



SEIT

1949

**STOLZENHOFF**  
FOODMANUFAKTUR

# WEIHNACHTEN

NEUHEITEN AB 08/2024



# Ihr einzigartiges Weihnachtsfest

## Bei Stolzenhoff hat Qualität Tradition

Mehr als 75 Jahre steht der Name Stolzenhoff für höchste handwerkliche Qualität. Aus der einst kleinen Metzgerei entwickelte sich der Familienbetrieb zu einem Premium-Caterer, der wie kein anderer für besondere Qualität und Service steht. Heute gehört Stolzenhoff zu den größten Unternehmen dieser Art in Deutschland.

Wir lieben unsere Produkte und beziehen unsere Rohwaren von ausgewählten Erzeugern und Lieferanten aus unserer Region. Wir kennen unsere Bauern noch persönlich und pflegen langjährige Geschäftsbeziehungen. Tierwohl mit artgerechter Haltung, kurze Transportwege sowie eine eigene Zerlegung und Weiterverarbeitung sichern Qualität und Genuss auf höchstem Niveau.

Transparenz bei der Zubereitung unserer Gerichte ist uns sehr wichtig, ebenso Verantwortung für die Natur.

Wir nutzen zu 75% Solar-Energie, unser Fuhrpark wird auf E-Autos umgestellt. Effiziente Kühlungen sowie Wärmepumpen sorgen für Nachhaltigkeit und eine gute Ökobilanz.

Mit der eigenen Meisterfleischerei, Küche, Patisserie und Konditorei können wir individuell auf Kundenwünsche und spezielle Anforderungen eingehen. Dies ist möglich, da für jede einzelne Veranstaltung in unseren Produktionsstätten handwerklich und traditionell gearbeitet wird.

Von der Planung bis zur erfolgreichen Durchführung Ihrer Weihnachtsfeier bieten wir Ihnen unseren bewährten und bekannten Stolzenhoff-Service. Qualität, Zuverlässigkeit und Vertrauen sind die Werte, die wir Ihnen als Garantie für eine gelungene und unvergessliche Feier bieten. Dafür stehen wir mit unserem Namen!



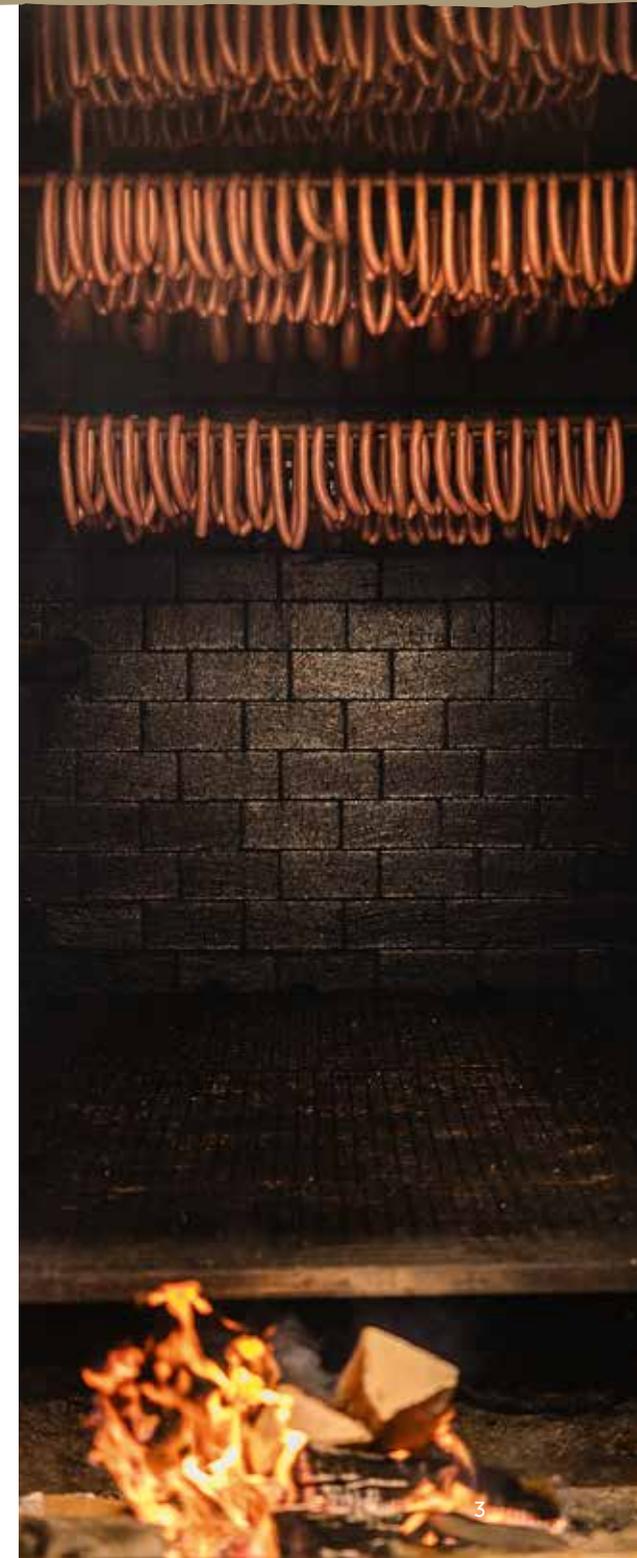
Erfahren Sie mehr zu Tierwohl und unserer Philosophie auf unserer Fleischerei-Website. Folgen Sie einfach dem QR-Code!

[www.fleischerei-stolzenhoff.de](http://www.fleischerei-stolzenhoff.de)

### i

#### Ihr Wunschbuffet

Sie können sich gerne aus all unseren Buffetvorschlägen Ihre Liebesspeisen auswählen und sich so Ihr individuelles Buffet mit unseren Kundenberatern (Seite 39) zusammenstellen.



# Weihnachtsessen von Stolzenhoff

Falls Sie Ihrer Familie oder Ihren Freunden an den Feiertagen oder in der Vorweihnachtszeit ein tolles Menü anbieten wollen sind Sie bei uns genau richtig. Ob eine knusprige Weihnachtsgans, ein amerikanischer Truthahn oder klassische Wildgerichte aus den

heimischen Wäldern. Bei uns finden Sie das passende Menü für die besinnliche Jahreszeit.

Wir stehen Ihnen in der Vorweihnachtszeit ganztägig sowie am Heiligabend von 9.30 – 13.30 Uhr und am

ersten Weihnachtsfeiertag von 10.30 bis 17.30 Uhr gerne zur Seite. Am Heiligen Abend und am ersten Weihnachtsfeiertag liefern wir ab 15 Personen und einem Speisenwert von über 400 € gegen eine kleine Gebühr.



