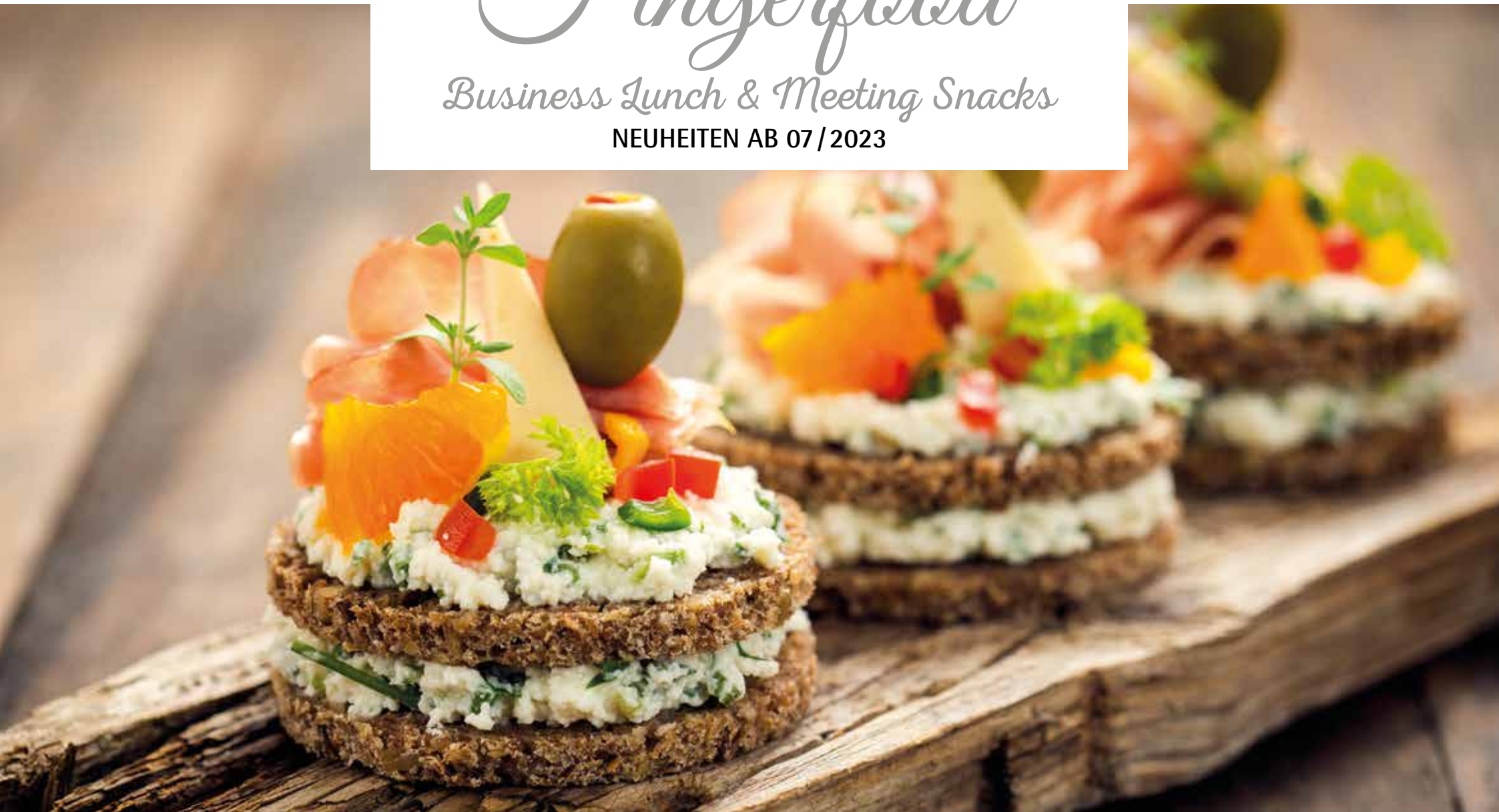


# Fingerfood

*Business Lunch & Meeting Snacks*

NEUHEITEN AB 07/2023



**STOLZENHOFF**

*Foodmanufaktur*

**STOLZENHOFF**

catering



SNACKS



BUFFETS



MENÜS



# Kreatives Fingerfood, das begeistert!

## 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. Ihre Feier ist ein Ansporn für uns, Ihr wichtiges 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](http://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.






---

## *Fingerfood – die kommunikativste Form des Essens*

---

Fingerfood ist in der heutigen Zeit ein sehr weit verbreiteter und in unserer Esskultur etablierter Begriff. Seiner weiter steigenden Beliebtheit tut dies jedoch keinen Abbruch, weil die handgemachten „Häppchen“ immer wieder ein Genusslebnis der besonderen Art garantieren. Und das bei jedem Anlass – egal ob Produktpräsentation, Vernissage, Party oder Firmenfeier.

Wir möchten Ihnen mit diesem Prospekt verschiedene Möglichkeiten vorstellen, wie Sie durch Fingerfood Ihre Veranstaltung nachhaltig in Szene setzen können.

