

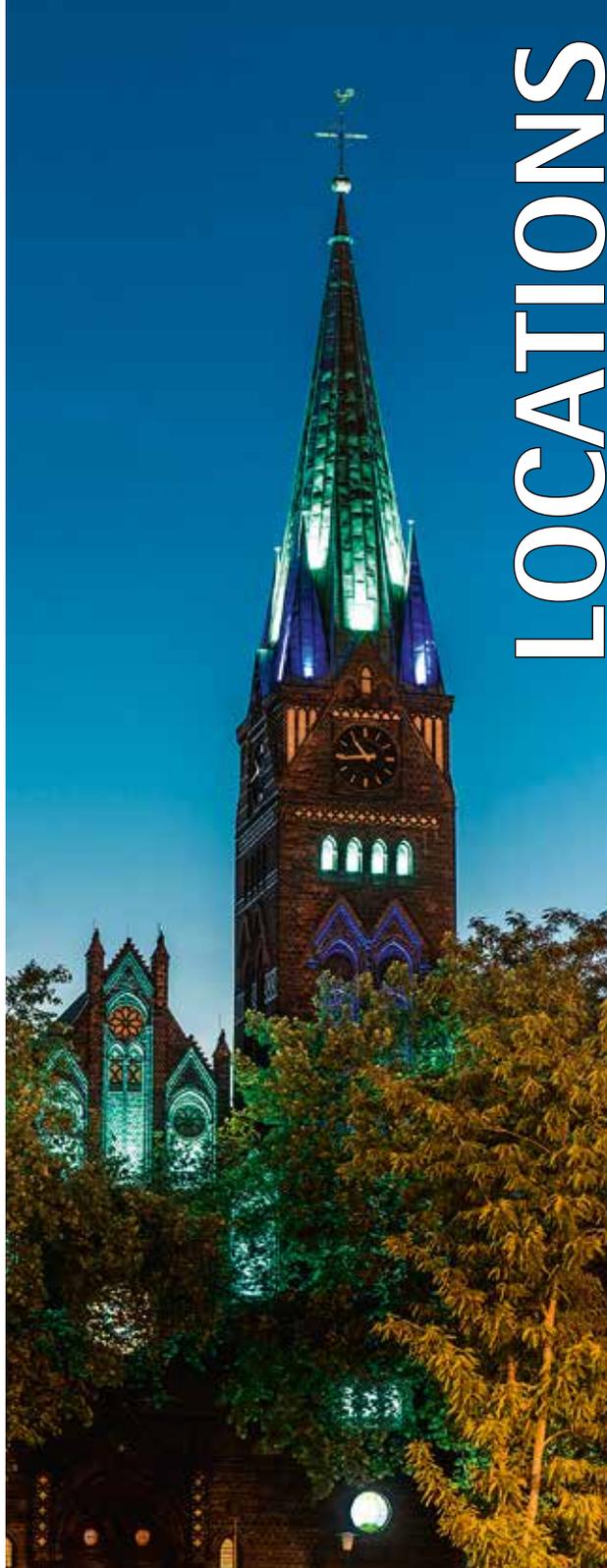
# Hochzeit

NEUHEITEN AB 07/2023

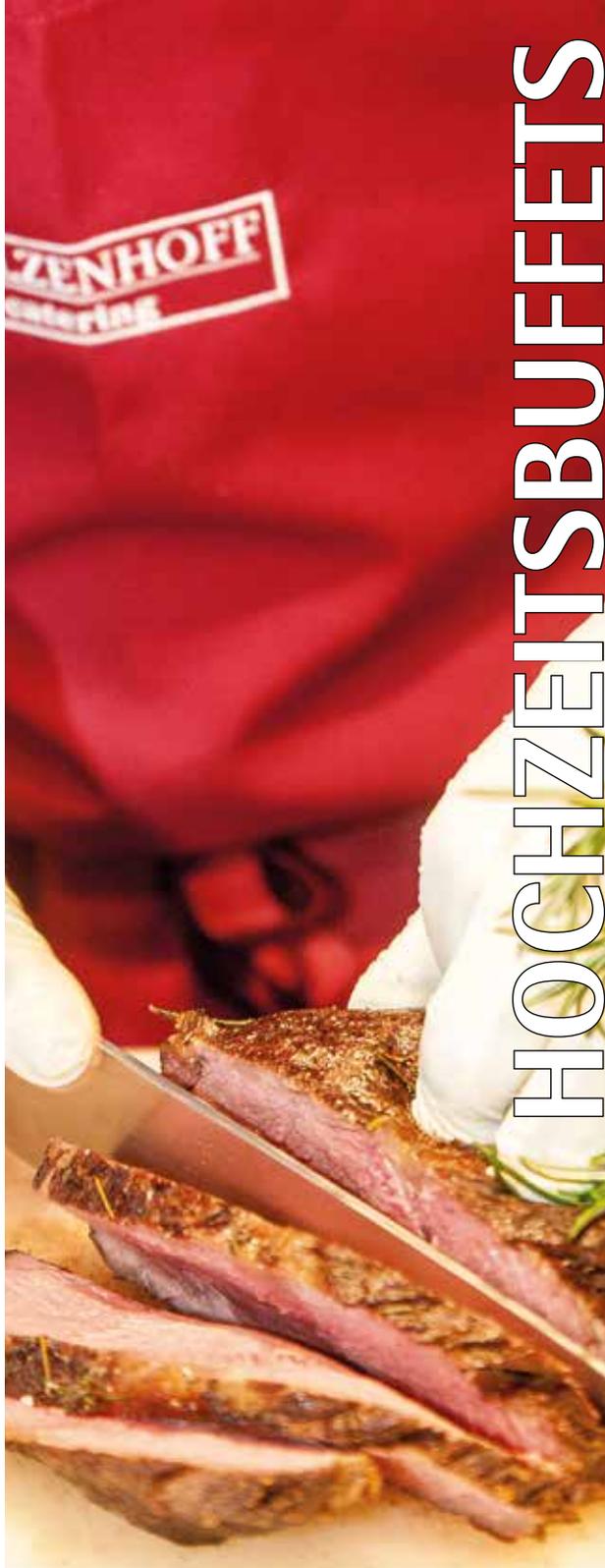


**STOLZENHOFF**  
*Foodmanufaktur*

**STOLZENHOFF**  
catering



LOCATIONS



HOCHZEITSBUFFETS



KONDITIONEIREI

# Ihre einzigartige Hochzeit

## BEI STOLZENHOFF HAT QUALITÄT TRADITION.

Seit mehr als 70 Jahren legen wir großen Wert auf Frische und Qualität. Deshalb beziehen wir unsere Rohwaren nur von ausgewählten Erzeugern und Lieferanten aus unserer Region. Und das schmeckt man.

Auch bei unserer Fleischauswahl machen wir keine Kompromisse. Wir kennen unsere Bauern noch persönlich. Artgerechte Tierhaltung sowie kurze Transportwege sichern Ihnen ein hohes Maß an schmackhaften Produkten. Ihre Hochzeitsfeier ist ein Ansporn für uns, Ihr wichtigstes Event zu einem unvergessenen Erlebnis zu machen. Von der Planung bis zur Durchführung bieten wir Ihnen unseren zuverlässigen Stolzenhoff-Service.

Qualität, Zuverlässigkeit und Vertrauen, das sind Stolzenhoff-Standards als Garantie für eine gelungene und unvergessliche Hochzeitsfeier.

Dafür stehen wir mit unseren Namen

*Anette Stolzenhoff  
und Helmut Stolzenhoff*



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

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



### Ihr Wunschbuffet

Sie können sich gerne aus all unseren Buffetvorschlägen Ihre Lieblings Speisen auswählen und sich so Ihr individuelles Buffet mit unseren Kundenberatern (Seite 36) zusammenstellen.