## Putenbrust und weihnachtlicher Honigschinken

### Warmer Buffeteil

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

### Dessert

- Sie wählen dazu Ihr Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 8 Personen

**Preis pro Person 31,99 €\***



## Traditionelle Weihnachtsgans

### Warmer Buffeteil

- Goldbraun gebratene ganze Gans „traditionell“ gefüllt mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce oder Gänsebratensauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

### Dessert

- Sie wählen dazu Ihr Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 4 Personen

**Preis pro Person 33,99 €\***



## Das Wildessen

### Warmer Buffeteil

- Saftiger Hirschkeulenbraten mit einer Preiselbeer-Pfeffer-Rahmsauce
- Gebratenes Schweinefilet in Rahmsauce mit frischen Champignons
- Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

### Dessert

- Sie wählen dazu Ihr Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 10 Personen

**Preis pro Person 34,49 €\***



## Das saftige Truthahnesen

### Warmer Buffeteil

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

### Dessert

- Sie wählen dazu Ihr Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

Ab 6 Personen

**Preis pro Person 31,75 €\***



## Weihnachtlicher Gaumenschmaus

### Warmer Buffeteil

- Filet vom Schwein gebraten in einer Champignon-Rahmsauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce

### Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Bratapfelkompott und winterlichen Gewürzen abgeschmeckt
- Baileys Irish Cream Mousse

Ab 8 Personen

**Preis pro Person 30,99 €\***

\* zuzüglich Mehrwertsteuer



## Christmas Dinner

### Warmer Buffeteil

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

### Dessert

- Sie wählen dazu zwei Desserts aus unserem reichhaltigen Programm

Ab 10 Personen

**Preis pro Person 34,39 €\***



# Rouladenbuffet

Ab 10 Personen

## Warmer Buffeteil

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

**Preis pro Person 18,99 €\***



Buffetfläche ca. 2 m

# Grillschinkenessen

Ab 10 Personen

## Warmer Buffeteil

- Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

**Preis pro Person 13,99 €\***



Buffetfläche ca. 2 m

# Spanferkelbuffet

Ab 15 Personen

## Salatvariationen

- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen

## Warmer Buffeteil

- Goldbraunes Spanferkel, saftig aus dem Ofen, mit Champignon-Rahm-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

## Brot und Dips

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

**Preis pro Person 19,99 €\***



Buffetfläche ca. 2 m

# Überraschungsbuffet

Ab 10 Personen

## Kaltes, warmes oder gemischtes Buffet

- Beim Überraschungsbuffet handelt es sich um ein komplettes Buffet, das an diesem Tag in Verbindung mit anderen Buffets hergestellt wird.
- Ein gemischtes Buffet besteht z.B. aus einem warmen Teil (warme Hauptspeisen, warme Beilagen, Saucen) und einem kalten Teil (Salate, kalte Fleischspeisen, einem Brotkorb). Je nach Wunsch mit oder ohne Käse und Dessert.

## Preis pro Person

ohne Käse und Dessert **21,39 €\***   
mit Käse und Dessert **23,69 €\***



Buffetfläche ca. 2 m

# Weihnachtliches Familienessen

Ab 10 Personen

## Warmer Buffeteil

- Dry aged gereifte Tournedos vom Rinderfilet in einer eleganten Rotwein-Schalotten-Sauce
- Saftiger Hirschkeulenbraten mit einer Preiselbeer-Pfeffer-Rahmsauce
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken
- Geschwenkte feinnussige Drillinge

- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Rosenkohl in Béchamelsauce

## Dessert

- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraseln garniert

## Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und Datteldip

**Preis pro Person 44,99 €\***



Buffetfläche ca. 4,5 m

# Christmas Lunch

Ab 15 Personen

## Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken

## Warmer Buffeteil

- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvados-Sauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce

- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

## Dessert

- Baileys Irish Cream Mousse
- Weiße Mousse au Chocolat mit Bratapfelkompott und winterlichen Gewürzen verfeinert

## Brot und Dips

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

**Preis pro Person 32,99 €\***



Buffetfläche ca. 4,5 m

# Grünkohl

Als Buffet Ab 10 Personen

## Warmer Buffeteil

- Herzhafter Grünkohl mit Löwensenf verfeinert
- Mild geräucherter Kasselerbraten
- Hausgemachte Mettwurstchen aus dem Rauch im Salzwasser gekocht
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart

## Dessert

- Sie wählen dazu ein Dessert aus unserem reichhaltigen Programm.

**Preis pro Person 14,89 €\***

Als Eintopf Ab 10 Personen

## Warmer Buffeteil

- Westfälischer Grünkohl „durcheinander“ mit Kasseler, Mettwurst und Kartoffeln

**Preis pro Person 9,30 €\***

 Buffetfläche ca. 3 m oder ca. 1,5 m

# Heiligabend

Ab 15 Personen

## Warmer Buffeteil

- Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhüfte mit einer Balsamico-Jus
- Filet vom Schwein, gebraten in einer fruchtigen Apfel-Calvados-Sauce
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

## Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note

**Preis pro Person 28,99 €\***

 Buffetfläche ca. 3,5 m

# Santa Claus

Ab 20 Personen

## Kalter Buffeteil

- Mini Laugenstange mit Putenbrust, knackigem Salat und würzigem Curry-Dip
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Mini-Laugen-Burger mit Leberkäse, Krautsalat, Röstzwiebeln, saurer Gurke und süßem Senf
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Party-Mettwurstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

## Salatvariationen

- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

## Aus dem Suppentopf

- Herzhafte Gyrossuppe mit Zwiebeln und mediterranen Kräutern
- Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons

Dazu reichen wir Suppenbrötchen mit guter Butter.

**Preis pro Person 19,99 €\***

 Buffetfläche ca. 5,5 m

# Spießbraten trifft Schnitzel

Ab 15 Personen

## Kalter Buffetteil

- Mettschweinchen mit Zwiebelringen
- Hausgemachtes Schmalz
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

## Salatvariationen

- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

## Warmer Buffetteil

- Jägerbraten gefüllt mit einer feinen Champignon-Zwiebel-Farce an Jägersauce
- Burgunder-Krustenbraten vom Duroc-Strohschwein mit einer kräftigen Bratensauce
- Zwei Rückenschnitzel vom Schwein mit Jägersauce und Balkansauce

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

## Brot und Dips

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

**Preis pro Person 18,09 €\***

Mit Putenschnitzel statt Rückenschnitzel vom Schwein  
**Preis pro Person 18,59 €\***



Buffetfläche ca. 3 m

\* zuzüglich Mehrwertsteuer

# STOLZENHOFF

## CATERING



Zu unseren  
Exklusiv-  
Locations



# Ihr eigener *Firmenweihnachtsmarkt* an der Galopprennbahn Dortmund

## **Mit festlichem Konzept zum weihnachtlichen Erlebnis**

Keine Möglichkeit an Ihrem Firmenstandort zu feiern? Dann ist der Weihnachtsmarkt an der Galopprennbahn die perfekte Alternative für Sie! Lassen Sie sich von dem stimmungsvollen Ambiente verzaubern und genießen Sie die vorweihnachtliche Atmosphäre. Mieten Sie unser Weihnachtsdorf an der Galopprennbahn exklusiv für Ihre Firma und genießen Sie eine individuelle, nur für Sie gestaltete, Firmenfeier.