Aus praktischer Sicht handelt es sich bei Fingerfood (wie schon der Name sagt) ganz einfach um Speisen, die man mit dem Fingern isst. Doch für leidenschaftliche Anhänger der Kochkunst ist es natürlich viel mehr: ein Aha-Effekt am Gaumen, ein kulinarischer Begleiter beim Flanieren, ein Menü in Puzzleteilen, die kommunikativste Form des Essens!

Die Cateringspezialisten von Stolzenhoff beraten Sie natürlich nicht nur bei der Auswahl des Fingerfoods, sondern auch bei der kulinarischen Inszenierung. Ob Schälchen, Pfünnchen, Tablett, Trays, Gläser oder essbare Unterlage wie Maismehllöffel oder Tartelette – der Kreativität beim Servieren sind kaum Grenzen gesetzt.

### **Eine kleine „Spießologie“**

Aufgespießte Köstlichkeiten sind ideale Fingerfoodprodukte und hervorragend zur außergewöhnlichen Präsentation geeignet. Sei es in horizontaler oder vertikaler Anordnung, mono oder multithematisch – stets sind sie ein genussvoller Eyecatcher.

Fingerfood lässt sich aber auch in anderen Formen arrangieren, so z.B. als Buffet, Menü oder als „Flying Fingerfood“, das von unserem allseits präsenten Servicepersonal gereicht wird.

Die Art der genauen Ausgestaltung richtet sich immer nach unterschiedlichen Kriterien, wie Platzangebot, Dauer der Veranstaltung und Anlass, auf deren Basis wir für Sie ein maßgeschneidertes Angebot entwickeln.

---

## Unterschiedliche Serviermöglichkeiten

---

### Fingerfoodbuffet

Hierbei wird das Fingerfood an großzügigen Buffetstationen präsentiert. Die ideale Variante, um die Vielfalt und Kreativität des Angebots auf einen Blick in Szene zu setzen.

### Flying-Fingerfood

Diese Servierform bietet sich häufig bei kommunikativen Anlässen an, bei denen die Gäste hauptsächlich stehen (z.B. Get Together) und das Platzangebot begrenzt ist. Bei dieser Variante schwebt das Flying-Fingerfood beispielsweise auf Schlitten oder Tablett zu ihren Gästen. Unser Servicepersonal moderiert hierbei die einzelnen Geschmackskreationen und überlässt es jedem selbst, welche Genussvariation in den Mund kommt.

### Flying-Fingerfood-Menü

Wie bei einem mehrgängigen Menü am Tisch servieren unsere Servicekräfte die verschiedenen Fingerfoodvariationen in einer Menüform. Dieses Angebot bietet sich vor allem für Veranstaltungen an, bei denen zwischen den Gängen verschiedene Programmpunkte stattfinden.

---

## Fingerfood-Empfehlungen

---

### EMPFEHLUNGEN BEI DER AUSWAHL UND DER ANZAHL VON FINGERFOODARRANGEMENTS

#### Fingerfood Starter

##### – kleine Häppchen zur Begrüßung der Gäste vorweg

Der kulinarische Auftakt zum Empfang – Fingerfoodspezialitäten in mundgerechten Häppchen. Beim Starter kalkulieren wir 2–3 Teile pro Person.

#### Fingerfood Snack

##### – für den kleinen Hunger

Kleine Köstlichkeiten werden auf dem Buffet oder als Flying-Food präsentiert. Bei der Einweihungsfeier, in der Konferenzpause und bei privaten Anlässen eine sehr beliebte Präsentationsform des Caterings. Die Auswahl des Fingerfoods sollten kalte, warme und süße Kreationen berücksichtigen. 8–9 Teile pro Person sind ein guter Richtwert.

#### Fingerfood Buffet oder Flying Menue

##### – die vollwertige Mahlzeit

Im „Dreiviertelakt“ unserer Servicecrew reiht sich die Speisenfolge „flying“ in die Veranstaltungsabläufe ein. Raffinierte Vorspeisen, pikante Süppchen, leichte Zwischengerichte, heiße Hauptgänge und verführerische Desserts lassen keine Wünsche offen. Stylish angerichtet sind die Speisen unkompliziert auch mit Gabel und Löffel zu genießen – eine klassische Menüfolge in bewegter Form.

Beim Fingerfood-Buffet werden die Speisen in Buffetform perfekt in Szene gesetzt. Eine Auswahl von 10–15 Gauenfreuden garantiert ein Feuerwerk für die Sinne.

# Kleine Häppchen zur Begrüßung der Gäste vorweg



## FINGERFOOD ZUM EMPFANG „EDEL“

- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- „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, Rispen Tomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Pulled Pork mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Caprese Insalata Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit Tomaten, Kräuter-Pesto
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas angerichtet
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche

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\***



## MINIATUR BROT TAPAS

- Hausmacher Sülze mit Ei, Remouladehaube und Schnittlauchröllchen
- Halbgetrocknete Tomate mit grünem Pesto getoppt auf Mozzarella-Kugel und Frischkäsestrich
- Zwiebelmettbällchen mit Röstzwiebeln, gerissenem Pfeffer, Lauchlocken und Butter
- Flambierter Flammkuchswürfel mit Rohrzucker, Gurkenschleife und Lachsfrischkäse bestrichen
- Dry aged gereifte Rumpsteaktranche mit Staudensellerie, Whiskey-Gelee und Kräuterbutter