AB 70 PERSONEN

# Wedding Wonderland

## FRISCH AUS DEM MEER

- „Flammlachs“, vor Ort geblämmter Lachs mit karamellisiertem Rohrzucker
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahnemeerrettich
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadoatar

## ANTIPASTI

- Mini Mozzarellabällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip

## KALTER BUFFETTEIL

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube

- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Vegetarische Quiche mit blanchiertem Broccoli und würzigem Fetakäse
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

## SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten, feinem Speck und einer mediterranen Vinaigrette
- Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet

## WARMER BUFFETTEIL

- Entrecôte vom Black Angus, 28 Tage dry aged gereift, an einer Rotwein-Schalotten-Reduktion
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarella sauce
- Filet vom Schwein gebraten, in einer Sauce mit erlesenen Austernpilzen
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, Knoblauch und einer pikanten Paprikamarinade mit einer erfrischenden Limettensauce

- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenen Gouda überbacken
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

## DESSERT

- Baileys Irish Cream Mousse
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

## BROT UND DIPS

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

## PREIS PRO PERSON

ohne kaltes Fischbuffet 38,99 EURO\*  
mit kaltem Fischbuffet 41,99 EURO\*



Buffetfläche ca. 15 m

\* inkl. Buffetbetreuung

AB 50 PERSONEN

# Just Married

## ANTIPASTI

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Vegetarische Antipasti-Spezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllten Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabi-Käsewürfel

## KALTER BUFFETTEIL

- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Schweinerücken à la Meran mit Maronenpüree und feiner Honignote
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Mini-Wraps gefüllt mit Salat, Truthahnstreifen und texanischem Dip
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würzigem Salsa-Dip
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

## SALATVARIATIONEN

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

## WARMER BUFFETTEIL

- Ganzer Königspüter vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Lasagne mit Streifen vom Räucherlachs und frischem Blattspinat
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce hollandaise
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

## DESSERT

- Frischer Obstsalat mit Bourbon-Vanillesauce
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espressonote
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln und Rum verfeinert
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss Crumble

## BROT UND DIPS

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

## PREIS PRO PERSON

mit Dessert 29,99 EURO\*

ohne Dessert 26,49 EURO\*



Unsere Strohschweine beziehen wir von den Bauern Schürmann aus Hamm, Hesseler aus Werne und Wiesmann aus Selm. Die Tiere leben in altersgleichen Gruppen und werden mit hofeigenem angebautem Futter aufgezogen. Die entspannte Haltung auf Stroh mit viel Bewegungsfreiheit, dient dem Wohl der Tiere und der Zartheit des Fleisches.



AB 90 PERSONEN

# Hochzeit alla Mamma

## FRISCH AUS DEM MEER

- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfauce
- Tatar von der geräucherten Bachforelle auf Reibekuchentaler
- Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel-Lachs und buntem Pfeffer

## ANTIPASTI

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

## KALTER BUFFETTEIL

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Filet von der Putenbrust an raffiniertes Orangenvinaigrette
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahne-Meerrettich
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

## SALATVARIATIONEN

- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille-Gemüse
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

## WARMER BUFFETTEIL

- Lambraten an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Ganzer Truthahn vor Ort tranchiert mit fruchtiger Apfel-Calvadosauce
- Gefülltes Schweinefilet mit würzigem Feta, blanchiertem Spinat auf Paprikagemüse
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Zwiebelwürfeln in einer eleganten Riesling-Rahmsauce
- Lachssteaks aromatisch in der Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- In Butter geschwenkte Eierspätzle

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini-Gemüse mit feinen Schalotten
- Blanchierte Strauchtomaten

## DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarponeschaum
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Panna cotta à la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsevariation Bella Italia

## BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit pikanter Chili-Aioli und Oliventapenade

## PREIS PRO PERSON

ohne kaltes Fischbuffet 35,99 EURO\*  
mit kaltem Fischbuffet 39,49 EURO\*



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

AB 40 PERSONEN

## Mediterrane Hochzeit

### ANTIPASTI

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

### KALTER BUFFETTEIL

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und Kräutern
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würzigem Salsa-Dip

### SALATVARIATIONEN

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetzem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten, feinem Speck und einer mediterranen Vinaigrette
- Gnocchisalat mit Rucola, getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen, gehobelten Parmesanspänen und grünem Kräuterpesto

### WARMER BUFFETTEIL

- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarellasauce
- Filet vom Schwein gebraten, in Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Mit einem kräftigen Rub gewürztes Duroc-Karrée an einem Waldpilzconfit
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

### DESSERT

- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln
- Käsevariation Bella Italia

### BROT UND DIPS

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

**PREIS PRO PERSON 32,99 EURO\***

 **Buffetfläche ca. 11 m**

\* inkl. Buffetbetreuung





AB 50 PERSONEN

## *Zu schön, um wahr zu sein*

### FRISCH AUS DEM MEER

- „Flammlachs“, vor Ort geblähter Lachs mit karamellisiertem Rohrzucker
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocodatatar
- Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce

### ANTIPASTI

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischen Landschinken (über 12 Monate gereift), Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, mit altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Fruchttige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serranoschinken

### KALTER BUFFETTEIL

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce

- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mangochutney und Blütenhonig abgerundet
- Hausgemachte, getrüffelte Gänseleber-Paté

### SALATVARIATIONEN

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

### WARMER BUFFETTEIL IM FRONTCOOKING-STYLE

- Nebraska Ochsenfilet, das hochwertigste Beef aus den USA, zeichnet sich durch einen kräftigen Fleischgeschmack und eine sehr ausgeprägte Marmorierung aus. Dazu gibt es eine aromatische Schalotten-Pfeffer-Reduktion
- Naturgefangene Fresh-Water-Rotgarnelen in Butter und Kräutern gebraten mit einer Sauce aus frischem Knoblauch, Gemüseschnitt und altem Balsamico
- Rosa gebratener Milchkalbsrücken an einer feinen Steinpilzsauce
- Getrüffelte Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Gebratene lila Kartoffelchen mit lila Zwiebeln

- Hausgemachte feine Kartoffelpralinen
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Schnittlauch und Kerbel
- Glasierte Fenchel mit gerissenem Meersalz
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

### DESSERT

- Freestyle Dessertarrangement, feine Cremes treffen exotische Früchte, Cookies und Gebäckteile sowie kleine Schweinereien
- Lauwarmer Schokoladenvulkan mit flüssigem Schokoladenkern dazu eine karamellierte Orangen-Grand Manier Reduktion
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Karamell

### BROT UND DIPS

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Trüffelbutter und Datteldip

### PREIS PRO PERSON 73,99 EURO

zzgl. Köche, Grillplatte, Induktionsplatte, Pfannen, Transport, Auf und Abbau von Stolzenhoff  
PREIS PRO PERSON 16,99 EURO



Buffetfläche ca. 12 m

\* inkl. Buffetbetreuung

AB 50 PERSONEN

# Hand in Hand durchs Leben

## ANTIPASTI

- Vegetarische Antipasti-Spezialitäten, mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllten Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Mini-Mozzarellaabällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

## KALTER BUFFETTEIL

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispen Tomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würzigem Salsa-Dip

## SALATVARIATIONEN

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing nach Wahl
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

## WARMER BUFFETTEIL

- Rückenbraten vom Duroc-Schwein, geschätzt aufgrund seines besonderen Aromas und der feinen Marmorierung, an Waldpilzrahmsauce
- In Butterschmalz gebratene Rinderfiletstreifen Stroganoff mit Zwiebelwürfeln, Champignons und Streifen von der Gewürzgurke
- Geschmorte Ochsenbäckchen in einer eleganten Burgundersauce
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Kartoffel-Kohlrabi-Rahmgemüse mit gartenfrischen Kräutern
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt

## DESSERT

- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble
- Panna cotta mit einem fruchtigen Erbeerpüree getoppt
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espressonote

## BROT UND DIPS

- Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Thunfischcreme und Aioli

## PREIS PRO PERSON

mit Dessert 36,49 EURO\*  
ohne Dessert 32,49 EURO\*



Stolzenhoff begleitet alle Produkte von der Weide bis auf den Teller. So können wir gegen Aufpreis individuell auf Wünsche, Nahrungsmittel-unverträglichkeiten und Allergien eingehen.



