



STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR

FINGERFOOD

NEUHEITEN AB 08/2025



Ihre einzigartige Veranstaltung

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 Ihrer Veranstaltung 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 Veranstaltung 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





Fingerfood – die kommunikativste Form des Essens

Fingerfood ist in der heutigen Zeit ein sehr weit verbreiteter und in unserer Esskultur etablierter Begriff. Seiner weiter steigenden Beliebtheit tut dies jedoch keinen Abbruch, weil die handgemachten „Häppchen“ immer wieder ein Genusserlebnis der besonderen Art garantieren. Und das bei jedem Anlass – egal ob Produktpräsentation, Vernissage, Party oder Firmenfeier.

Wir möchten Ihnen mit diesem Prospekt verschiedene Möglichkeiten vorstellen, wie Sie durch Fingerfood Ihre Veranstaltung nachhaltig in Szene setzen können.

Übersetzt handelt es sich bei Fingerfood einfach um Speisen, die man mit dem Fingern isst. Doch für leidenschaftliche Anhänger der Kochkunst ist es natürlich viel mehr: ein Aha-Effekt am Gaumen, ein kulinarischer Begleiter beim Flanieren, ein Menü in Puzzleteilen, die kommunikativste Form des Essens!

Die Stolzenhoff Foodmanufaktur berät Sie natürlich nicht nur bei der Auswahl des Fingerfoods, sondern auch bei der kulinarischen Inszenierung.

Ob organische Schälchen in Steingutopik, kleine Von-gola Black Teller, Pfännchen, Trays, Gläser oder essbare Unterlagen wie Weizenmehllöffelchen oder Tartelette – der Kreativität beim Servieren sind kaum Grenzen gesetzt.

Eine kleine „Spießologie“

Aufgespießte Köstlichkeiten sind ideale Fingerfoodprodukte und hervorragend zur außergewöhnlichen Präsentation geeignet. Sei es in horizontaler oder vertikaler Anordnung, mono oder multithematisch – stets sind sie ein genussvoller Eyecatcher.

Fingerfood lässt sich aber auch in anderen Formen arrangieren, so z.B. als Buffet, Menü oder als „Flying Fingerfood“, das vom allseits präsenten Servicepersonal der Stolzenhoff Catering Company GmbH gereicht wird.

Die Art der genauen Ausgestaltung richtet sich immer nach unterschiedlichen Kriterien, wie Platzangebot, Dauer der Veranstaltung und Anlass, auf deren Basis wir für Sie ein maßgeschneidertes Angebot entwickeln.

Unterschiedliche Serviermöglichkeiten

Fingerfoodbuffet

Hierbei wird das Fingerfood an großzügigen Buffetstationen präsentiert. Die ideale Variante, um die Vielfalt und Kreativität des Angebots auf einen Blick in Szene zu setzen.

Flying-Fingerfood

Diese Servierform bietet sich häufig bei kommunikativen Anlässen an, bei denen die Gäste hauptsächlich stehen und das Platzangebot begrenzt ist. Bei dieser Variante schwebt das Flying-Fingerfood beispielsweise auf Schlitten oder Tablett zu ihren Gästen. Servicepersonal der Stolzenhoff Catering Company GmbH moderiert hierbei die einzelnen Geschmackskreationen und überlässt es jedem selbst, welche Genussvariation in den Mund kommt.

Flying-Fingerfood-Menü

Wie bei einem mehrgängigen Menü am Tisch servieren unsere Servicekräfte die verschiedenen Fingerfoodvariationen in Menüform. Dieses Angebot bietet sich vor allem für Veranstaltungen an, bei denen zwischen den Gängen verschiedene Programmpunkte stattfinden.

Fingerfood-Empfehlungen

Fingerfood Starter – kleine Häppchen zur Begrüßung der Gäste vorweg

Der kulinarische Auftakt zum Empfang – Fingerfood-spezialitäten in mundgerechten Häppchen. Beim Starter kalkulieren wir 2–3 Teile pro Person.

Fingerfood Snack – für den kleinen Hunger

Kleine Köstlichkeiten werden auf dem Buffet oder als Flying-Food präsentiert. Bei der Einweihungsfeier, in der Konferenzpause und bei privaten Anlässen eine sehr beliebte Präsentationsform. Die Auswahl des Fingerfoods sollte kalte, warme und süße Kreationen berücksichtigen. 8–9 Teile pro Person sind ein guter Richtwert.

