Family & Business All Inclusive

Landhof Kemnader See / Alter Kornspeicher | Rittergut Haus Laer | 07.2022

STOLZENHOFF
catering

Feiern, wie in alten Zeiten im mittelalterlichen Rittergut Haus Laer

Ihre Feier mit Allem inklusive

WIR LIEBEN DAS, WAS WIR TUN – UND DAS BEREITS SEIT 70 JAHREN!

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

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

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

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

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

Ihre

Familie Stolzenhoff

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

www.stolzenhoff.de/locations

STOLZENHOFF catering

Leistungen All-Inclusive-Pakete

Stellen Sie Ihr individuelles Paket aus den Angeboten der Stolzenhoff Catering Company und der Stolzenhoff Food Manufaktur zusammen!

LOCATION

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

MOBILIAR UND TABLETOP

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

Weitere Tabletops, wie Kaffeemaschinen und Flaschenkühler, 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 Feier gehört eine detailverliebte und auf das Event abgestimmte Tischdekoration.

Egal für welche Stilrichtung Sie sich im Bereich der Tischdekoration entscheiden, 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 Sie zusammengestellt, aus welchem Sie frei wählen können.

Als beliebtes Element im Bereich der Tischdekoration möchten wir Ihnen 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 gewünschtem 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 Ihnen zur Verfügung gestellte Papeterie abstimmen.

FACHPERSONAL VON A - Z

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

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

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

ENDREINIGUNG

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

STOLZENHOFF catering

Familienfeier De Luxe

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

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

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

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

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

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

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

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

SHOTS / LIKÖRE
- Dolce Vita mit Sambuca Molinari und mild geröstete Kaffeebohnen
- Original Baileys Irish Cream on the Rock
- Absolut Vodka – im südschwedischen Tings Nöbbelöv aus Winterweizen und schwedischem Quellwasser hergestellt

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

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

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

* Bei Wahl von Moritz Fiege Pils müssen wir einen Aufpreis von 2,00 € pro Person dazu berechnen

PREISE PRO PERSON

Mai bis September	**8 Stunden**	**6 Stunden**
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	78,49 Euro*	73,49 Euro*
· an Freitagen und Samstagen	84,49 Euro*	79,49 Euro*
Oktober bis April		
· an allen Tagen	78,49 Euro*	73,49 Euro*

ALLE PREISE INKLUSIVE PERSONAL, LOCATION, MOBILIAR, GETRÄNKE, TISCHDEKORATION UND BLUMENSCHMUCK

(s. Seite 4 und Getränke)

ohne Dekoration und Blumenschmuck 3,50 Euro* Rabatt

*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

ZUZÜGLICH KULINARISCHE GAUMENFREUDEN

Die Food Manufaktur & Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG wird Ihnen den kulinarischen Rahmen für Ihre Festlichkeit bieten.

Wählen Sie einfach ein passendes kulinarisches Angebot aus unseren Broschüren aus oder stellen Sie sich Ihr individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.

STOLZENHOFF catering

Gutes für meine Gäste

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

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

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

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

ROTWEIN
- Spätburgunder trocken, QBA, kräftig, gehaltvoll, weiche Tannine, Aromen von Beerenobst

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

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

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

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

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

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

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

Übernachtungsmöglichkeiten direkt im Rittergut

Das Rittergut Haus Laer bietet die Möglichkeit direkt im hauseigenen Hotel zu übernachten. Die einzelnen Zimmer sind verschiedenen Themen zugeordnet und bieten eine einzigartige, barocke Opulenz.

* Bei Wahl von Moritz Fiege Pils müssen wir einen Aufpreis von 2,00 € pro Person dazu berechnen

PREISE PRO PERSON

Mai bis September	**8 Stunden**	**6 Stunden**
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	72,49 Euro*	67,49 Euro*
· an Freitagen und Samstagen	78,49 Euro*	73,49 Euro*
Oktober bis April		
· an allen Tagen	64,49 Euro*	67,49 Euro*

ALLE PREISE INKLUSIVE PERSONAL, LOCATION, MOBILIAR, GETRÄNKE, TISCHDEKORATION UND BLUMENSCHMUCK

(s. Seite 4 und Getränke)

ohne Dekoration und Blumenschmuck 3,00 Euro* Rabatt

*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

ZUZÜGLICH KULINARISCHE GAUMENFREUDEN

Die Food Manufaktur & Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG wird Ihnen den kulinarischen Rahmen für Ihre Festlichkeit bieten.

