

EVENTKIRCHE DORTMUND | 09.2024

STOLZENHOFF  
CATERING

*Family & Business*  
**All Inclusive**







# Ihr Fest mit Allem inklusive

## Wir lieben das, was wir tun – und das bereits seit 75 Jahren!

Und weil wir unsere Arbeit lieben, würden wir gerne mit Ihnen zusammen Ihre unvergessliche Feier planen und durchführen. Ob Firmenfeier, Silberhochzeit, Jubiläum, Geburtstag, Taufe, Konfirmation oder Kommunion – für jedes Event finden wir für Sie eine auf Ihre Wünsche abgestimmte Lösung.

Unsere All-inclusive-Pakete bieten Ihnen ein Rund-um-Sorglos-Angebot, das es in sich hat! Traumhafte Locations, Mobiliar und Tabletop, moderne Getränkekonzepte, erfahrenes und geschultes Personal sowie liebevoll arrangierte Dekorationsvarianten: Alles aus einer Hand und so flexibel und individuell wie nur möglich!

Natürlich setzen wir auch im Catering-Bereich mindestens genau so viel Wert auf Qualität, Zuverlässigkeit und Vertrauen wie im Food-Bereich. Unser Partner, die Foodmanufaktur Stolzenhoff GmbH & Co. KG, legt Wert auf Eigenproduktion und Frische. Prämierte Fleisch-, Wurst- und Fischspezialitäten, aromatische Soßen, kreatives Fingerfood, raffinierte Fruchtpurees, belgische Schokolade, saftiges Obst und frisches Gemüse – das sind die Stars!

Mit unserem breit gefächerten Netzwerk aus Fotografen, Musikern, Dekorateurs und Add-on-Anbietern stehen wir Ihnen ebenfalls zur Seite und lassen Sie die Planung Ihres Events so leicht wie nur möglich gestalten.

Wir wollen Gastgebern und Gästen Freude bereiten. Das finden auch unsere Location-Manager! Getreu diesem Motto begleiten wir Sie, angefangen bei der Besichtigung der Location bis hin zur Feinabstimmung Ihrer Feier. Dank 70-jähriger Erfahrung im Event- und Foodbereich stehen wir Ihnen gelassen mit Rat und Tat zur Seite und sind selbst für die ausgefallensten Wünsche und Ideen offen.

Ihr

*Helmut Christian Stolzenhoff*



Erfahren Sie mehr zu unseren weiteren Locations und Angeboten für Ihr Event. Folgen Sie einfach dem QR-Code!

[www.stolzenhoff.de/locations](http://www.stolzenhoff.de/locations)



# Leistungen All-Inclusive-Pakete

Stellen Sie Ihr individuelles All-Inclusive-Paket aus unseren Angeboten zusammen!

## Location

Die Kosten für die Location, Nebenkosten und Endreinigung sind im Preis inbegriffen.

## Mobiliar und Tabletop

Unsere Locations sind selbstverständlich mit einer angemessenen Getränketheke, einer der Gesellschaftsgröße angepassten Speisenpräsentationsfläche, Stehtischen mit Hussen, sowohl im Indoor-, als auch Outdoor-Bereich, festlicher Bankettbestuhlung, diversen Extra-Tischen (beispielsweise Tisch für DJ, Geschenketisch, Tisch für Gästebuch / Candybar, etc.), Tischwäsche, Stoffservietten, als auch Tafel-, Kaffee- und Kuchengedeck sowie entsprechendem Gläserortiment ausgestattet.

Weitere Ausstattung, wie Kaffeemaschinen, gehören neben Servierwagen, Staffeleien etc. standardmäßig zur Einrichtung dazu. Je nach Stilrichtung der Location ist diese mit gesetzter Raumdekoration bestückt, welche das Ambiente des Objektes unterstützt und aufwertet.