Ab 10 Personen  
**Preis pro Person bei 9 Teilen 18,70 EURO\***



## HANDSCHNITTCHEN

- 6/2 pro Person, belegt mit:
- Gebrilltem Schweinerücken
  - Gebratenem Kasseler mit Früchten
  - Geräuchertem Schwarzwälder Schinken
  - Gekochtem Schinken
  - Edlen Salamisorten
  - Karreeschinken mit Speck und rosa Pfeffer
  - Verschiedenen Käsespezialitäten
  - Geräuchertem Wildlachs

Alle Handschnittchen sind liebevoll garniert

**Preis pro Person bei 6 Teilen 11,15 EURO\***





### FRISCH AUS DER „VITAL-ECKE“

Hausgemachtes Korneckbrot  
belegt mit:

- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Cremigem Peppadew Frischkäse
- Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Französischer Gebirgssalami
- Weichem Camembert mit Edelschimmel

Ofenfrische Ciabattascheiben  
belegt mit:

- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Zarter Putenbrust „Florenz“
- Exotischem Caipirinha-Lachs
- Edlem Orangen-Basilikum-Lachs
- Vegetarische Quiche mit blanchiertem Romanesco und würzigem Fetakäse

Ab 5 Personen, 6 Teile pro Person  
Preis pro Person 13,95 EURO\*



### EMPFANGSSNACKS NR. 1

Kanapees mit Fleisch und Käse, belegt  
und liebevoll garniert mit:

- Rosa gebratenem Roastbeef
- Schweinefilet „Försterin“
- Schweinefilet „orientalisch“ mit frischen Früchten
- Putenfilet „Hawaii“ mit Ananaswürfeln
- Broccolibrust mit Tomatendip
- Poulardenbrust mit Sommertrüffeln und frischen Feigen
- Verschiedenen Edlkäsespezialitäten

Ab 5 Personen, 6 Teile pro Person  
Preis pro Person 14,89 EURO\*



### EMPFANGSSNACK NR. 2

Kanapees mit Fleisch, Fisch und Käse,  
belegt und liebevoll garniert mit:

- Garnelen in Knoblauchdressing
- hausgebeiztem Graved Lachs an Honig-Dill-Senfauce
- exotischem Caipirinha-Lachs
- geräuchertem Forellenfilet mit Apfel-Meerrettich-Schaum
- rosa gebratenem Rinderfilet
- zarte Entenbrust mit Maronenpüree und karamellierter Walnuss
- orientalischem Schweinefilet „Curry“ mit frischen Früchten der Saison
- Poulardenbrust mit Sommertrüffeln und frischen Feigen
- Karreeschinken mit rosa Pfeffer
- verschiedenen Edlkäsespezialitäten

Suppe

- Ochschwanzsuppe mit einem Schuss altem Sherry verfeinert

Ab 5 Personen, 6 Teile pro Person  
Preis pro Person 18,10 EURO\*



### EMPFANGSSNACK NR. 3

Ofenfrische Ciabattascheiben  
belegt mit:

- Italienischem Prosciutto di Parma
- Rosa gebratenem Ochsenroastbeef
- Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Maritimer Lachsfrischkäse-Mousse
- Graved Lachs und geräuchertem Lachs
- Putenbrust „Florenz“ gefüllt mit Blattspinat
- Edlen Salamisorten
- Gegrilltem Schweinerücken
- Inklusive Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

Ab 10 Personen, 6 Teile pro Person  
Preis pro Person 13,95 EURO\*

---

 AB 10 PERSONEN
 

---

## Tapas Buffet

---

### MINIATUR BROT TAPAS

6 pro Person, belegt mit:

- Flambierter Flamlachswürfel mit Rohrzucker, Gurkenschleife und Lachsfrischkäse bestrichen
- Hausmacher Sülze mit Ei, Remouladehaube und Schnittlauchröllchen
- Dry aged gereifte Rumpsteak-Tranche mit Staudensellerie, Whiskey-Gelee und Kräuterbutter
- Zwiebelmettbällchen mit Röstzwiebeln, gerissenem Pfeffer, Lauchlocken und Butter
- Halbgetrocknete Tomate mit grünem Pesto, getoppt auf Mozzarellakugel und Frischkäsestrich

### WARMER SUPPE

- Spargelcremesuppe mit zarten Spargelspitzen und Schnittlauchröllchen (saisonal)
- Wildrahmsuppe mit Fleischeinlage und Pfifferlingen
- Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons
- Kräftige Mexikanische Pfeffersuppe mit Rindfleisch, Champignons, Paprikastreifen und Mais
- Cremige Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen
- Cremige Käse-Lauch-Suppe, vegetarisch

### BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Baguette mit Kräuterbutter

Wählen Sie bei unter 15 Personen 1 von 4 Suppen aus  
Wählen Sie bei über 15 Personen 2 von 4 Suppen aus

**PREIS PRO PERSON 22,99 EURO\***

---

 AB 25 PERSONEN
 

---

## Feine Köstlichkeiten

---

### KALTES FINGERFOOD

- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Roastbeef Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispen Tomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl

### SALATVARIATIONEN – IM GLÄSCHEN ANGERICHTET

- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette
- Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen

### DESSERT

- Obstfours, Schokoladen Cups mit einer Erdbeersahne Füllung und frischen Früchten der Saison verziert
- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping

**PREIS PRO PERSON  
als Snack 23,99 EURO\*  
als vollwertige Mahlzeit 30,99 EURO\***



AB 30 PERSONEN

## Dolce Vita

### FINGERFOOD AUS DEM MEER

- Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel-Lachs und buntem Pfeffer
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

### KALTES FINGERFOOD

- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelstics
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Caprese Insalata Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuter-Pesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicoree
- Vegetarische Quiche mit blanchiertem Broccoli und würzigem Fetakäse
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Gebratene Mini-Frikadellen mit Kräuter-Mayonnaise und Jalapeño-Frischkäse
- Melonenperlen mit Lachsschinken

### SALATVARIATIONEN – IM GLÄSCHEN ANGERICHTET

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet

### DESSERT

- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

**PREIS PRO PERSON**  
als Snack 24,99 EURO\*  
als vollwertige Mahlzeit 30,99 EURO\*



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.



\* zuzüglich Mehrwertsteuer

---

 AB 15 PERSONEN
 

---

## *Für nette Gäste*

---

### FINGERFOOD AUS DEM MEER

- Asiatische Rice Rolls mit einer in Knoblauchöl eingelegten Garnele und Wildreis

### KALTES FINGERFOOD

- Miniatur-Tapasbrot mit dry aged gereifter Rumpsteak-Tranche mit Staudensellerie, Whiskey-Gelee und Kräuterbutter
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl

- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Mini-Steinofenbrötchen mit Krautsalat und Putenbruststreifen

### SALATVARIATIONEN – IM GLÄSCHEN ANGERICHTET

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak
- Italienischer Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrocknete Tomaten und schwarzen Oliven

### DESSERT

- Panna cotta mit dem erfrischenden Aroma des grünen Apfels
- Baileys Irish Cream Mousse

### PREIS PRO PERSON

als Snack 22,99 EURO\*

als vollwertige Mahlzeit 28,99 EURO\*

---

 AB 15 PERSONEN
 

---

## *Für jedermann*

---

### FINGERFOOD AUS DEM MEER

- Matjesfilet mit Rote-Beete-Mousse auf Brotchip
- Wraps mit Thunfisch, Blattsalaten, Gemüsestreifen und Joghurdressing

### KALTES FINGERFOOD

- Caprese Insalata Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuterpesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce

- Pikante Hacksteaks mit Peperoni Füllung und würzigen Salsa-Dip
- Mini Steinofenbrötchen mit Krautsalat und Putenbruststreifen

### SALATVARIATIONEN – IM GLÄSCHEN ANGERICHTET

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Leberkäse mit Schwarzwurzelkartoffelsalat

### DESSERT

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping

### PREIS PRO PERSON

als Snack 22,99 EURO\*

als vollwertige Mahlzeit 28,99 EURO\*

---

AB 30 PERSONEN

## *Für die Einweihung*

### FINGERFOOD AUS DEM MEER

- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadoatar

### KALTES FINGERFOOD

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace

### WARMES FINGERFOOD

- Tranchen vom Entrecôte Black Angus, 28 Tage dry aged gereift, an einer Rotwein-Schalotten-Reduktion auf Kartoffelperlen und glasierten Miniatur Möhren
- Schollenfiletrolle mit blanchiertem Spinat, Kartoffelmousse und Riesling Sauce
- Vegetarischer Gemüseschnitt in einer exotischen Kokos-Curry-Sauce auf Butterreis mit Chilifäden

### DESSERT

- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Karamell
- Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Mousse vom fruchtig, süßen Weinbergpfirsich

### PREIS PRO PERSON

als Snack 31,99 EURO\*

als vollwertige Mahlzeit 36,99 EURO\*

zzgl. Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen durch Stolzenhoff

PREIS PRO PERSON 4,99 EURO\*



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.





---

 AB 40 PERSONEN
 

---

## Eröffnung

---

### KALTES FINGERFOOD

- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Mini Steinofenbrötchen mit Krautsalat und Putenbruststreifen
- Mini-Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- Im Weckglas angerichte Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat
- Pikante Hacksteaks mit Peperoni Füllung und würzigem Salsa-Dip
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

### SALATVARIATIONEN – IM GLÄSCHEN ANGERICHTET

- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mangochutney und Blütenhonig abgerundet
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse

### WARMER SNACK

- Cremige Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch
- Original Stolzenhoff's Currywursttopf mit Baguettescheiben

### DESSERT

- Variation von Mini-Plunder mit Schokolade und Vanillepudding gefüllt
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen

### PREIS PRO PERSON

als Snack 21,99 EURO\*

als vollwertige Mahlzeit 27,99 EURO\*

zzgl. Geschirr von Stolzenhoff  
PREIS PRO PERSON 1,99 EURO\*



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

## Vernissage

### FINGERFOOD AUS DEM MEER

- Tranchen vom milden Räucherlachs auf einem Reibekuchentaler mit Crème fraîche
- Matjesfilet mit Rote Bete-Mousse auf Brotchip