Die stilvolle Location in Dortmund bietet Kapazitäten von 70 bis 1000 Personen. Für eine gute Anbindung sorgen zahlreiche Parkplätze und eine gute ÖPNV-Anbindung.

Eine erstklassige Ausstattung mit hochwertigem Mobiliar, rustikalen Markthütten und winterlichem Stretchzelt sorgt für das weihnachtliche Flair. Weiterhin sorgen duftender Glühwein und deftige Speisen sowie Dekoration und Beleuchtung für ein stimmungsvolles Ambiente. Gemütliche Überdachungen bieten eine einladende Atmosphäre und Schutz vor Witterung.

Weiterhin kann die denkmalgeschützte Wetthalle genutzt werden um die Feier zu einer Indoor-Veranstaltung zu machen.

Winterliche Eventmodule, wie die unterhaltsame Eisstockbahn, der aufregende Snowboardsimulator oder eine Vielzahl von Fotoaktionen können zugebucht werden.

## **STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH**

Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel  
Telefon 02305 35607-25 · Telefax 02305 35607-26  
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de





# Adventsgeschichte

Ab 20 Personen

## Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum

## Kalter Buffeteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie

## Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten dazu Dressing nach Wahl
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

## Warmer Buffeteil

- Goldbraun gebratene Gänsebrust mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons

- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert

## Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln und Rum verfeinert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

## Brot und Dips

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

**Preis pro Person 34,99 €\***



Unsere Stroschweine 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.



Buffetfläche ca. 4,5 m

# Weihnachtstage

Ab 30 Personen

## Frisch aus dem Meer

- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

## Antipasti

- Antipasti-Variationen mit original luftgetrocknetem Coppa und über 12 Monate gereiften, italienischem Landschinken, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote-Bete-Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt

## Kalter Buffeteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung

## Salatvariationen

- Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Hirtenkäse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Waldorf-Salat mit Mandelsplittern, erfrischenden Mandarinen und Apfelwürfeln

## Warmer Buffeteil

- Im Ganzen gebratener Hirschkeulenbraten mit einer edlen Pfifferling-Rahm-Sauce
- Goldbraun gebratene Gänsebrust mit einer fruchtigen Apfel-Rahm-Sauce
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch mit einer erfrischenden Limettensauce
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- Geschwenkte feinnussige Drillinge
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Rosenkohl in Béchamelsauce

## Aus der veganen Küche

- Paprikaschoten mit einer Couscousfüllung in feuriger Chili-Tomatensauce

## Dessert

- Panna cotta à la Karamell mit dezenteren Röstaromen
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Erfrischende Avocado-Mango-Mousse mit Granatapfelkernen getoppt

## Brot und Dips

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

## Preis pro Person

- ohne kaltes Fischbuffet **34,49€\***
- mit kaltem Fischbuffet **37,99€\***



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



Buffetfläche ca. 8 m

# Besinnliche Zeit mit den Kollegen

Ab 40 Personen

## Antipasti

- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

## Kalter Buffeteil

- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

## Salatvariationen

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

- Gebackene Pastinaken, Karotten und Cherry-Tomaten in einem pikanten Tomaten-Chili-Dressing mit Minze verfeinert
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

## Warmer Buffeteil

- Filet vom Schwein, gebraten, in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Dry aged gereiftes Kronfleisch vom Rind, in einer Rotwein-Schalotten-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Mediterrane Drillinge gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit Schalotten

## Aus der vegetarische Küche

- Süßkartoffelgnocchi in herzhafter Paprikarahmsauce mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnuss-Crunchy

## Dessert

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Winterliche Panna cotta mit Mirabellen, Rosmarin und Zimt
- Haselnusscreme aus Levantiner Haselnüssen

## Brot und Dips

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

**Preis pro Person 31,99 €\***



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



Buffetfläche ca. 6 m

# Winter-Wonderland

Ab 30 Personen

## Kalter Buffeteil

- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger Spezial-Sauce
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung

## Salatvariationen

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Italienischer Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet

## Warmer Buffeteil

- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Filet vom Schwein, gebraten, in einer fruchtigen Apfel-Calvados-Sauce

- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce
- Scheiben vom Serviettenknödel, hausgemacht aus Semmelteig
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

## Dessert

- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig, aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

## Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und Thunfischcreme

**Preis pro Person 31,49 €\***



**Buffetfläche ca. 9 m**



# Christmas Time

Ab 40 Personen

## Frisch aus dem Meer

- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocatotatar
- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce

## Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

## Kalter Buffetteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch, mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube

## Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinder- rauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkernen und Apfelspalten
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette

## Warmer Buffetteil

- Rinderfilet Chateaubriand, dry aged gereift, mit einer eleganten Rotweinreduktion
- Rückenbraten vom Duroc-Schwein, geschätzt aufgrund seines besonderen Aromas und der feinen Marmorierung, an Waldpilzrahmsauce
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel

- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

## Aus der vegetarischen Küche

- Veganes Gemüsecurry mit exotischer Kokosnote

## Dessert

- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Caramel
- Winterliche Panna cotta mit Mirabellen, Rosmarin und Zimt
- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen

## Brot und Dips

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

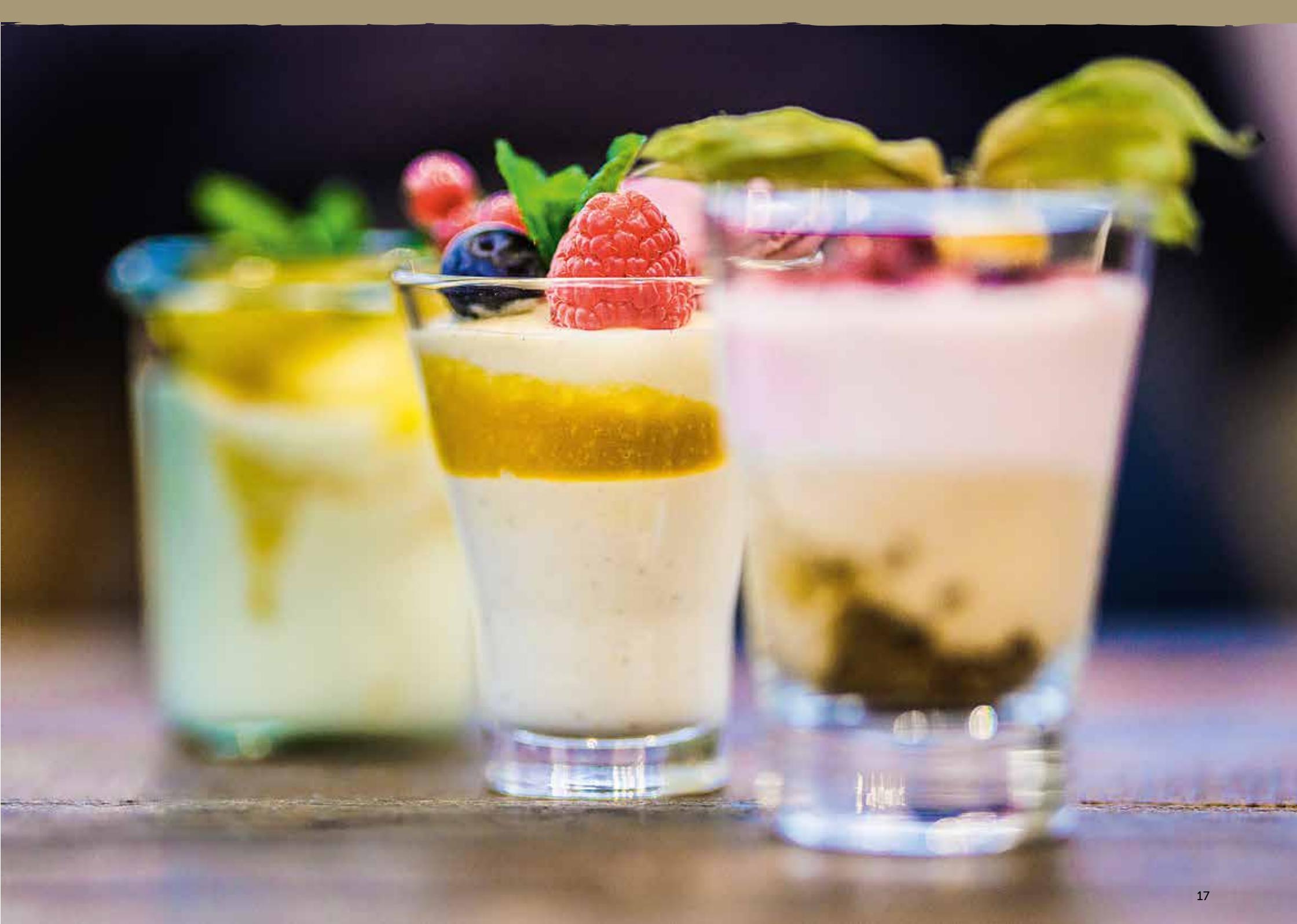
## Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet **38,99 €\***

mit kaltem Fischbuffet **42,99 €\***



Buffetfläche ca. 12 m





# Die Vereinsweihnachtsfeier

Ab 40 Personen

## Kalter Buffetteil

- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Gefüllte Eier mit Senfcreme

## Salatvariationen

- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke

## Warmer Buffetteil

- Westfälischer Grünkohl durcheinander mit Kasseler, Mettwurst und Kartoffeln
- Original Stolzenhoff's Currywursttopf
- Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart

## Aus der vegetarischen Küche

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

## Brot und Dips

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

**Preis pro Person 21,50 €\***



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.



Buffetfläche ca. 8 m

# Christmas Celebration

Ab 45 Personen

## AntiPasti

- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

## Kalter Buffetteil

- Feiner Rehrücken auf Waldorfsalat und mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviansalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung

## Salatvariationen

- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken

## Warmer Buffetteil

- Zarte Kalbsbäckchen in Burgundersauce geschmort
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Kross gebratener Weihnachtsschinken mit Bratensauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Rosenkohl in Béchamelsauce
- Riesenchampignons, gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekronen, in einer Knoblauchsauce
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise

## Aus der vegetarischen Küche

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

## Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Baileys Irish-Cream-Mousse
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

## Brot und Dips

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

**Preis pro Person 31,99 €\***



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.



**Buffetfläche ca. 9 m**



# Weihnachtsmärchenbuffet

Ab 60 Personen

## Antipasti

- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar

## Kalter Buffeteil

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviansalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Getrüffelte Gänseleber-Paté
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken

## Salatvariationen

- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert
- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cockailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

## Warmer Buffeteil

- Entrecôte vom Black Angus, 28 Tage dry aged gereift, an einer Rotwein-Schalotten-Reduktion
- Saftige Hirschkalbsrückensteaks in einer fruchtigen Preiselbeer-Rahm-Sauce
- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Lachssteaks, aromatisch in der Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Klassischer Apfel-Rotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

## Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note

## Brot und Dips

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

**Preis pro Person 39,49 €\***



### „Gut abgehangen“

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



**Buffetfläche ca. 13 m**

# STOLZENHOFF

## CATERING



Zu unseren  
Exklusiv-  
Locations



# Exklusiv-Locations

## Ideen für individuelle Veranstaltungen

### **Feier im Familienkreis oder Groß-Event – wir schaffen den richtigen Rahmen!**

Wir haben ein großes Portfolio an exklusiven Locations für alle Anlässe – vom verträumten Burgzimmer bis zur Halle für Groß-Events. Dabei ist für jeden Stil und Anspruch etwas dabei: vom bäuerlichen Dorf bis zur Halle im Industrial-Style, mit Seeblick oder direkt in der Stadt. Und das an über 30 Orten in ganz NRW.

Bei der Auswahl und Planung der Veranstaltung werden Sie von unseren Location-Managern professionell betreut. Dank 75-jähriger Erfahrung mit Events und Caterings stehen wir Ihnen souverän und kompetent mit Rat und Tat zur Seite.

Unsere kombinierbaren All-Inklusive-Angebote nehmen Ihnen dabei alles ab. Ob Getränke, Dekoration oder Personal – Stolzenhoff Catering kümmert sich darum!

Zusätzlich können wir Sie mit unserem Netzwerk aus professionellen Fotografen, Musikern, DJs und weiteren Spezialisten unterstützen.