Buffetfläche ca. 11 m

\* inkl. Buffetbetreuung



AB 50 PERSONEN

# Das perfekte Hochzeitsdinner

## FRISCH AUS DEM MEER

- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce
- Aromatischer Stremellachs mit buntem Pfeffer
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehllöffelchen

## ANTIPASTI

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

## KALTER BUFFETTEIL

- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken

## SALATVARIATIONEN

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten, feinem Speck und einer mediterranen Vinaigrette
- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit Zwiebelstreifen, verfeinert mit der Süße von frischer Mango und Ingwer
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat mit knackigen Salatgurken, Blattpetersilie und einem angenehmen scharfen Wasabi-Crème-fraîche-Dressing

## WARMER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Galloway-Ochsenroastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Parmaschinken, Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Filet vom Schwein in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenen Gouda überbacken
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce hollandaise
- Blanchierter Spitzkohl mit zart nussiger Note in frischem Rahm

## AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

- Kürbisangelotti an zerlassener Trüffelbutter und confierten Tomaten

## DESSERT

- Baileys Irish Cream Mousse
- Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Panna cotta mit dem erfrischenden Aroma des grünen Apfels
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

## BROT UND DIPS

- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und Dattel-Dip

## PREIS PRO PERSON

ohne kaltes Fischbuffet 38,49 EURO\*  
mit kaltem Fischbuffet 41,99 EURO\*



„Gut abgehangen“

Als große Spezialität unseres Hauses gilt die traditionelle Trockenreifung von Rindfleisch das an einer Salzwand über 28 Tage in unserer „Schatzkammer“ reift. Das dry aged gereifte Rindfleisch ist nach dem Reifeprozess besonders zart und erhält eine nussige, würzige und buttrige Note.

AB 60 PERSONEN

# Mit Dir bis ans Ende der Welt

## ANTIPASTI

- Baguettescheiben „Insalata Caprese“, cremiger Mozzarella mit Tomaten, Kräuter-Pesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

## KALTER BUFFETTEIL

- Roastbeef-Röllchen zart rosa gebraten mit Kräuterremoulade auf Schwarzbrottaler
- Mini-Wraps mit Thunfisch, Blattsalaten und Joghurtdressing
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Schweinefiletmedaillons mit flambierten Früchten aus dem Rumtopf
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Schweinerücken à la Meran mit Maronenpüree und feiner Honignote

## SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Geflügelsalat mit saftigem Hähnchen, Ananas, Mandarinen und einem Hauch Curry
- Veganer Sechskornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkerne und Apfelspalten
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

## WARMER BUFFETTEIL

- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhüfte mit einer Balsamicojus
- Putensteaks in einer leichten Tomaten-Mozzarellasauce
- Buntbarsch mit einer Mango-Chili-Marinade gedünstet, auf buntem Gemüsebouquet, dazu Limettensauce
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Rahmgemüse der Saison mit Kräutern verfeinert
- Blanchierte Strauchtomaten

## DESSERT

- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Käsesticksvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

## BROT UND DIPS

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

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



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



Buffetfläche ca. 14 m

\* inkl. Buffetbetreuung



---

## *Stolzenhoff Exklusiv- & Partner-Locations*

---

Sie planen ein Familienfest und wissen nun nicht so richtig, wie Sie das Ganze in Angriff nehmen sollen? Dann sind Sie bei uns genau richtig. Das Wichtigste bei der Planung eines Events ist unter anderem die Wahl der richtigen Location.

Stolzenhoff bietet Ihnen traumhafte Vielfalt, egal ob malerische Wasserburg, klassische Schlossanlage, moderne Villa, romantische Festdeele, verspielte Eventscheune oder einfach moderne Industriekultur. In unserem Portfolio aus unzähligen und einzigartigen Locations in bspw. Dortmund, Werne, Bochum, Witten, Hamm, Unna, Kamen, Lünen, Cappenberg, Waltrop, Castrop-Rauxel, Herten oder Werl ist sicher auch etwas für Sie dabei.

Vergeuden Sie keine Zeit und vereinbaren Sie direkt einen Besichtigungstermin! Haben Sie sich erst für eine unserer Locations entschieden, können Sie sich schon fast entspannt zurücklehnen. Wir betreuen Ihr Familienfest quasi von A bis Z. Alle weiteren Details wie das Speisenangebot, die Getränkeauswahl, Equipment, Mise en Place, Tischdekoration und Service kommt selbstverständlich auch aus dem Hause Stolzenhoff.

Wir freuen uns auf Sie und beraten Sie ganz persönlich und individuell.



Weitere Informationen erhalten Sie auf [www.stolzenhoff.de](http://www.stolzenhoff.de) oder bei unseren Kundenberatern (Seite 36).

---

## *Außer-Haus-Location*

---

Sie sind bereits fündig geworden oder planen Ihr Familienfest direkt bei Ihnen Zuhause, wissen jedoch nicht, wie Sie die weitere Planung in Angriff nehmen sollen? Keine Panik, mit unserem Catering-Angebot werden wir Sie begeistern!

Unsere Catering-Dienstleistung umfasst nicht nur das kulinarische Angebot – auch das Einbringen des Getränkekonzeptes, des gewünschten oder aber fehlenden Equipments in Form von Bestuhlung, Thekenanlagen, Tischwäsche, Tischdekoration etc. als auch das erfahrene und professionelle Fachpersonal

zählt zu unserem Rundum-sorglos-Service. Unsere Fachberater erstellen gerne ein individuell auf Sie zugeschnittenes Cateringangebot. Da jede Location ihren eigenen Charakter hat, stehen wir Ihnen von Beginn an bei der Planung Ihrer Feier kompetent zur Seite – ein persönlicher Termin mit einem unserer Außendienstmitarbeiter ist daher unabdingbar.

Auch hier freuen wir uns schon jetzt auf Ihre Kontaktaufnahme.



AB 80 PERSONEN

# Ganz in Weiß

## FRISCH AUS DEM MEER

- Caipirinha-Lachs mild geräuchert mit Rohrzucker und Limette
- Asiatische Rice Rolls mit einer in Knoblauchöl eingelegten Garnele und Wildreis
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahnemeerrettich

## ANTIPASTI

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce

## KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Mini-Burger „The Veggie One“ – Falafelpatty mit Rispen Tomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Herzhafte Quiche mit kräftigem Speck und Zwiebelwürfeln
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
- Party-Mettenden frisch aus dem Rauch mit Senf
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette

- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip
- Im Weckglas angerichtete Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat

## SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspeltten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blatt Petersilie verfeinert

## WARMER BUFFETTEIL

- Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce
- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Putensteaks in einer fruchtigen Curry-Ananassauce
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce hollandaise
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekronen in einer Knoblauchsauce
- Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce

## AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHEN

- Tortellini, vegetarisch gefüllt, in einer cremigen Käse-Sahnesauce

## DESSERT

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

## BROT UND DIPS

- Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

## PREIS PRO PERSON

ohne kaltes Fischbuffet 30,99 EURO\*  
mit kaltem Fischbuffet 34,49 EURO\*

AB 90 PERSONEN

# Königliche Köstlichkeiten

## FRISCH AUS DEM MEER

- Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce
- Garnelencocktail mit Melonenperlen und Cocktail-Dip
- Lachsquiche mit blanchiertem Blattspinat
- Räucherforelle mit Orangenfrischkäse und rosa Pfeffer