### KALTES FINGERFOOD

- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce

### SALATVARIATIONEN – IM GLÄSCHEN ANGERICHTET

- Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing im Weckglas angerichtet
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat mit knackigen Salatgurken, Blattpetersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing

### WARMES FINGERFOOD

- Rosa gebratene Entenbrust an fruchtiger Orangensauce mit gebackenen Kartoffelperlen
- Tranchen vom Schweinefilet mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce und hausgemachten Spätzle
- Vegetarische Lemon-Mandel-Ravioli an cremiger Parmesan-Sauce

### DESSERT

- Cupcake, der kleine Kuchen mit einer zarten Cremehaube
- Mangocreame aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Baileys Irish Cream Mousse

### PREIS PRO PERSON

als Snack 27,99 EURO\*

als vollwertige Mahlzeit 33,99 EURO\*

zzgl. Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen durch Stolzenhoff

PREIS PRO PERSON 4,99 EURO\*



\* zuzüglich Mehrwertsteuer



AB 40 PERSONEN

## Ruhrpott

### MINIATUR BROT-TAPAS

- Hausmacher Sülze mit Ei, Remouladehaube und Schnittlauchröllchen
- Zwiebelmettbällchen mit Röstzwiebeln, gerissenem Pfeffer, Lauchlocken und Butter

### KALTES FINGERFOOD

- Dry aged gereifte Roastbeef-Röllchen, zart rosa gebraten, mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaaler
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Forelle auf Schrotbrot und einer Apfel-Sahne-Meerrettich-Haube
- Landjägersnack mit pikanten Silberzwiebeln
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
- Käsesticksvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

### WARMES FINGERFOOD

- Mini-Wirsingroulade an herzhafter Specksauce mit Kartoffelperlen
- Westfälische Mini-Bratwürstchen, goldbraun gebraten, auf Kartoffelmus
- Original Stolzenhoff's Currywursttopf mit Baguettescheiben

### DESSERT

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln und Rum verfeinert
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen

### PREIS PRO PERSON

als Snack 22,99 EURO\*

als vollwertige Mahlzeit 28,99 EURO\*

zzgl. Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen durch Stolzenhoff  
PREIS PRO PERSON 4,99 EURO\*



„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 40 PERSONEN

## American Fingerfood

### FINGERFOOD AUS DEM MEER

- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehlöffelchen
- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt

### KALTES FINGERFOOD

- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmortgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Hummus Kanapee mit Gurkentaler, Rosinen und Mandelsplitt
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette

### SALATVARIATIONEN – IM GLÄSCHEN ANGERICHTET

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zeretztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

### WARMES FINGERFOOD

- Gebratene Garnelen in einem Nest von weißen Bandnudeln mit Hummerrahmsauce
- Schweinerückenstreifen mit Mais, Bohnen und Kartoffelwürfeln

- Gebratene Rindfleischstreifen Teriyaki mit Kartoffelgratin und Zuckermöhren

### DESSERT

- Cupcake, der kleine Kuchen mit einer zarten Cremehaube
- „Apple Pie“ kleine Tartlets mit Apfelstücken
- Erlesene Mohn-Mousse mit fruchtigen Blaubeeren und Puderzucker abgestaubt

**PREIS PRO PERSON  
als Snack 29,99 EURO\*  
als vollwertige Mahlzeit 34,99 EURO\***

**zzgl. Geschirr, Anrichten und Betreuung der  
warmen Speisen durch Stolzenhoff  
PREIS PRO PERSON 4,99 EURO\***



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



\* zuzüglich Mehrwertsteuer



---

## *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](http://www.stolzenhoff.de) oder bei unseren Kundenberatern (Seite 28).

---

## Außer-Haus-Location

---

Sie sind bereits fündig geworden oder planen Ihr Fest direkt bei Ihnen Zuhause oder im Büro, 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.



Weitere Informationen erhalten Sie auf [www.stolzenhoff.de](http://www.stolzenhoff.de) oder bei unseren Kundenberatern (Seite 28).

MEHR IMPRESSIONEN







AB 60 PERSONEN

## Italienische Sehnsucht

### KALTES FINGERFOOD

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Lachsquiche mit blanchiertem Blattspinat
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviansalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Melonenperlen mit Lachsschinken
- Tafelspitzsülze mit Gemüseschnitt im Glas mit würziger Frankfurter Grüner-Sauce-Mousse
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

### SALATVARIATIONEN – IM GLÄSCHEN ANGERICHTET

- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit Zwiebelstreifen, verfeinert mit der Süße von frischer Mango und Ingwer

### WARMES FINGERFOOD

- Cappuccino von der Kartoffel mit Pfifferlingschaum, krossem Parmaschinken und blanchierten Möhren
- Mini-Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken und Salbei gefüllt mit Pinot-Grigio-Sauce auf einem Bandnudelnest

- Aprikosierte Tranchen vom Lammrücken auf Confit von Zuckerschoten, Chilifäden und Sojasprossen
- In Butterschmalz gebratene Rinderfiletstreifen Stroganoff mit Zwiebelwürfeln, Champignons, Lauchlocken und zarter Wildreis

### DESSERT

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln

### PREIS PRO PERSON

als Snack 28,99 EURO\*

als vollwertige Mahlzeit 35,49 EURO\*

zzgl. Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen durch Stolzenhoff

PREIS PRO PERSON 4,99 EURO\*



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

\* zuzüglich Mehrwertsteuer

AB 80 PERSONEN

# Flying Dinner

## SNACKS (ZUM EMPFANG)

- Köche in Uniform schneiden dünne Scheiben, vom im Ganzen präsentierten Parmaschinken und bieten diese den Gästen direkt vom Messer an. Dazu reichen Servicekräfte kräftiges Schrotbrot.