Wählen Sie einfach ein passendes kulinarisches Angebot aus unseren Broschüren aus oder stellen Sie sich Ihr individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.

STOLZENHOFF catering

Feiern mit den Liebsten

BIER*

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

SOFTGETRÄNKE

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

- Merlot, 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 delikat, fruchtig, erfrischend
- Wodka Gorbatschow trifft Schweppes Original Bitter Lemon, den erfrischenden Limetten- und Soda Mix
- Screwdriver – Wodka Gorbatschow mit Niehoffs Vaihinger Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen

SHOTS / LIKÖRE

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

KRÄUTERSCHNAPS / BRÄNDE

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

HEISSGETRÄNKE

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

* Bei Wahl von Moritz Fiege Pils müssen wir einen Aufpreis von 2,00 € pro Person dazu berechnen

PREISE PRO PERSON

Mai bis September	**8 Stunden**	**6 Stunden**
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	67,49 Euro*	62,49 Euro*
· an Freitagen und Samstagen	73,49 Euro*	68,49 Euro*
Oktober bis April		
· an allen Tagen	67,49 Euro*	62,49 Euro*

ALLE PREISE INKLUSIVE PERSONAL, LOCATION, MOBILIAR, GETRÄNKE, TISCHDEKORATION UND BLUMENSCHMUCK

(s. Seite 4 und Getränke)

ohne Dekoration und Blumenschmuck 3,00 Euro* Rabatt

*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

ZUZÜGLICH KULINARISCHE GAUMENFREUDEN

Die Food Manufaktur & Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG wird Ihnen den kulinarischen Rahmen für Ihre Festlichkeit bieten.

Wählen Sie einfach ein passendes kulinarisches Angebot aus unseren Broschüren aus oder stellen Sie sich Ihr individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.

STOLZENHOFF catering

Wir stoßen an

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

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

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

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

WEISSWEIN
- Bianco di Cuztosa, trocken, fruchtbetont, langanhaltender Abgang

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

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

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

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

WHISKEYS / WEINBRAND
- Mariacron – charaktervoller, milder deutscher Weinbrand

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

PREISE PRO PERSON

Mai bis September	**8 Stunden**	**6 Stunden**
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	64,49 Euro*	59,49 Euro*
· an Freitagen und Samstagen	70,49 Euro*	63,49 Euro*
Oktober bis April		
· an allen Tagen	64,49 Euro*	59,49 Euro*

ALLE PREISE INKLUSIVE PERSONAL, LOCATION, MOBILIAR, GETRÄNKE, TISCHDEKORATION UND BLUMENSCHMUCK

(s. Seite 4 und Getränke)
ohne Dekoration und Blumenschmuck 2,50 Euro* Rabatt

*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

ZUZÜGLICH KULINARISCHE GAUMENFREUDEN

Die Food Manufaktur & Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG wird Ihnen den kulinarischen Rahmen für Ihre Festlichkeit bieten.

Wählen Sie einfach ein passendes kulinarisches Angebot aus unseren Broschüren aus oder stellen Sie sich Ihr individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.

* Bei Wahl von Moritz Fiege Pils müssen wir einen Aufpreis von 2,00 € pro Person dazu berechnen

Der modern eingerichtete Kernspeicher bietet rustikale Elemente aus früherer Nutzung

STOLZENHOFF catering

Gesellige Feier

BIER*

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

SOFTGETRÄNKE

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

SEKT

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

ROTWEIN

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

WEISSWEIN

- Bianco di Cuztosa, trocken, fruchtbetont, langanhaltender Abgang

ROSÉ

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

HEISSGETRÄNKE

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

PREISE PRO PERSON

Mai bis September	**8 Stunden**	**6 Stunden**
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	64,49 Euro*	58,49 Euro*
· an Freitagen und Samstagen	70,49 Euro*	65,49 Euro*
Oktober bis April		
· an allen Tagen	64,49 Euro*	59,49 Euro*

ALLE PREISE INKLUSIVE PERSONAL, LOCATION, MOBILIAR, GETRÄNKE, TISCHDEKORATION UND BLUMENSCHMUCK

(s. Seite 4 und Getränke)

ohne Dekoration und Blumenschmuck **2,00 Euro* Rabatt**

*inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

ZUZÜGLICH KULINARISCHE GAUMENFREUDEN

Die Food Manufaktur & Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG wird Ihnen den kulinarischen Rahmen für Ihre Festlichkeit bieten.