## ANTIPASTI

- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit altem Balsamico marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Blanchierte Weinblätter mit Butterreis gefüllt
- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt

## KALTER BUFFETTEIL

- Feiner Rehrücken auf Waldorfsalat mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mangochutney und Blütenhonig abgerundet

- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

## SALATVARIATIONEN

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat, knackige Salatgurken, Blatt Petersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing
- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit Zwiebelstreifen, verfeinert mit der Süße von frischer Mango und Ingwer

## WARMER BUFFETTEIL

- Rinderfilet Chateaubriand, dry aged gereift mit einer eleganten Rotweinreduktion
- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvadosauce
- Rückenbraten vom Duroc-Schwein, geschätzt aufgrund seines besonderen Aromas und der feinen Marmorierung, an Waldpilzrahmsauce
- Lachssteaks aromatisch in der Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Drillinge in Olivenöl geschwenkt
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

- Geschmorte Waldpilze in leichtem Kräuterschmand (saisonal abhängig)
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

## AUS DER VEGANEN KÜCHE

- Gefüllte Zucchini mit Gewürz-Couscous

## DESSERT

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Petit Fours, das Edelminigebäck aus hauseigener Meisterkonditorei
- Mousse vom fruchtig, süßen Weinbergpfirsich
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

## BROT UND DIPS

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

## PREIS PRO PERSON

ohne kaltes Fischbuffet 41,99 EURO\*  
mit kaltem Fischbuffet 44,99 EURO\*



Buffetfläche ca. 17 m

\* inkl. Buffetbetreuung



---

## Konditorei

---

Eine Hochzeitstorte ist fester Bestandteil jeder Hochzeitsfeier. Egal ob nachmittags zu Kaffee und Kuchen oder aber klassisch zu Mitternacht. Gerne zaubert unser Konditormeister eine ganz individuelle Hochzeitstorte für Sie. Völlig egal, ob klassisch oder extravagant, ein- oder mehrstöckig. Sie mögen es cremig, fruchtig oder sahnig? Schlicht oder exotisch? Für unsere hauseigene Konditorei überhaupt kein Problem.

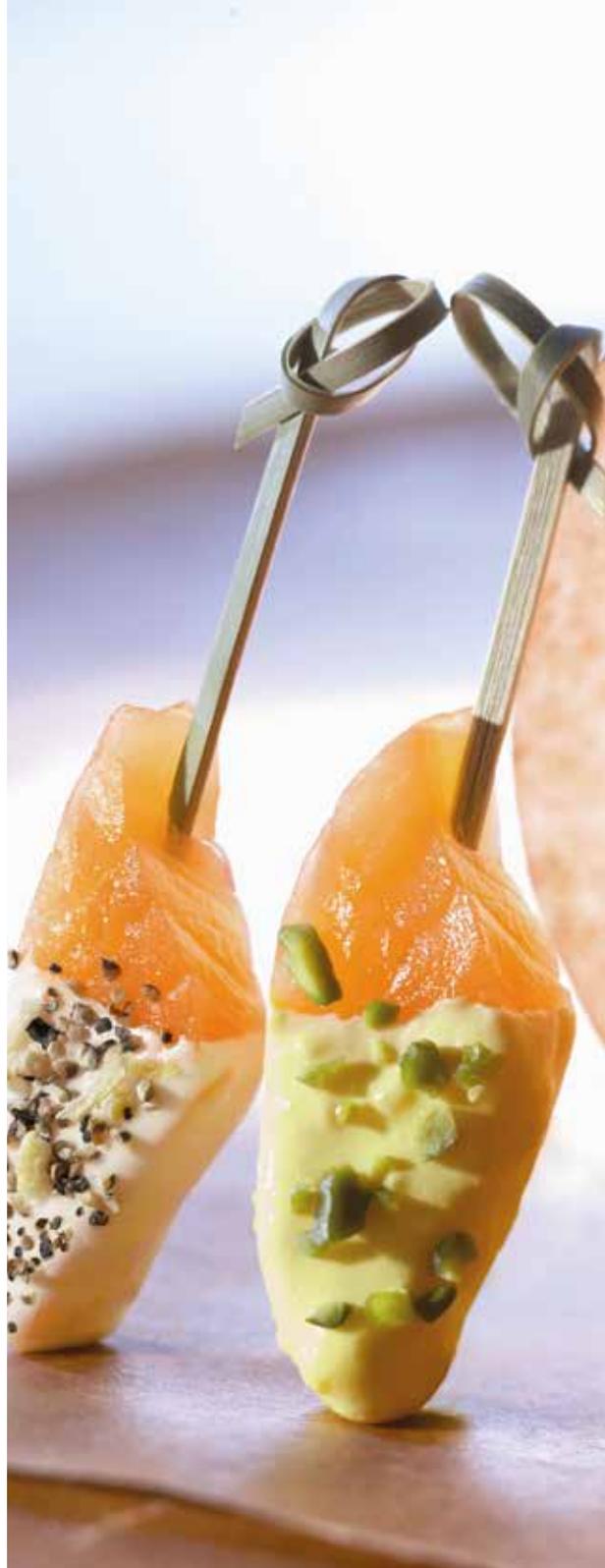
Sie haben die Qual der Wahl zwischen Etagentorten oder aber Treppentorten. Bei mehrstöckigen Torten kann für jede Etage die Geschmacksrichtung separat

bestimmt werden. Auch die im Trend liegenden Motiv- und Fototorten können bei unserem Spezialisten gebucht werden. Hier wird eine dünne Fondantplatte mit geschmacksneutraler Lebensmittelfarbe bedruckt und somit Ihr Traummotiv auf die Torte gezaubert. Unsere Torten und Blechkuchen werden in unserer hauseigenen Konditorei aus den feinsten Rohstoffen und unter höchsten Qualitätsstandards hergestellt. Dies erlaubt eine kundenorientierte Preisgestaltung. Gerne beraten wir Sie rund um das Thema Torten – Größe, Anzahl von Stücken, Geschmacksrichtungen und Gestaltung.



MEHR IMPRESSIONEN 



AB 80 PERSONEN

# Liebe geht durch den Magen

## ANTIPASTI

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit altem Balsamico marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Blanchierte Weinblätter mit Butterreis gefüllt

## KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Pikante Hacksteaks mit Peperoni Füllung und würzigem Salsa-Dip
- Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Mini-Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispen tomatoes, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen

## SALATVARIATIONEN

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Exotischer Hähnchen-Mango-Chili-Salat an spritziger Kräutervinaigrette
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Brokkolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

## WARMER BUFFETTEIL

- Rosa geschmorte Kalbssteakhüfte in Kalbs-Jus, vor Ort tranchiert
- Filet vom Schwein gebraten, in einer fruchtigen Apfel-Calvadosauce
- Marinierte Streifen aus der Steakhüfte in einer asiatischen Teriyaki-Sauce mit Ingwer und Honig abgerundet
- Scampis à la Plancha in einer milden Knoblauchsauce
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten, mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Gedämpfter Butterreis mit frischer Petersilie
- Duett von dger Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenen Gouda überbacken
- Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert
- Französisches Ratatouille Gemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

## DESSERT

- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Kirschtraum mit Quark und Blütenhonig
- Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Auswahl heimischer Käsespezialitäten

## BROT UND DIPS

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

**PREIS PRO PERSON 35,49 EURO\***



Ihre Desserts werden frisch und hausgemacht in unserer eigenen Patisserie 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. 17 m

\* inkl. Buffetbetreuung

AB 80 PERSONEN

# Shakespeare in Love

## KALTER BUFFETTEIL

- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahne-Meerrettich
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Mini-Steinofenbrötchen mit Krautsalat und Putenbruststreifen
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Gefüllte Eier mit Senfcreme