## Tischdekoration und Floristik

In der heutigen Zeit ist Tischdekoration weit mehr als nur ein Accessoire – sie ist ein Ausdruck von Stil und Persönlichkeit. Moderne Tischdekoration zeichnet sich durch klare Linien, schlichte Eleganz und durchdachte Details aus. Egal, ob für eine Familienfeier, Konfirmation/Kommunion oder Firmen-events, die richtige Dekoration schafft eine einladende, gemütliche und inspirierende Atmosphäre. Unsere Dekorationspakete werden immer auf den neusten Stand gebracht.

Wir setzen schlichte sowie ausdrucksstarke Farben und hochwertige Materialien ein. Unsere Vasen und Kerzenhalter können individuell angepasst werden.

Unser Standard Tabletop ist das klassisch-weiße Geschirr mit silberfarbenem Besteck, weißer Tischdecke, einem Weinglas und einem Wasserglas. Unsere Stabkerzen bekommen sie in Weiß oder Taupe oder alternativ passende Teelichter. Standardmäßig nehmen wir dazu weiße Stoffservietten, dezent gefaltet. Diese bringen Stil auf den Tisch und sind in unserem Pauschalbetrag enthalten.

Bei der Blumenauswahl empfehlen wir, auf saisonale und regionale Blumen zu setzen. Eukalyptus, Sukkulente und Pampasgras sind derzeit besonders beliebt und lassen sich wunderbar mit klassischen Blumen wie Rosen oder Lilien kombinieren.

Moderne Floristik bevorzugt sowohl monochrome als auch kontrastreiche Farbpaletten. Weiß, Grün und gedeckte Farben wie Grau oder Blau sind zur Zeit besonders angesagt. Mutige Akzente in Metallic-Farben wie Gold oder Kupfer sorgen für das gewisse Etwas.

Wir haben sowohl klare, schlichte Vasen als auch Gefäße mit ungewöhnlichen Formen. Glas, Metall und Keramik in minimalistischen Designs passen dabei hervorragend zu modernen Blumengestecken.

Die Arrangements sind gerne asymmetrisch und dynamisch, wobei unterschiedliche Höhen und Strukturen Tiefe und Interesse schaffen. Aufgelockert werden sie durch ungewöhnliche Elemente wie Zweige oder Beeren.





Unser Dekorationskatalog wird Ihnen dabei helfen, Ihren perfekten Tisch zu kreieren. Fragen Sie einfach Ihren Location-Manager dazu.

### Fachpersonal von A - Z

Angefangen bei der Besichtigung der Location steht Ihnen Ihr Location-Manager bis zur Durchführung der Feier mit professioneller Beratung und Betreuung sowie jahrelanger Erfahrung zur Seite.

Vor Beginn Ihrer Feier sorgt ein geschultes Logistikteam für den reibungslosen Aufbau der Hardware – Aufstellen und Ausrichten der Bankettische gemäß Sitzplan, Herrichten der Buffetstrecke, Einräumen der Getränke sowie Gestaltung des Backoffice.

Während der Feier begleitet Sie, neben dem Serviceteam für Getränke und Speisen, eine geschulte und gebriefte Veranstaltungsleitung und sorgt dafür, dass es Ihnen und Ihren Gästen an nichts fehlt. Das Serviceteam sorgt dafür, dass Sie und Ihre Gäste stets mit Getränken versorgt sind und ist während der Speisephase mit der Getränkeversorgung und dem Abräumservice betraut. Unser Buffetservice präsentiert während der Speisephase eindrucksvoll das von Ihnen zusammengestellte Buffet der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

### Endreinigung

Am Folgetag sorgen Reinigungskräfte für die Endreinigung der Location, sodass Sie entspannt in den Tag starten können.

