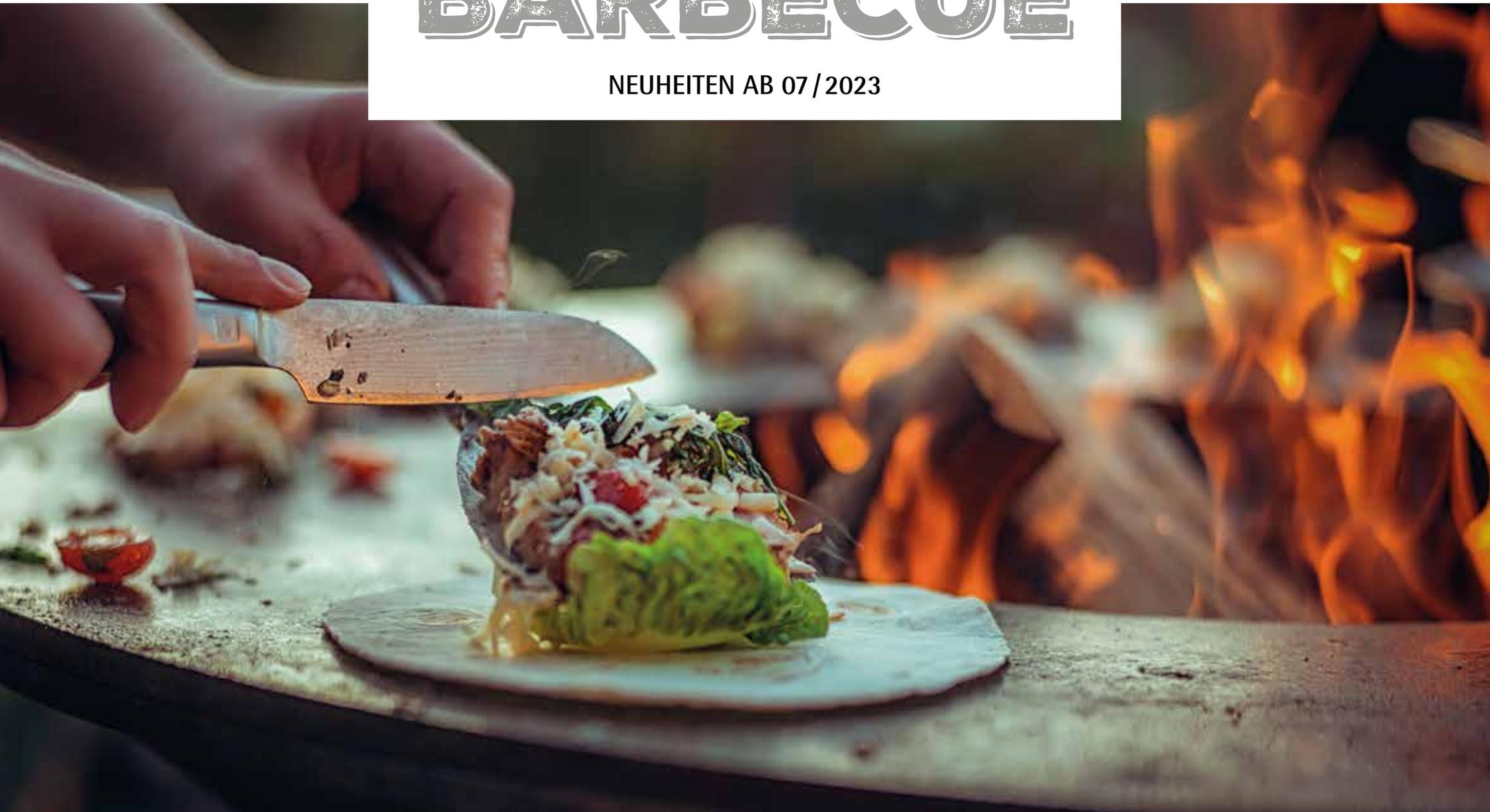


BARBECUE

NEUHEITEN AB 07/2023

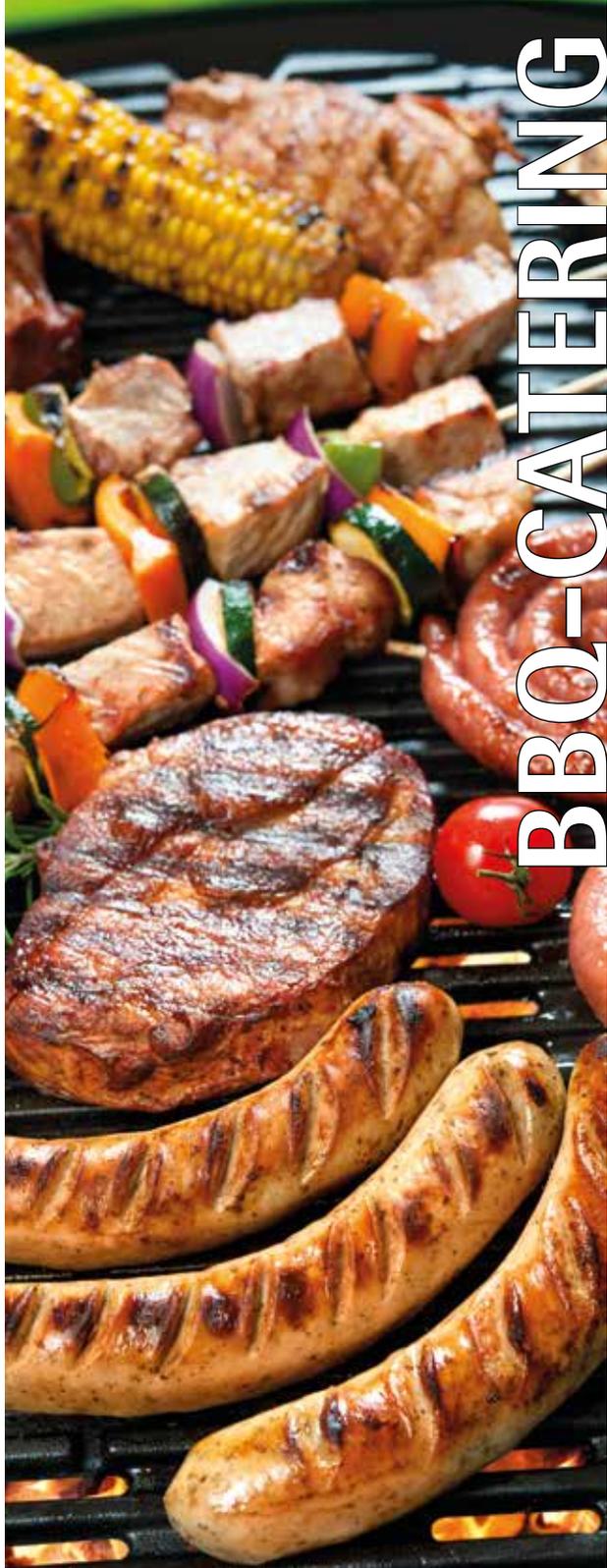


STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

STOLZENHOFF
catering



LOCATIONS



BBO-CATERING



AUSSTATTUNG

Ihr einzigartiges Barbecuefest

BEI STOLZENHOFF HAT QUALITÄT TRADITION.

