

BARBECUE STREETFOOD

NEUHEITEN AB 10/2026



Ihre einzigartige Feier

Bei Stolzenhoff hat Qualität Tradition

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

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

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

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

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

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



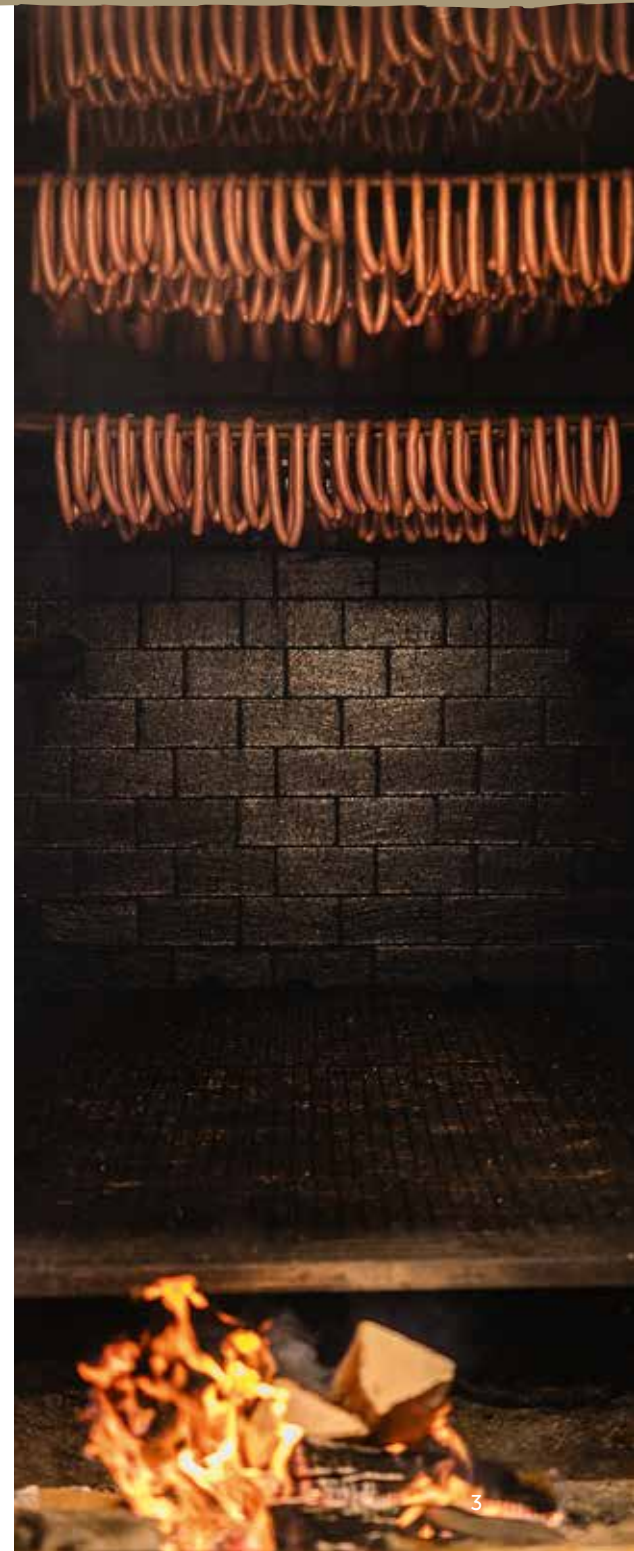
Erfahren Sie mehr zu Tierwohl und unserer Philosophie auf unserer Fleischerei-Website. Folgen Sie einfach dem QR-Code!

www.fleischerei-stolzenhoff.de

i

Ihr Wunsch-Grillfest

Sie können sich gerne aus all unseren Vorschlägen Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich so Ihr individuelles BBQ-Erlebnis mit unseren Kundenberatern (Seite 34) zusammenstellen.





BBQ im Grünen

Ab 40 Personen

Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Lachsquiche mit blanchiertem Blattspinat

Salatvariationen

- 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
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpettersilie verfeinert

Vom Holzkohlegrill

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert

- Schweinenackensteaks, à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Fackelspieße, hauchdünnschnittenes Bauchfleisch mit würziger Paprikamarinade

Für Vegetarier

- Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella

Warme Beilagen

- Mediterrane Drillinge gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken

Dips, Saucen und Brot

- Currysauce, Chili-Aioli, Tzatziki, Curry-Ananas-Sauce, Kräuterbutter, Cognac-Pfeffer-Sauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 30,99 € zzgl. MwSt.

Zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle.

Zu buchen bei Stolzenhoff Catering (s. Seite 23)

Steakliebe

Ab 45 Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- 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
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert

Vom Holzkohlegrill

- Gut abgehangene Weidenochsen-Filetsteaks, über 28 Tage gereift, mit einer pikanten grünen Pfeffermarinade
- Kalbsteaks bayrischer Art mit Weißbier und süßem Senf mariniert
- Dry aged gereiftes Tomahawk-Steak, ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak, am Knochen gegrillt
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Mit Knoblauch marinierte Lammkoteletts, dazu eine mit Thymian veredelte Bratenjus
- Pikante, grobe Käse-Jalapeño-Wurst

Warme Beilagen

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

Aus der Riesenpfanne

- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Gebratene Pimientos mit Meersalz bestreut

Aus der Fritteuse

- Goldbraun frittierte Pommes

Dessert

- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping

Dips, Saucen und Brot

- Curry-Ananas-Sauce, Thymiansauce, Sauce béarnaise, Barolosauce, Grillsauce, Kräuterbutter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 47,49 € zzgl. MwSt.

Zzgl. 1 Grill, 2 Grillmeister, 1 Fritteuse, 1 geteilte Riesenpfanne und 1x Holzkohle.