### Weitere Informationen

- Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Kinder unter 6 Jahren werden nicht berechnet und zwischen 6 und 12 Jahren die Hälfte.
- Die Pauschalpreise gelten für eine **Veranstaltungsdauer von 8 Stunden** – zusätzliche Veranstaltungsstunden werden pro vorab angegebener Personenzahl mit 2,50 Euro pro Person nachberechnet (kompletter Gästekreis, exkl. Kinder unter 6 Jahren).

Selbstverständlich sind alle „All inclusive“-Angebote kombinierbar. Die aufgeführten Preise gelten ausschließlich für die „Eventkirche Dortmund“.

Bei Wahl der Location wird ein Buchungsvertrag aufgesetzt. In diesem Zusammenhang fällt eine Kautionszahlung an. Die Unterzeichnung des Buchungsvertrages als auch die Leistung der Kautionszahlung sind binnen 14 Tagen zu leisten.

Irrtümer vorbehalten | Des Weiteren gelten die jeweiligen AGB der Stolzenhoff Catering Company GmbH sowie Datenschutzvereinbarungen auf der Homepage.



# Familienteier De Luxe

## Bier

- Warsteiner Premium Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

## Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

## Welcome Drinks

- Martini Fiero meets Schweppes Indian Tonic Water mit Orangenschnitz und Eiswürfeln – der erfrischend leichte Summer-Drink
- Der Hugo – prickelnder Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda, Minzblättern und spritzigen Limettenspalten

## Sekt

- Geldermann Carte blanche – Der Klassiker, körperreich, sec, trocken, zart

## Rotwein

- Dornfelder trocken, goldprämiiert, vegan, bio, kräftig, 6 Monate Holzfassreife, Kirsche und Vanille

## Weißwein

- Riesling trocken, goldprämiiert, vegan, bio, helle Zitrusreflexe, saftige Frucht, süffig mit langem Abgang

## Rosé

- Schwarzriesling rosé, halbtrocken, goldprämiiert, vegan, bio, leichter und ausbalancierter fruchtig-anregender Geschmack, Aromen von Erdbeere und Himbeere

## Hochprozentiges / Longdrinks

- Jim Beam – 4 Jahre alt und in der Weißeiche gereift, mit Coca Cola vereint
- Gin Tonic mit Bombay Sapphire Gin, Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Gin Mule – Bombay Sapphire Gin, Spicy Ginger, Limettensaft, Zuckersirup und Minzeblätter
- Absolut Vodka – das Getränk der Künstler und Denker mit fein-herbem Bitter Lemon gemixt
- Flying Hirsch – Jägermeister mit 56 Kräutern; fliegt mit Effect Energy Drink

## Shots / Liköre

- Dolce Vita mit Sambuca Molinari und mild geröstete Kaffeebohnen
- Original Baileys Irish Cream on the Rock
- Skyy Vodka – beste Zutaten für einen besonders weichen und eleganten Geschmack

## Kräuterschnaps / Brände

- Jägermeister – ein meisterliches Ensemble aus 56 Kräutern
- Pircher Marillen Edelbrand aus Südtirol – fruchtig, elegant, liebliches Aroma

## Whiskeys / Weinbrand

- Jim Beam – Elegant, weich und raffiniert. Das Ergebnis von 4 Jahren Reifezeit in ausgeflamten Fässern der amerikanischen Weißeiche.

## Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen und verschiedene Sorten Tee der Marke Maßmer



### Multimedia oder Live-Musik?

Kein Problem in der Eventkirche! Mit HD-Beamer, Leinwand und Bühne steht der kreativen Veranstaltung nichts im Wege.

## Preise pro Person

### Mai bis September

- an allen Tagen außer Samstag
  - ab 100 Personen 113,99 Euro\*
  - ab 125 Personen 107,99 Euro\*
  - ab 150 Personen 103,99 Euro\*
- an Samstagen
  - ab 100 Personen 123,99 Euro\*
  - ab 125 Personen 117,99 Euro\*
  - ab 150 Personen 113,99 Euro\*

### Oktober bis April

- an allen Tagen
  - ab 100 Personen 113,99 Euro\*
  - ab 125 Personen 107,99 Euro\*
  - ab 150 Personen 103,99 Euro\*

## Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

ohne Dekoration  
und Blumenschmuck 3,50 Euro\* Rabatt

\*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

## Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählen Sie einfach ein Buffet aus den umfangreichen Prospekten unseres Partners, der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.