## 1. GANG (KALT)

- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehllöffel
- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

## 2. GANG (KALT)

- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

## 3. GANG (WARM)

- Tranchen vom rosa gebratenen Ochsenroastbeef, dry aged gereift, mit einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce und gratinierten Kartoffelscheiben
- Rosa gebratenes Kalbsfilet, in Tranchen geschnitten, an einer Pfifferlingsauce mit gebratenen Kartoffelperlen

- Gebrillte Lachssteaks mit Zitronenpfeffer auf Ratatouille mit frischen Kräutern abgeschmeckt
- Kürbisangelotti an zerlassener Trüffelbutter und confierten Tomaten

## 4. GANG (DESSERT)

- Petit Fours, klassisches, französisches Kleingebäck aus Biskuitteig, Creme, Marzipan mit Zuckerguss glasiert
- Baileys-Creme brûlée von der Tonkabohne, vor Ort geblämt für ein knackiges Finish
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping

**PREIS PRO PERSON FÜR DAS FINGERFOOD  
40,99 EURO\***

**zzgl. Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen durch Stolzenhoff  
PREIS PRO PERSON 4,99 EURO\***

*oder*

**zzgl. Geschirr, Anrichten, Betreuung und Reichen als Flying Menu der warmen Speisen durch Stolzenhoff  
PREIS PRO PERSON 9,49 EURO\***

\* zuzüglich Mehrwertsteuer






---

 AB 80 PERSONEN
 

---

## Genüsse für den Abend

---

### 1. GANG (KALT)

- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit Zwiebelstreifen, verfeinert mit der Süße von frischer Mango und Ingwer
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette

### 2. GANG (WARM)

- Cremige Suppe aus geschmolzenem Parmesan mit knusprigem Chip
- Gebratene Garnelen in einem Nest von weißen Bandnudeln mit Hummerrahmsauce
- Tranchen vom Schweinefilet an Lakritz-Barolo-Sauce mit hausgemachten Butterspätzle
- Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Speck und Senf an Kartoffelperlen

### 3. GANG (DESSERT)

- Obstfours, Schokoladen Cups mit einer Erdbeersahnefüllung mit frischen Früchten der Saison verziert
- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Karamell

**PREIS PRO PERSON FLYING SERVIERT  
33,99 EURO\***

**zzgl. Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen durch Stolzenhoff  
PREIS PRO PERSON 4,99 EURO\***

*oder*

**zzgl. Geschirr, Anrichten, Betreuung und Reichen als Flying Menu der warmen Speisen durch Stolzenhoff  
PREIS PRO PERSON 9,49 EURO\***

---

\* zuzüglich Mehrwertsteuer



# Meeting-Arrangements

## MEETING-ARRANGEMENT „RUSTIKAL“

AB 10 PERSONEN

- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger Spezial-Sauce
- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

**PREIS PRO PERSON 19,99 EURO\***

Gerechnet wird von jedem Produkt ein Teil pro Person.

## MEETING-ARRANGEMENT „FEIN“

AB 10 PERSONEN

- Roastbeef-Röllchen, zart rosa gebraten, mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Im Weckglas angerichtete Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

**PREIS PRO PERSON 20,99 EURO\***

Gerechnet wird von jedem Produkt ein Teil pro Person.



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



# Konferenzangebote

## VORSCHLAG A (ab 20 Personen)

### ZUM FRÜHSTÜCK

- Ofenfrische Laugenbrezel
- Hausgemachte Croissants: pur, gefüllt mit Käse und Schinken, gefüllt mit Schokolade
- Variation von Mini-Plunder mit Schokoladen- und Vanillepudding gefüllt

### ZUM MITTAGESSEN AUS DEM SUPPENTOPF

- Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons
- Cremige Käse-Lauch-Suppe, vegetarisch
- Original Stolzenhoff's Currywursttopf
- Wir reichen Ihnen zu den Suppen ofenfrisches Baguette

**PREIS PRO PERSON 17,99 EURO\***

## VORSCHLAG B (ab 15 Personen)

### ZUM FRÜHSTÜCK

- 3 x 1/2 Belegte Brötchen pro Person, belegt mit: Bratenaufschnitt, rohem und gekochtem Schinken, leckeren Salamisorten, Käsespezialitäten und Schinkenmett mit separaten Zwiebeln
- Ofenfrische Laugenbrezel
- Variation von Mini-Plunder mit Schokoladen- und Vanillepudding gefüllt
- Kaffee- und Teegebäck