Zu buchen bei Stolzenhoff Catering (s. Seite 23)



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

Geselliges Grillen mit Freunden

Ab 40 Personen

Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

Vom Holzkohlegrill

- Schweinenackensteaks, à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Filet von der Pute, lackiert mit einer pikant-fruchtigen Chili-Mango-Marinade
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Würzige, italienische Salsiccia Wurst
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispiße

Für Vegetarier

- Pikanter Grillkäse mit Jalapeño

Warme Beilagen

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Feine grüne Bohnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Baileys Irish Cream Mousse
- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping

Dips, Saucen und Brot

- Aioli, Curry-Dip, Ketchup, Kräuterbutter, Senf, BBQ-Dip, Pfeffersauce, Curry-Ananas-Sauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 30,99 € zzgl. MwSt.

Zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle.

Zu buchen bei Stolzenhoff Catering (s. Seite 23)



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.

Würstchenparade

Ab 35 Personen

Salatvariationen

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

Vom Holzkohlegrill

- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Im Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer
- Schweizer Käsebratwurst mit würzigem Emmentaler gefüllt
- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Herzhafte gewürzte Geflügelbratwurst
- Chorizobratwurst, pikant-würzig im Geschmack
- Merguez, scharf gewürzte Hackfleisch-Bratwurst aus Lamm und Rindfleisch

Warme Beilagen

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt

Dips, Saucen und Brot

- Curry Sauce, Aioli, Ketchup, Kräuterbutter, Senf
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 19,99 € zzgl. MwSt.

Zzgl. 1 Grill, 1 Grillmeister und 1x Holzkohle.

Zu buchen bei Stolzenhoff Catering (s. Seite 23)



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.



BBQ zu Hause

Ab 50 Personen

Antipasti

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Salatvariationen

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blattpetersilie verfeinert

Vom Holzkohlegrill

- Rumpsteaks, 28 Tage dry aged gereift, glasiert mit einer Paprika-Olivenöl-Marinade und Pfeffer
- Dry aged gereiftes Pastrami mit einer würzigen, leicht rauchigen Marinade
- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Chili-Marinade
- Nackensteaks, würzig mit Habanero-Marinade
- In Buchenholzrauch heiß geräucherte Grillkrakauer
- Thüringer Rostbratwurst – herzhaft gewürzt
- Lachsfilet-Steaks, aromatisch in der Buchenrinde gegrillt
- In fruchtigem Orangensaft mit Würze eingelegter Fenchel, vor Ort gegrillt

Für Vegetarier

- In Olivenöl gebackener Fetakäse mit Peperoni-Locken, Tomaten, Knoblauch und Paprikawürfel

Warme Beilagen

- Duett von der Süß- und Speisekartoffel in Tranchen geschnitten und mit geriebenem Gouda überbacken

Aus der Riesenpfanne

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

Dessert

- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble

Dips, Saucen und Brot

- Curry-Ananas-Sauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Kräuterbutter, Chili-Aioli, Senf, Limetten-Sauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 39,49 € zzgl. MwSt.

Zzgl. 2 Grills, 1 geteilte Riesenpfanne, 2 Grillmeister und 1x Holzkohle. Zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 23)



„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.

Das besondere BBQ

Ab 50 Personen

Antipasti

- Carpaccio von der Wassermelone mit Schafskäse, gerösteten Pinienkerne, Radieschen und erfrischendem Minzpesto
- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch, pikant mariniert
- Honey Peppers – eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt

Kalter Buffetteil

- Vitello Tonnato – Kalbfleischtranchen aus der Steakhütte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviansalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinder- rauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Herzhafte Spinat-Ravioli, halbgetrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum

Vom Holzkohlegrill

- Dry aged Rinderfiletsteaks in pikanter grüner Pfeffermarinade, à la minute gegrillt
- Dry aged gereifte Flanksteaks mit einer rauchigen BBQ-Marinade
- Premium Wildschweinbratwurst mit Knoblauch, Majoran und Muskatnuss verfeinert
- Mit einem kräftigen Rub gewürzte Duroc-Koteletts
- Lammhüftsteaks mit einer Thymian-Marinade glasiert
- Viktoriabarsch mit Grillbutter glasiert

Für Vegetarier

- Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella
- Gegrillter Pak Choi mit einer würzigen Marinade aus Soja, Knoblauch und Rohrzucker

Warme Beilagen

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

Aus der Riesenpfanne

- Mediterrane Drillinge, gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

Dessert

- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Crème brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott

Dips, Saucen und Brot

- Cognac-Pfeffer-Sauce, Kräuterbutter, Tzatziki, Datteldip, Aioli, Senf, Thymian-Sauce, Weißwein-Sauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 46,99 € zzgl. MwSt.

Zzgl. 2 Grills, 1 geteilte Riesenpfanne, 2 Grillmeister und 2x Holzkohle. Zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 23)



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

The Ring of Fire

Kulinarische Gaumenfreuden und Barbecue-Ästhetik

Ein ungewöhnlich designtes Objekt für Grill-events im privaten und öffentlichen Bereich. Der edel gestaltete Ring of Fire sieht nicht nur gut aus sondern ist auch funktional. Und nicht zuletzt kann man sich um das Gerät versammeln und das lodernde und knisternde

Feuer zusammen im gemütlichen Ambiente während des Grillens genießen. Gegrillt wird auf dem Stahlring, der Temperaturen zwischen 180 und 300 Grad erreichen kann. So lässt sich das Grillgut scharf anbraten und danach bei niedrigerer Temperatur schonend garen.