# Gutes für meine Gäste

## Bier

- Warsteiner Premium Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

## Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

## Welcome Drinks

- Martini Fiero meets Schweppes Indian Tonic Water mit Orangenschnitz und Eiswürfeln – der erfrischend leichte Summer-Drink

## Sekt

- Scavi & Ray Prosecco frizzante DOC – trendy, leicht, perliger Genuss, fruchtig-spritzig

## Rotwein

- Spätburgunder trocken, QbA, kräftig, gehaltvoll, weiche Tannine, Aromen von Beerenobst

## Weißwein

- Riesling, QbA, kraftvoll, knackige Säure, würziger Duft, saftige Frucht, Zitrus

## Rosé

- Rosé Spätburgunder Weißherbst, trocken, fruchtig – aber nicht zu fruchtig, spritzig – aber nicht zu spritzig, dafür sehr viel Eleganz und mit feinen Himbeeraromen

## Hochprozentiges / Longdrinks

- Der Brite – Tanqueray London Dry Gin mit Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Likör 43 – der Spanier mit intensivem Vanillegeschmack trifft tropischen Maracujasaft
- Asbach Uralt Weinbrand – hier ist der Geist des Weines verbunden mit erfrischender Coca Cola
- Smirnoff Vodka – mild und leicht bekömmlich trifft auf belebenden Energy Drink
- Screwdriver – Smirnoff Vodka mit Niehoffs Vaihinger Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen

## Shots / Liköre

- Ouzo 12, die griechische Anisspezialität für GUTE FREUNDE
- Smirnoff Vodka – der dreifach destillierte und zehnfach mit Holzkohle gefilterte Wodka ist mild und leicht bekömmlich

## Kräuterschnaps / Brände

- Ramazzotti Amaro – mit einer bittersüßen Note on the Rocks
- Williams Birne – fruchtiger und weicher Brand

## Whiskeys / Weinbrand

- Asbach Uralt Weinbrand – der Geist des Weines, der beim Genuss an Pflaumen und Nüsse erinnert

## Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen und verschiedene Sorten Tee der Marke Meßmer



### Das volle Audio-Erlebnis

Egal, was Sie vorhaben: die Eventkirche bietet eine topaktuelle Beschallungsanlage. Vom Brauttanz bis zum Disco-Gewitter ist alles möglich!



## Preise pro Person

### Mai bis September

- an allen Tagen außer Samstag

ab 100 Personen	ab 125 Personen	ab 150 Personen
107,99 Euro*	101,99 Euro*	97,99 Euro*

- an Samstagen

ab 100 Personen	ab 125 Personen	ab 150 Personen
117,99 Euro*	111,99 Euro*	106,99 Euro*

### Oktober bis April

- an allen Tagen

ab 100 Personen	ab 125 Personen	ab 150 Personen
107,99 Euro*	101,99 Euro*	97,99 Euro*

## Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

ohne Dekoration

und Blumenschmuck

**3,00 Euro\* Rabatt**

\*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

## Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählen Sie einfach ein Buffet aus den umfangreichen Prospekten unseres Partners, der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.