Seit mehr als 70 Jahren legen wir großen Wert auf Frische und Qualität. Deshalb beziehen wir unsere Rohwaren nur von ausgewählten Erzeugern und Lieferanten aus unserer Region. Und das schmeckt man.

Auch bei unserer Fleischauswahl machen wir keine Kompromisse. Wir kennen unsere Bauern noch persönlich. Artgerechte Tierhaltung sowie kurze Transportwege sichern Ihnen ein hohes Maß an schmackhaften Produkten. Ihr Barbecuefest ist ein Ansporn für uns, Ihr wichtigstes Event zu einem unvergessenen Erlebnis zu machen. Von der Planung bis zur Durchführung bieten wir Ihnen unseren zuverlässigen Stolzenhoff-Service.

Qualität, Zuverlässigkeit und Vertrauen, das sind Stolzenhoff-Standards als Garantie für eine gelungene und unvergessliche Feier.

Dafür stehen wir mit unseren Namen

*Anette Stolzenhoff
und Helmut Stolzenhoff*



Erfahren Sie mehr zu Tierwohl und unserer Philosophie auf unserer Fleischerei-Website. Folgen Sie einfach dem QR-Code!

www.fleischerei-stolzenhoff.de



Ihr Wunschbuffet

Sie können sich gerne aus all unseren Buffetvorschlägen Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich so Ihr individuelles Buffet mit unseren Kundenberatern (Seite 28) zusammenstellen.





AB 40 PERSONEN

BBQ im Garten

ANTIPASTI

- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit in altem Balsamico marinierte Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Lachsquiche mit blanchiertem Blattspinat

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blatt Petersilie verfeinert

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert

- Schweinenackensteaks, à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Fackelspieße, hauchdünn geschnittenes Bauchfleisch mit würziger Paprikamarinade

FÜR VEGETARIER

- Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella und Basilikum-Pesto

WARME BEILAGEN

- Mediterrane Drillinge gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Currysauce, BBQ-Dip, Chili-Aioli, Tzatziki, Butter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 27,99 EURO*

zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle, zu buchen bei Stolzenhoff (s. Seite 21)



„Gut abgehangen“

Dry Aging ist die traditionelle Trockenreifung von Rindfleisch. So veredeltes Rindfleisch ist besonders zart und überzeugt mit einem buttrig-nussigen Fleischgeschmack. Einfach königlich.

* zuzüglich Mehrwertsteuer

AB 35 PERSONEN

Steakfreunde

ANTIPASTI

- 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
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto

SALATVARIATIONEN

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat, knackige Salatgurken, Blattpetersilie und ein angenehm-scharfes Wasabi-Crème-fraîche-Dressing

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Gut abgehangene Weidenochsen-Filetsteaks, über 28 Tage gereift, mit einer pikanten grünen Pfeffermarinade
- Kalbsteaks bayrischer Art mit Weißbier und süßem Senf mariniert
- Dry aged gereiftes Tomahawk-Steak, ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak, am Knochen gegrillt

- Orientalische Hähnchenbrust, gefüllt mit Datteln, Mandarinen, Mandeln und Frühlingszwiebeln
- Mit Knoblauch marinierte Lammkoteletts, dazu eine mit Thymian veredelte Bratenjus
- Mit einem kräftigen Rub gewürztes Duroc-Koteletts

WARME BEILAGEN AUS DER RIESENPFANNE

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraseln garniert
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Curry-Ananas-Sauce, Thymiansauce, Sauce béarnaise, Barolosauce, Grillsauce, Kräuterbutter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 41,99 EURO*

zzgl. 1 Grill, 1 geteilte Riesenpfanne, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle, zu buchen bei Stolzenhoff (s. Seite 21)

* zuzüglich Mehrwertsteuer



AB 35 PERSONEN

Geselliger BBQ-Abend

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
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangen-vinaigrette
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Bayrischer Weißkrautsalat mit deftigem Speck und Kümmel verfeinert

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
- Berner Rostbratwürstchen mit Speck ummantelt
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispiße

FÜR VEGETARIER

- Pikanter Grillkäse mit Jalapeño

WARME BEILAGEN

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

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

DIPS UND BROT

- Aioli
- Curry-Dip
- Sour Cream
- Ketchup
- Butter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 25,99 EURO*

zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle, zu buchen bei Stolzenhoff (s. Seite 21)



Wir bieten eine große Auswahl an fleischlosen Spezialitäten, sowohl vegetarisch als auch vegan, als komplettes Buffet oder als einzelne Komponenten. Lassen Sie sich von uns beraten.

AB 35 PERSONEN

Wurstchenparade

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blatt Petersilie verfeinert
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Im Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer
- Schweizer Käsebratwurst mit würzigem Emmentaler gefüllt
- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Herzhafte gewürzte Geflügelbratwurst
- Chorizobratwurst, pikant-würzig im Geschmack
- Merguez, scharf gewürzte Hackfleisch-Bratwurst aus Lamm und Rindfleisch

WARME BEILAGEN

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

DIPS, SAUCEN UND BROT

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

PREIS PRO PERSON 16,99 EURO*

zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle, zu buchen bei Stolzenhoff Catering (s. Seite 21)



Unsere Strohschweine beziehen wir von den Bauern Schürmann aus Hamm, Hesseler aus Werne und Wiesmann aus Selm. Die Tiere leben in altersgleichen Gruppen und werden mit hofeigenem angebautem Futter aufgezogen. Die entspannte Haltung auf Stroh mit viel Bewegungsfreiheit, dient dem Wohl der Tiere und der Zartheit des Fleisches.



* zuzüglich Mehrwertsteuer



AB 50 PERSONEN

BBQ at Home

ANTIPASTI

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit in altem Balsamico marinierte Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel

SALATVARIATIONEN

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln
- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto
- 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
- 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

AUS DER RIESENPFANNE

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

DESSERT

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig

DIPS, SAUCEN UND BROT

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

PREIS PRO PERSON 32,99 EURO*

zzgl. 2 Grills, 1 geteilte Riesenpfanne,
2 Grillmeister und 1x Holzkohle, zu buchen
bei Stolzenhoff (s. Seite 21)

* zuzüglich Mehrwertsteuer

AB 50 PERSONEN

Das besondere BBQ

ANTIPASTI

- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Vegetarische Antipasti Spezialitäten mit altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllten Oliven mit Mandeln dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt

VORSPEISEN

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- 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
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Dry aged Rinderfiletsteaks in pikanter grüner Pfeffermarinade, à la minute gegrillt
- Dry aged gereifte Flanksteaks mit einer rauchigen BBQ-Marinade
- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Mit einem kräftigen Rub gewürztes Duroc-Koteletts
- Saftige Flammenspieße vom Schweinelachs mit pikanter Gartenkräutermarinade
- Viktoriabarsch mit Grillbutter glasiert

FÜR VEGETARIER

- Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella und Basilikum-Pesto

WARME BEILAGEN

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Gebackene Ofenkartoffel mit Meersalz gewürzt
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraseln garniert

- Crème brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping

DIPS UND BROT

- Cognac-Pfeffer-Sauce
- Kräuterbutter
- Tzatziki
- Datteldip
- Aioli
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 41,99 EURO*

zzgl. 2 Grills, 2 Grillmeister und 2x Holzkohle, zu buchen bei Stolzenhoff (s. Seite 21)



Ihre Desserts werden frisch und hausgemacht in unserer eigenen Pâtisserie gefertigt. Hierfür verwenden wir z.B. belgische Edelschokolade und frische Sahne. Obstsalate, Fruchtcremes und -toppings werden aus frischem Obst bzw. frischem Fruchtpüree zubereitet.

