen Küche

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

Dessert

- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person 38,49 €

Buffetfläche ab ca. 18 m



Mit Liebe serviert

ab 90 Personen

Frisch aus dem Meer

- Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce
- Garnelencocktail mit Melonenperlen und Cocktail-Dip
- Lachsquiche mit blanchiertem Blattspinat

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt
- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum

Kalter Buffeteil

- Feiner Rehrücken auf Waldorfsalat mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Gebackene Pastinaken, Karotten und Cherry-Tomaten in einem pikanten Tomaten-Chili-Dressing, mit Minze verfeinert
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing nach Wahl



STOLZENHOFF
CATERING

Warmer Buffeteil

- Rinderfilet Chateaubriand, dry aged gereift mit einer eleganten Rotweinreduktion
- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvadosauce
- 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
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Geschmorte Waldpilze in leichtem Kräuterschmand (saisonal abhängig)
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

Aus der veganen Küche

- Gefüllte Zucchini mit Gewürz-Couscous

Dessert

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Petit Fours, das Edelminigebäck aus hauseigener Meisterkonditorei
- Mousse vom fruchtig, süßen Weinbergpfirsich
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person 46,99 €

Buffetfläche ca. 17 Meter



STOLZENHOFF
CATERING

BBQ Variationen

Sunset Kiss

ab 40 Personen

Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Käsetütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfel
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

Vom Holzkohlegrill

- Schweinenackensteaks, à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Filet von der Pute, lackiert mit einer pikant-fruchtigen Chili-Mango-Marinade
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Würzige, italienische Salsiccia Wurst
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

Für Vegetarier

- Pikanter Grillkäse mit Jalapeño



STOLZENHOFF
CATERING

Warme Beilagen

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Baileys Irish Cream Mousse
- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping

Dips, Saucen und Brot

- Aioli, Curry-Dip, Ketchup, Kräuterbutter, Senf, BBQ-Dip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 35,99 €

Dazu zu buchen:

Benötigte Ausstattung: 1 Grill | 1 x Holzkohle 15 kg | 1x Grillmeister



STOLZENHOFF
CATERING

Feuer & Flamme für den Genuss

ab 50 Personen

Antipasti

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Salatvariationen

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfel
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert

Vom Holzkohlegrill

- Rumpsteaks, 28 Tage dry aged gereift, glasiert mit einer Paprika-Olivenöl-Marinade und Pfeffer
- Dry aged gereiftes Pastrami mit einer würzigen, leicht rauchigen Marinade
- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Chili-Marinade
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- In Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Lachsfilet-Steaks, aromatisch in der Buchenrinde gegrillt
- In fruchtigem Orangensaft mit Würze eingelegter Fenchel, vor Ort gegrillt

Für Vegetarier

- In Olivenöl gebackener Fetakäse mit Peperoni-Locken, Tomaten, Knoblauch und Paprikawürfel



STOLZENHOFF
CATERING

Warme Beilagen

- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken

Aus der Riesenpfanne

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

Dessert

- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble

Dips, Saucen und Brot

- Curry-Ananas-Sauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Kräuterbutter, Chili-Aioli, Senf, Limetten-Sauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 42,99 €

Dazu zu buchen:

Benötigte Ausstattung: 2 Grills | 1 x Holzkohle 15 kg | 1 geteilte Riesenpfanne | 2x Grillmeister



Verliebt in Rauch & Aroma

ab 80 Personen

Antipasti

- Vitello Tonnato – Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Honey Peppers – eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln“
- Pastaspieße „al dente“, mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

Kalter Buffetteil

- Carpaccio vom Duroc Schwein, mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Coleslaw – amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Rotkrautsalat mit fruchtigen Apfelstücken



STOLZENHOFF
CATERING

Vom Holzkohlegrill

- Tomahawk Steak – ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- Western-Burger mit handgefertigten Rindfleischpatties mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Bei Niedrigtemperatur gesmokter Beef Brisket mit BBQ-Sauce
- Würzige italienische Salsiccia Wurst
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- Aromatische Lachsfilet- Steaks, in der Buchenrinde gegrillt

Aus dem Smoker

- Pulled Pork – über 9 Stunden in der Firmenzentrale auf Niedrigtemperatur gegartes und geräuchertes Schweinefleisch

Für Vegetarier

- Goldbraun gegrillte Maiskolben
- Gegrillte Bärlauch-Käsetaler

Aus der Riesenpfanne

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

Warme Beilagen

- Potato Wedges, frittierte Kartoffelecken mit Schale
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Rotweinzwiebeln, Schalotten in Rotwein und Portwein gegart
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- In Olivenöl angebratener grüner Spargel
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

Dips, Saucen und Brot

- Pfeffersauce, Kräuterbutter, BBQ-Dip, Ketchup, Senf, Aioli
- Zusätzlich reichen wir Teigtaschen, Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 43,49 €

Dazu zu buchen:

Benötigte Ausstattung: 2 Grills | 3 x Holzkohle 15 kg | 1 Riesenpfanne | 2x Grillmeister