# Feiern mit den Liebsten

## Bier

- Warsteiner Premium Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

## Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

## Sekt

- Jules Mumm – Du bist mehr Jules als Du denkst. Der unkonventionelle Party- und Lifestyle-Sekt

## Rotwein

- Cabernet Sauvignon, Syrah, trocken, kraftvoll und komplex mit fruchtigem Abgang

## Weißwein

- Pinot Grigio trocken – reife weiße Früchte, aromatische Fülle, am Gaumen zarte Zitrusnoten, moderate Säure

## Rosé

- Weißherbst Portugieser, lieblich, süffig, leichter Sommerwein, leichte Erdbeernote

## Hochprozentiges / Longdrinks

- Gordon's Pink mit Indian Tonic Water und Erdbeeren – schmeckt delikater, fruchtig, erfrischend
- Wodka Gorbatschow trifft Schweppes Original Bitter Lemon, den erfrischenden Limetten- und Soda Mix
- Screwdriver – Wodka Gorbatschow mit Granini Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen

## Shots / Liköre

- Dirty Harry – er erhält seinen einzigartigen Geschmack durch ausgewählte Lakritzaromen, die mit Salz und Salmiak abgerundet werden
- Wodka Gorbatschow – der meist getrunkenen Wodka Deutschlands. Gern auch on the Rock.
- Berentzen Apfel – fein gebrannter Weizenkorn und sonnengereifte, knackige Äpfel sorgen für den fruchtig-milden Geschmack

## Kräuterschnaps / Brände

- Fernet Branca – aus 27 Kräutern mindestens ein Jahr im Eichenfass gereift
- Italienischer Grappa di Prosecco im Holzfass gereift

## Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen und verschiedene Sorten Tee der Marke Meißner

## Preise pro Person

### Mai bis September

- an allen Tagen außer Samstag
  - ab 100 Personen **102,99 Euro\***
  - ab 125 Personen **96,99 Euro\***
  - ab 150 Personen **92,99 Euro\***
- an Samstagen
  - ab 100 Personen **112,99 Euro\***
  - ab 125 Personen **106,99 Euro\***
  - ab 150 Personen **102,99 Euro\***

### Oktober bis April

- an allen Tagen
  - ab 100 Personen **102,99 Euro\***
  - ab 125 Personen **96,99 Euro\***
  - ab 150 Personen **92,99 Euro\***

## Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

ohne Dekoration und Blumenschmuck

**3,00 Euro\* Rabatt**

\* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

## Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählt einfach ein Buffet aus dem umfangreichen Prospekten unseres Partners, der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG



### Steuerbares Ambientelicht innen und aussen

Per iPad können Sie ganz einfach das Innen und Aussenlicht steuern und Ihre ganz eigene Lichtstimmung schaffen. Lassen Sie sich von uns beraten!





Aussenansicht der denkmalgeschützten, ehemaligen evangelischen Kirche



# Wir stoßen an

## Bier

- Warsteiner Premium Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

## Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

## Sekt

- Mio Secco, lebendig, frisch, fruchtig, unkompliziert, jung

## Rotwein

- Cabernet Sauvignon, Syrah, trocken, kraftvoll und komplex mit fruchtigem Abgang

## Weißwein

- Bianco di Cuztosa, trocken, fruchtbetont, langanhaltender Abgang

## Rosé

- Weißherbst Portugieser, lieblich, süffig, leichter Sommerwein, leichte Erdbeernote

## Hochprozentiges / Longdrinks

- Gin Tonic mit Lion Heart Gin, Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Mariacron – charaktervoll, milder deutscher Weinbrand mit erfrischender Coca Cola

## Shots / Liköre

- Sahnelikör, cremig, milder Digestif on the Rock
- Boente's Waldgeist – aus fruchtigem Waldmeisterlikör und kristallklarem Wodka

## Kräuterschnaps / Brände

- Kümmerling – der beliebte Halbbitter-Kräuterlikör. Leicht süß, nicht zu bitter, aber volle Pulle einzigartig im Geschmack.
- Obstler aus frischen Birnen, Äpfeln und Zwetschgen gebrannt

## Whiskeys / Weinbrand

- Mariacron – charaktervoller, milder deutscher Weinbrand

## Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen und verschiedene Sorten Tee der Marke Meßmer

