



SEIT

1949

**STOLZENHOFF**  
FOODMANUFAKTUR

# GENUSS ZU WEIHNACHTEN

**24. & 25. DEZEMBER 2024**

**JETZT BESTELLEN 📞 (0231)427860**



# Traditionelle Weihnachtsgans

## Warmer Buffeteil

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

## Dessert

- Sie wählen dazu ein Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 4 Personen

**Preis pro Person 36,40€**

# Das saftige Truthahnessen

## Warmer Buffeteil

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

## Dessert

- Sie wählen dazu ein Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 6 Personen

**Preis pro Person 33,99€**

# Kalbsbäckchen & Schweinefiletmedaillons

## Warmer Buffeteil

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

- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

## Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 8 Personen

**Preis pro Person 34,99€**

# Weihnachtlicher Gaumenschmaus

## Warmer Buffeteil

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

- Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce

## Dessert

- Sie wählen dazu ein Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 8 Personen

**Preis pro Person 32,99€**



## Lieferung

### Lieferbedingungen

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

### Liefer-/Abholzeiten

24.12.2024

9.30 bis 13.30Uhr

25.12.2024

10.30 bis 17.30 Uhr





# Putenbrust und Honigschinken

## Warmer Buffeteil

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

## Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 8 Personen

**Preis pro Person 34,19€**

# Christmas Dinner

## Warmer Buffeteil

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

- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt

## Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 10 Personen

**Preis pro Person 36,99€**

# Rouladenbuffet

## Warmer Buffeteil

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

## Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 10 Personen

## Preis pro Person

ohne Dessert

**24,49€**

mit Dessert

**28,49€**

# Das Wildessen

## Warmer Buffeteil

- Saftiger Hirschkeulenbraten mit einer Preiselbeer-Pfeffer-Rahmsauce
- Filet vom Schwein gebraten, in einer Champignon-Rahmsauce
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu  
Sauce hollandaise

- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- In Butter geschwenkte Eierspätzle

## Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 10 Personen

## Preis pro Person 36,99€





# Weihnachtliche Köstlichkeiten

## Warmes Buffet

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

## Aus der Veganen Speisekarte

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

## Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm

Ab 12 Personen

**Preis pro Person 35,99 €**

# Festliche Variationen

## Warmer Buffeteil

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

## Aus der Pasta Ecke

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

## Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm

Ab 12 Personen

**Preis pro Person 36,49 €**



# Besinnliche Weihnachten mit der Familie

## Frisch aus dem Meer

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

## Kalter Buffeteil

- Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiskus-Balsamico-Glace
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicoree

## Salatvariationen

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

## Warmer Buffeteil

- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebelwürfeln in einer eleganten Riesling-Rahmsauce

- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

## Käse & Dessert

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

## Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt und Ciabatta mit Butter und Datteldip

Ab 15 Personen

**Preis pro Person 41,99€**



# Die schönste Zeit des Jahres

## Frisch aus dem Meer

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

## AntiPasti

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

## Kalter Buffeteil

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

## Salatvariationen

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

## Warmer Buffeteil

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

## Käse & Dessert

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

## Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt und Ciabatta mit Kräuterbutter und Oliventapenade

Ab 15 Personen

**Preis pro Person 48,99€**



# Weihnachtsschinken

## Warmer Buffeteil

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

Ab 8 Personen

**Preis pro Person 19,99€**

# Das weihnachtliche Überraschungsbuffet

## Kaltes, warmes oder gemischtes Buffet

Beim weihnachtlichen Überraschungsbuffet handelt es sich um ein komplettes Buffet, das an diesem Tag in Verbindung mit anderen Buffets hergestellt wird.

Ein gemischtes Buffet besteht z.B. aus einem warmen Teil (warme Hauptspeisen, warme Beilagen, Saucen) und einem kalten Teil (Salate, Vorspeisen, kalte Fleischspeisen, einem Brotkorb). Je nach Wunsch mit oder ohne Käse und Dessert.

Ab 10 Personen

**Preis pro Person**

ohne Käse und Dessert

**28,99€**

mit Käse und Dessert

**30,99€**

# Dessertauswahl

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

## Vegane Desserts

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





**STOLZENHOFF**  
FOODMANUFAKTUR



Denken Sie schon an Silvester!

Wir liefern für alle Feierlichkeiten auch gerne aus unserem Vollsortiment.



gültig ab 01.08.2024

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