## SALATVARIATIONEN

- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing nach Wahl
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme

## WARMER BUFFETTEIL

- Münsterländer Zwiebelfleisch vom Rindertafelspitz in Schalottensauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Käsekrustenbraten gefüllt mit Gouda, Lauchlocken und Röstzwiebeln mit einer Rahmsauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce hollandaise
- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

## DESSERT

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraseln und Rum verfeinert
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig, aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon-Vanillesauce
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Auswahl heimischer Käsespezialitäten

## BROT UND DIPS

- Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

**PREIS PRO PERSON 31,49 EURO\***



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

**Preis pro Gedeck 3,49 EURO**

AB 80 PERSONEN

## Liebe liegt in der Luft

### FRISCH AUS DEM MEER

- Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce
- Mild geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich

### ANTIPASTI

- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Blanchierte Weinblätter mit Butterreis gefüllt

### KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Zarte Putenschnitzel mit Thousand-Island-Dip und BBQ-Sauce
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und einem pikanten Salsa-Dip
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Vegetarische Quiche mit blanchiertem Broccoli und würzigem Fetakäse
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken

### SALATVARIATIONEN

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Taco-Salat mit pikantem Rindfleisch, sonnengereiften Tomatenwürfeln, Eisbergsalat, Mais, Schnittlauchröllchen und einer Schmandhaube

### WARMER BUFFETTEIL

- Burgunder-Krustenbraten vom Duroc-Strohschwein mit einer kräftigen Bratensauce
- Geschmorte Kalbsroulade mit einer zarten Pfifferlingfüllung und Rahmsauce
- Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhüfte mit einer Balsamicojus
- Lachssteaks aromatisch in der Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten, mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Sauce hollandaise
- Schwarzwurzeln in Rahm mit Blattpetersilie verfeinert

### AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

- Vegetarische Lemon-Mandel-Ravioli an cremiger Parmesan-Sauce

### DESSERT

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Karamell
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse

### BROT UND DIPS

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

### PREIS PRO PERSON

ohne kaltes Fischbuffet 35,49 EURO\*  
mit kaltem Fischbuffet 37,99 EURO\*



Wir bieten eine große Auswahl an fleischlosen Spezialitäten, sowohl vegetarisch als auch vegan, als komplettes Buffet oder als einzelne Komponenten. Lassen Sie sich von uns beraten.



Buffetfläche ca. 17 m

\* inkl. Buffetbetreuung



---

# Traumhochzeit

---

## 4-GANG-MENÜ

Zu Beginn des Menüs werden Brotkörbchen sowie gesalzene Butter, Kräuterbutter und Thunfischcreme an den Tischen gereicht.

## DUETT VOM SCHOTTISCHEN WILDLACHS

an Honig-Dill-Senf-Sauce, mit bunten Salatblättern verfeinert, dazu Kirschtomaten und Himbeerdressing

## ERFRISCHENDE ZITRONENGRASSUPPE

aus selbstgemachtem Geflügel- und Gemüsefond mit Kokosmilch, erfrischenden Limetten, Knoblauch, Zitronengras und einen Hauch Curry

## SURF 'N' TURF

28 Tage dry aged gereiftes, gebratenes Rinderfiletsteak und gegrillte Riesengambas auf Brunellojus mit Süßkartoffeln und Romanesco

## SÜSSE DESSERT-TRÄUMEREI

Espresso-Parfait und Karibische Mangomousse, Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern

## PREIS PRO PERSON 49,99 EURO

(für die Speisen von der Stolzenhoff Foodmanufaktur)

Köche zum Anrichten sowie 1 Wärmewagen, 2 Riesenpfannen, 1 Kombidämpfer, Menüteller, Besteck und den Auf- und Abbau.

## PREIS PRO PERSON AB 30 GÄSTE 36,49 EURO

## PREIS PRO PERSON AB 70 GÄSTE 27,49 EURO

(für die Ausstattung und Personal von Stolzenhoff)

## Der schönste Tag

### 4-GANG-MENÜ

Zu Beginn des Menüs werden Brotkörbchen sowie Butter- und Griebenschmalztöpfchen und Tapenaden von grünen und schwarzen Oliven an den Tischen gereicht.

### GARTENFRISCHER KRÄUTERSALAT

mit gebratenen Gambas, Wassermelone und gerösteten Pinienkernen

### CAPPUCCINO VON DER STRAUCHTOMATE

mit frischen Basilikumnocken, Croûtons und Gin-Sahne

### ZART ROSA GEBRATENE HIRSCHKALBSRÜCKENSTEAKS

an Holunderbeerjus mit gebratenen Kartoffelpralinen und Pfifferlingen in Rahm

### TERZETT DER TRÄUME

Leichte Panna cotta mit frischen Erdbeeren verfeinert  
Dunkle Mousse au Chocolat mit hausgemachter Trüffelcreme garniert  
Weiße Mousse au Chocolat mit in Cointreau eingelegten Pfirsichen

### PREIS PRO PERSON 46,99 EURO

(für die Speisen von der Stolzenhoff Foodmanufaktur)

Köche zum Anrichten des Menüs sowie 1 Wärmewagen, 2 Riesenpfannen, 1 Fritteuse, Menüteller, Besteck und den Auf- und Abbau.

### PREIS PRO PERSON AB 30 GÄSTE 36,49 EURO

### PREIS PRO PERSON AB 70 GÄSTE 27,49 EURO

(für die Ausstattung und Personal von Stolzenhoff)

## Das Hochzeitsmenü

### 3-GANG-MENÜ

Zu Beginn des Menüs werden Brotkörbchen sowie Butter und pikanter Chili-Aioli an den Tischen gereicht.

### VORSPEISEN-TRILOGIE

Klassischer Garnelen-Cocktail mit Eichblattsalat und fruchtigen Melonenperlen, dazu gebratene Entenbrust an Hibiskus-Glace und pikantes Karotten-Ingwer-Süppchen

### ZART ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET

an Sauce béarnaise, getrüffeltes Kartoffelgratin und Spargelrahmgemüse

### DESSERTVARIATIONEN

Crème brûlée mit frischen Heidelbeeren, vor Ort gebläht  
Dunkle Mousse au Chocolat mit hausgemachter Trüffelcreme garniert

### PREIS PRO PERSON 37,99 EURO

(für die Speisen von der Stolzenhoff Foodmanufaktur)

Köche zum Anrichten des Menüs sowie 1 Wärmewagen, 2 Kontaktgrills, 1 Kombidämpfer, Menüteller, Besteck und den Auf- und Abbau.

### PREIS PRO PERSON AB 30 GÄSTE 36,49 EURO

### PREIS PRO PERSON AB 70 GÄSTE 27,49 EURO

(für die Ausstattung und Personal von Stolzenhoff)



Freundliches Servicepersonal zum Servieren der Speisen und Getränke und/oder zum Eindecken, können Sie selbstverständlich auch zusätzlich bei Stolzenhoff buchen.

# Gönnen Sie sich ein kleines Extra



## FINGERFOOD ZUM EMPFANG „EDEL“

- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Marinade auf essbarem Maismehllöffel

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

Preis pro Person bei 2 Teilen 5,49 EURO



## 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
- Baguettescheiben „Insalata Caprese“, cremiger Mozzarella mit Tomaten, Kräuter-Pesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas angerichtet
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche

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

Preis pro Person bei 2 Teilen 4,49 EURO



## 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 4,99 EURO



## MEDITERRANE VORSPEISENPLATTE AM TISCH

Bevor Ihre Gäste Platz nehmen, werden mediterrane Vorspeisenplatten am Tisch eingesetzt. Bei den Vorspeisen handelt es sich um in Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Gemüsevariationen sowie goldprämierte Edelsalami und Schinkenspezialitäten. Die Vorspeisenteller und Besteck müssen im Vorfeld von Ihrem oder unserem (wenn bei Stolzenhoff gebucht) Service eingedeckt werden. Zu der Vorspeisenplatte wird stets frisches Brot mit guter Butter am Tisch gereicht.