**Beratung unter 02305 35607-25 oder kontaktieren Sie direkt unsere Location-manager (S. 52)!**

### **STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH**

Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel  
Telefon 02305 35607-25 · Telefax 02305 35607-26  
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de



# Adventszeit

Ab 70 Personen

## Frisch aus dem Meer

- Schottischer Wildlachs, im Ganzen pochiert, auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Weizenmehllöffelchen
- Räucherforelle mit Orangenfrischkäse und rosa Pfeffer

## Kalter Buffetteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangen-vinaigrette
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa
- Schweinefiletmedaillons mit erfrischenden Früchten garniert
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung

## Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zeretztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Winterlicher Rotkohlsalat mit fruchtigen Apfelstücken
- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse

## Warmer Buffetteil

- Ganzer Königsputer, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Waliser Schweinefilet, vor Ort tranchiert, mit einer Sherry-Schalotten-Sauce
- Scheiben vom Serviettenknödel, hausgemacht aus Semmelteig
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- In Butter geschwenkte Eier-Spätzle
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise

- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

## Aus der Vegetarischen Küche

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

## Dessert

- Grießflammerie mit Zwetschgen und Mandeln
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

## Brot und Dips

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter

## Preis pro Person

- ohne kaltes Fischbuffet **30,49 €\***
- mit kaltem Fischbuffet **34,49 €\***



Buffetfläche ca. 15 m

# Traditionelle Weihnachtszeit

Ab 30 Personen

## Frisch aus dem Meer

- Lachs She-Loin gebeizt mit Honig, Estragon und Zitronenzesten

## Kalter Buffeteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Im Weckglas angerichtete Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt

## Salatvariationen

- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Broccolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

## Warmer Buffeteil

- Ganzer Königsputer, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Honigglassierter Weihnachtsschinken mit Bratensauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Leckerer Grünkohl mit ganzer Mettwurst
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Kartoffel-Kohlrabi-Rahmgemüse mit gartenfrischen Kräutern
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

## Aus der Veganen Küche

- Kartoffelgulasch mit Paprikaschoten und Strauchtomaten

## Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig, aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

## Brot und Dips

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

**Preis pro Person 28,49 €\***



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



**Buffetfläche ca. 16 m**

# Italia Natale

Ab 80 Personen

## Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimentos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Fruchttige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken

## Kalter Buffetteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhälfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken

## Salatvariationen

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Risonisalat mit Mango Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen

## Warmer Buffetteil

- Filet vom Schwein, gebraten, in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Lammhaxen an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Saltimbocca von der Pute, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei in einer leichten Tomatensauce
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Französisches Ratatouille Gemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce

## Aus der Vegetarischen Küche

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

## Dessert

- Schokoladenmousse mit Orangen Jam und Keks-Crumble
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraseln garniert
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espresso-Note

## Brot und Dips

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

**Preis pro Person 32,99 €\***



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

**Preis pro Gedeck 3,49 €**



**Buffetfläche ca. 16 m**

# Die betriebliche Weihnachtsfeier

Ab 100 Personen

## AntiPasti

- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Antipasti-Variationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, mit altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

## Kalter Buffeteil

- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Mini-Burger „The Veggie One“ – Falafelpatty mit Rispen Tomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

## Salatvariationen

- Italienischer Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrocknete Tomaten und schwarzen Oliven
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Fruchtiger Quinoa Mix
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse

## Warmer Buffeteil

- Herzhafter Weihnachtstruthahn mit Honig und Rahmsauce
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Rosa geschmorte Kalbssteakhüfte in Kalbs-Jus, vor Ort tranchiert
- Geschnitzeltes vom Schwein in einer Sahneseauce mit Riesling verfeinert
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Herzhaftes schlesisches Sauerkraut

## Aus der Vegetarischen Küche

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

## Dessert

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel-Topping
- Weiße Mousse au Chocolat mit Bratapfelkompott und winterlichen Gewürzen abgeschmeckt
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble

## Brot und Dips

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

**Preis pro Person 29,99 €\***



**Buffetfläche ca. 17 m**

# Gönnen Sie sich ein kleines Extra



## Fingerfood zum Empfang „Edel“

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

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6  
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6  
**Preis pro Person**  
bei 2 Teilen **5,10 €\***



## 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
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas angerichtet
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce

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 €\***



## 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 **4,66 €\***



## Pasta aus dem Parmesanlaib Das Buffet-Highlight

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

ab 80 Personen mit Rucola, Cocktailtomaten und Kräutern  
**Preis pro Person 5,09 €\***

ab 80 Personen mit edlem schwarzen Trüffel  
**Preis pro Person 9,30 €\***

# Weihnachtsgeschenkkörbe 1

Die ideale Geschenkidee zu Weihnachten wird auch Sie begeistern. Die Präsentkörbe mit hochwertigen Produkten aus unserer Schinken- und Wurstmanufaktur sowie der hauseigenen Meisterkonditorei und weitere weihnachtliche Überraschungen machen die Weihnachtszeit zu etwas ganz Besonderem. Egal ob als Geschenk für die Familie oder für Geschäftskunden: dieses Präsent kommt mit einer persönlichen Note daher.

Sie können zwischen verschiedenen Varianten wählen – sei es der klassische Präsentkorb, der neben herzhaften Köstlichkeiten auch süße Überraschungen bereithält oder die luxuriöse Variante mit exquisiten, ausgewählten Delikatessen. Neben den prall gefüllten Körben haben wir auch kleinere Zusammenstellungen als weihnachtliches Mitbringsel – natürlich ebenfalls mit köstlichen Überraschungen.

Wir bitten um Vorbestellung, damit wir Ihre weihnachtliche Überraschung frisch und individuell für Sie zusammenstellen können!

Alle Geschenkkörbe sind ähnlich den gezeigten Abbildungen. Gegebenenfalls können einzelne Produkte abweichen.



## Kleines Mitbringsel

Aus unserer Meisterfleischerei:

- 3 Sorten Wurst im Glas (z.B. Lunch Meat, Schinkenrotwurst, Gutsherrenleberwurst)

oder

- 1 Glas köstlicher Fruchtaufstrich aus eigener Herstellung

Und aus unserer Meisterfleischerei:

- 2 Sorten Wurst im Glas (z.B. Lunch Meat, Schinkenrotwurst, Gutsherrenleberwurst)

**Preis 16,00 €\***



## Kumpel-Paket

- Schwarzes Grubensalz, 80g Meersalz aus Hawaii
- 1 Flasche Bergmann Bier

Aus unserer Meisterfleischerei:

- 1 T-Bone-Steak dry aged, ca. 750g, vakuumiert, MHD: 2 Wochen

Auch für Papa, Opa und Onkel ein ideales Weihnachtsgeschenk!