Premium BBQ mit US-Nebraska Beef

Ab 50 Personen

Frisch aus dem Meer

- Flammfisch – vor Ort geblähter Fisch mit karamellisiertem Rohrzucker
- Garnelen in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Fruchtbige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serranoschinken
- Honey Peppers – eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

Kalter Buffetteil

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Vitello Tonnato – Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise

Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen

Vom Feuerring

- Nebraska Ochsenfilet – das hochwertigste Beef aus den USA. Es zeichnet sich durch einen kräftigen Fleischgeschmack und eine sehr ausgeprägte Marmorierung aus.
- Naturgefangene Fresh-Water-Rotgarnelen in Butter und Kräutern, gebraten mit einer Sauce aus frischem Knoblauch, Gemüseschnitt und altem Balsamico
- Rosa gegrillte Milchkalbsrückensteaks mit Weißbier und süßem Senf mariniert
- Mit einem kräftigen Rub gewürzte Duroc-Koteletts
- In fruchtigem Orangensaft mit Würze eingelegter Fenchel, vor Ort gegrillt

Warme Beilagen

- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Hausgemachte, feine Kartoffelpralinen

Aus der Riesenpfanne

- Geschwenkte lila Kartoffelchen mit lila Zwiebeln
- Gebratene Kräuterseitlinge mit Schnittlauch und Kerbel
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

Dessert

- Freestyle Dessert Arrangement – feine Crèmes 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-Crème mit Salted Karamell

Dips, Saucen und Brot

- Schalotten-Pfeffer-Reduktion, Steinpilzsauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Knoblauchdip, Trüffelbutter, Datteldip, Kräuterbutter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 67,99 € zzgl. MwSt.

Zzgl. 1 Feuerring, 1 Riesenpfannen, 1 geteilte Riesenpfanne, 1 Grill, 2 Grillmeister und 1x Holzkohle.
Zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 23)

BBQ bei warmen Sonnenstrahlen

Ab 50 Personen

Antipasti

- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Honey Peppers – eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenen Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote-Bete-Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt

Kalter Buffeteil

- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak, im Glas serviert
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Salatvariationen

- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Coleslaw – amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Fetawürfeln
- Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen

Vom Holzkohlegrill

- Rumpsteaks, 28 Tage dry aged gereift, glasiert mit einer Paprika-Olivenöl-Marinade und Pfeffer
- Kalbsteaks bayrischer Art mit Weißbier und süßem Senf mariniert
- Bei Niedrigtemperatur gesmokter Beef Brisket mit BBQ-Sauce
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- Premium Bärlauch-Rostbratwürstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

Für Vegetarier

- In Olivenöl gebackener Fetakäse mit Peperoni-Locken, Tomaten, Knoblauch und Paprikawürfel
- Gegrillter Pak Choi mit einer würzigen Marinade aus Soja, Knoblauch und Rohrzucker

Warme Beilagen

- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat

Aus der Riesenpfanne

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt

Dessert

- Fruchtige Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel Topping
- Haselnusscreme aus Levantiner Haselnüssen

Dips, Saucen und Brot

- Sauce béarnaise, Cognac-Pfeffer-Sauce, Knoblauchdip, Kräuterbutter, Senf, Curry-Ananas-Sauce, BBQ-Dip
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 41,99 € zzgl. MwSt.

Zzgl. 2 Grills, 1 Riesenpfanne, 1 geteilte Riesenpfanne, 2 Grillmeister und 2x Holzkohle. Zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 23)

STOLZENHOFF

CATERING



Zu unseren
Exklusiv-
Locations



Exklusiv-Locations

Ideen für individuelle Veranstaltungen

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

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

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

Unsere kombinierbaren All-Inklusive-Angebote nehmen Ihnen dabei alles ab. Ob Getränke, Dekoration oder Personal – wir kümmern uns darum!

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

Beratung unter 0231 42786-0 oder kontaktieren Sie direkt unsere Locationmanager (S. 57)!



American BBQ-Style

Ab 80 Personen

Antipasti

- Vitello Tonnato – Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Carpaccio von der Wassermelone mit Schafskäse, gerösteten Pinienkerne, Radieschen und erfrischendem Minzpesto
- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Pastaspieße „al dente“, mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl

Kalter Buffeteil

- Carpaccio vom Duroc Schwein, mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Coleslaw – amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet

- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Rotkrautsalat mit fruchtigen Apfelstücken

Vom Holzkohlegrill

- Tomahawk Steak – ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- Western-Burger mit handgefertigten Rindfleisch-patties mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Bei Niedrigtemperatur gesmokter Beef Brisket mit BBQ-Sauce
- Würzige italienische Salsiccia Wurst
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

Aus dem Smoker

- Pulled Pork – über 9 Stunden in der Firmenzentrale auf Niedrigtemperatur gegartes und geräuchertes Schweinefleisch

Für Vegetarier

- Goldbraun gegrillte Maiskolben
- Gegrillte Bärlauch-Käsetaler

Aus der Riesenpfanne

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

Warme Beilagen

- Potato Wedges, frittierte Kartoffelecken mit Schale
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Rotweinzwiebeln, Schalotten in Rotwein und Portwein gegart
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- In Olivenöl angebratener grüner Spargel
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

Dips, Saucen und Brot

- Pfeffersauce, Kräuterbutter, BBQ-Dip, Ketchup, Senf, Aioli
- Zusätzlich reichen wir Teigtaschen, Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 39,49 € zzgl. MwSt.

Zzgl. 2 Grills, 1 Doppel-Fritteuse, 1 Riesenpfanne, 3 Grillmeister und 3x Holzkohle. Zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 23)



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



Mediterraner BBQ-Abend

Ab 120 Personen

Antipasti

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken

Kalter Buffetteil

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Vitello Tonnato – Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Dim Sum – gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet, mit einem pikanten Dip

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse

- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert

Frisch vom Spießgrill

- Goldbraunes, ganzes Spanferkel, vor der Feuerwand gegrillt
- Ganzer Königsputer, vor der glühenden Buchenholzkohlenwand geröstet

Vom Holzkohlegrill

- Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak mit typischem Fettague, glasiert mit einer Olivenölmarinade, Paprika und gerissenem Pfeffer
- Gespießte Schweinelendchen mit feiner Waldpilzmarinade glasiert
- Aromatische Lachsfilet-Steaks, in der Buchenrinde gegrillt
- Schweizer Käsebratwurst mit würzigem Emmentaler gefüllt
- Gegrillte King Prawns mit Zitronenpfeffer und Meersalz gewürzt

Für Vegetarier/Veganer

- Vegane Gemüse-Bratwurst aus eigener Herstellung
- In Olivenöl gebackener Fetakäse mit Peperoni-Locken, Tomaten, Knoblauch und Paprikawürfeln

Warme Beilagen

- Mediterrane Drillinge, gebraten mit Paprikastreifen, Tomatenwürfeln und frischen Zwiebeln
- Getrüffelte, gratinierte Kartoffelscheiben
- Französisches Ratatouillegemüse mit frischen Kräutern geschmort
- Glasig gebratene Schmorzwiebeln, mit Brühe eingekocht

Dessert

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort geflämmt für ein knackiges Finish
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Orangenspiegel
- Erfrischende Avocado-Mango-Mousse mit Granatapfelkernen getoppt

Dips, Saucen und Brot

- Johannisbeersauce, Oliven-Basilikum-Creme, Aioli, Grillsauce, Kräuterbutter, Senf, Limetten-Sauce, Jägersauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 39,99 € zzgl. MwSt.

