

UFER STUDIOS MÜNSTER – BRICK'S | CAFÉ BIEDERMEIER'S | SALON | 02.2025

STOLZENHOFF  
CATERING

*Hochzeit*  
**All Inclusive**









# Euer Fest mit Allem inklusive

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

Und weil wir unsere Arbeit lieben, möchten wir den schönsten Tag im Leben mit Euch planen und durchführen. Wir versprechen, dass mit uns Eure Hochzeitsfeier zu einem der zauberhaftesten Momente Eures Lebens werden wird.

Unsere All-inclusive-Pakete bieten Euch 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 Euch ebenfalls zur Seite und unterstützen Euch dabei, die Planung Eures Events so leicht wie nur möglich zu gestalten.

Der schönste Weg ist der Gemeinsame! Das finden auch unsere Location-Manager! Getreu diesem Motto begleiten wir Euch, angefangen bei der Besichtigung der Location bis hin zur Feinabstimmung Eurer Hochzeitsfeier. Dank 75-jähriger Erfahrung im Event- und Foodbereich stehen wir Euch gelassen mit Rat und Tat zur Seite und sind selbst für die verrücktesten Wünsche und Ideen offen.

Euer

*Helmut Christian Stolzenhoff*



Erfahrt mehr zu unseren weiteren Locations und Angeboten für Eure Feier. Folgt einfach dem QR-Code!

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



# Leistungen All-Inclusive-Pakete

Stellt Euch Euer individuelles Paket aus den Angeboten zusammen und freut Euch auf Euren besonderen Tag!

## 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 Tabletops, 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 Blumenschmuck

Zum Feinschliff einer jeden Hochzeitsfeier gehört eine detailverliebte und auf das Brautpaar abgestimmte Tischdekoration.

Egal für welche Stilrichtung Ihr Euch im Bereich der Tischdekoration entscheidet, wir haben mit Sicherheit das Passende dabei. Angefangen vom klassisch-traditionellen Stil, über erfrischend verspielt bis hin zum brandaktuellen Bohemian-

Style: Wir haben ein breit gefächertes Portfolio im Bereich der Tischdekoration für Euch zusammengestellt, aus welchem Ihr frei wählen könnt.

Als beliebtes Element im Bereich der Tischdekoration möchten wir Euch unsere knapp 60 cm breiten Holzscheiben empfehlen, die den Vintage und Bohemian-Style erstklassig unterstreichen. Natürlich darf es auch ein dezenter Tischläufer oder ein schlichter Läufer aus Jute sein.

Weiter geht es mit stilvoll abgestimmten Arrangements rund um die Kerzenständer. Gerne arbeiten wir mit punktuell eingesetzten, einarmigen Kerzenständern in den Farben Klar, Gold oder Schwarz. Auch sind weiße Blockkerzen möglich, die auf einem dekorativen Holzstamm perfekt in Szene gesetzt werden.

Nicht zu vergessen ist die Floristik. Hier arbeiten wir mit frischen und verspielten Wild- und Wiesenblümchen, klassischen Blumensträußen und modernen Bouquets, die in klaren Vasen, modernen Weckgläschen oder in filigranen Fläschchen arrangiert werden. Selbstverständlich dürfen Pampasgras oder Boho-Trockenblumen, je nach Geschmack, nicht fehlen.

Abgerundet wird die Dekoration mit in Szene gesetzten Highlights wie Häkeldeckchen, Eukalyptus- und Olivenzweigen sowie zum Look passend gefalteten Stoffservietten. Natürlich können wir die Dekoration auf die von Euch zur Verfügung gestellte Papeterie abstimmen.





## Fachpersonal von A-Z

Anfangen bei der Besichtigung der Location steht Euch Euer Location-Manager bis zur Durchführung Eurer Hochzeitsfeier mit professioneller Beratung und Betreuung sowie jahrelanger Erfahrung zur Seite.

Vor Beginn Eurer 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 Eurer Hochzeitsfeier begleitet Euch, neben dem Serviceteam für Getränke und Speisen, eine geschulte und gebriefte Veranstaltungsleitung und sorgt dafür, dass es Euch und Euren Gästen an nichts fehlt. Das Serviceteam sorgt dafür, dass Ihr und Eure Gäste stets mit Getränken versorgt seid und ist während der Speisephase mit der Getränkeversorgung und dem Abräumservice betraut. Unser Buffetservice präsentiert während der Speisephase eindrucksvoll das von Euch zusammengestellte Buffet der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

## Endreinigung

Am Folgetag sorgen Reinigungskräfte für die Endreinigung der Location, sodass Ihr entspannt den ersten Tag als Ehepaar genießen könnt.

## 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 „Ufer Studios“ in Münster.

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.