Wählen Sie einfach ein passendes kulinarisches Angebot aus unseren Broschüren aus oder stellen Sie sich Ihr individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.

* Bei Wahl von Moritz Fiege Pils müssen wir einen Aufpreis von 2,00 € pro Person dazu berechnen

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 6 – 8 Stunden** – zusätzliche Veranstaltungsstunden werden pro vorab angegebener Personenzahl mit 2,50 Euro pro Person durch die Stolzenhoff Catering Company GmbH nachberechnet (kompletter Gästekreis, exkl. Kinder unter 6 Jahren).

Selbstverständlich sind alle „All inclusive"-Angebote kombinierbar. Die aufgeführten Preise gelten ausschließlich für den „Landhof Kemnader See / Alter Kornspeicher" und das „Rittergut Haus Laer" in Bochum. Bei Wahl der Location wird ein Buchungsvertrag mit der Stolzenhoff Catering Company GmbH 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 AGBs der Stolzenhoff Catering Company GmbH und der Food Manufaktur & Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG sowie Datenschutzvereinbarungen auf der Homepage.

Ihre Ansprechpartnerin

Jovana Cikojevic
LOCATION-MANAGERIN
LANDHOF KEMNADER SEE / ALTER KORNSPEICHER,
RITTERGUT HAUS LAER
Telefon (0231) 4 2786 425
Mobil 01590 4081443
j.cikojevic@stolzenhoff.de

„Gib jedem Tag die Chance, der schönste deines Lebens zu werden"
Mark Twain

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Vorstellung Wirklichkeit werden. In Zusammenarbeit planen und gestalten wir Ihr individuelles Ereignis, Ihren Wünschen entsprechend."

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

Food Add-ons

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
- Insalata Caprese Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit Tomaten, Kräuter-Pesto
- 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

MITTERNACHTS-SNACK „A“

Stolzenhoffs hausgemachter Currywursttopf aus eigener Herstellung mit ofenfrischem Baguette.

Preis pro Person 3,99 Euro

MITTERNACHTS-SNACK „B“

- Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons
- Herzhafte Gyrossuppe
- Cremige Käse-Lauch-Suppe, vegetarisch

Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

Wählen Sie bei unter 40 Personen 1 von 3
Wählen Sie bei über 40 Personen 2 von 3
Preis pro Person 4,99 Euro

Catering Add-ons

SUPPE AM TISCH SERVIERT

- 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
- Bortsch – Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln und Rindfleisch

Wählen Sie 1 von 5
Preis pro Person 3,99 Euro

TORTEN UND BLECHKUCHEN

Gerne zaubert unser Konditormeister Ihre ganz individuelle Torte passend zur Feierlichkeit. Auch bieten wir viele verschiedene Sorten Blechkuchen und Torten an. Diese werden in unserer hauseigenen Konditorei aus den feinsten Rohstoffen und unter höchsten Qualitätsstandards hergestellt. Dies erlaubt eine kundenorientierte Preisgestaltung.

ZUM EMPFANG UND ALL NIGHT LONG

Martini Fiero mit Tonic | Hugo mit frischer Minze | Aperol Sprizz | Kir Royal | Geldermann Rosé | Lillet Wild Berry

Wählen Sie 2 von 6
Preis pro Person 3,99 Euro

GIB DEINER PARTY EINE(N) GIN-BAR

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

Preis pro Person 6,99 Euro

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN FLATRATE

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

Preis pro Person 2,99 Euro

FLASCHEN AM TISCH

Auf Wunsch setzen wir Spirituosen als Flaschen direkt am Tisch ein.
Bitte wählen Sie eine Spirituosensorte aus den gebuchten Spirituosen aus.

Preis pro Person 2,59 Euro

DONUT WALL

Schokoladig, fruchtig, bunt. Perfekt zum Empfang. Wilder Donut-Mix an der Wall präsentiert.