* zuzüglich Mehrwertsteuer

AB 50 PERSONEN

Premium BBQ mit US-Nebraska Beef

FRISCH AUS DEM MEER

- „Flammlachs“, vor Ort geblähter Lachs mit karamellisiertem Rohrzucker
- Garnele in Salzbuttersauce, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

ANTIPASTI

- Antipasti-Variationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffeln und Feigen, mit altem Balsamico marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Fruchtbige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serranoschinken
- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

VORSPEISEN

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet

SALATVARIATIONEN

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zeretztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette
- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkerne und Apfelspalten

VOM FEUERRING

- Nebraska Ochsensfilet, das hochwertigste Beef aus den USA, es zeichnet sich durch einen kräftigen Fleischgeschmack und eine sehr ausgeprägte Marmorierung aus.
- Natur gefangene Fresh-Water-Rotgarnelen in Butter und Kräutern gebraten mit einer Sauce aus frischen Knoblauch, Gemüseschnitt und altem Balsamico
- Rosa gegrillte Milchkalbsrückensteaks mit Weißbier und süßem Senf mariniert
- Mit einem kräftigen Rub gewürzte Duroc-Koteletts

BEILAGEN

- Getrüffelte Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Hausgemachte, feine Kartoffelpralinen

AUS DER RIESENPFANNE

- Geschwenkte lila Kartoffelchen mit lila Zwiebeln
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Schnittlauch und Kerbel
- Glasierter Fenchel mit gerissenem Meersalz
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Freestyle Dessert Arrangement, feine Crèmes treffen exotische Früchte, Cookies und Gebäckteile sowie kleine Schweinereien
- Lauwarmer Schokoladenvulkan mit flüssigem Schokoladenkern dazu eine karamellierte Orangen-Grand-Manier-Reduktion
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Brasilianische Paranuss-Crème mit Salted Karamell

DIPS UND BROT

- Schalotten-Pfeffer-Reduktion, Steinpilzsauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Knoblauchdip, Trüffelbutter und Datteldip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 67,99 EURO*

zzgl. 1 Feuerring, 2 Riesenpfanne, 1 geteilte Riesenpfanne, 2 Grillmeister und 1x Holzkohle, zu buchen bei Stolzenhoff (s. Seite 21)

AB 80 PERSONEN

BBQ bei warmen Sonnenstrahlen

ANTIPASTI

- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- 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
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Insalata Caprese Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuter-Pesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz

VORSPEISEN

- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak, im Glas serviert
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Tafelspitzsülze mit Gemüseschnitt im Glas mit würziger Frankfurter Grüner-Sauce-Mousse

SALATVARIATIONEN

- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln
- Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rumpsteaks, 28 Tage dry aged gereift, glasiert mit einer Paprika-Olivenöl-Marinade und Pfeffer
- Kalbsteaks bayrischer Art mit Weißbier und süßem Senf mariniert
- Bei Niedrigtemperatur gesmokter Beef Brisket mit BBQ-Sauce
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- Premium Bärlauch-Rostbratwürstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispiße

FÜR VEGETARIER

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

WARME BEILAGEN

- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat

AUS DER RIESENPFANNE

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt

DESSERT

- Fruchtige Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Erfrischende Heidelbeer-Sauerrahm-Mousse mit gebackenem Hafer-Crumble
- Haselnusscreme aus Levantiner Haselnüssen

DIPS UND BROT

- Sauce béarnaise, Cognac-Pfeffer-Sauce, Knoblauchdip, Kräuterbutter, Grillsauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 36,49 EURO*

zzgl. 1 Grill, 1 Riesenpfanne, 1 geteilte Riesenpfanne, 2 Grillmeister und 1x Holzkohle, zu buchen bei [Stolzenhoff \(s. Seite 21\)](#)