## ZUM MITTAGESSEN

### Vom Salatbuffet:

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

### Warme Speisen:

- Gebratene Schweinefiletmedaillons in Champignon-Rahmsauce mit Eierspätzle und Zuckererbsen
- Rinderroulade mit Rouladensauce, Salzkartoffeln und Apfelrotkohl
- Vegetarische Penne mit Strauchtomaten, frischem Rucola und Parmesan

**PREIS PRO PERSON INKL. FRÜHSTÜCK UND MITTAGESSEN 32,49 EURO\***

## VORSCHLAG C (ab 15 Personen)

### ZUM FRÜHSTÜCK

- Hausgemachtes Korneckbrot, belegt mit: Frischkäse mit Tomate und Basilikum, cremigem Peppadew-Frischkäse, Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone, französische Gebirgssalami und Camembert
- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkerne und Apfelspalten

- Mini-Plunderteilchen mit Vanille- und Schokoladenfüllung
- Saisonaler Obstkorb mit frischen Früchten
- Frischer Quark mit Müsli

## WARME SPEISEN

- Edellachs in Buchenrinde gegart an Brunnen-Kressensauce mit Petersilienkartoffeln und Gemüsepfanne
- Schweinefiletmedaillons an Pfefferrahmsauce mit Bandnudeln und Mandelbroccoli
- Kürbisangelotti an zerlassener Trüffelbutter und confierten Tomaten

## ZUM NACHMITTAG VOM KUCHENBUFFET

- Altdeutscher Apfelkuchen
- Frischer Erdbeerboden
- Fruchttige Himbeerschnitte
- Dazu reichen wir Ihnen frische Sahne

**PREIS PRO PERSON INKL. FRÜHSTÜCK, MITTAGESSEN UND KUCHEN 38,99 EURO\***

---

# Business Breakfast

---

## SNACK ZUM FRÜHSTÜCKSEMPFANG

### AB 30 PERSONEN

- Hausgemachtes Korneckbrot belegt mit:
  - Frischkäse mit Tomate und Basilikum
  - Cremigem Peppadew Frischkäse
  - Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
  - Französischer Gebirgssalami
  - Weichem Camembert mit Edelschimmel
- Laugenbrezel mit Butter
- Müsli trifft Joghurt, im Weckglas angerichtet
- Caprese Insalata Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuter-Pesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz
- Bunter Obstkorb, reich gefüllt mit frischen Früchten der Saison
- Verschiedene Sorten Croissants (Schoko, Käse/Schinken und Butter)

**PREIS PRO PERSON 12,49 EURO\***

## FRÜHSTÜCKSBUFFET „BUSINESS BREAKFAST“

### AB 20 PERSONEN

- Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce
- Arrangement internationaler Käsesorten
- Schinkenplatte mit verschiedenen Spezialitäten

- Goldprämierter Frischwurstaufschnitt
- Verschiedene Sorten Konfitüre
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Süßer Schokoladenaufstrich „Nutella“
- Hausgemachtes Griebenschmalz
- Wir reichen eine große Auswahl an verschiedenen Brot und Brötchensorten mit Butter und Thunfischcreme

**PREIS PRO PERSON 14,99 EURO\***

## „BUSINESS BREAKFAST“

### – WARMER SPEZIALITÄTEN

#### AB 30 PERSONEN, OPTIONAL ZUBUCHBAR

- Rührei mit Schnittlauch und kleinen Speckwürfelchen
- Mit sonnengereiften Tomaten verfeinertes Rührei und Schnittlauch
- Goldbraun gebratener Bacon
- Goldprämierte Mini Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf
- Gekochte Bio-Eier

**AUFPREIS PRO PERSON 6,49 EURO\***

\* zuzüglich Mehrwertsteuer





# Business Lunch

Bitte beachten Sie, dass für die Business Lunch-Angebote die kalkulierte Menge angemessen für ein Mittagessen ist und nicht vergleichbar mit einem Buffet. Die Angebote können von montags bis freitags bestellt werden.

- Ab 10 Personen 1 Gericht
- Ab 20 Personen 2 Gerichte
- Ab 35 Personen 3 Gerichte
- Ab 50 Personen 4 Gerichte

## MITTAGSMENÜ „BUSINESS LUNCH“

### VORSCHLAG A

- Mailänder Schnitzel im Parmesanmantel mit Tomaten-Mozzarella-Sauce, Bandnudeln und Tomatensalat
- Hühnerfrikassee mit Spargelspitzen, Reis, Feldsalat mit Orangenschnitt, Walnüssen und Dressing nach Wahl
- Bayrische Jägerpfanne mit hausgemachten Eierspätzle und Rosenkohl in Bechamelsauce
- Gyrosgeschnetzeltes mit Gemüsereis, Tzatziki und herzhaftem Weißkrautsalat
- Putengeschnetzeltes in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce mit Butterreis und Broccoli an Sauce hollandaise
- Burgunder Krustenbraten mit würziger Altbiersauce, gratinierten Kartoffelscheiben und Krautsalat
- Zartes Schmorgulasch aus der Rinderkeule in pikanter Paprika-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln und Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons, Eier-Spätzle und Zuckererbsen