Preis pro Person bei zwei Teilen 4,99 Euro

STRETCH-HUSSE

Inkl. Aufziehen und Reinigen

Preis pro Husse 3,99 Euro

KLASSISCHE STUHLHUSSE

Inkl. Aufziehen und Reinigen

Preis pro Husse 5,49 Euro

Event Verbündete

Es beginnt mit einem „Wir könnten doch…“

… und wird abgeschlossen durch eine unvergleichliche, unvergessliche und absolut auf Sie abgestimmte Feier. Mein professionelles, detailverliebtes Team und ich möchten dafür sorgen, dass Sie Ihr spezielles Event mit allen Sinnen und absolut stressfrei erleben können!

Elena Uttich – Eventverbündete
An der Wethmarheide 28
44536 Lünen
e.uttich@stolzenhoff.de
017610145436
www.stolzenhoff.de

Sie können sich gerne bei mir für ein unverbindliches Treffen melden.

Nasch-Bar-Wagen

Für die süßen Augenblicke zwischendurch, angerichtet in besonderen Bonbonieren, mit allem drum und dran.

Inkl. Auf- und Abbau bis 80 Personen **299,- €**

Fotoboxen

Hut auf, Brille an, Grimasse schneiden und Freunde umarmen – KLICK! Mit speziellen Fotolayouts, Live view, Spiegelreflexkamera, uvm. vom regionalen Anbieter.

Mit unserem Aktionscode „eventverbündete“ **268,- €**

Technikpakete

Wir sorgen nicht nur für die Location und Ihre kulinarischen Genüsse! Eventequipment wie Tanz- und Dekolicht, Mikrofon usw. für das i-Tüpfelchen auf Ihrer Feier gibt es bei uns natürlich auch.

Kleines Technikpaket
Ton & Licht **500,- €**
Mittleres Technikpaket
Ton & Licht **600,- €**

Professioneller DJ
6 Stunden 400,- €
jede weitere Stunde 50,- €
Weitere Preise auf Anfrage.

Torten

Ein köstliches Kunstwerk und speziell für jeden Anlass nach Ihren Wünschen angefertigt.

Klassische Torte, 50 Stücke	**290,- €**
z. B. dreistöckig, 50 Stücke	**490,- €**
Seminaked Cake, 65 Stücke	**510,- €**

Fotografen

Wir schießen keine Fotos – wir bringen Erinnerungen auf Papier. Kreativität und Ideen kennen keine Grenzen!

Je nach Aufwand **ab 1590,- €**

Dekoration

Ob boho, vintage oder klassisch! Von der Tisch- und Saaldekoration bis hin zur Ausgestaltung zu Themen wie Jubiläum, Geburtstag oder Firmenfeiert wird alles innerhalb Ihres Konzeptes mit viel Liebe zum Detail aufeinander abgestimmt.

Preis je nach Aufwand

Eisige Freuden

Heiße Feier? Wir kühlen Sie ab! Mit unserem leckeren und hausgemachtem Eisangebot sorgen wir für kühle Köpfe und Freude bei den Gästen.

Eistorten	**für 70,- €**
Tisch-Eisvitrine	**für 330,- €**
Eissprinter	**ab 650,- €**
Nostalgische Eistheke	**ab 510,- €**

Was macht uns so einzigartig?

Zusammen mit unserem großen Netzwerk machen wir Ihr Event zu einem einzigartigen Fest. Mit unseren langjährigen, erfahrenen Partnern bieten wir Ihnen zu unseren kulinarischen Hochgenüssen das perfekte Rundum-sorglos- Paket.

Wir sind zuverlässig wie echte Freunde und perfekt wie Profis.

VIELLEICHT SIND AUCH FOLGENDE LOCATIONS FÜR SIE INTERESSANT!

Weitere außergewöhnliche Locations finden Sie auf www.stolzenhoff.de

Villa Schwanensee, Bochum, 60 bis 120 Personen

Festdeele Waltrop, 35 bis 140 Personen

Eventforum Castrop-Rauxel, 40 bis 120 Personen

Eventkirche Dortmund, 90 bis 300 Personen

Festscheune am Ümminger See, Bochum, 60 bis 120 Personen

Clubhaus an den Bootshäusern, Dortmund, 60 bis 120 Personen

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

STOLZENHOFF Foodmanufaktur

FOODMANUFAKTUR & MEISTERFLEISCHEREI STOLZENHOFF GMBH & CO. KG
An der Wethmarheide 28 · 44536 Lünen
Telefon (0231) 427 86–0 | Telefax (0231) 427 86–439
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de