* zuzüglich Mehrwertsteuer

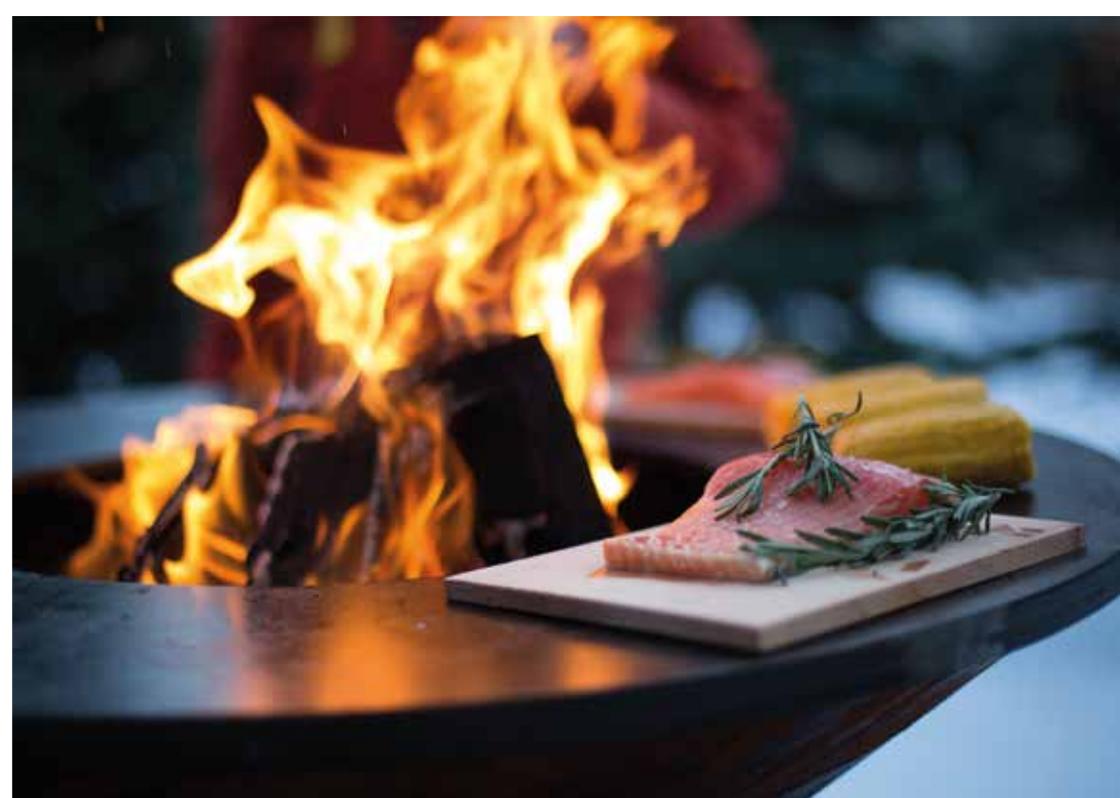
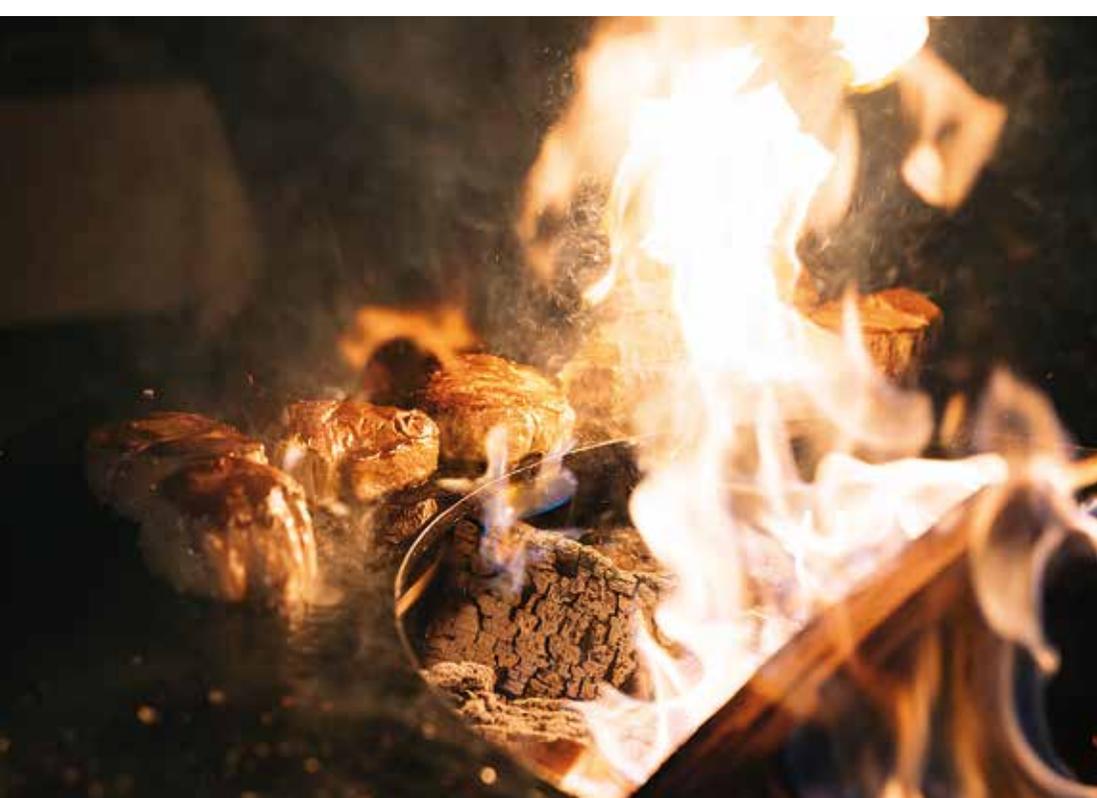
The Ring of Fire

KULINARISCHE GAUMENFREUDEN UND BARBECUE-ÄSTHETIK

Ein ungewöhnlich designtes Objekt für Grillevents im privaten und öffentlichen Bereich.

Der edel gestaltete Ring of Fire sieht nicht nur gut aus sondern ist auch funktional. Und nicht zuletzt kann man sich um das Gerät versammeln und das lodernde und knisternde Feuer zusammen im ge-

mütlichen Ambiente während des Grillens genießen. Gegrillt wird auf dem Stahlring, der Temperaturen zwischen 180 und 300 Grad erreichen kann. So lässt sich das Grillgut scharf anbraten und danach bei niedrigerer Temperatur schonend garen.



AB 120 PERSONEN

American BBQ-Style

ANTIPASTI

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Pumpkin Et Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit altem Balsamico marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

SALATVARIATIONEN

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zeretztem 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

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbrauner, ganzer Truthahn vor der Buchenholzkohlenwand gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Tomahawk Steak – ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnen gereiften Tomaten und Saucen
- Bei Niedrigtemperatur gesmokter Beef Brisket mit BBQ-Sauce
- Knusprig gegrillte Flammenspieße in süßlicher Honigmarinade
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

AUS DEM SMOKER

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

FÜR VEGANER

- Goldbraun gegrillte Maiskolben

WARME BEILAGEN

- Potato Wedges, frittierte Kartoffelecken mit Schale
- Gebackene Ofenkartoffeln mit Meersalz gewürzt
- 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

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

PREIS PRO PERSON 35,49 EURO*

zzgl. 2 Grills, 1 Spießgrill, 1 Doppel-Fritteuse, 4 Grillmeister und 5x Holzkohle, zu buchen bei Stolzenhoff (s. Seite 21)



Unsere Fischspezialitäten beziehen wir frisch vom Fischhof Baumüller. Das Unternehmen mit Sitz in Wickede ist die Nummer eins des Seafoodstar 2020 Wettbewerbs.

* zuzüglich Mehrwertsteuer

AB 120 PERSONEN

BBQ-Abend am Mittelmeer

ANTIPASTI

- Pumpkin & Cheese, Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- Fruchttige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Gegrillte Champignonköpfe mit mediterranen Kräutern und Knoblauch mariniert

VORSPEISEN

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette

- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette
- Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbraunes, ganzes Spanferkel, vor der Feuerwand gegrillt
- Ganzer Königspüter, vor der glühenden Buchenholzkohlenwand geröstet

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak mit typischem Fettagge, glasiert mit einer Olivenölmarmade, Paprika und gerissenem Pfeffer
- Gespießte Schweinelendchen mit feiner Waldpilzmarinade glasiert
- Aromatische Lachsfilet-Steaks, in der Buchenrinde gegrillt
- Schweizer Käsebratwurst mit würzigem Emmentaler gefüllt
- Gegrillte King Prawns mit Zitronenpfeffer und Meersalz gewürzt

FÜR VEGETARIER

- Mit Honig glasiertem Hokkaido Kürbis und zerbröseltem Fetakäse
- In Olivenöl gebackener Fetakäse mit Peperoni-Locken, Tomaten, Knoblauch und Paprikawürfel

WARME BEILAGEN

- Mediterrane Drillinge, gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Kartoffelschiffchen mit Kräutercreme gefüllt
- Französisches Ratatouillegemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Glasig gebratene Schmorzwiebeln, mit Brühe eingekocht

DESSERT

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Orangenspiegel
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss Crumble

DIPS UND BROT

- Johannisbeersauce, Thymiansauce, Oliven-Basilikum-Creme, Aioli, Grillsauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 35,49 EURO*

zzgl. 2 Grills, 1 Spießgrill, 3 Grillmeister und 5x Holzkohle, zu buchen bei Stolzenhoff (s. Seite 21)



Stolzenhoff Exklusiv- & Partner-Locations

Sie planen ein Fest oder Event und wissen nun nicht so richtig, wie Sie das Ganze in Angriff nehmen sollen? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Das Wichtigste bei der Planung eines Events ist unter anderem die Wahl der richtigen Location.