Preis pro Person 5,99 EURO



### SUPPE AM TISCH SERVIERT

- Würzige Petersilienwurzelcremesuppe mit Rote-Bete-Pesto
- Cremige Suppe aus geschmolzenem Parmesan mit knusprigem Chip
- Hochzeitsuppe, Consommé mit buntem Gartengemüse und zartem Rindfleisch
- Consomme Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln
- Hühnerconsommé mit Eierstich und buntem Gartengemüse
- Spargelcremesuppe mit zarten Spargelspitzen und Schnittlauchröllchen
- Erfrischende Zitronengrassuppe
- Bortsch, Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln und Rindfleisch

Zu der Suppe wird immer frisches Brot mit Butter gereicht. Wählen Sie Ihre Hochzeitssuppe aus. Die Suppentassen (0,2l) werden von Ihrem oder unserem (wenn bei Stolzenhoff gebucht) Service am Tisch serviert.

ohne Suppengeschirr

**Preis pro Person 3,99 EURO**

Zusätzlich zu buchen bei Stolzenhoff

**Preis pro Suppengeschirr 1,35 EURO**



### SUPPE IN TERRINE AM TISCH SERVIERT

- Würzige Petersilienwurzelcremesuppe mit Rote-Bete-Pesto
- Cremige Suppe aus geschmolzenem Parmesan mit knusprigem Chip
- Hochzeitsuppe, Consommé mit buntem Gartengemüse und zartem Rindfleisch
- Consomme Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln
- Hühnerconsommé mit Eierstich und buntem Gartengemüse
- Spargelcremesuppe mit zarten Spargelspitzen und Schnittlauchröllchen
- Erfrischende Zitronengrassuppe
- Bortsch, Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln und Rindfleisch

Die Terrinen (0,3l pro Person) und das Suppengeschirr werden von Ihrem oder unserem (wenn bei Stolzenhoff gebucht) Service am Tisch serviert und im Vorfeld eingedeckt.

ohne Terrinen und Suppentassen

**Preis pro Person 4,49 EURO**

Zusätzlich zu buchen bei Stolzenhoff

**Preis pro Suppengeschirr inkl. Terrine 1,65 EURO**



### PASTA AUS DEM PARMESANLAIB DAS BUFFET-HIGHLIGHT

Als besonderes Highlight bieten wir Ihnen die Pasta aus dem Parmesanlaib an. Der ausgehöhlte Parmesanlaib wird mit Grappa flambiert, 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. Während des Buffets wird der Parmesanlaib von einem Mitarbeiter von Stolzenhoff betreut.

ab 80 Personen mit Rucola,

Cocktailtomaten und Kräutern

**Preis pro Person 4,49 EURO**

ab 80 Personen

mit edlem schwarzen Trüffel

**Preis pro Person 8,49 EURO**



### MITTERNACHTS-CURRYWURST

- Original Stolzenhoff's Currywursttopf mit ofenfrischem Baguette.

**Preis pro Person 3,99 EURO**

### MITTERNACHTSSUPPEN

- 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

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

**Preis pro Person 4,99 EURO**

---

## *Zelthochzeiten*

---

Sie träumen von der Traumhochzeit wie im Film? Klassisch im weißen, lichtdurchfluteten Festzelt mit Zelthimmel, hübsch dekorierten Tischen, weißen Stuhlhussen, zuvorkommendem Service und das Ganze gemütlich und familiär direkt bei Ihnen im Garten? Am liebsten bei tollem Wetter?

Dann sind Sie bei uns genau an der richtigen Stelle. Wir lassen Ihre Träume wahr werden – ganz unkompliziert und professionell. Egal, ob Giebelzelt oder Pagode, wir beraten Sie gerne rund um das Thema Zelthochzeit. Angefangen mit der passenden Größe des Zeltes, über Sanitäreanlagen, Beheizung, Technik, Bestuhlung, Tischwäsche, Geschirr und Besteck bis

hin zur Tischdekoration. Damit das erste Cateringkonzept von Anfang an auf sicheren Füßen steht, sollte ein Termin vor Ort vereinbart werden, um die Gegebenheit für einen Zeltaufbau zu klären. Sind die Platzverhältnisse erstmal geklärt, steht Ihren Ideen und Wünschen nichts mehr im Weg.

Selbstverständlich kann auch eine freie Trauung direkt mit eingebunden werden – wunderbar, wenn Ihre Gäste an ein und demselben Ort die Trauzeremonie und gleichzeitig die Hochzeitsfeier begleiten und genießen dürfen.





---

## Equipment

---

Das „Mise en Place“ ist wichtiger Bestandteil einer jeden Veranstaltung. Gerade an dem schönsten Tag im Leben sollte alles passen. Fehlt etwas, ist Hektik und Chaos vorprogrammiert. Genau dies gilt es zu verhindern. Unser erfahrenes Team steht Ihnen hier mit Rat und Tat zur Verfügung und berät Sie gerne, angefangen vom Festzelt, über beleuchtete Theken und Bestuhlung bis hin zur Tischwäsche, Geschirr und Tischdekoration.

Haben Sie einen gewissen Bestand vor Ort, so stellen wir Ihnen alle weiteren notwendigen Ausstattungsbestandteile zur Verfügung, sodass alles ent-

sprechend vorbereitet werden kann. Aus unserem breitgefächerten Portfolio kann eine Vielzahl von Bestuhlungsvarianten und Dekorationsarrangements gewählt werden. Neben klassischen Banketttischen und -stühlen kann auch eine Mischbestuhlung mit Stehtischen, weißen Hussen und Barhockern arrangiert werden. Dem Anlass entsprechend sollte der Festsaal hergerichtet werden - ob gediegen, leger oder ausgefallen. Mit festlich eingedeckten Tischen sowie weißen Stuhlhussen lässt sich jeder Raum zum Leuchten bringen und lädt Ihre Gäste zu unvergesslichen Stunden ein.

Weitere Informationen erhalten Sie auf [www.stolzenhoff.de](http://www.stolzenhoff.de) oder bei unseren Kundenberatern (Seite 36).





Table 3  
Anna und  
Daniel  
Sabine  
Sebastian  
Ina  
Therese  
Alis  
Frank  
Sarah  
Frank

MEHR IMPRESSIONEN    

## 12 Gute Gründe



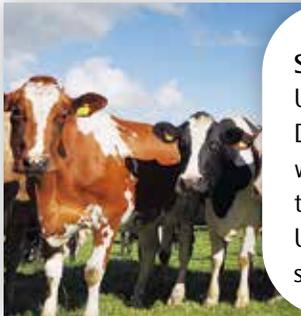
### STOLZENHOFF'S SCHWEINEFLEISCH

Unsere Strohschweine beziehen wir von den Bauern Schürmann aus Hamm, Hesseler aus Werne und Wiesmann aus Selm. Die entspannte Haltung auf Stroh mit viel Bewegungsfreiheit, dient dem Wohl der Tiere und der Zartheit des Fleisches. Antibiotika werden weder bei unseren Rindern noch bei unseren Schweinen eingesetzt.



### SAUCEN/SUPPEN

Bei der Herstellung unserer Saucen und Suppen steht die Qualität im Vordergrund. Diese werden immer frisch gekocht und reduziert. Ein Saucenansatz kocht bei uns im Schnitt 48 Stunden, um alle Aromastoffe freizusetzen und den Geschmack zu konzentrieren. Glutamate und „Zaubertüten“ aus der Industrie verwenden wir grundsätzlich nicht.