STOLZENHOFF
CATERING

Mitternachtssnack

STOLZENHOFF
CATERING

Mitternachtsimbibé

- Original Stolzenhoff's Currywursttopf mit ofenfrischem Baguette

Preis pro Person 5,49 €

- Veganer Currywursttopf aus Sojabratwürstchen mit ofenfrischem Baguette

Min. 10 Personen je Produkt

Preis pro Person 5,99 €

Mitternachtsimbibé II

- Hot Dogs zum selber belegen mit Röstzwiebeln, Gewürzgurken, rote Beetestreifen und verschiedene Saucen

Preis pro Person 6,99 €

Suppen

- Kesselgulasch, geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons
 - Cremige Kartoffel-Suppe mit feinen Räucherlachsstreifen
 - Cremige Käse-Lauch-Suppe, vegetarisch
 - Herzhafte Gyros-Suppe
 - Vegane Möhren-Ingwer-Suppe
- Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

Min. 10 Personen je Produkt

Preis pro Person 5,99 €



STOLZENHOFF
CATERING

Kuchen & Torten

STOLZENHOFF
CATERING

Kuchen

Kuchenstücke und Plattenkuchen
mindestens 10 Teile pro Sorte

• Bienenstich	Stück 3,10 €
• Gedeckter Apfelkuchen	Stück 3,10 €
• Butterkuchen	Stück 3,10 €
• Pflaumenkuchen	Stück 3,10 €
• Zitronenrolle	Stück 3,10 €
• Erdbeerrolle	Stück 3,10 €
• Schokorolle	Stück 3,10 €
• Moccaschnitten	Stück 3,40 €
• Erdbeerschnitten	Stück 3,10 €
• Schoko-Sahne-Schnitten	Stück 3,10 €
• Altdeutscher Apfelkuchen	Stück 3,10 €
• Butter-Kirschkuchen	Stück 3,10 €
• Donauwelle	Stück 3,10 €
• Frischer Obstboden	Stück 3,10 €

Lassen Sie sich von unserer Konditorin Ihre Traumtorte ganz individuell kreieren.

Um mit unserer Konditorei in Kontakt zu treten, melden Sie sich bitte unter folgender Mobilnummer: 0176 31 72 82 44

Am besten erreichbar von 07:00 bis 12:00 Uhr.
Alternativ gerne per Whatsapp.

Bitte denken Sie an die Angabe Ihres Veranstaltungsdatum sowie die Location.

Herzlichen Dank



Kleine Extras



Gönnen Sie sich ein kleines Extra

Suppe am Tisch serviert

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

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

Preis pro Person 3,99 €

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

Pasta aus dem Parmesanlaib
Das Buffet-Highlight

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

ab 80 Personen mit Rucola,
Cocktailtomaten und Kräutern

Preis pro Person 5,49 €

ab 80 Personen mit edlem
schwarzen Trüffel

Preis pro Person 9,49 €



Ausstattung



Equipment im Detail

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

BBQ Ausstattung & Personal

Die Ausstattung wird Ihnen von der Stolzenhoff Catering GmbH zur Verfügung gestellt.

Grills inklusive Reinigung
inkl. MwSt.

Edelstahl Holzkohlegrill 75,00 €
XXL Holzkohle Grillanlage 120,00 €
Ochsengrillanlage 199,00 €
Spießgrillanlage 150,00 €
Kleiner Ring of Fire, Ø 1,00 m 130,00 €
Großer Ring of Fire, Ø 1,35 m 199,00 €
Zubehör und Partyzelte
zzgl. MwSt.
Faltzelt mit Seitenwänden
ohne Boden 4 x 4 m 135,00 €
Teppanyaki-Tisch 150,00 €
Riesenpfanne mit Brenner und Gas 70,00 €
Elektrische Doppel-Fritteuse 70,00 €
Gas-Fritteuse (inklusive Gas) 130,00 €
Kartoffelofen 80,00 €
Buffettische 10,00 €
Sommerhit Buchenholzkohle
à 15 kg Sack 44,99 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Reinigung und zuzüglich der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Zelte Inkl. Transport, Auf- & Abbau
zzgl. MwSt.

Grillpagodenzelt 5 x 5 m mit Seitenwänden,
Boden und Beleuchtung 499,00 €
Pagodenzelt 5 x 5 m mit Bogenfenstern,
Luxusboden und Beleuchtung 549,00 €
Individuelle Zeltlösungen bis 10.000 m² möglich.
Fragen Sie unseren Außendienst (Seite 32).
Geschirr und Besteck
zzgl. MwSt.
Gedeck Luxus, bestehend aus:
2 Tellern, 2 Messern, 2 Gabeln,
2 Papierservietten und 1 Teelöffel 3,25 €
Personal
zzgl. MwSt.
Grillmeister pro Stunde
inklusive An- & Abfahrt 40,99 €
Auf- & Abbau Personal pro Stunde
inklusive An- & Abfahrt 39,99 €

Personal / Manpower

Koch | Köche | Grillmeister | Buffetpersonal sind der jeweiligen Personenanzahl entsprechend inklusive, sowie eine Leergutabholung.

Bei einem separatem Aufbau, wird der/werden die Mitarbeiter nach dem zeitlichem Aufwand mit je 38,99 €/Stunde berechnet



STOLZENHOFF
CATERING

Abrechnungsgrundlage

Bei allen angegebenen Preisen handelt es sich um netto Preise,
zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer in Höhe von 19 %.



STOLZENHOFF
CATERING