**Preis 31,99 €\***



## Kleiner Weihnachtsgruß

Verpackt auf einer Dekorplatte

- 1 Flasche hochwertiger Spätburgunder
- Aus unserer Meisterfleischerei:
- ½ Premium-Nusschinken
  - 1 luftgetrocknete Mettwurst

**Preis 35,40 €\***



## Leckeres Dreieck

Aus unserer Meisterfleischerei:

- 3 leckere frische Würste (z.B. Jagdwurst, Schinkenwurst, Frühstücksfleisch)
- 1 Wurst im Glas (z.B. Preiselbeerleberwurst, Gutsherrenleberwurst)

**Preis 28,95 €\***

# Weihnachtsgeschenkkörbe 2



## Genuss mit Durchblick

- 1 Flasche Bardolino Rotwein
- 1 Glas köstlicher Fruchtaufstrich aus eigener Herstellung

### Aus unserer Meisterfleischerei:

- 2 Sorten Wurst im Glas (z.B. Schinkenrotwurst, Gutsherrenleberwurst)
- 2 frische Würste (z.B. Jagdwurst, Schinkenwurst)
- 1 Weihnachtssalami
- 1 luftgetrocknete Mettwurst

Preis 47,10 €\*



## Klein, aber fein

- 1 Glas köstlicher Fruchtaufstrich aus eigener Herstellung
- 1 Flasche Bianco di Custoza Weißwein

### Aus unserer Meisterfleischerei:

- 1 Weihnachtssalami
- 1 lufttrockene Mettwurst
- 1 Becher Schmalz
- 3 Sorten Wurst im Glas (z.B. Lunch Meat, Schinkenrotwurst, Gutsherrenleberwurst)

Preis 47,15 €\*



## Hausmacher Art

- 1 Glas köstlicher Fruchtaufstrich aus eigener Herstellung
- 1 Tafel hochwertige Schokolade
- 1 Flasche Stoffel Riesling Maximus Weißwein

### Aus unserer Meisterfleischerei:

- ½ Premium Schinkenspeck
- Lachsschinken-Platte
- Partymettwürstchen
- 1 luftgetrocknete Mettwurst
- 2 Sorten Wurst im Glas
- 2 Stück Frischwurst
- 1 Becher frischer Schmalz

Preis 69,99 €\*



## Frohe Weihnachten

- 1 Flasche hochwertiger Wein in der Bocksbeutelflasche
- 1 Piccolo Brut Dargent Rosé
- edler Kaffee
- verführerische Schokolade
- 1 Glas Fruchtaufstrich aus eigener Herstellung
- Kräuter-/Gewürzsalzflakes

### Aus unserer Meisterfleischerei:

- ½ Premium-Nusschinken
- 1 Bauernmettwurst
- 1 lufttrockene Mettwurst
- Salametti
- 2 Sorten Wurst im Glas (z.B. französische Gänseleberpaté, Lunch Meat, Preiselbeerleberwurst, Gutsherrenleberwurst)

Preis 93,99 €\*

# Weihnachtsgeschenkkörbe 3



## Gourmet

- 1 Flasche Eierlikör
- 1 Flasche Brut Dargent Ice
- edler Kaffee
- 1 Tafel hochwertige Schokolade
- 1 Glas köstlicher Fruchtaufstrich aus eigener Herstellung
- leckere Pasta
- erlesenes Traubenkernöl
- eingelegte Antipasti
- Roquefortkäse

### Aus unserer Meisterfleischerei:

- ½ Premium Nuss-Schinken
- ½ Premium Schinkenspeck
- 1 Trüffelsalami
- 2 Sorten Wurst im Glas  
(z.B. französische Gänseleberpaté, Hausmacher Leberwurst, Preiselbeerleberwurst, etc.)

Preis 118,99 €\*



## Leckere Weihnacht

- 1 Flasche Crémant
- 1 Glas köstlicher Fruchtaufstrich aus eigener Herstellung
- Kräuter- oder Gewürzsalzflakes
- Roquefortkäse
- Chabert Weichkäse
- 1 Flasche hochwertiger Balsamico
- leckere Pasta
- deutscher Kaviar
- edler Kaffee
- exquisite Marzipan-Schokolade

### Aus unserer Meisterfleischerei:

- ½ Premium Nuss-Schinken
- ½ Schinkenspeck
- 1 lufttrockene Salami
- 1 Bauernmettwurst
- 1 französische Ringsalami
- 2 Sorten Wurst im Glas  
(z.B. französische Gänseleberpaté, Preiselbeerleberwurst etc.)

Preis 162,99 €\*



## Mediterraner Hochgenuss

- Hochwertiges Walnussöl
- hervorragender Aceto Balsamico
- edler Kaffee, Tee und Grappa
- zwei Sorten ausgewählter Käse
- feine Oliven und eingelegte Antipasti
- Kräuter-Salzflakes
- deutscher Kaviar
- Räucherlachs
- leckere Pasta
- Lindt Weihnachtsmandeln
- 3 Sorten Honig
- 2 Gläser köstlicher Fruchtaufstrich aus eigener Herstellung

### Aus unserer Meisterfleischerei:

- Trüffelsalami
- französische Ringsalami
- Premium Walnussalami
- Coppa
- geräuchertes Schweinefilet

Preis 198,99 €\*



## Weihnachtsglanz

- 1 Flasche Brut Dargent Rosé
  - 1 Flasche erlesener Grappa
  - 1 Flasche exklusiver Wein
  - edler Kaffee und Tee
  - deutscher Kaviar, Räucherlachs
  - eingelegte Oliven, leckere Pasta
  - Kräuter-/Gewürzsalzflakes
  - hochwertiger Käse
  - Jack Daniels BBQ Sauce
  - ausgewähltes Walnussöl
  - 3 Sorten Honig, Fruchtaufstrich aus eigener Herstaellung
  - edle Pralinen, Marzipan-Schokolade von Niederegger, Weihnachtsglocke und Weihnachtsmandeln von Lindt
- ### Aus unserer Meisterfleischerei:
- ½ Nusschinken, ½ Coppa, Salametti, französische Ringsalami, lufttrockene Mettwurst, Weihnachts-salami, Trüffelsalami, 2 Sorten Wurst im Glas

Preis 224,99 €\*

A group of people are gathered around a table, clinking wine glasses in a toast. The scene is set in a rustic, warm-toned restaurant or bar with stone walls and string lights. The atmosphere is joyful and social. The text 'STOLZENHOFF CATERING' is overlaid on the image in a white, serif font, with 'STOLZENHOFF' in a larger size and 'CATERING' below it, both enclosed in a thin white circular border.