Stolzenhoff bietet Ihnen traumhafte Vielfalt, egal ob malerische Wasserburg, klassische Schlossanlage, moderne Villa, romantische Festdeele, verspielte Eventscheune oder einfach moderne Industriekultur. In unserem Portfolio aus unzähligen und einzigartigen Locations in bspw. Dortmund, Werne, Bochum, Witten, Hamm, Unna, Kamen, Lünen, Cappenberg, Waltrop, Castrop-Rauxel, Herten oder Werl ist sicher auch etwas für Sie dabei.

Vergeuden Sie keine Zeit und vereinbaren Sie direkt einen Besichtigungstermin! Haben Sie sich erst für eine unserer Locations entschieden, können Sie sich schon fast entspannt zurücklehnen. Wir betreuen Ihr Familienfest quasi von A bis Z. Alle weiteren Details wie das Speisenangebot, die Getränkeauswahl, Equipment, Mise en Place, Tischdekoration und Service kommt selbstverständlich auch aus dem Hause Stolzenhoff.

Wir freuen uns auf Sie und beraten Sie ganz persönlich und individuell.



Weitere Informationen erhalten Sie auf www.stolzenhoff.de oder bei unseren Kundenberatern (Seite 28).

Außer-Haus-Location

Sie sind bereits fündig geworden oder planen Ihr Familienfest direkt bei Ihnen Zuhause, wissen jedoch nicht, wie Sie die weitere Planung in Angriff nehmen sollen? Keine Panik, mit unserem Catering-Angebot werden wir Sie begeistern!

Unsere Catering-Dienstleistung umfasst nicht nur das kulinarische Angebot – auch das Einbringen des Getränkekonzeptes, des gewünschten oder aber fehlenden Equipments in Form von Bestuhlung, Thekenanlagen, Tischwäsche, Tischdekoration etc. als auch das erfahrene und professionelle Fachpersonal

zählt zu unserem Rundum-sorglos-Service. Unsere Fachberater erstellen gerne ein individuell auf Sie zugeschnittenes Cateringangebot. Da jede Location ihren eigenen Charakter hat, stehen wir Ihnen von Beginn an bei der Planung Ihrer Feier kompetent zur Seite – ein persönlicher Termin mit einem unserer Außendienstmitarbeiter ist daher unabdingbar.

Auch hier freuen wir uns schon jetzt auf Ihre Kontaktaufnahme.



 AB 120 PERSONEN

Die Grillparty

ANTIPASTI

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- 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
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

VORSPEISEN

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel

SALATVARIATIONEN

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse

- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbraunes, ganzes Spanferkel von der Feuerwand
- Ganzer Königspüter, vor der glühenden Buchenholzkohlenwand geröstet

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, zart gegrillt
- Schweinenackensteaks, à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Filet von der Pute, lackiert mit einer pikant-fruchtigen Chili-Mango-Marinade
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Mexikanische Hacksteaks mit scharfen Jalapeños
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispiße

FÜR VEGETARIER

- Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella und Basilikum-Pesto

WARME BEILAGEN

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

AUS DER RIESENPFANNE

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Panna cotta à la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln und Rum verfeinert
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen

DIPS UND BROT

- Johannisbeersauce, Altbiersauce, Knoblauchdip, Currysauce mit Currypulver, Kräuterbutter, BBQ-Dip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 31,99 EURO*

zzgl. 2 Grills, 1 Spießgrill, 1 Riesenpfanne, 1 geteilte Riesenpfanne, 3 Grillmeister und 5x Holzkohle, zu buchen bei Stolzenhoff (s. Seite 21)

AB 350 PERSONEN

Das Sommerfest

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkerne und Apfelspalten
- Bayrischer Kartoffelsalat mit deftigem Speck
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbraunes, ganzes Spanferkel, vor der Feuerwand gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak mit typischem Fettsäure, glasiert mit einer Olivenölmarinade, Paprika und gerissenem Pfeffer
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen

Curry-Apfel-Chutney eingelegt

- Delikate Steaks vom Schweinenacken in pikanter Paprikamarinade
- Knackige Rostbratwürstchen nach Nürnberger Art, mit Majoran verfeinert
- Premium Bärlauch-Rostbratwürstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss
- Cevapcici, Hackfleisch-Röllchen mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen

VON DER BURGERSTATION

- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, Sauergurke und Avocado-Dip

FÜR VEGETARIER

- Folienkartoffeln aus dem Ofen mit Topping nach Wahl
- Pikanter Grillkäse mit Jalapeño

AUS DER FRITTEUSE

- Goldbraune Pommes frites

IN DER RIESENPFANNE GEBRATEN

- Reibekuchen mit Apfelmus
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort,

in Knoblauchsauce

- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DESSERT

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble

DIPS UND BROT

- Jägersauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Curry-Ananas-Sauce, BBQ-Dip, Tzatziki, Ketchup, Senf, Kräuterbutter, Butter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 29,99 EURO*

zzgl. 3 Grills, 1 Spießgrill, 4 Riesenpfannen, 1 Teppan-Yaki-Tisch, 1 Doppel-Fritteuse, 6 Grillmeister und 7x Holzkohle, zu buchen bei Stolzenhoff (s. Seite 21)

* zuzüglich Mehrwertsteuer

AB 400 PERSONEN

Die Betriebsfeier

ANTIPASTI

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffeln und Feigen, Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken

VORSPEISEN

- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviansalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem Linsen-Dip
- Filet von der Putenbrust an Orangenvinaigrette

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse

- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit Zwiebelstreifen, verfeinert mit der Süße von frischer Mango und Ingwer
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet

FRISCH VOM OCHSENGRILL

- Ganzer Galloway-Ochse, über 9 Stunden gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Chili-Marinade
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- Knusprige Flammenspieße in süßlicher Honigmarinade
- Zeusbällchen aus Rinderhackfleisch, griechischem Joghurt und mit herzhaftem Feta gefüllt
- Thüringer Rostbratwurst, herzhaft gewürzt
- Bauchfleisch, knusprig gegrillt, mit einer Marinade aus Paprika, Meersalz und buntem Pfeffer lackiert
- Scampispieße, in Knoblauch und Gartenkräutern eingelegt
- Chorizobratwurst, pikant-würzig im Geschmack

FÜR VEGETARIER

- Mit Honig glasiertem Hokkaido Kürbis und zerbröseltem Fetakäse
- Goldbraun gegrillte Maiskolben

AUS DER FRITTEUSE

- Knusprige Süßkartoffelpommes
- Potato Wedges, frittierte Kartoffelecken mit Schale

IN DER RIESENPFANNE GEBRATEN

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl gebraten
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschmort
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

DESSERT

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig, aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Torteletts mit Vanillepudding und Früchten der Saison
- Cupcakes, kleine Kuchen mit einer zarten Cremehaube

DIPS UND BROT

- Texanische Gemüsesauce, Tzatziki, Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Grillsauce, Knoblauchbutter, Curry-Dip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

PREIS PRO PERSON 29,99 EURO*

zzgl. 3 Grills, 1 Ochsen grill, 3 Riesenpfannen, 2 Doppel-Fritteusen, 7 Grillmeister und 10x Holzkohle zu buchen bei Stolzenhoff (s. Seite 21)