- Zarte Putenbrust an Johannisbeersauce, mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse an Sauce hollandaise
- Bayerischer Leberkäse an kräftiger Weißbiersauce mit Semmelknödel, süßem Senf, Kartoffelschnee und schlesischem Sauerkraut
- Burgunder Grillschinken an kräftiger Bratensauce mit Kartoffelschnee, Röstzwiebeln und schlesischem Sauerkraut

## JEDES MENÜ PRO PERSON 17,49 EURO\*

### VORSCHLAG B

- Zarte Hähnchenmedaillons mit Parmaschinken, Kirschtomaten, grünem Spargel in einer Kräutersauce, Bandnudeln und Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney
- Klassischer Kalbsbraten mit Rahmsauce dazu Drillinge und Broccoli mit Hollandaise
- Rheinischer Sauerbraten mit Sauerbratensauce, Salzkartoffeln und Apfelrotkohl
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce mit Eier-Spätzle und Mandelbroccoli
- Geschmorte Rinderrouladen, traditionell gefüllt mit Gurken, Speck, Senf dazu Seidenklöße und Apfel-Rotkohl
- Brust von der Poularde, gefüllt mit blanchem Spinat an Tomaten-Mozzarella-Sauce, weißen Bandnudeln und Paprikagemüse

- Filet vom Schwein in einer Rahmsauce mit frischen Champignons, Bandnudeln, dazu farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren, Speckbohnen und Sauce hollandaise

## JEDES MENÜ PRO PERSON 19,99 EURO\*

### VORSCHLAG C

- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Zwiebelwürfeln in einer eleganten Riesling-Rahmsauce, Eierspätzle und Leipziger Allerlei
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchem Spinat, mit einer erfrischenden Limettensauce, Salzkartoffeln und Traditionelle Gemüseplatte dazu Sauce hollandaise
- Wiener Tafelspitz mit feiner Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Broccoligemüse mit Sauce Hollandaise
- Klassischer Zwiebelrostbraten an Zwiebelsauce, Salzkartoffeln und Apfelrotkohl

## JEDES MENÜ PRO PERSON 20,99 EURO\*



Gerne können Sie auch das Geschirr über uns leihen. Es beinhaltet pro Person zwei Teller, zwei Messer, zwei Gabeln, ein Teelöffel und zwei Papierservietten. Das Ganze kann ungespült wieder zurückgegeben werden.

**Preis pro Gedeck 3,25 EURO\***

### VORSCHLAG D

- In Butterschmalz gebratene Rinderfiletstreifen Stroganoff mit Zwiebelwürfeln, Champignons, Lauchlocken, Gemüsereis und Broccolirosen
- Lachssteaks, aromatisch in Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce, Petersilienkartoffeln und Gemüsepfanne
- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvados-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Apfel-Rotkohl
- Scampis a la Plancha in einer milden Knoblauchsauce mit Butterreis und gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten
- Marinierte Streifen aus der Steakhüfte in einer asiatischen Teriyaki-Sauce mit Ingwer abgerundet, Butterreis und Süßkartoffelsalat
- Lammrückenbraten mit frischen Kräutern der Provence in Thymiansauce mit Salzkartoffeln und gebratenen Speckbohnen

**JEDES MENÜ PRO PERSON 23,49 EURO\***

**VOM KÜCHENCHEF EMPFOHLEN:  
„VEGETARISCH UND VEGAN“**

### VORSCHLAG A

- Vegetarischer Gemüseschnitt in einer exotischen Kokos-Curry-Sauce mit Butterreis
- Vegane Hackbällchen in einer Tomaten-Basilikumsauce mit Bandnudeln

**JEDES MENÜ PRO PERSON 15,99 EURO\***

### VORSCHLAG B

- Vegetarische Lemon-Mandel-Ravioli an cremiger Parmesan-Sauce
- Tortellini, vegetarisch gefüllt, in einer cremigen Käse-Sahne-Sauce
- Paprikaschoten mit einer Couscous-Füllung in feuriger Chili-Tomatensauce
- Kürbisangelotti an zerlassener Trüffelbutter und confierten Tomaten

**JEDES MENÜ PRO PERSON 12,99 EURO\***

### AUSZUG AUS DER SALATKARTE

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto

**BEILAGENSALAT PRO PERSON 4,20 EURO\***

### DESSERTS

#### VORSCHLAG A

- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Baileys Irish Cream Mousse

- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Mousse vom fruchtig, süßen Weinbergpfirsich

**PREIS PRO PERSON  
FÜR 2 GLÄSCHEN 4,20 EURO**

#### VORSCHLAG B

- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Mangocreame aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping

**PREIS PRO PERSON  
FÜR 2 GLÄSCHEN 3,89 EURO\***

### KUCHEN

aus unserer Meisterkonditorei, stets täglich frisch zubereitet, Mindestbestellmenge 15 Teile pro Sorte.

Altdeutscher Apfelkuchen | Bienenstich | Butter-Kirsch-Streusel | Butterkuchen | Donauwelle | Erdbeerboden | Gedeckter Apfelkuchen | Bunter Obstboden | Pflaumenkuchen | Streuselkuchen

**PREIS PRO STÜCK 2,85 EURO\***

## 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

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



### 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 Frucht-desserts 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 0160 9 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](http://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