STOLZENHOFF  
CATERING

# Unbeschwert feiern!

Auch bei Ihnen zuhause oder in der eigenen Location

Ihre Familienfeier findet im eigenen Garten statt oder das Jubiläum in der Firma? Auch bei Ihrer eigenen Location brauchen Sie nicht auf Stolzenhoff-Qualität zu verzichten! Wir beraten Sie gerne und helfen Ihnen bei der Ausrichtung Ihrer Feier, um sie persönlich und unvergesslich zu gestalten.

## Getränke

Keine Feier ohne Getränke – vom Kaffee über Alkoholfreies bis zu Longdrinks ist für jeden etwas dabei. Selbstverständlich verwenden unsere Bar-

keeper ausschließlich hochwertige Markenspirituen und gepflegte Weine und Biere.

## Dekoration und Ausstattung

Wir sorgen für alles, was Ihre Feier besonders macht: Mobiliar und Tischgedecke, festliche Bankettbestuhlung, zur Location passender Blumenschmuck, Tischdekoration und vieles mehr.

## Service

Ob Barkeeper, Servicepersonal oder Grillmeister – wir nehmen Ihnen alle Arbeiten ab, damit Sie unbeschwert feiern können.

## STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH

Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel  
Telefon 02305 35607-25 · Telefax 02305 35607-26  
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de



# 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.



## 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.



## 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 gerne gegen einen Aufpreis auf besondere Wünsche eingehen oder Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigen. Bitte beachten Sie jedoch, dass Spuren einzelner Allergene nie ganz ausgeschlossen werden können.



## 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.



## Stolzenhoff's Meisterkonditorei

Wir führen neben der Meisterfleischerei auch eine hauseigene 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.



## 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. 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 Fleischsommelier, Köchen, Konditoren, 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.

# Geschäftsleitung



**Helmut Stolzenhoff Senior**  
Geschäftsführender Gesellschafter  
Foodmanufaktur & Meisterfleischerei  
Stolzenhoff GmbH & Co. KG



**Anette Stolzenhoff**  
Geschäftsführung  
Foodmanufaktur & Meisterfleischerei  
Stolzenhoff GmbH & Co. KG



**Dennis Stolzenhoff**  
Telefon 0231 427860  
dennis.stolzenhoff@stolzenhoff.de



**Jan Stolzenhoff**  
Telefon 0231 427860  
jan.stolzenhoff@stolzenhoff.de





# Kundenberatung

## Beratung

An der Wethmarheide 28  
44536 Lünen  
Telefon 0231 42786-0  
Telefax 0231 42786-439  
info@stolzenhoff.de  
www.stolzenhoff.de

## Bürozeiten

Montag – Freitag 8.00 – 18.00Uhr  
Samstag nach Vereinbarung



**Carlin Canavan**  
Telefon 0231 42786-409  
carlin.john.canavan@stolzenhoff.de



**Stefanie Grundmann**  
Telefon 0231 42786-411  
s.grundmann@stolzenhoff.de



**Christian Grüber**  
Telefon 0231 42786-427  
c.grueber@stolzenhoff.de



**Julia Hesse**  
Telefon 0231 42786-407  
j.hesse@stolzenhoff.de



**Melina Kempner**  
Telefon 0231 42786-429  
melina.kempner@stolzenhoff.de



**Reno Krüger**  
Telefon 0231 42786-454  
reno.krueger@stolzenhoff.de



**Nathalie Leczycka**  
Telefon 0231 42786-416  
n.leczycka@stolzenhoff.de



**Saskia Michalowski**  
Telefon 0231 42786-403  
s.michalowski@stolzenhoff.de



**Tanja Musin**  
Telefon 0231 42786-410  
t.musin@stolzenhoff.de



**Manuela Tscherning**  
Telefon 0231 42786-401  
m.tscherning@stolzenhoff.de



**Anny Schnurbus**  
Telefon 0231 42786-456  
anny.schnurbus@stolzenhoff.de



**Leonie Bördeling**  
Telefon 0231 42786-402  
Mobil 0160 1410676  
l.boerdeling@stolzenhoff.de



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



**Melanie Janning**  
Telefon 0231 42786-436  
Mobil 0160 1418056  
melanie.janning@stolzenhoff.de



**Elena Lonzynski**  
Telefon 0231 42786-421  
Mobil 0176 10145436  
elena.lonzynski@stolzenhoff.de



**Dennis Mecke**  
Telefon 0231 42786-455  
dennis.mecke@stolzenhoff.de



**Patrizia Mesic**  
Telefon 0231 42786-451  
Mobil 0160 90370488  
p.mesic@stolzenhoff.de



**Jennifer Stolzenhoff-Pedack**  
Telefon 0231 42786-438  
jennifer.stolzenhoff-pedack@stolzenhoff.de



**Melanie Rausch**  
Telefon 0231 42786-428  
Mobil 0160 97749882  
melanie.rausch@stolzenhoff.de



**Christopher Rehder**  
Telefon 0231 42786-434  
Mobil 0160 1087866  
c.rehder@stolzenhoff.de



**Lara Rückert**  
Telefon 0231 42786-423  
lara.rueckert@stolzenhoff.de



**Jovana Schmidtke**  
Telefon 0231 42786-425  
Mobil 0159 04081443  
jovana.schmidtke@stolzenhoff.de



**Kathrin Skall**  
Telefon 0231 42786-417  
Mobil 0160 95249202  
k.skall@stolzenhoff.de

**STOLZENHOFF CATERING  
COMPANY GMBH**

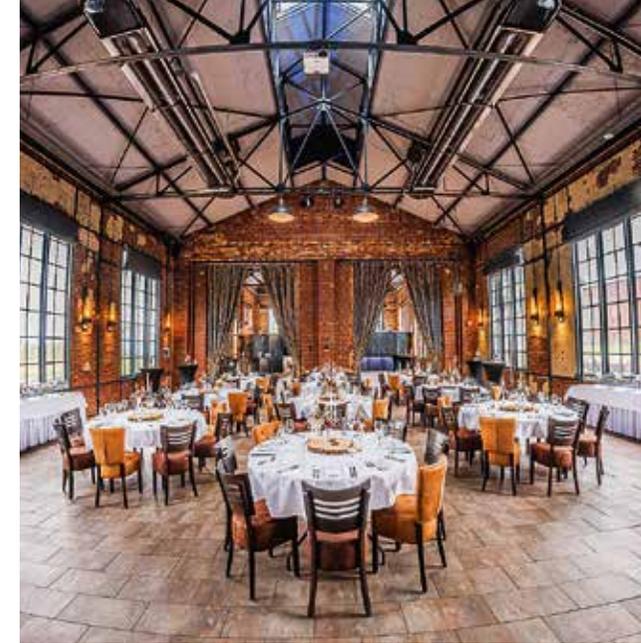
Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel

Telefon 02305 35607-25

Telefax 02305 35607-26

info@stolzenhoff.de

www.stolzenhoff.de



**i**

**Stolzenhoff's Exklusiv-Locations**

Für die besondere Feier bietet die Stolzenhoff Catering GmbH, exklusive Veranstaltungsorte aller Art an. Von der Geburtstagsfeier im kleineren Kreis bis zum Groß-Event mit mehreren tausend Personen ist für Sie sicher etwas dabei.