* zuzüglich Mehrwertsteuer

BBQ-Ausstattung

GRILLS INKLUSIVE REINIGUNG

- Edelstahl Holzkohlegrill 75,00 €
- XXL Holzkohle Grillanlage 120,00 €
- Ochsengrillanlage 199,00 €
- Spießgrillanlage 150,00 €
- Kleiner Ring of Fire, 1,00 m Durchmesser 130,00 €
- Großer Ring of Fire, 1,35 m Durchmesser 199,00 €

ZUBEHÖR UND PARTYZELTE

- Faltzelt mit Seitenwänden ohne Boden 4x4 m 120,00 €
- Teppan-Yaki-Tisch 150,00 €
- Riesenfanne 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 36,50 €

ZELTE INKL. TRANSPORT, AUF- & ABBAU

- Grillpagodenzelt mit Seitenwänden, Boden und Beleuchtung 5x5 m 499,00 €
- Pagodenzelt mit Bogenfenstern, Luxusboden und Beleuchtung 5x5 m 549,00 €

Individuelle Zeltlösungen bis 10.000 m² möglich.
Fragen Sie unseren Außendienst (Seite 28).

GESCHIRR UND BESTECK

- Gedeck Luxus, bestehend aus 2 Tellern, 2 Messern, 2 Gabeln, 2 Papierservietten und 1 Teelöffel 3,25 €

PERSONAL

- Grillmeister pro Stunde inklusive An- & Abfahrt 35,99 €
- Auf- & Abbau Personal pro Stunde inklusive An- & Abfahrt 32,99 €

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



Alle Saucen und Suppen werden täglich frisch angesetzt und zubereitet. Nach meisterlicher Tradition und internationaler Kochkunst verzichten wir hierbei auf Fertigmischungen und Geschmacksverstärker.



BBQ-Highlights

GEGRILLTES VOM OCHSENGRILL, VOR DER BUCHENHOLZKOHLENWAND, ÜBER 9 STUNDEN GERÖSTET

- Ganzer Galloway-Ochse, dazu eine texanische Gemüsesauce

VOM SPIESSGRILL VOR DER BUCHENHOLZKOHLENWAND GEGRILLT

- Königspüter an fruchtiger Johannisbeersauce
- Ganzes Lamm mit würziger Thymiansauce
- Goldbraunes Spanferkel, dazu würzige Altbiersauce
- Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce
- Saftiger, mild geräucherter Spießbraten mit einer herzhaften Zwiebelsauce

GEBRATENES VOM TEPPAN-YAKI-TISCH

- Western- & Hamburger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties
- Gegrillte King Prawns mit Zitronenpfeffer und Meersalz gewürzt
- Zartes Schwertfischsteak mit fruchtiger Limettencreme
- Gegrillter Loup de mer mit Tandoorimarinade
- Dry aged gereiftes Porterhouse-Steak, glasiert mit einer Paprika-Olivenöl-Marinade und gerissenem Pfeffer

IN UNSERER METZGEREI HANDGEFERTIGTE UND PRÄMIERTE WÜRSTCHEN VOM HOLZKOHLEGRILL

- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Chorizobratwurst, pikant-würzig im Geschmack
- Frankfurter Mettwurstchen, frisch aus dem Rauch
- Im Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer
- Knackige Rostbratwurstchen nach Nürnberger Art, mit Majoran verfeinert
- Premium Bärlauch-Rostbratwurstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss
- Schweizer Käsebratwurst mit würzigem Emmentaler gefüllt
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Würzige grobe Bratwurstschnecken
- Berner Rostbratwurstchen mit Speck ummantelt
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Würzige Gyros-Rostbratwurst, super lecker!

AUS DER RIESENPFANNE

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Reibekuchen mit Apfelmus
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten, mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- In Olivenöl angebratener grüner Spargel
- Cowboybohnen mit kräftigem Bacon, Zwiebeln, BBQ-Sauce und Ahornsirup abgeschmeckt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt
- Gado Gado – Gemüsepfanne mit Erdnussauce

IN DER FIRMENZENTRALE IM SMOKER ÜBER 9 STUNDEN AUF NIEDRIGTEMPERATUR GEGARTE AMERICAN-BBQ-SPEZIALITÄTEN

- Pulled Pork in rauchiger Honey-Smoke-Marinade



Wir bereiten alle Gerichte aus besten und frischen Zutaten in unserer Meisterküche selbst zu. So können wir bei einzelnen, aber leider nicht allen, Gerichten gerne gegen einen Aufpreis auf besondere Wünsche eingehen oder Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigen. Bitte beachten Sie jedoch, dass Spuren einzelner Allergene nie ganz ausgeschlossen werden können. Sprechen Sie uns gerne an.



Gönnen Sie sich ein kleines Extra



FINGERFOOD ZUM EMPFANG „EDEL“

- Steaktranche auf Knoblauch-baguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Marinade auf essbarem Maismehllöffel

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6

Preis pro Person bei 2 Teilen 5,15 EURO



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
- Baguettescheiben „Insalata Caprese“, cremiger Mozzarella mit Tomaten, Kräuter-Pesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz
- 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

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6

Preis pro Person bei 2 Teilen 4,20 EURO



FINGERFOOD ZUM EMPFANG „SÜSS“

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

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6

Preis pro Person bei 2 Teilen 5,15 EURO



ABENDVESPER

- Variation unserer prämierten Schinkenspezialitäten
- Party-Mettwurstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Herzhafte Frikadellen mit Sauergemüse und einem pikanten Salsa-Dip
- Auswahl heimischer Käsespezialitäten
- Dazu reichen wir körniges Brot mit Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person 7,49 EURO*

* zuzüglich Mehrwertsteuer



12 Gute Gründe



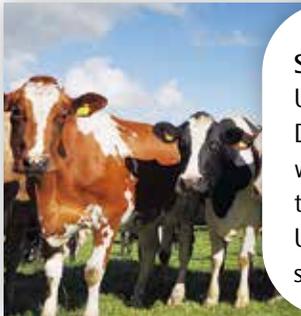
STOLZENHOFF'S SCHWEINEFLEISCH

Unsere Strohschweine beziehen wir von den Bauern Schürmann aus Hamm, Hesseler aus Werne und Wiesmann aus Selm. Die entspannte Haltung auf Stroh mit viel Bewegungsfreiheit, dient dem Wohl der Tiere und der Zartheit des Fleisches. Antibiotika werden weder bei unseren Rindern noch bei unseren Schweinen eingesetzt.



SAUCEN/SUPPEN

Bei der Herstellung unserer Saucen und Suppen steht die Qualität im Vordergrund. Diese werden immer frisch gekocht und reduziert. Ein Saucenansatz kocht bei uns im Schnitt 48 Stunden, um alle Aromastoffe freizusetzen und den Geschmack zu konzentrieren. Glutamate und „Zaubertüten“ aus der Industrie verwenden wir grundsätzlich nicht.



STOLZENHOFF'S RINDFLEISCH

Unser Rindfleisch stammt von den Landwirten Baukloh aus Dortmund und Schulze Bockholt aus Lüdinghausen. Hier werden die Tiere stressfrei in Kleingruppen gehalten, mit Naturprodukten gefüttert und haben frische Luft und Auslauf. Unsere Rassen, wie u.a. Limousin oder Charolais, zeichnen sich durch fein marmoriertes und aromatisches Fleisch aus.