## Preise pro Person

### Mai bis September

- an allen Tagen außer Samstag
  - ab 100 Personen **98,99 Euro\***
  - ab 125 Personen **92,99 Euro\***
  - ab 150 Personen **88,99 Euro\***
- an Samstagen
  - ab 100 Personen **108,99 Euro\***
  - ab 125 Personen **102,99 Euro\***
  - ab 150 Personen **98,99 Euro\***

### Oktober bis April

- an allen Tagen
  - ab 100 Personen **98,99 Euro\***
  - ab 125 Personen **92,99 Euro\***
  - ab 150 Personen **88,99 Euro\***

## Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

ohne Dekoration

und Blumenschmuck

**2,50 Euro\* Rabatt**

\*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

## Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählen Sie einfach ein Buffet aus den umfangreichen Prospekten unseres Partners, der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.





Die passende Lichtstimmung für jede Feier

# Gesellige Feier

## Bier

- Warsteiner Premium Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

## Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola light – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangensaft – aus 100 % vollreifen Orangen, ohne weitere Zusätze
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

## Sekt

- Mio Secco, lebendig, frisch, fruchtig, unkompliziert, jung

## Rotwein

- Cabernet, Veneto, trocken, harmonisch und vielfältig

## Weißwein

- Bianco di Cuztosa, trocken, fruchtbetont, langanhaltender Abgang

## Rosé

- Weißherbst Portugieser, lieblich, süffig, leichter Sommerwein, leichte Erdbeernote

## Hochprozentiges / Longdrinks

- Gin Tonic mit Lion Heart Gin, Tonic Water und Gurkenstreifen

## Shots / Liköre

- Sahnelikör, cremig, milder Digestif on the Rock
- Boente's Waldgeist – aus fruchtigem Waldmeisterlikör und kristallklarem Wodka
- Dirty Harry – er erhält seinen einzigartigen Geschmack durch ausgewählte Lakritzaromen, die mit Salz und Salmiak abgerundet werden

## Kräuterschnaps / Brände

- Obstler aus frischen Birnen, Äpfeln und Zwetschgen gebrannt

## Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen und verschiedene Sorten Tee der Marke Meißner

## Preise pro Person

### Mai bis September

- an allen Tagen außer Samstag
  - ab 100 Personen **94,99 Euro\***
  - ab 125 Personen **88,99 Euro\***
  - ab 150 Personen **84,99 Euro\***
- an Samstagen
  - ab 100 Personen **104,99 Euro\***
  - ab 125 Personen **98,99 Euro\***
  - ab 150 Personen **94,99 Euro\***

### Oktober bis April

- an allen Tagen
  - ab 100 Personen **94,99 Euro\***
  - ab 125 Personen **88,99 Euro\***
  - ab 150 Personen **84,99 Euro\***

## Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

ohne Dekoration

und Blumenschmuck

**2,00 Euro\* Rabatt**

\* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

## Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählen Sie einfach ein Buffet aus den umfangreichen Prospekten unseres Partners, der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