## Ahlen – Lokschuppen & Shim Sham

40 – 160 Personen

Leonie Bördeling

Zeche Westfalen 18, 59229 Ahlen

Telefon 0231 42786-402

Mobil 0160 1410676

## Beckum –

### Rooftop am Tuttenbrock-See

40 - 120 Personen

Kathrin Skall

Tuttenbrocksee 7, 59269 Beckum

Telefon 0231 42786-417

Mobil 01609 5249202

## Bochum –

### Festscheune am Ümminger See

60 – 120 Personen

Jovana Schmidtke

Ümminger See 11, 44803 Bochum

Telefon 0231 42786-425

Mobil 01590 4081443

## Bochum – Landhof am Kernader See

30 – 140 Personen

Jovana Schmidtke

Auf dem Kalwes 231, 44801 Bochum

Telefon 0231 42786-425

Mobil 01590 4081443

## Bochum – Rittergut Haus Laer

50 – 140 Personen

Jovana Schmidtke

Höfestraße 45, 44803 Bochum

Telefon 0231 42786-425

Mobil 01590 4081443

## Bochum – Jahrhunderthalle

40 – 3700 Personen

Jennifer Stolzenhoff-Pedack

An der Jahrhunderthalle 1, 44793 Bochum

Telefon 0231 42786-438

## Bochum – RuhrCongress

50 – 3000 Personen

Jennifer Stolzenhoff-Pedack

An der Jahrhunderthalle 1, 44793 Bochum

Telefon 0231 42786-438

## Bochum – Villa Schwanensee

60 – 120 Personen

Jovana Schmidtke

Ümminger See 11, 44803 Bochum

Telefon 0231 42786-425

Mobil 01590 4081443

## Castrop-Rauxel – Forum

40 – 120 Personen

Melanie Rausch

Europaplatz 6-10, 44575 Castrop-Rauxel

Telefon 0231 42786-428

Mobil 01609 7749882

## Delbrück – Das Gastliche Dorf

60 – 300 Personen

Leonie Bördeling

Lippstädter Str. 88, 33129 Delbrück

Telefon 0231 42786-417

Mobil 0160 1410676

## Dortmund – Alte Schmiede

70 – 140 Personen

Lara Rückert

Hülshoff 32, 44369 Dortmund

Telefon 0231 42786-423

## Dortmund – EventKirche

100 – 340 Personen

Marion Ernst

Hochstraße 10 – 12, 44149 Dortmund

Telefon 0231 42786-418

Mobil 0171 6564910

## Dortmund – HWK-Catering Alte Kaue

100 – 500 Personen

Lara Rückert

Barbarastraße 7, 44357 Dortmund

Telefon 0231 42786-423

## Dortmund – Rennbahn

100 – 5000 Personen

Lara Rückert

Rennweg 70, 44143 Dortmund

Telefon 0231 42786-423

### **Dortmund – Ruderclub**

60 – 120 Personen

Melanie Rausch

An den Bootshäusern 11, 44147 Dortmund

Telefon 0231 42786-428

Mobil 01609 7749882

### **Herten– motorworld**

80 – 400 Personen

Lara Rückert

Lise-Meitner-Straße 5, 45699 Herten

Telefon 0231 42786-423

Mobil 0151 72506131

### **Kamen–Schloss Heeren**

70 – 120 Personen

Melanie Rausch

Heerener Straße 177, 59174 Kamen

Telefon 0231 42786-428

Mobil 01609 7749882

### **Lünen–Festsäle**

15 – 199 Personen

Elena Lonczynski

Auf der Höhe 9, 44536 Lünen

Telefon 0231 42786-421

Mobil 0176 10145436

### **Münster – MCC Halle Münsterland**

10 – 10000 Personen

Christopher Rehder

Albertsloher Weg 32, 48155 Münster

Telefon 0231 42786-434

Mobil 0160 1087866

### **Recklinghausen– Halle König Ludwig 1/2**

80 – 200 Personen

Melanie Rausch

Alte Grenzstraße 153, 45663 Recklinghausen

Telefon 0231 42786-428

Mobil 01609 7749882

### **Unna –Voss am Chaussee**

40 – 120 Personen

Kathrin Skall

Werler Straße 50, 59423 Unna

Telefon 0231 42786-417

Mobil 01609 5249202

### **Waltrop–Festdeele**

35 – 140 Personen

Marion Ernst

Münsterstraße 203, 45731 Waltrop

Telefon 0231 42786-418

Mobil 0171 6564910

### **Werl–Landgut Mawick**

45 – 130 Personen

Kathrin Skall

Am Jahenbrink 25, 59457 Werl-Holtum

Telefon 0231 42786-417

Mobil 01609 5249202

### **Werne–Gut Eickholt**

40 – 90 Personen

Leonie Bördeling

Wesseler Straße 20, 59368 Werne

Telefon 0231 42786-402

Mobil 0160 1410676

### **Werne–Hof Bleckmann**

40 – 140 Personen

Patrizia Mesic

Wesseler Straße 6, 59368 Werne

Telefon 0231 42786-451

Mobil 016090370488

### **Werne – Kolpingsaal**

bis 300 Personen

Melanie Janning

Alte Münsterstraße 12c, 59368 Werne

Telefon 0231 427 86 436

Mobil 0160 1418056



.....  
: Weitere Informationen, Bilder, allgemeine Geschäfts-  
: bedingungen sowie die Datenschutzerklärung  
: erhalten Sie auf [www.stolzenhoff.de](http://www.stolzenhoff.de)  
:  
: .....



SEIT

1949

**STOLZENHOFF**  
FOODMANUFAKTUR

## Weitere Angebote für Ihre Events



gültig ab 01.08.2024

**FOODMANUFAKTUR & MEISTERFLEISCHEREI**  
**STOLZENHOFF GMBH & CO. KG**  
An der Wethmarheide 28 · 44536 Lünen  
Telefon 0231 427860  
Telefax 0231 42786439  
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de