STOLZENHOFF'S MEISTERKONDITOREI

Wir führen neben der Meisterfleischerei auch eine haus-eigene Meisterkonditorei. Hier werden Hochzeits-, Themen- und Fototorten sowie Petit Fours, Cupcakes und Cake-Pops als auch Pralinen aus besten Zutaten in phantasievoller Handarbeit täglich frisch gefertigt.



ALLERGENE

Da vom Schwein im Stall, dem Rind auf der Weide bis hin zum kompletten Menü bzw. Buffet alles aus eigener Herstellung stammt, können wir individuell auf Lebensmittel-unverträglichkeiten (Gluten, Laktose und andere) eingehen.



FISCH

Unsere Fischspezialitäten beziehen wir frisch vom Fischhof Baumüller. Das Unternehmen mit Sitz in Wickede ist die Nummer eins des Seafoodstar 2020 Wettbewerbs. Den Frischfisch erhalten wir von der Fischmanufaktur der Deutschen See. Die Zusammenstellung und Verzierung der Edelfischplatten erfolgt in unserer Feinkostküche.



STOLZENHOFF'S MEISTERPRODUKTE

In unserer Meisterfleischerei in Lünen wird unter besten Hygienestandards das Fleisch zerlegt und zu edlen Wurstwaren, Fleisch- und Schinkenspezialitäten verarbeitet. Viele Produkte sind international und national vielfach prämiert. Um diese Qualität zu erreichen, züchten wir unseren Edelschimmel in unseren Reiferäumen selbst.



STOLZENHOFF'S FEINKOSTKÜCHE

In unserer Feinkostküche werden täglich frische Salate aus frischem Obst und Gemüse hergestellt. Konservierungsstoffe kommen bei uns selbstverständlich nicht zum Einsatz. Weiterhin werden hier viele verschiedene Dekorationen für die kalten Leckereien geschnitten, geschnitzt und gesteckt.



STOLZENHOFF'S MEISTERKÜCHE

In der warmen Meisterküche zaubern insgesamt 17 Köche nach nationaler und internationaler Kochkunst beste Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte - natürlich alles aus frischen Zutaten.



STOLZENHOFF'S VEGETARISCHE / VEGANE KÜCHE

Auch das leibliche Wohl der Vegetarier und Veganer liegt uns am Herzen. Durch unsere jahrelange Erfahrung in der vegetarischen und veganen Küche ist es leicht, auch hier kulinarisch zu überzeugen. Gerne können wir Ihnen vegetarische und vegane Speisen in Ihrem Menü oder Buffet anbieten.



STOLZENHOFF'S PÂTISSERIE

Unsere hauseigene Pâtisserie arbeitet ausschließlich mit hochwertigen Zutaten - Mousse au Chocolat aus geschmolzener Edelschokolade und frischer Sahne, erfrischende Fruchtdesserts aus frisch püriertem Obst und Fruchtmark, intensiver Vanillegeschmack aus hochwertigen Tonkabohnen. Wir verzichten auf Kakaopulver und Fertigmischungen.



STOLZENHOFF'S TEAM

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.

Kundenberater und Außendienst



Helmut Christian Stolzenhoff
Geschäftsleitung
Telefon (0231) 4 2786 0
helmut-christian.stolzenhoff@stolzenhoff.de



Dennis Stolzenhoff
Geschäftsleitung
Telefon (0231) 4 2786 0
dennis.stolzenhoff@stolzenhoff.de



Jan Stolzenhoff
Geschäftsleitung
Telefon (0231) 4 2786 0
jan.stolzenhoff@stolzenhoff.de



Oliver Sieben
Außendienst
Telefon (0231) 4 2786 431
Mobil 0171 8633512
marc-oliver.sieben@stolzenhoff.de



Jessica Newell
Kundenberaterin
Telefon (0231) 4 2786 438
j.newell@stolzenhoff.de



Elke Baltrusch
Kundenberaterin
Telefon (0231) 4 2786 406
e.baltrusch@stolzenhoff.de



Vanessa Humpert
Außendienst
Telefon (0231) 4 2786 415
v.humpert@stolzenhoff.de



Jessica Berzio
Kundenberaterin
Telefon (0231) 4 2786 422
j.berzio@stolzenhoff.de



Tanja Penkalla
Kundenberaterin
Telefon (0231) 4 2786 404
t.penkalla@stolzenhoff.de



Stefanie Grundmann
Kundenberaterin
Telefon (0231) 4 2786 411
s.grundmann@stolzenhoff.de



Manuela Tscherning
Kundenberaterin
Telefon (0231) 4 2786 401
m.tscherning@stolzenhoff.de



Domingo Jorge Sievers
Kundenberater
Telefon (0231) 4 2786 414
d.jorge_sievers@stolzenhoff.de



Saskia Michalowski
Kundenberater
Telefon (0231) 4 2786 403
s.michalowski@stolzenhoff.de



Carlin Canavan
Kundenberater
Telefon (0231) 4 2786 409
calin.john.canavan@stolzenhoff.de



Nathalie Leczycka
Kundenberaterin
Telefon (0231) 4 2786 416
n.leczycka@stolzenhoff.de

Beratung

An der Wethmarheide 28 · 44536 Lünen
Telefon (0231) 4 2786 0
Telefax (0231) 4 2786 439
info@stolzenhoff.de
www.stolzenhoff.de

Bürozeiten

Mo. – Fr. 8.00 – 18.00 Uhr
Sa. 8.00 – 13.00 Uhr

Ansprechpartner Exklusiv-Locations



Christian Grüber
Location Manager
Telefon (0231) 4 2786 427
Mobil 0176 14278600
c.grueber@stolzenhoff.de



Alicja Fittkau
Location-Managerin
Telefon (0231) 4 2786 435
Mobil 0151 72506131
a.fittkau@stolzenhoff.de



Kathrin Skall
Location-Managerin
Telefon (0231) 4 2786 417
Mobil 0160 95249202
k.skall@stolzenhoff.de



Jovana Schmidtke
Location-Managerin
Telefon (0231) 4 2786 425
Mobil 01590 4081443
j.schmidtke@stolzenhoff.de



Marion Ernst
Location-Managerin
Telefon (0231) 4 2786 418
Mobil 0171 6564910
m.ernst@stolzenhoff.de



Sanem Seven
Location-Managerin
Telefon (0231) 4 2786 405
Mobil 0170 3093054
sanem.seven@stolzenhoff.de



Patrizia Mesic
Location-Managerin
Telefon (0231) 4 2786 451
Mobil 0160 90370488
p.mesic@stolzenhoff.de



Melina Kempner
Location-Managerin
Telefon (0231) 4 2786 429
m.kempner@stolzenhoff.de



Leonie Bördeling
Location-Managerin
Telefon (0231) 4 2786 402
Mobil 0160 1410676
l.boerdeling@stolzenhoff.de



Melanie Rausch
Location-Managerin
Telefon (0231) 4 2786 428
Mobil 0160 97749882
melanie.rausch@stolzenhoff.de