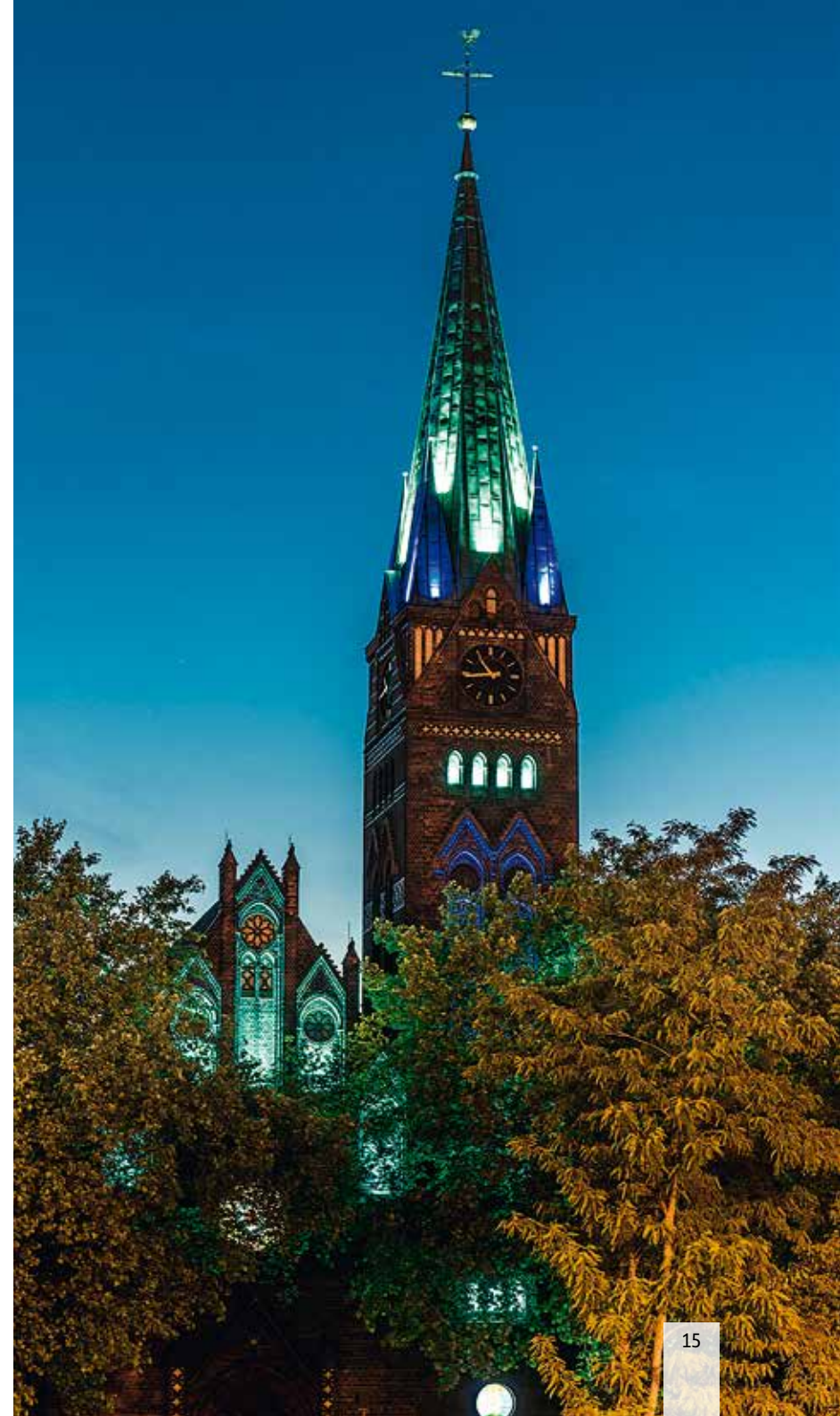


# Ihre Ansprechpartnerin



**Marion Ernst**  
Location-Managerin  
Eventkirche Dortmund  
Telefon 0231 42786-418  
Mobil 0171 6564910  
m.ernst@stolzenhoff.de

„Sie suchen das Unverwechselbare, das Einzigartige?  
Ob zünftige Geburtstagsfeier, exklusives Firmen-  
jubiläum, klassische Familienfeier, erfolgreiche Tagung  
oder Meeting, ob romantisch, stilvoll, modern,  
klassisch oder ausgefallen – jedes Event ist so individu-  
ell wie sein Anlass und seine Gastgeber.  
Die Mischung macht's! Mit einem harmonischen  
Zusammenspiel von Know-how, Professionalität und  
Kreativität, gepaart mit einer gehörigen Prise Herz-  
blut, sorgen wir und unsere Teams für Ihr ureigenes  
perfekt abgestimmtes Skript, das für Sie und Ihre Gäste  
besondere Momente und nachhaltige Erinnerungen  
bereithält.“