Zzgl. 2 Grills, 1 Spießgrill, 3 Grillmeister und 5x Holzkohle. Zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 23)

Die Grillparty

Ab 120 Personen

Antipasti

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Insalata Caprese – Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

Kalter Buffetteil

- Vitello Tonnato – Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel

Salatvariationen

- „Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zeretztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse

- Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blatt Petersilie und Tomatenwürfeln
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

Vom Holzkohlegrill

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, zart gegrillt
- Dry aged gereiftes Pastrami mit einer würzigen, leicht rauchigen Marinade
- Geräucherte Beef Rips, sous vide gegart, würzig mariniert und dann gegrillt
- Schweinenackensteaks, à la minute zubereitet, mit Gartenkräutern und Meersalz mariniert
- Filet von der Pute, lackiert mit einer pikant-fruchtigen Chili-Mango-Marinade
- Knackige Currywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Mexikanische Hacksteaks mit scharfen Jalapeños
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispiße

Für Vegetarier

- Caprese Tomaten, gefüllt mit mildem Mozzarella und Basilikum-Pesto

Warme Beilagen

- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

Aus der Riesenpfanne

- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Gebratene Pimientos mit Meersalz bestreut
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Panna cotta à la Karamell mit dezenten Röstaromen
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso Note

Dips, Saucen und Brot

- Knoblauchdip, Pfeffersauce, Currysauce mit Currypulver, Kräuterbutter, BBQ-Dip, Curry-Ananas-Sauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 35,49 € zzgl. MwSt.

Zzgl. 2 Grills, 1 Riesenpfanne, 1 geteilte Riesenpfanne, 3 Grillmeister und 3x Holzkohle. Zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 23)



Das Sommerfest

Ab 300 Personen

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing
- Bayrischer Kartoffelsalat mit deftigem Speck
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Coleslaw – amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

Frisch vom Spießgrill

- Goldbraunes, ganzes Spanferkel, vor der Feuerwand gegrillt

Vom Holzkohlegrill

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Fein marmoriertes Rib-Eye-Steak mit typischem Fettauge, glasiert mit einer Olivenölmarinade, Paprika und gerissenem Pfeffer
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt

- Delikate Steaks vom Schweinenacken in pikanter Paprikamarinade
- Knackige Rostbratwürstchen nach Nürnberger Art, mit Majoran verfeinert
- Premium Bärlauch-Rostbratwürstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss
- Cevapcici, Hackfleisch-Röllchen mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen

Von der Burgerstation

- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Burger „The Veggie One“ – Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, Sauergurke und Avocado-Dip

Für Vegetarier

- Pikanter Grillkäse mit Jalapeño

Aus der Fritteuse

- Goldbraune Pommes frites

In der Riesenpfanne gebraten

- Reibekuchen mit Apfelmus
- Goldbraune Bratkartoffeln mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

Dessert

- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarpone-Schaum
- Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel Topping

Dips, Saucen und Brot

- Jägersauce, Cognac-Pfeffer-Sauce, Curry-Ananas-Sauce, BBQ-Dip, Tzatziki, Ketchup, Senf, Kräuterbutter, Butter
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 33,49 € zzgl. MwSt.

Zzgl. 3 Grills, 1 Spießgrill, 4 Riesenpfannen, 1 Teppanyaki-Tisch, 1 Doppel-Fritteuse, 6 Grillmeister und 7x Holzkohle. Zu buchen bei der Stollenhoff Catering (s. Seite 23)

Die Betriebsfeier

Ab 400 Personen

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Insalata Caprese – Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken

Kalter Buffeteil

- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem Linsen-Dip
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Filet von der Putenbrust an Orangenvinaigrette
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomaten-sauce und gezupftem Basilikum

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Coleslaw – amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet

Frisch vom Ochsengrill

- Ganzer Galloway-Ochse, über 9 Stunden gegrillt

Vom Holzkohlegrill

- Rinderhüftsteaks, dry aged gereift, in pikanter Westernmarinade, à la minute gegrillt
- Filet von der Hähnchenbrust, glasiert mit einer süß-würzigen Mango-Chili-Marinade
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- Imperator Burger belegt mit Rindfleischpatty, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Romanasalat, Parmesan, Guacamole, Caesar's Dressing und Burger-Sauce
- Zeusbällchen aus Rinderhackfleisch, griechischem Joghurt, mit herzhaftem Feta gefüllt
- Thüringer Rostbratwurst, herzhaft gewürzt Bauchfleisch, knusprig gegrillt, mit einer Marinade aus Paprika, Meersalz und buntem Pfeffer lackiert

- Scampispieße, in Knoblauch und Gartenkräutern eingelegt
- Chorizobratwurst, pikant-würzig im Geschmack

Für Vegetarier

- The Veggie one – Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, Sauergurke und Avocado-Dip
- Goldbraun gegrillte Maiskolben

Aus der Fritteuse

- Knusprige Süßkartoffelpommes
- Potato Wedges – frittierte Kartoffelecken mit Schale

In der Riesenpfanne gebraten

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl gebraten
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschmort
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

Dessert

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble
- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Torteletts mit Vanillepudding und Früchten der Saison
- Cupcakes – kleine Kuchen mit einer zarten Cremehaube

Dips, Saucen und Brot

- Texanische Gemüsesauce, Tzatziki, Senf, Ketchup, Kräuterbutter, Grillsauce, Knoblauchbutter, Curry-Dip, Curry-Ananas-Sauce, Aioli, Pfeffersauce
- Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 31,99 € zzgl. MwSt.