### STOLZENHOFF'S RINDFLEISCH

Unser Rindfleisch stammt von den Landwirten Baukloh aus Dortmund und Schulze Bockholt aus Lüdinghausen. Hier werden die Tiere stressfrei in Kleingruppen gehalten, mit Naturprodukten gefüttert und haben frische Luft und Auslauf. Unsere Rassen, wie u.a. Limousin oder Charolais, zeichnen sich durch fein marmoriertes und aromatisches Fleisch aus.



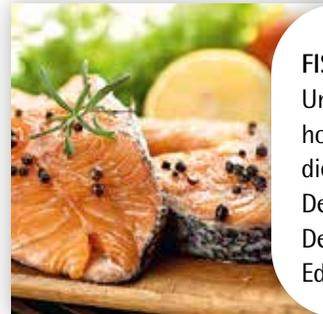
### STOLZENHOFF'S MEISTERKONDITOREI

Wir führen neben der Meisterfleischerei auch eine haus-eigene Meisterkonditorei. Hier werden Hochzeits-, Themen- und Fototorten sowie Petit Fours, Cupcakes und Cake-Pops als auch Pralinen aus besten Zutaten in phantasievoller Handarbeit täglich frisch gefertigt.



### ALLERGENE

Da vom Schwein im Stall, dem Rind auf der Weide bis hin zum kompletten Menü bzw. Buffet alles aus eigener Herstellung stammt, können wir individuell auf Lebensmittel-unverträglichkeiten (Gluten, Laktose und andere) eingehen.



### FISCH

Unsere Fischspezialitäten beziehen wir frisch vom Fischhof Baumüller. Das Unternehmen mit Sitz in Wickede ist die Nummer eins des Seafoodstar 2020 Wettbewerbs. Den Frischfisch erhalten wir von der Fischmanufaktur der Deutschen See. Die Zusammenstellung und Verzierung der Edelfischplatten erfolgt in unserer Feinkostküche.



#### STOLZENHOFF'S MEISTERPRODUKTE

In unserer Meisterfleischerei in Lünen wird unter besten Hygienestandards das Fleisch zerlegt und zu edlen Wurstwaren, Fleisch- und Schinkenspezialitäten verarbeitet. Viele Produkte sind international und national vielfach prämiert. Um diese Qualität zu erreichen, züchten wir unseren Edelschimmel in unseren Reiferäumen selbst.



#### STOLZENHOFF'S FEINKOSTKÜCHE

In unserer Feinkostküche werden täglich frische Salate aus frischem Obst und Gemüse hergestellt. Konservierungsstoffe kommen bei uns selbstverständlich nicht zum Einsatz. Weiterhin werden hier viele verschiedene Dekorationen für die kalten Leckereien geschnitten, geschnitzt und gesteckt.



#### STOLZENHOFF'S MEISTERKÜCHE

In der warmen Meisterküche zaubern insgesamt 17 Köche nach nationaler und internationaler Kochkunst beste Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichte - natürlich alles aus frischen Zutaten.



#### STOLZENHOFF'S VEGETARISCHE / VEGANE KÜCHE

Auch das leibliche Wohl der Vegetarier und Veganer liegt uns am Herzen. Durch unsere jahrelange Erfahrung in der vegetarischen und veganen Küche ist es leicht, auch hier kulinarisch zu überzeugen. Gerne können wir Ihnen vegetarische und vegane Speisen in Ihrem Menü oder Buffet anbieten.



#### STOLZENHOFF'S PÂTISSERIE

Unsere hauseigene Pâtisserie arbeitet ausschließlich mit hochwertigen Zutaten - Mousse au Chocolat aus geschmolzener Edelschokolade und frischer Sahne, erfrischende Fruchtdesserts aus frisch püriertem Obst und Fruchtmark, intensiver Vanillegeschmack aus hochwertigen Tonkabohnen. Wir verzichten auf Kakaopulver und Fertigmischungen.



#### STOLZENHOFF'S TEAM

Dank jahrelanger Erfahrung und einem kompetenten Team aus Fleischsommeliers, Köchen, Konditoren, Pâtissiers sowie dem Blick für Details und Feinheiten sind wir von A-Z fest an Ihrer Seite, wenn es um das leibliche Wohl Ihrer Gäste geht.

# Kundenberater und Außendienst



**Helmut Christian Stolzenhoff**  
Geschäftsleitung  
Telefon (0231) 4 2786 0  
helmut-christian.stolzenhoff@stolzenhoff.de



**Dennis Stolzenhoff**  
Geschäftsleitung  
Telefon (0231) 4 2786 0  
dennis.stolzenhoff@stolzenhoff.de



**Jan Stolzenhoff**  
Geschäftsleitung  
Telefon (0231) 4 2786 0  
jan.stolzenhoff@stolzenhoff.de



**Oliver Sieben**  
Außendienst  
Telefon (0231) 4 2786 431  
Mobil 0171 8633512  
marc-oliver.sieben@stolzenhoff.de



**Jessica Newell**  
Kundenberaterin  
Telefon (0231) 4 2786 438  
j.newell@stolzenhoff.de



**Elke Baltrusch**  
Kundenberaterin  
Telefon (0231) 4 2786 406  
e.baltrusch@stolzenhoff.de



**Vanessa Humpert**  
Außendienst  
Telefon (0231) 4 2786 415  
v.humpert@stolzenhoff.de



**Jessica Berzio**  
Kundenberaterin  
Telefon (0231) 4 2786 422  
j.berzio@stolzenhoff.de



**Tanja Penkalla**  
Kundenberaterin  
Telefon (0231) 4 2786 404  
t.penkalla@stolzenhoff.de



**Stefanie Grundmann**  
Kundenberaterin  
Telefon (0231) 4 2786 411  
s.grundmann@stolzenhoff.de



**Manuela Tscherning**  
Kundenberaterin  
Telefon (0231) 4 2786 401  
m.tscherning@stolzenhoff.de



**Domingo Jorge Sievers**  
Kundenberater  
Telefon (0231) 4 2786 414  
d.jorge\_sievers@stolzenhoff.de



**Saskia Michalowski**  
Kundenberater  
Telefon (0231) 4 2786 403  
s.michalowski@stolzenhoff.de



**Carlin Canavan**  
Kundenberater  
Telefon (0231) 4 2786 409  
calin.john.canavan@stolzenhoff.de



**Nathalie Leczycka**  
Kundenberaterin  
Telefon (0231) 4 2786 416  
n.leczycka@stolzenhoff.de

## Beratung

An der Wethmarheide 28 · 44536 Lünen  
Telefon (0231) 4 2786 0  
Telefax (0231) 4 2786 439  
info@stolzenhoff.de  
www.stolzenhoff.de

## Bürozeiten

Mo. – Fr. 8.00 – 18.00 Uhr  
Sa. 8.00 – 13.00 Uhr

## Ansprechpartner Exklusiv-Locations



**Christian Grüber**  
Location Manager  
Telefon (0231) 4 2786 427  
Mobil 0176 14278600  
c.grueber@stolzenhoff.de



**Alicja Fittkau**  
Location-Managerin  
Telefon (0231) 4 2786 435  
Mobil 0151 72506131  
a.fittkau@stolzenhoff.de



**Kathrin Skall**  
Location-Managerin  
Telefon (0231) 4 2786 417  
Mobil 0160 95249202  
k.skall@stolzenhoff.de



**Jovana Schmidtke**  
Location-Managerin  
Telefon (0231) 4 2786 425  
Mobil 01590 4081443  
j.schmidtke@stolzenhoff.de



**Marion Ernst**  
Location-Managerin  
Telefon (0231) 4 2786 418  
Mobil 0171 6564910  
m.ernst@stolzenhoff.de



**Sanem Seven**  
Location-Managerin  
Telefon (0231) 4 2786 405  
Mobil 0170 3093054  
sanem.seven@stolzenhoff.de



**Patrizia Mesic**  
Location-Managerin  
Telefon (0231) 4 2786 451  
Mobil 0160 90370488  
p.mesic@stolzenhoff.de



**Melina Kempner**  
Location-Managerin  
Telefon (0231) 4 2786 429  
m.kempner@stolzenhoff.de



**Leonie Bördeling**  
Location-Managerin  
Telefon (0231) 4 2786 402  
Mobil 0160 1410676  
l.boerdeling@stolzenhoff.de



**Melanie Rausch**  
Location-Managerin  
Telefon (0231) 4 2786 428  
Mobil 0160 97749882  
melanie.rausch@stolzenhoff.de