# Hochzeit De Luxe XXL

## Bier

- Beck's Pils 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 Orangenschnitt 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

- Cuba Libre – Bacardi Anejo 4 mit Coca Cola und dem erfrischenden Saft der Limette
- Gin Tonic mit Bombay Sapphire Gin, Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Gin Mule – Bombay Sapphire Gin, Spicy Ginger, Limettensaft, Zuckersirup und Minzeblätter
- Skyy Vodka trifft Effect Energy Drink – hält munter bis die Sonne aufgeht
- Jack Daniels Tennessee Whiskey – im Holzfass gereift mit Coca Cola gemixt

- Skyy Vodka vereint mit erfrischendem, fein-herben Schweppes Bitter Lemon
- Flying Hirsch – Jägermeister mit 56 Kräutern; fliegt mit Effect Energy Drink

## Shots / Liköre

- Pircher Marillen Edelbrand aus Südtirol – fruchtig, elegant, liebliches Aroma
- 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

## Whiskeys / Weinbrand

- Jack Daniels Tennessee Whiskey – Tropfen für Tropfen durch Holzkohle gefiltert und im Holzfass gereift

## Heißgetränke

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



## Preise pro Person

### Mai bis September

- an allen Tagen außer  
Freitag und Samstag **129,99 Euro\***
- an Freitagen und  
Samstagen **130,99 Euro\***

### Oktober bis April

- an allen Tagen **129,99 Euro\***

\* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

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

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

## Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

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



### Perspektivenwechsel für ein besonderes Erlebnis

Durch die flexible Nutzung der Räume der Ufer Studios lassen sich verschiedene Veranstaltungsteile abwechslungsreich gestalten. Die Lobby oder zusätzliche Räume können beispielsweise für ein stilvoll präsentiertes Buffet oder als Rückzugsort für Gespräche genutzt werden. So entsteht durch gezielten Wechsel der Perspektive eine besondere Dynamik.



# Hochzeit De Luxe

## Bier

- Beck's Pils 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 Orangenschnitt 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

- Absolut Vodka – das Getränk der Künstler und Denker mit belebender Energy gemixt
- Screwdriver – Absolut Vodka mit Granini Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen
- Der Brite – Tanqueray London Dry Gin mit Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Jim Beam – 4 Jahre alt und in der Weißbeiche gereift, mit Coca Cola vereint
- Likör 43 – der Spanier mit intensivem Vanillegeschmack trifft tropischen Maracujasaft

## Shots / Liköre

- Absolut Vodka – im südschwedischen Tings Nöbbelöv aus Winterweizen und schwedischem Quellwasser hergestellt
- Ouzo 12, die griechische Anisspezialität für GUTE FREUNDE
- Dirty Harry – er erhält seinen einzigartigen Geschmack durch ausgewählte Lakritzaromen, die mit Salz und Salmiak abgerundet werden

## Kräuterschnaps / Brände

- Ramazzotti Amaro – mit einer bittersüßen Note on the Rocks

## Whiskeys / Weinbrand

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

## Heißgetränke

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



### Stimmungsvolle Fotos in einzigartigem Ambiente

Unsere Location bietet eine Vielzahl an beeindruckenden Fotokulissen: den festlichen Salon, das Brick's im Industrial-Stil, das historische Café Biedermeier's und den Outdoor-Bereich direkt am Kanal. Hier entstehen Erinnerungen, die für immer bleiben.



## Preise pro Person

### Mai bis September

- an allen Tagen außer Freitag und Samstag **121,99 Euro\***
- an Freitagen und Samstagen **132,99 Euro\***

### Oktober bis April

- an allen Tagen **121,99 Euro\***

\* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

**Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck**  
(s. Seite 4, 5 und Getränke)

### Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

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



# Unsere Traumhochzeit

## Bier

- Beck's Pils 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

- Freixenet – Cava mit Tradition und spanischem Temperament: Genießer, die Wert auf Qualität und Geschmack legen, entdecken die Welt von Freixenet.

## Rotwein

- Bardolino Classico DOC, trocken, rund, harmonisch, fruchtbetont, reiche Tannine, langer Abgang

## Weißwein

- Sauvignon blanc, trocken, spritzig, fruchtig, Stachelbeere und Kiwi

## 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

- Smirnoff Vodka – mild und leicht bekömmlich trifft auf belebenden Energy Drink
- Screwdriver – Smirnoff Vodka mit Granini Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen
- Captain Morgan Original Spiced Gold mit feinem Vanillegeschmack und eiskalter Cola Cola
- Asbach Uralt Weinbrand – hier ist der Geist des Weines verbunden mit erfrischender Coca Cola

## Shots / Liköre

- Smirnoff Vodka – der dreifach Destillierte und zehnfach mit Holzkohle gefilterte Wodka ist mild und leicht bekömmlich
- Sierra Tequila Silver – der „King of the Night“ mit sonnengelber Zitronenspalte und Salz

## Kräuterschnaps / Brände

- Fernet Branca – aus 27 Kräutern mindestens ein Jahr im Eichenfass gereift
- Williams Birne – fruchtiger und weicher Brand

## Whiskeys / Weinbrand

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

## Heißgetränke

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

## Preise pro Person

### Mai bis September

- an allen Tagen außer Freitag und Samstag **116,99 Euro\***
- an Freitagen und Samstagen **127,99 Euro\***

### Oktober bis April

- an allen Tagen **116,99 Euro\***

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

(s. Seite 4, 5 und Getränke)

## Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

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





Einzigartige, nostalgische Atmosphäre im Café Biedermeier's



# Unsere Märchenhochzeit

## 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

- Wodka Gorbatschow – der meist getrunkene Wodka Deutschlands. Gern auch on the Rock.
- Berentzen Apfel – fein gebranntes Weizenkorn und sonnen gereifte, knackige Äpfeln sorgen für den fruchtig-milden Geschmack
- Berentzen Wildkirsche – ein fruchtig-süßer Hochgenuss, kombiniert mit feinstem Berentzen Weizenkorn

## Kräuterschnaps / Brände

- Kümmerling – der beliebte Halbbitter-Kräuterlikör. Leicht süß, nicht zu bitter, aber volle Pulle einzigartig im Geschmack.
- Italienischer Grappa di Prosecco im Holzfass gereift

## Heißgetränke

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

## Preise pro Person

### Mai bis September

- an allen Tagen außer Freitag und Samstag **112,99 Euro\***
- an Freitagen und Samstagen **123,99 Euro\***

### Oktober bis April

- an allen Tagen **112,99 Euro\***

\* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

**Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck**  
(s. Seite 4, 5 und Getränke)

## Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

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



### Outdoor-Momente für besondere Anlässe

Nutzt bei schönem Wetter unsere Außenbereiche für einen Empfang unter freiem Himmel oder eine freie Trauung in besonderem Ambiente. Eine stilvolle Lounge-Ecke oder ein festlicher Sektempfang direkt am Wasser sorgen für eine ganz besondere Atmosphäre.







# Moderne Hochzeitsteier

## Bier

- Beck's Pils 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

<b>Mai bis September</b>	<b>8 Stunden</b>	<b>6 Stunden</b>
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	<b>92,99 Euro*</b>	<b>87,99 Euro*</b>
· an Freitagen und Samstagen	<b>102,99 Euro*</b>	<b>97,99 Euro*</b>
<b>Oktober bis April</b>		
· an allen Tagen	<b>92,99 Euro*</b>	<b>87,99 Euro*</b>

\* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

**Alle Preise inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration und Blumenschmuck**  
(s. Seite 4, 5 und Getränke)

## Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

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



# Eure Ansprechpartnerin



**Lara Rückert**  
Location-Managerin  
Ufer Studios Münster  
Telefon 0231 4 2786 -423  
Mobil 0151 72506131  
lara.rueckert@stolzenhoff.de

Euer Event – eure Geschichte. Lasst uns gemeinsam unvergessliche Erinnerungen schaffen. Zusammen gestalten wir ein Event, das genau zu euch passt. Mit langjähriger Erfahrung in der Planung und Umsetzung von Veranstaltungen stehe ich euch mit Leidenschaft, Kreativität und einem Blick fürs Detail zur Seite, um eure Ideen Wirklichkeit werden zu lassen. Mein Ziel ist es, unvergessliche Erlebnisse zu schaffen, an die ihr und eure Gäste noch lange zurückdenken werdet. Dabei stehe ich euch jederzeit für alle Anliegen zur Verfügung, um Unsicherheiten zu nehmen und euch eine entspannte Vorbereitungszeit zu ermöglichen. Ob private Feier oder geschäftliches Event – ich begleite euch zuverlässig auf dem Weg zu einem unvergesslichen Tag in einer unserer Locations.









# 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 Spirituosenart aus den gebuchten Spirituosen aus.  
Preis pro Person 2,59 Euro



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

Nur wählbar bei „Hochzeit De Luxe XXL“ und „Hochzeit De Luxe“.  
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



*The*  
*Wedding Crew*

Eure Partner für die perfekte Hochzeit



# Stolzenhoff ist für Euch da ...

Toll, dass Ihr Euch traut! Wir freuen uns darauf, Euch 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 Eure Hochzeit komplett und rundum sorglos läuft, haben wir unsere **Wedding Crew!** Wir besitzen ein großes Netzwerk an kreativen und zuverlässigen Dienstleistern rund um die Hochzeit, mit denen wir erfolgreich zusammenarbeiten.

Empfehlen können wir Euch zur Zeit Dienstleister zu den Themen:  
Fotografie und Video, Eventtechnik, Trauredner/-innen, Hochzeitskleidung für Mann und Frau, Styling, einzigartige Trauringe, Dekoration und Verleih, Candybar, Papeterie, Livemusik und Fotoboxen.

Sprecht uns an, unsere Location-Manager haben unsere Dienstleisterbroschüre und sicher eine Menge Ideen, um Eure Hochzeit zu dem einzigartigen Erlebnis zu machen, das Ihr Euch vorstellt!

*Euer Team von Stolzenhoff*



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

Weitere außergewöhnliche Veranstaltungsorte findet Ihr auf [www.stolzenhoff.de](http://www.stolzenhoff.de)



Hof Bleckmann, Werne, 40 bis 140 Personen



Rooftop Lounge, Beckum, 40 bis 200 Personen



Gut Eickholt, Werne, 40 bis 90 Personen



Shim Sham, Ahlen, 40 bis 80 Personen



Schloss Heeren, Kamen, 70 bis 120 Personen



Lokschuppen, Ahlen, 100 bis 160 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!