Zzgl. 3 Grills, 1 Ochsengrill, 3 Riesenpfannen, 2 Doppel-Fritteusen, 7 Grillmeister und 10x Holzkohle.
Zu buchen bei der Stolzenhoff Catering (s. Seite 23)



Wir bereiten alle Gerichte aus besten und frischen Zutaten in unserer Meisterküche selbst zu. So können wir bei einzelnen, aber leider nicht allen, Gerichten gerne gegen einen Aufpreis auf besondere Wünsche eingehen oder Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigen. Bitte beachten Sie jedoch, dass Spuren einzelner Allergene nie ganz ausgeschlossen werden können. Sprechen Sie uns gerne an.

BBQ-Ausstattung

Die Ausstattung wird Ihnen von der Stolzenhoff Catering GmbH zur Verfügung gestellt.

Alle Preise verstehen sich inklusive Reinigung und zuzüglich der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Grills inklusive Reinigung

	zzgl. MwSt.
Edelstahl Holzkohlegrill	75,00 €
XXL Holzkohle Grillanlage	120,00 €
Ochsengrillanlage	199,00 €
Spießgrillanlage	150,00 €
Kleiner Ring of Fire, Ø 1,00 m	130,00 €
Großer Ring of Fire, Ø 1,35 m	199,00 €

Zubehör und Partyzelte

	zzgl. MwSt.
Faltzelt mit Seitenwänden ohne Boden 4x4 m	120,00 €
Teppanyaki-Tisch	150,00 €
Riesenpfanne mit Brenner und Gas	70,00 €
Elektrische Doppel-Fritteuse	70,00 €
Gas-Fritteuse (inklusive Gas)	130,00 €
Kartoffelofen	80,00 €
Buffettische	10,00 €
Sommerhit Buchenholzkohle à 15kg Sack	36,50 €

Geschirr und Besteck

	zzgl. MwSt.
Gedeck Luxus, bestehend aus: 2 Tellern, 2 Messern, 2 Gabeln, 2 Papierservietten und 1 Teelöffel	3,25 €

Personal

	zzgl. MwSt.
Grillmeister pro Stunde inklusive An- & Abfahrt	41,99 €
Auf- & Abbau Personal pro Stunde inklusive An- & Abfahrt	38,99 €



Frisch, lecker und absolut trendy – Streetfood!

Sie wollen Ihrer Veranstaltung einen besonderen Touch verleihen und es soll offen und kommunikativ werden? Buchen Sie unsere internationalen Streetfood-Spezialitäten, frisch für Ihre Gäste zubereitet und wahlweise ganz authentisch

aus dem Foodtruck. Optisch und kulinarisch ein Highlight! Wählen Sie aus unseren umfangreichen Speisen oder stimmen Sie ein individuelles Angebot mit unseren Mitarbeitern ab.

Ruhrpott-Romantik

- Original Stolzenhoff's Currywurst mit Currypulver verfeinert
- Knackige Putencurrywurst in scharfer Sauce mit Currypulver verfeinert
- Goldbraune Pommes mit Mayo & Ketchup

Der Klassiker

- Original Thüringer Rostbratwürstchen im Brötchen mit Ketchup oder Senf
- Würzig marinierte Schweinenackensteaks mit Weißkrautsalat im Brötchen
- Putensteaks mit einer Currymarinade mit Vitaminsalat im Brötchen

Road to USA

- Pulled Pork mit Cole Slaw und einem pikant-rauchigem BBQ-Dip dazu rote Zwiebelringe in der Brottasche
- Pulled Turkey mit Cole Slaw und einem pikant-rauchigem BBQ-Dip dazu rote Zwiebelringe in der Brottasche



Für das richtige Streetfood-Feeling haben wir 10 eigene, stylische Airstream-Trailer. Die kultigen Foodtrucks verzaubern mit ihrem ganz eigenen Charme.

- Pulled Beef aus der Teigtasche mit BBQ-Sauce und Coleslaw dazu rote Zwiebeln

US-Beef-Love

- Ganzer Galloway-Ochse, über 9 Stunden vor der Buchenholzkohlenwand gegrillt, an texanischer Gemüse-Sauce mit Krautsalat, dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Fladenbrot

Burgerliebe

- Imperator-Burger belegt mit: Rindfleischpatty, Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Romanasalat, Parmesan, Guacamole, Caesar's Dressing & Burger-Sauce
- The Veggie one – Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, Sauergurke und Avocado-Dip
- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Patties zum Selbstbelegen mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Le Gourmetburger belegt mit: Rindfleischpatty oder Hähnchenfilet, gratiniertem Ziegenkäse, karamellisierten Birnen, Bacon, roten Zwiebeln & Preiselbeer-Dip

Bayrisches Streetfood

- Goldbraunes, ganzes Spanferkel, vor der Feuerwand gegrillt mit Bratkartoffeln und Jägersauce
- Geräucherter Spießbraten im Brötchen mit Weißkrautsalat und Cocktailsauce

Vom Feuerring

- Lachsfilet vom Feuerring im Ciabatta-Baguette-Brötchen mit Lollo Rosso, Gurken-Essig-Salat und Frühlingsdip mit Frühlingszwiebeln
- Rumpsteak-Tranchen vom Feuerring im Ciabatta-Baguette-Brötchen mit Lollo Rosso, grünem Pesto und Parmesanspäne

Asiatisches Streetfood

- Asianudeln mit zarten Hähnchenfiletstreifen, angebratenem Wok Gemüse, wahlweise mit süßsaurer Sauce oder Soja-Sauce
- Vegetarische Asianudeln mit gebratenem Wok-Gemüse an süßsaurer Sauce oder Soja-Sauce