**Christopher Rehder**  
Location-Manager  
Telefon (0231) 4 2786 434  
Mobil 0160 1087866  
c.rehder@stolzenhoff.de



**Jennifer Doll**  
Location-Managerin  
Telefon (0231) 4 2786 436  
Mobil 0160 1418056  
j.doll@stolzenhoff.de

## Eventleiter



**Mark Noseleit**  
Eventleiter  
Telefon (0231) 4 2786 439  
Mobil 0176 10220424  
m.noseleit@stolzenhoff.de



**Tansel Sari**  
Eventleiter  
Mobil 0172 1884381  
info@stolzenhoff.de



**Dominik Schmidtke**  
Eventleiter  
Telefon (0231) 4 2786 408  
Mobil 0173 5733375  
d.schmidtke@stolzenhoff.de

# Exklusiv-Locations

Beratung nach Vereinbarung

## AHLEN – LOKSCHUPPEN & SHIM SHAM

40 – 160 Personen

Alicja Fittkau

Zeche Westfalen 18 · 59229 Ahlen

Telefon (0231) 4 2786 435

Mobil 0151 72506131

## BOCHUM – LANDHOF AM KEMNADER SEE

30 – 140 Personen

Jovana Cikojevic

Auf dem Kalwes 231 · 44801 Bochum

Telefon (0231) 4 2786 425

Mobil 01590 4081443

## BOCHUM – RITTERGUT HAUS LAER

50 – 140 Personen

Jovana Cikojevic

Höfestraße 45 · 44803 Bochum

Telefon (0231) 4 2786 425

Mobil 01590 4081443

## BOCHUM – VILLA & SCHEUNE AM ÜMMINGER SEE

60 – 120 Personen

Jovana Cikojevic

Ümminger See 11 · 44803 Bochum

Telefon (0231) 4 2786 425

Mobil 01590 4081443

## CASTROP-RAUXEL – FORUM

40 – 120 Personen

Melanie Rausch

Europaplatz 6-10 · 44575 Castrop-Rauxel

Telefon (0231) 4 2786 428

Mobil 0160 97749882

**Beratung** Dienstag 15.30 – 19.00 Uhr  
und nach Vereinbarung

## DELBRÜCK – DAS GASTLICHE DORF

60 – 300 Personen

Kathrin Skall

Lippstädter Str. 88 · 33129 Delbrück

Telefon (0231) 4 2786 417

Mobil 0160 95249202

## DORTMUND – ALTE SCHMIEDE

70 – 140 Personen

Alicja Fittkau

Hülshoff 32 · 44369 Dortmund

Telefon (0231) 4 2786 435

Mobil 0151 72506131

## DORTMUND – EVENTKIRCHE

100 – 340 Personen

Marion Ernst

Hochstraße 10 – 12 · 44149 Dortmund

Telefon (0231) 4 2786 418

Mobil 0171 6564910

## DORTMUND – HÖRDER BURG

80 – 400 Personen

Jennifer Doll

Lise-Meitner-Straße 5 · 45699 Herten

Telefon (0231) 4 2786 436

Mobil 0160 1418056

## DORTMUND – HWK-CATERING ALTE KAUE

100 – 500 Personen

Alicja Fittkau

Barbarastraße 7 · 44357 Dortmund

Telefon (0231) 4 2786 435

Mobil 0151 72506131

## DORTMUND – RENNBAHN

100 – 5000 Personen

Alicja Fittkau

Rennweg 70 · 44143 Dortmund

Telefon (0231) 4 2786 435

Mobil 0151 72506131

## DORTMUND – RUDERCLUB

60 – 120 Personen

Melanie Rausch

An den Bootshäusern 11 · 44147 Dortmund

Telefon (0231) 4 2786 428

Mobil 0160 97749882

## HERTEN – MOTORWORLD

80 – 400 Personen

Alicja Fittkau

Lise-Meitner-Straße 5 · 45699 Herten

Telefon (0231) 4 2786 435

Mobil 0151 72506131

# Exklusiv-Locations

Beratung nach Vereinbarung

## KAMEN – SCHLOSS HEEREN

70 – 120 Personen

Melanie Rausch

Heerener Straße 177 · 59174 Kamen

Telefon (0231) 4 2786 428

Mobil 0160 97749882

## LÜNEN – FESTSÄLE

15 – 199 Personen

Sanem Seven

Auf der Höhe 9 · 44536 Lünen

Telefon (0231) 4 2786 405

Mobil 0170 3093054

## MÜNSTER – MCC HALLE MÜNSTERLAND

10 – 10 000 Personen

Christopher Rehder

Albertsloher Weg 32 · 48155 Münster

Telefon (0231) 4 2786 434

Mobil 0160 1087866

## RECKLINGHAUSEN – HALLE KÖNIG LUDWIG 1/2

80 – 200 Personen

Melanie Rausch

Alte Grenzstraße 153 · 45663 Recklinghausen

Telefon (0231) 4 2786 428

Mobil 0160 97749882

## SELM-CAPPENBERG – HAUS KREUTZKAMP

15 – 120 Personen

Marion Ernst

Cappenberger Damm 3 · 59379 Selm-Cappenberg

Telefon (0231) 4 2786 418

Mobil 0171 6564910

## UNNA – VOSS AM CHAUSSEE

40 – 120 Personen

Kathrin Skall

Werler Straße 50 · 59423 Unna

Telefon (0231) 4 2786 417

Mobil 0160 95249202

## WALTROP – FESTDEELE

35 – 140 Personen

Marion Ernst

Münsterstraße 203 · 45731 Waltrop

Telefon (0231) 4 2786 418

Mobil 0171 6564910

## WERL – LANDGUT MAWICK

45 – 130 Personen

Kathrin Skall

Am Jahenbrink 25, 59457 Werl-Holtum

Telefon (0231) 4 2786 417

Mobil 01609 5249202

## WERNE – GUT EICKHOLT

40 – 90 Personen

Leonie Bördeling

Wesseler Straße 20 · 59368 Werne

Telefon (0231) 4 2786 402

Mobil 0160 1410676

## WERNE – HOF BLECKMANN

40 – 140 Personen

Patrizia Mesic

Wesseler Straße 6 · 59368 Werne

Telefon (0231) 4 2786 451

Mobil 0160 90370488

## WERNE – KOLPINGSAAL

bis 300 Personen

Christian Grüber

Alte Münsterstraße 12c · 59368 Werne

Telefon (0231) 4 2786 427

Mobil 0176 14278600

## WERNE – PANHOFFS TENNE

30 – 70 Personen

Leonie Bördeling

Werner Straße 91 · 59368 Werne

Telefon (0231) 4 2786 402

Mobil 0160 1410676



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



gültig ab 01.07.2023

**STOLZENHOFF**  
*Foodmanufaktur*

**FOODMANUFAKTUR & MEISTERFLEISCHEREI STOLZENHOFF GMBH & CO. KG**  
An der Wethmarheide 28 · 44536 Lünen  
Telefon (0231) 4 2786 0  
Telefax (0231) 4 2786 439  
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de

**STOLZENHOFF**  
catering

**STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH**  
Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel  
Telefon (02305) 3 5607 25  
Telefax (02305) 3 5607 26  
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de