Christopher Rehder
Location-Manager
Telefon (0231) 4 2786 434
Mobil 0160 1087866
c.rehder@stolzenhoff.de



Jennifer Doll
Location-Managerin
Telefon (0231) 4 2786 436
Mobil 0160 1418056
j.doll@stolzenhoff.de

Eventleiter



Mark Noseleit
Eventleiter
Telefon (0231) 4 2786 439
Mobil 0176 10220424
m.noseleit@stolzenhoff.de



Tansel Sari
Eventleiter
Mobil 0172 1884381
info@stolzenhoff.de



Dominik Schmidtke
Eventleiter
Telefon (0231) 4 2786 408
Mobil 0173 5733375
d.schmidtke@stolzenhoff.de

Exklusiv-Locations

Beratung nach Vereinbarung

AHLEN – LOKSCHUPPEN & SHIM SHAM

40 – 160 Personen

Alicja Fittkau

Zeche Westfalen 18 · 59229 Ahlen

Telefon (0231) 4 2786 435

Mobil 0151 72506131

BOCHUM – LANDHOF AM KEMNADER SEE

30 – 140 Personen

Jovana Cikojevic

Auf dem Kalwes 231 · 44801 Bochum

Telefon (0231) 4 2786 425

Mobil 01590 4081443

BOCHUM – RITTERGUT HAUS LAER

50 – 140 Personen

Jovana Cikojevic

Höfestraße 45 · 44803 Bochum

Telefon (0231) 4 2786 425

Mobil 01590 4081443

BOCHUM – VILLA & SCHEUNE AM ÜMMINGER SEE

60 – 120 Personen

Jovana Cikojevic

Ümminger See 11 · 44803 Bochum

Telefon (0231) 4 2786 425

Mobil 01590 4081443

CASTROP-RAUXEL – FORUM

40 – 120 Personen

Melanie Rausch

Europaplatz 6-10 · 44575 Castrop-Rauxel

Telefon (0231) 4 2786 428

Mobil 0160 97749882

Beratung Dienstag 15.30 – 19.00 Uhr
und nach Vereinbarung

DELBRÜCK – DAS GASTLICHE DORF

60 – 300 Personen

Kathrin Skall

Lippstädter Str. 88 · 33129 Delbrück

Telefon (0231) 4 2786 417

Mobil 0160 95249202

DORTMUND – ALTE SCHMIEDE

70 – 140 Personen

Alicja Fittkau

Hülshoff 32 · 44369 Dortmund

Telefon (0231) 4 2786 435

Mobil 0151 72506131

DORTMUND – EVENTKIRCHE

100 – 340 Personen

Marion Ernst

Hochstraße 10 – 12 · 44149 Dortmund

Telefon (0231) 4 2786 418

Mobil 0171 6564910

DORTMUND – HÖRDER BURG

80 – 400 Personen

Jennifer Doll

Lise-Meitner-Straße 5 · 45699 Herten

Telefon (0231) 4 2786 436

Mobil 0160 1418056

DORTMUND – HWK-CATERING ALTE KAUE

100 – 500 Personen

Alicja Fittkau

Barbarastraße 7 · 44357 Dortmund

Telefon (0231) 4 2786 435

Mobil 0151 72506131

DORTMUND – RENNBAHN

100 – 5000 Personen

Alicja Fittkau

Rennweg 70 · 44143 Dortmund

Telefon (0231) 4 2786 435

Mobil 0151 72506131

DORTMUND – RUDERCLUB

60 – 120 Personen

Melanie Rausch

An den Bootshäusern 11 · 44147 Dortmund

Telefon (0231) 4 2786 428

Mobil 0160 97749882

HERTEN – MOTORWORLD

80 – 400 Personen

Alicja Fittkau

Lise-Meitner-Straße 5 · 45699 Herten

Telefon (0231) 4 2786 435

Mobil 0151 72506131

Exklusiv-Locations

Beratung nach Vereinbarung

KAMEN – SCHLOSS HEEREN

70 – 120 Personen

Melanie Rausch

Heerener Straße 177 · 59174 Kamen

Telefon (0231) 4 2786 428

Mobil 0160 97749882

LÜNEN – FESTSÄLE

15 – 199 Personen

Sanem Seven

Auf der Höhe 9 · 44536 Lünen

Telefon (0231) 4 2786 405

Mobil 0170 3093054

MÜNSTER – MCC HALLE MÜNSTERLAND

10 – 10 000 Personen

Christopher Rehder

Albertsloher Weg 32 · 48155 Münster

Telefon (0231) 4 2786 434

Mobil 0160 1087866

RECKLINGHAUSEN – HALLE KÖNIG LUDWIG 1/2

80 – 200 Personen

Melanie Rausch

Alte Grenzstraße 153 · 45663 Recklinghausen

Telefon (0231) 4 2786 428

Mobil 0160 97749882

SELM-CAPPENBERG – HAUS KREUTZKAMP

15 – 120 Personen

Marion Ernst

Cappenberger Damm 3 · 59379 Selm-Cappenberg

Telefon (0231) 4 2786 418

Mobil 0171 6564910

UNNA – VOSS AM CHAUSSEE

40 – 120 Personen

Kathrin Skall

Werler Straße 50 · 59423 Unna

Telefon (0231) 4 2786 417

Mobil 0160 95249202

WALTROP – FESTDEELE

35 – 140 Personen

Marion Ernst

Münsterstraße 203 · 45731 Waltrop

Telefon (0231) 4 2786 418

Mobil 0171 6564910

WERL – LANDGUT MAWICK

45 – 130 Personen

Kathrin Skall

Am Jahenbrink 25, 59457 Werl-Holtum

Telefon (0231) 4 2786 417

Mobil 01609 5249202

WERNE – GUT EICKHOLT

40 – 90 Personen

Leonie Bördeling

Wesseler Straße 20 · 59368 Werne

Telefon (0231) 4 2786 402

Mobil 0160 1410676

WERNE – HOF BLECKMANN

40 – 140 Personen

Patrizia Mesic

Wesseler Straße 6 · 59368 Werne

Telefon (0231) 4 2786 451

Mobil 0160 90370488

WERNE – KOLPINGSAAL

bis 300 Personen

Christian Grüber

Alte Münsterstraße 12c · 59368 Werne

Telefon (0231) 4 2786 427

Mobil 0176 14278600

WERNE – PANHOFFS TENNE

30 – 70 Personen

Leonie Bördeling

Werner Straße 91 · 59368 Werne

Telefon (0231) 4 2786 402

Mobil 0160 1410676



Weitere Informationen, Bilder, allgemeine Geschäftsbedingungen sowie die Datenschutzerklärung erhalten Sie auf www.stolzenhoff.de



gültig ab 01.07.2023

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

FOODMANUFAKTUR & MEISTERFLEISCHEREI STOLZENHOFF GMBH & CO. KG
An der Wethmarheide 28 · 44536 Lünen
Telefon (0231) 4 2786 0
Telefax (0231) 4 2786 439
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de

STOLZENHOFF
catering

STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH
Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel
Telefon (02305) 3 5607 25
Telefax (02305) 3 5607 26
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de