Thai-Food

- Würziges Hähnchen-Curry mit Paprika, Zuckerschoten, einer feinen Kokosnote und gedämpftem Basmatireis
- Rotes Thai Curry, bestehend aus gebratenen Hähnchenbruststreifen, Paprikaschoten, Frühlingszwiebeln, Möhre, Kaiserschoten, Sesamöl, Kokosmilch und roter Currypaste dazu Reis
- Veganes Gemüse-Kokos Curry mit Sojasprossen und Kokosmilch dazu Reis

Spanisch

- Paella, mit Meeresfrüchten, gebratenem Hähnchen und frischem Gemüse





God Save the Queen

- Fish & Chips – Kibbeling mit Remoulade und Fries

Die Frittenfabrik

- Die Klassiker – goldgelbe Pommes frites, wahlweise mit Ketchup und Mayonnaise
- Toronto-Style – goldbraune Fritten mit kräftiger Bratensauce, zartschmelzendem Mozzarella und Röstzwiebeln
- Jäger-Fritten – goldbraune Fritten mit würziger Champignon-Rahm-Sauce und zartschmelzendem Mozzarella
- Tijuana-Street-Fries – goldbraune Fritten mit pikantem Chili con Carne vom Rind, Frühlingszwiebeln, milder Sour Cream und scharfen Jalapeños
- Texas Fries – goldbraune Fritten mit Pulled Pork, über 9 Stunden auf Niedrigtemperatur gegartes und geräuchertes Schweinefleisch, Coleslaw, Röstzwiebeln und BBQ-Sauce
- Scharfe Fritte – Pommes mit Samba-Sauce und Tomatenwürfeln mit Kräutern und Chiliröllchen verfeinert

Kartoffel Love

Stampfkartoffeln mit:

- Kräftiger Bratensauce, Erbsen, Möhren und Röstzwiebeln
- Sauce Hollandaise, Erbsen, Möhren, Speck und Gauda
- Champignon-Rahm-Sauce und frischen Kräutern
- Mit Zaziki, Oliven und Schafskäse

Aus dem Kartoffelofen

Backkartoffeln mit verschiedenen Toppings:

- Würziger Kräuterquark
- Sauce hollandaise mit Goudaraspeln
- Sour Cream und in Buchenholz geräucherte Lachstranchen

- Tzaziki, Oliven, Schafskäse, Zwiebeln und Gurkenwürfeln
- Bolognese, Mais, Jalapeños und Goudaraspeln

Wintergenuss

Frisch aus der eisernen Gusspfanne zubereitet:

- Westfälischer Grünkohl durcheinander mit Kasseler, Mettwurst und Kartoffeln
- Reibekuchen mit Apfelmus oder in Buchenholz geräucherten Lachstranchen
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

Crêpes

Verschiedene Sorten vor Ort gebackener Crêpes.

Wählen Sie zwischen drei Sorten herzhaften und süßen Crêpes:

- Italienische Crêpes mit Parmaschinken, Rucola und Parmesanspänen
- Winterliche Crêpes mit Bratapfel, Rosinen, Ceylon-Zimt und Mandelsplittern
- Gefüllte Crêpes mit Ceylon-Zimt und Zucker
- Mit Nougatcreme gefüllte Crêpes
- Mediterrane Crêpes mit getrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum
- und viele mehr ...

Süsse Versuchung

- Der Waffelstand – Heiße Waffeln am Stiel mit Puderzucker oder heißen Kirschen
- Frisch vor Ort gebackener Kaiserschmarrn, aus der eisernen Gusspfanne, wahlweise mit fruchtigem Pflaumenmus oder Puderzucker

Süßes aus Spanien

- Frische Churros mit Zimt und Zucker
- Frische Churros mit Haselnusscreme

Weitere Angebote

Kumpir– Türkisches Streetfood

- Ofenkartoffel oder Süß-Ofenkartoffel mit verschiedenen Füllungen zum selber Auswählen: Kartoffelcreme, Kräuterbutter, Käseraspel, Bohnen, Ajvar, Fetakäse, Rindhackfleisch, Tomate, Rotkraut, Oliven, Jalapeños

Pinsa

- Vegetarische Pinsa mit Tomatensauce, Tomatenwürfeln und Gouda
- Vegetarische Pinsa mit Tomatensauce, Antipasti Gemüse und Mozzarella überbacken
- Schinken-Pinsa mit Tomatensauce, rote Zwiebeln, Hausgemachter Ital. Landschinken, Rucola und Parmesanspäne
- Thunfisch-Pinsa mit Tomatensauce, roten Zwiebeln und Gouda
- Pinsa Diavolo, hausgemachte Salami, Paprika, Jalapeños, Tomaten und geriebener Gouda

Italienisch/Gnocchistation

- Süsskartoffelgnocchis mit Kirschtomaten, Parmesan, Rucola oder Spinat
- Cremige Gnocchi-Pilz-Pfanne mit Babyspinat, Champignons, getrockneten Tomaten und Garten-frischen Kräutern

Französisch

- Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speckwürfeln
- Flammkuchen mit Sauerrahm, Brokkoli, Paprikawürfeln, Frühlingslauch
- Flammkuchen mit Champignons, Lauchlocken und roten Zwiebeln

Veganer Currystand

- Veganes Detox-Curry mit Blattspinat, Kichererbsen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Kurkuma
- Veganes Gemüse-Kokos Curry mit Sojasprossen und Kokosmilch

Meat Balls

Fleischbällchen mit verschiedenen Soßen und Toppings:

- In BBQ Sauce glasiert mit Frühlingszwiebeln
- In Tomatensauce mit Parmesan und Basilikum
- Satésauce, glasierte Zwiebeln. Frühlingszwiebeln und Sesam
- Tandoori, scharf, Frühlingszwiebeln
- Mac & Cheese