# Catering Add-ons



## Zum Empfang und All Night Long

Martini Fiero mit Tonic |  
Hugo mit frischer Minze |  
Aperol Sprizz | Kir Royal |  
Geldermann Rosé | Lillet Wild  
Berry | Lillet White Peach  
Wählen Sie 2 von 7  
Preis pro Person 3,99 Euro



## Kaffee-Spezialitäten Flatrate

- Cappuccino mit kräftig geröstetem Espresso und cremigem Milchschaum
  - Espresso – der italienische Klassiker mit ausgeprägten Aromen und einem eleganten, goldenen Schaum
  - Latte Macchiato – verführerische Kombination aus Espresso und Milchschaum
- Preis pro Person 2,99 Euro



## Flaschen am Tisch

Auf Wunsch setzen wir Spirituosen als Flaschen direkt am Tisch ein. Bitte wählen Sie eine Spirituosensorte aus den gebuchten Spirituosen aus.  
Preis pro Person 2,59 Euro



## Gib Deiner Party eine(N) Gin-Bar

Nur wählbar bei „Familienfeier De Luxe“ und „Gutes für meine Gäste“. Auf Wunsch an der Main-Bar gemixt.  
Die Gins: Hendrick's, Bombay Bramble Gin, Gin Sul  
Füller: Tonic Water, Spicy Ginger und Wild Berry  
Flavour: Gurke, Rosmarin, Beeren, Limetten, Minze  
Preis pro Person 6,99 Euro



## Stretch-Husse

Inkl. Aufziehen und Reinigen  
Preis pro Husse 3,99 Euro

## Klassische Stuhlhusse

Inkl. Aufziehen und Reinigen  
Preis pro Husse 4,99 Euro

# *The Party Crew*

Ihre Partner für die perfekte Feier





# Stolzenhoff ist für Sie da ...

Eine große Feier steht an! Wir freuen uns darauf, Sie mit Location und Catering unterstützen zu können. Für das leibliche Wohl bieten wir zudem noch die Angebote für Buffets und mehr der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH an.

Damit Ihre Feier komplett und rundum sorglos läuft, haben wir unsere **Party Crew!** Wir besitzen ein großes Netzwerk an kreativen und zuverlässigen Dienstleistern vom DJ bis zum Makeup-Artist, mit denen wir erfolgreich zusammenarbeiten.

Empfehlen können wir Ihnen zur Zeit Dienstleister zu den Themen:  
Fotografie und Video, Eventtechnik, Feierredner/-innen, Dekoration und Verleih,  
Candybar, Papeterie, Livemusik und Fotoboxen.

Sprechen Sie uns an, unsere Location-Manager haben unsere Dienstleisterbroschüre und sicher eine Menge Ideen, um Ihre Feier zu dem einzigartigen Erlebnis zu machen, das Sie sich vorstellen!

*Ihr Team von Stolzenhoff*



# *Vielleicht sind auch folgende Locations für Sie interessant!*

Weitere außergewöhnliche Veranstaltungsorte finden Sie auf [www.stolzenhoff.de](http://www.stolzenhoff.de)



Wetthalle Dortmund, 100 bis 570 Personen



Clubhaus an den Bootshäusern, Dortmund, 40 bis 120 Personen



Alte Kaue, Dortmund, 100 bis 500 Personen



Eventforum Castrop-Rauxel, 40 bis 120 Personen



Festscheune am Ümminger See, Bochum, 60 bis 120 Personen



Voss am Chaussee, Unna, 40 bis 120 Personen



**STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH**  
Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel  
Telefon 02305 35607-25 · Telefax 02305 35607-26  
[info@stolzenhoff.de](mailto:info@stolzenhoff.de) · [www.stolzenhoff.de](http://www.stolzenhoff.de)

**MEHR  
ERFAHREN!**

