



„Hochzeit all inclusive“

feiern im „Landhaus Nordhoff“ in Bochum, im „Voss am Chaussee“ in Unna
und in der „Festdeele in Waltrop“

STOLZENHOFF
catering

	Hochzeit Deluxe	Unsere Traumhochzeit	Unsere Märchenhochzeit	Moderne Hochzeitsfeier	Hochzeit – Ganz in Weiß
Buffetwert inkl. Speisekärtchen und Buffetbetreuung	25,40 - 27,40 Euro	24,00 - 25,40 Euro	22,40 - 24,00 Euro	21,00 - 22,40 Euro	19,40 - 21,00 Euro
Fass- und Flaschenbier	* Warsteiner oder Brinkhoff's No. 1 Alkoholfreies Bier Weizenbier und alkoholfreies Weizenbier	* Warsteiner oder Brinkhoff's No. 1 Alkoholfreies Bier Weizenbier und alkoholfreies Weizenbier	* Warsteiner oder Brinkhoff's No. 1 Alkoholfreies Bier Weizenbier und alkoholfreies Weizenbier	* Warsteiner oder Brinkhoff's No. 1 Alkoholfreies Bier Weizenbier und alkoholfreies Weizenbier	* Warsteiner oder Brinkhoff's No. 1 Alkoholfreies Bier Weizenbier und alkoholfreies Weizenbier
Softgetränke	Coca-Cola Coca-Cola light Fanta Sprite Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Vitalmalz	Coca-Cola Coca-Cola light Fanta Sprite Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Vitalmalz	Coca-Cola Coca-Cola light Fanta Sprite Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Vitalmalz	Coca-Cola Coca-Cola light Fanta Sprite Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Vitalmalz	Coca-Cola Coca-Cola light Fanta Sprite Mineralwasser Orangensaft Apfelsaft Vitalmalz
Sekt	Geldermann Carte Blanche	Mumm Dry	Freixenet	Jules Mumm	Söhnlein Brillant
Rotwein	Primitivo Orus, Vinosia	Bardolino, Italien	Tempranillo, Spanien	Cabernet Sauvignon, Italien	Cabernet Sauvignon, Italien
Weißwein	Pino Grigio, Zenato	Riesling, Rheingau	Riesling, Mosel	Bianco di Custoza, Italien	Bianco di Custoza, Italien
Rose	Weißherbst, Baden, Kabinett	Weißherbst, Baden, Kabinett	Dornfelder Rosé, Rheinhessen	Portug. Weißherbst, Rheinhessen	Portug. Weißherbst, Rheinhessen
Hochprozentiges	Linie Aquavit Jack Daniels Whiskey Ramazzotti Havana Club Smirnoff Vodka Baileys Grappa di Chardonnay	Jim Beam Baileys Xuxu Wodka Gorbatschow Averna Williams Birne	Asbach Uralt Fernet Branca Bacardi Obstler Feigling 0,7 l Wodka Gorbatschow	Mariacron Obstler Wackelpeter Madruzzo Sambuca Kirschlikör	Frühstückskorn Genever Kümmerling 0,7 l Sahnelikör
Heißgetränke	Kaffee mit Milch und Zucker sowie verschiedene Sorten Tee	Kaffee mit Milch und Zucker sowie verschiedene Sorten Tee	Kaffee mit Milch und Zucker sowie verschiedene Sorten Tee	Kaffee mit Milch und Zucker sowie verschiedene Sorten Tee	Kaffee mit Milch und Zucker sowie verschiedene Sorten Tee
Mobiliar und Tabletop	Getränketheke, Buffetstrecke, Stehtische, Bankett Bestuhlung, Extra-Table (DJ, Geschenketisch, Tisch für Gästebuch / Candybar), Tischwäsche, Stoffservietten, Tafelgedeck, Kaffee- und Kuchengedeck, Gläserausstattung, etc.				
Fachpersonal von A-Z	Beratung / Betreuung, Logistikteam für den Auf- und Abbau, Eindecker / Mise en Place, Teamleitung, Service / Kellner für die Getränkeversorgung, Buffetkräfte / Köche für die Speisenpräsentation, Reinigungskraft				
Tischdekoration (Tischläufer, Kerzenelement/e, Blumenarrangement)	Dekorationspaket „Hochzeit Deluxe“ - siehe Präsentation -	Dekorationspaket „Unsere Traumhochzeit“ - siehe Präsentation -	Dekorationspaket „Unsere Märchenhochzeit“ - siehe Präsentation -	Dekorationspaket „Moderne Hochzeitsfeier“ - siehe Präsentation -	Dekorationspaket „Hochzeit – Ganz in Weiß“ - siehe Präsentation -
Location	Mietkosten, Nebenkosten und Endreinigung sind im Preis inbegriffen.				
Pauschalpreis pro Person inkl. Speisen	99,90 Euro ohne Stuhlhusse 104,80 Euro mit Stuhlhusse	94,40 Euro ohne Stuhlhusse 99,30 Euro mit Stuhlhusse	90,90 Euro ohne Stuhlhusse 95,80 Euro mit Stuhlhusse	83,40 Euro ohne Stuhlhusse 88,30 Euro mit Stuhlhusse	79,00 Euro ohne Stuhlhusse 83,90 Euro mit Stuhlhusse

Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Pauschalpreise gelten für eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden – zusätzliche Veranstaltungsstunden werden pro angegebener Person mit 1,90 Euro nachberechnet (kompletter Gästekreis exkl. Kinder unter 6 Jahren). Selbstverständlich sind alle „all inclusive“-Angebote kombinierbar. Die aufgeführten Preise gelten ausschließlich für das Landhaus Nordhoff in Bochum, für das Voss am Chaussee in Unna, für den Hof Bleckmann in Werne und für die Festdeele in Waltrop. Bei der Wahl von Stretch-Stuhlhusse verringert sich der Pauschalpreis pro Person um 1,00 Euro. Für die aufgeführten Locations fallen KEINE zusätzlichen Mietkosten an. 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. Die Durchführung einer freien Trauung ist an der Festdeele in Waltrop grundsätzlich möglich. Bitte beachten Sie, dass ggf. zusätzliche Kosten (Equipment, Personalkosten etc.) anfallen können.
* Aufgrund vertraglicher Bindung ist in der Festdeele Waltrop nur der Ausschank von Warsteiner Pils vom Fass möglich.

Machen Sie Ihre Hochzeitsfeier zu etwas ganz Besonderem mit unseren Zusatzpaketen!

Apéritif

Hugo mit frischer Minze
Aperol Sprizz
Kir Royal
Geldermann Rosé



Preis pro Person
1,90 Euro

Bitte wählen Sie ein Produkt aus.

Fingerfood zum Empfang „Edel“

Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmort Gemüse und Olivenöl
Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
Gerolltes Hähnchenfilet auf Bambusspieß gefüllt mit buntem Paprikagemüse
Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt
Garnele in Knoblauch-Kräuter-Marinade auf essbaren Maismehllöffelchen



Preis pro Person bei 2 Teilen
4,90 Euro

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

Fingerfood zum Empfang „Rustikal“

Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Putenbruststreifen und texanischem Dip
Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen
Knusprige Blätterteigtaschen mit pikanter Hackfleischfüllung
Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas angerichtet
Geflügelspieß „Asia“ auf pikantem Wokgemüse-Salat im Glas angerichtet
Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und Tomatenperlen
Bruschetta mit Mozzarella, Tomatenscheiben und Basilikum



Preis pro Person bei 2 Teilen
3,90 Euro

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 7
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 7

Fingerfood zum Empfang „Süß“

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



Preis pro Person bei 2 Teilen
4,90 Euro

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

Kaffeespezialitäten

Cappuccino mit cremigem Milchschaum
Röstfrischer Espresso
Latte macchiato aus Milch und Espresso



Preis pro Person
1,90 Euro

Hochzeitstorten und Blechkuchen

Gerne zaubert unser Konditormeister Ihre ganz individuelle Hochzeitstorte für Sie.
Auch bieten wir viele verschiedene Sorten Blechkuchen und Torten an.
Unsere Torten & Blechkuchen werden in unserer hauseigenen Konditorei aus den feinsten Rohstoffen und unter höchsten Qualitätsstandards hergestellt.
Dies erlaubt eine kundenorientierte Preisgestaltung.



Mitternachts-Snack „A“

Stolzenhoffs hausgemachter Currywursttopf aus eigener Herstellung mit ofenfrischem Baguette.



Preis pro Person
2,90 Euro

Mitternachts-Snack „B“

Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons
Herzhafte Gyrossuppe
Cremige Kartoffelsuppe mit feinen Räucherlachsstreifen
Cremige Käse-Lauch-Suppe, vegetarisch
Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette



Preis pro Person
3,90 Euro

Wählen Sie bei unter 40 Personen 1 von 4
Wählen Sie bei über 40 Personen 2 von 4

„Mix-Paket“

Energy-Drink
Schweppes Lemon
Schweppes Tonic
Kirschsafft
Maracujasaft
Frische H-Milch

Auf Wunsch setzen wir Spirituosen als Flaschen direkt am Tisch ein.

Bitte wählen Sie eine Spirituosenart aus den gebuchten Spirituosen aus.



Bitte wählen Sie 2 Produkte aus.

Preis pro Person
0,80 Euro

Preis pro Person
2,50 Euro