Hot Dogs

- Classic, Sauce, Röstzwiebeln, Gewürzgurken und Senf
- Bavaria, mit Sauerkraut, Gewürzgurken, Zwiebeln und süßer Senf
- BBQ-Sauce, Zwiebeln, Jalapeños und Salat
- Mexican mit Chilisauce, Mais, Krautsalat und Gewürzgurken

Pastastation

Frische Pasta aus dem Pastakocher mit verschiedenen Saucen:

- Gambas, Olivenöl, Petersilie und Knoblauch
- Bolognese
- Tomaten-Mozarella-Sauce
- Parmesansauce
- Vegane Steinpilz-Sahne-Sauce
- Carbanaro

Knödelstation

- Spinat mit (Berg-)Käse gefüllt
- Mit Waldpilzragout aus Champignons, Steinpilze, Kräuterseitling, Pfifferlinge und Schnittlauch
- Mit Wildragout und Pfifferlinge
- Mit veganer Steinpilz-Sahne-Sauce
- Mit Parmesansauce und Rucola

Pancakes

- Pancake-Tower bestehend aus 3 Pancakes, gespießt mit Schokosauce und bunten Smarties
- Pancake-Tower bestehend aus 3 Pancakes, gespießt mit Banane, Salted Karamell und gehackten Pistazien
- Pancake-Tower bestehend aus 3 Pancakes gespießt mit einem Fruchtsalat bestehend aus Stückchen von Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren, Ahornsirup, Cointreau und Minze, dazu ein süßlicher Joghurt-Zitronenabrieb-Dip

Der Heiße Metzger

- Scheiben von der heißen „normalen Fleischwurst“ mit Frankfurter Kartoffelsalat, wahlweise mit süßem Senf, scharfem Senf, Röstzwiebeln und Sauergemüse
- Scheiben von der heißen „Knobi-Fleischwurst“ mit Frankfurter Kartoffelsalat, wahlweise mit süßem Senf, scharfer Senf, Röstzwiebeln und Sauergemüse
- Scheiben von der heißen „Chili-Fleischwurst“ mit Frankfurter Kartoffelsalat, wahlweise mit süßem Senf, scharfer Senf, Röstzwiebeln und Sauergemüse

i

Kreativität ist Trumpf

Neben diesen Vorschlägen haben wir noch viele weitere Streetfood-Ideen. Mit Ihnen zusammen erstellen wir gerne individuell auf Sie zugeschnittene Angebote.



Unbeschwert feiern!

Auch bei Ihnen zuhause oder in der eigenen Location

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

Getränke

Keine Feier ohne Getränke – vom Kaffee über Alkoholfreies bis zu Longdrinks ist für jeden etwas dabei. Selbstverständlich verwenden unsere Barkeeper ausschließlich hochwertige Marken-spirituosen und gepflegte Weine und Biere.

Dekoration und Ausstattung

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

Service

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



12 Gute Gründe



Stolzenhoff's Schweinefleisch

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



Stolzenhoff's Rindfleisch

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



Allergene

Wir bereiten alle Gerichte aus besten und frischen Zutaten in unserer Meisterküche selbst zu. So können wir bei einzelnen, aber leider nicht allen, Gerichten gerne gegen einen Aufpreis auf besondere Wünsche eingehen oder Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigen. Bitte beachten Sie jedoch, dass Spuren einzelner Allergene nie ganz ausgeschlossen werden können.



Saucen/Suppen

Bei der Herstellung unserer Saucen und Suppen steht die Qualität im Vordergrund. Diese werden immer frisch gekocht und reduziert. Ein Saucenansatz kocht bei uns im Schnitt 48 Stunden, um alle Aromastoffe freizusetzen und den Geschmack zu konzentrieren.



Stolzenhoff's Meisterkonditorei

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



Fisch

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



Stolzenhoff's Meisterprodukte

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



Stolzenhoff's 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 Pâtisserie

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



Stolzenhoff's Feinkostküche

In unserer Feinkostküche werden täglich frische Salate aus frischem Obst und Gemüse hergestellt. Weiterhin werden hier viele verschiedene Dekorationen für die kalten Leckereien geschnitten, geschnitzt und gesteckt.



Stolzenhoff's 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 Team

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

Geschäftsleitung



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



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



Helmut-Christian Stolzenhoff
Geschäftsführender Gesellschafter
Stolzenhoff Catering Company GmbH



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



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





Kundenberatung

Beratung

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

Bürozeiten

Montag – Freitag 8.00 – 18.00Uhr
Samstag 8.00 – 13.00Uhr



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



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



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



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



Ann-Christin Kettler
Telefon 0231 42786-459
ann-christin.kettler@stolzenhoff.de



Theo Klarhorst
Telefon 0231 42786-461
t.klarhorst@stolzenhoff.de



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



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



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



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





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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

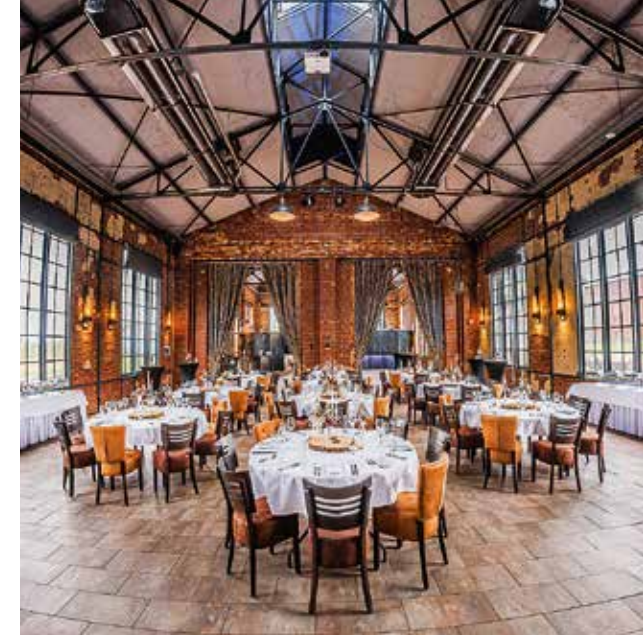


Kathrin Skall
 Telefon 0231 42786-417
 Mobil 0160 95249202
 k.skall@stolzenhoff.de

i

Stolzenhoff's Exklusiv-Locations

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



STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH

Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel

Telefon 02305 35607-25

Telefax 02305 35607-26

info@stolzenhoff.de

www.stolzenhoff.de



Ahlen – Lokschruppen & Shim Sham

40 – 160 Personen

Leonie Bördeling

Zeche Westfalen 18, 59229 Ahlen

Telefon 0231 42786-402

Mobil 0160 1410676

Beckum – Rooftop am Tuttenbrock-See

40 – 120 Personen

Kathrin Skall

Tuttenbrocksee 7, 59269 Beckum

Telefon 0231 42786-417

Mobil 01609 5249202

Bochum – Festscheune am Ümminger See

60 – 120 Personen

Jovana Schmidtke/Dennis Mecke

Ümminger See 11, 44803 Bochum

Telefon 0231 42786-425/-455

Mobil 01590 4081443

Bochum – Landhof am Kemnader See

30 – 140 Personen

Jovana Schmidtke/Dennis Mecke

Auf dem Kalwes 231, 44801 Bochum

Telefon 0231 42786-425/-455

Mobil 01590 4081443

Bochum – Rittergut Haus Laer

50 – 140 Personen

Jovana Schmidtke/Dennis Mecke

Höfstraße 45, 44803 Bochum

Telefon 0231 42786-425/-455

Mobil 01590 4081443

Bochum – Jahrhunderthalle

40 – 3700 Personen

Jennifer Stolzenhoff-Pedack

An der Jahrhunderthalle 1, 44793 Bochum

Telefon 0231 42786-438

Bochum – RuhrCongress

50 – 3000 Personen

Jennifer Stolzenhoff-Pedack

An der Jahrhunderthalle 1, 44793 Bochum

Telefon 0231 42786-438

Bochum – Villa Schwanensee

60 – 120 Personen

Jovana Schmidtke/Dennis Mecke

Ümminger See 11, 44803 Bochum

Telefon 0231 42786-425/-455

Mobil 01590 4081443

Castrop-Rauxel – Forum

40 – 120 Personen

Melanie Rausch

Europaplatz 6-10, 44575 Castrop-Rauxel

Telefon 0231 42786-428

Mobil 01609 7749882

Delbrück – Das Gastliche Dorf

40 – 199 Personen

Leonie Bördeling

Lippstädter Str. 88, 33129 Delbrück

Telefon 0231 42786-417

Mobil 0160 1410676

Dortmund – Alte Schmiede

70 – 140 Personen

Lara Rückert

Hülshoff 32, 44369 Dortmund

Telefon 0231 42786-423

Dortmund – EventKirche

100 – 340 Personen

Marion Ernst

Hochstraße 10 – 12, 44149 Dortmund

Telefon 0231 42786-418

Mobil 0171 6564910

Dortmund – HWK-Catering Alte Kaue

100 – 500 Personen

Lara Rückert

Barbarastraße 7, 44357 Dortmund

Telefon 0231 42786-423

Dortmund – Rennbahn

100 – 5000 Personen

Lara Rückert

Rennweg 70, 44143 Dortmund

Telefon 0231 42786-423

Dortmund – Ruderclub

60 – 120 Personen

Melanie Rausch

An den Bootshäusern 11, 44147 Dortmund

Telefon 0231 42786-428

Mobil 01609 7749882

Herten – motorworld

80 – 400 Personen

Melina Kempner

Lise-Meitner-Straße 5, 45699 Herten

Telefon 0231 42786-429

Kamen – Schloss Heeren

70 – 120 Personen

Melanie Rausch

Heerener Straße 177, 59174 Kamen

Telefon 0231 42786-428

Mobil 01609 7749882

Lünen – Festsäle

15 – 199 Personen

Elena Lonczynski

Auf der Höhe 9, 44536 Lünen

Telefon 0231 42786-421

Mobil 0176 10145436

Münster – MCC Halle Münsterland

10 – 10000 Personen

Christopher Rehder

Albertsloher Weg 32, 48155 Münster

Telefon 0231 42786-434

Mobil 0160 1087866

Münster Uferstudios

30 – 250 Personen

Lara Rückert

Amelsbürener Straße 211, 48163 Münster

Telefon 0231 42786-417

Recklinghausen – Halle König Ludwig 1/2

80 – 200 Personen

Melanie Rausch

Alte Grenzstraße 153, 45663 Recklinghausen

Telefon 0231 42786-428

Mobil 01609 7749882

Unna – Voss am Chaussee

40 – 120 Personen

Kathrin Skall

Werler Straße 50, 59423 Unna

Telefon 0231 42786-417

Mobil 01609 5249202

Waltrop – Festdeele

35 – 140 Personen

Marion Ernst

Münsterstraße 203, 45731 Waltrop

Telefon 0231 42786-418

Mobil 0171 6564910

Werl – Landgut Mawick

45 – 130 Personen

Kathrin Skall

Am Jähenbrink 25, 59457 Werl-Holtum

Telefon 0231 42786-417

Mobil 01609 5249202

Werne – Gut Eickholt

40 – 90 Personen

Leonie Bördeling

Wesseler Straße 20, 59368 Werne

Telefon 0231 42786-402

Mobil 0160 1410676

Werne – Hof Bleckmann

40 – 140 Personen

Patrizia Mesic

Wesseler Straße 6, 59368 Werne

Telefon 0231 42786-451

Mobil 016090370488

Werne – Kolpingsaal

bis 300 Personen

Melanie Janning

Alte Münsterstraße 12c, 59368 Werne

Telefon 0231 427 86 436

Mobil 0160 1418056



.....
Weitere Informationen, Bilder, allgemeine Geschäfts-
bedingungen sowie die Datenschutzerklärung
erhalten Sie auf www.stolzenhoff.de
.....

Weitere Angebote für Ihre Events



gültig ab 01.10.2026

SEIT 1949

STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR

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

STOLZENHOFF
CATERING

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