Fingerfood Buffet oder Flying Menü – die vollwertige Mahlzeit

Im Takt unserer Servicecrew reiht sich die Speisenfolge „flying“ in die Veranstaltungsabläufe ein. Raffinierte Vorspeisen, pikante Süppchen, leichte Zwischengerichte, heiße Hauptgänge und verführerische Desserts lassen keine Wünsche offen. Stylisch angerichtet sind die Speisen unkompliziert auch mit Gabel und Löffel zu genießen – eine klassische Menüfolge in bewegter Form.

Beim Fingerfood-Buffet werden die Speisen in Buffet-form perfekt in Szene gesetzt. Eine Auswahl von 10–15 Gaumenfreuden garantiert ein Feuerwerk für die Sinne.



Häppchen zur Begrüßung



Fingerfood zum Empfang „Edel“

- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Käsetütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Mini-Burger „The Veggie One“ – Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar und Avocado-Dip
- Lachs-Lollis mit Kokos und Pistaziensplitt
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Marinade auf essbarem Maismehlöffel

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6

Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6

Preis pro Person

bei 2 Teilen

5,15 €*

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
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas angerichtet
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6

Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6

Preis pro Person

bei 2 Teilen

4,65 €*

Trendy Mini-Bagels

- Mini-Beef-Bagel mit medium gebratener Pastramitrancbe, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Mini-Räucherlachs-Bagel mit Zitronen-Knoblauch-Frischkäse und knackigem Wildkräutersalat
- Veganer-Mini-Bagel mit Hummus, gebrillter Zucchini, getrockneten Tomaten und Rucola
- Mini-Bagel mit gepfeffertem Kochschinken, Emmentaler, Schlangengurke und herhaftem Curry-Dip
- Mini-Italiano-Bagel mit Mozzarella, sonnengereiften Tomaten, grünem Pesto, Babyspinat, Frischkäse, grobem Meersalz und schwarzem Pfeffer

Ab 10 Personen, 3,5 Teile pro Person

Preis pro Person 14,99 €*

Handschnittchen

10/4 pro Person, belegt mit:

- Gegrilltem Schweinerücken
- Gebratenem Kasseler mit Früchten
- Geräuchertem Schwarzwälder Schinken
- Gekochtem Schinken
- Edlen Salamisorten
- Karreeschinken mit Speck und rosa Pfeffer
- Verschiedenen Käsespezialitäten
- Geräuchertem Wildlachs

Alle Handschnittchen sind liebevoll garniert

Preis pro Person 12,15 €*

Häppchen zur Begrüßung



Frisch aus der „Vital-Ecke“

Hausgemachtes

Korneckbrot belegt mit:

- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Cremigem Peppadew Frischkäse
- Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Französischer Gebirgssalami
- Weichem Camembert mit Edelschimmel

Ofenfrische Ciabattascheiben

belegt mit:

- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Zarter Putenbrust „Florenz“
- Scheiben von mildem Räucherlachs
- Earl Grey Lachs mit Honig, schwarzem Tee und Bergamottenote gebeizt
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Ab 5 Personen, 6 Teile pro Person

Preis pro Person 14,95 €*



Begrüßungssnack Nr. 1

Kanapees mit Fleisch und Käse, belegt und liebevoll garniert mit:

- Rosa gebratenem Roastbeef
- Schweinefilet „orientalisch“ mit frischen Früchten
- Putenfilet „Hawaii“ mit Ananaswürfeln
- Broccolibrust mit Tomatendip
- Pouladenbrust mit Sommertrüffeln und frischen Feigen
- Verschiedene Edelkäsespezialitäten
- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote-Bete-Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt

Ab 5 Personen, 6 Teile pro Person

Preis pro Person 14,95 €*



Begrüßungssnack Nr. 2

Kanapees mit Fleisch, Fisch und Käse, belegt und liebevoll garniert mit:

- Garnelen in Knoblauchdressing
- Earl Grey Lachs mit Honig, schwarzem Tee und Bergamottenote gebeizt
- Hausgebeiztem Graved Lachs an Honig-Dill-Senfsauce
- Geräuchertem Forellenfilet mit Apfel-Meerrettich-Schaum
- Rosa gebratenem Rinderfilet
- Zarte Entenbrust mit Maronenpüree und karamellisierter Walnuss
- Orientalischem Schweinefilet „Curry“ mit frischen Früchten der Saison
- Pouladenbrust mit Sommertrüffeln und frischen Feigen
- Karreeschinken mit rosa Pfeffer
- verschiedenen Edelkäsespezialitäten

Suppe

- Consommé Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln

Ab 5 Personen, 6 Teile pro Person

Preis pro Person 18,20 €*



Begrüßungssnack Nr. 3

Ofenfrische Ciabattascheiben und kräftiges Tessiner Landbrot belegt mit:

- italienischem Prosciutto di Parma
- rosa gebratenem Ochsenroastbeef
- Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
- Frischkäse mit Tomate und Basilikum
- Maritinem Lachsfrischkäse-Mousse
- Graved Lachs und geräuchertem Lachs
- Putenbrust „Florenz“ gefüllt mit Blattspinat
- Edlen Salamisorten
- Gegrilltem Schweinerücken
- inklusive Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

Ab 10 Personen, 6 Teile pro Person

Preis pro Person 14,95 €*

Ab 15 Personen

Für nette Gäste

Fingerfood aus dem Meer

- Lachs She-Loin gebeizt mit Honig, Estragon und Zitronenzesten

Kaltes Fingerfood

- Mini-Beef-Bagel mit medium gebratener Pastramitrancbe, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cockaittomaten und Kräuterpesto

- Carpaccio vom Duroc-Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Frittierte vegane Falafel Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Mini-Laugen-Burger mit Leberkäse, Krautsalat, Röstzwiebeln, saurer Gurke und süßem Senf

Salatvariationen – im Gläschen angerichtet

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak
- Italienischer Tortellini-Salat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrocknete Tomaten und schwarzen Oliven

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Baileys Irish Cream Mousse

Preis pro Person

als Snack **24,99 €***

als vollwertige Mahlzeit **31,99 €***

Ab 15 Personen

Für jedermann

Fingerfood aus dem Meer

- Wraps mit Thunfisch, Blattsalaten, Gemüestreifen und Joghurtdressing

Kaltes Fingerfood

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Pikante Hacksteaks mit Peperoni Füllung und würzigem Salsa-Dip

- Mini Steinofenbrötchen mit Krautsalat und Putenbruststreifen
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Salatvariationen – im Gläschen angerichtet

- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat mit halbgetrockneten Tomaten in cremiger Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum
- Fruchtiger Quinoa-Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen

Dessert

- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel Topping

Preis pro Person

als Snack **23,99 €***

als vollwertige Mahlzeit **29,99 €***

Ab 20 Personen

Neuer Titel

Kaltes Fingerfood

- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten- mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halb- getrockneten Cocktailltomaten und Kräuterpesto
- Veganer-Mini-Bagel mit Hummus, gegrillter Zucchini, getrockneten Tomaten und Rucola
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise

- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote-Bete-Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt

Salatvariationen – im Gläschen angerichtet

- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbgetrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum
- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing

Dessert

- Erfrischende Avocado-Mango-Mousse mit Granat- apfelkernen getoppt
- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott

Preis pro Person

als Snack **25,49 €***
als vollwertige Mahlzeit **32,99 €***

Ab 20 Personen

Neuer Titel

Fingerfood aus dem Meer

- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche

- Mini Laugenstange mit Putenbrust, knackigem Salat und würzigem Curry-Dip
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kaltes Fingerfood

- Blätterteig mit konfettierte gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum

Salatvariationen – im Gläschen angerichtet

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten und Orangendressing
- Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blattpetersilie und Tomatenwürfeln

Dessert

- Vegane Schokoladen Mousse mit gerösteten Cashewkernen und einer Orangennote
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble

Preis pro Person

als Snack **26,99 €***
als vollwertige Mahlzeit **33,49 €***

Ab 25 Personen

Feines Fingerfood

Kaltes Fingerfood

- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispetomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce

- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Veganer-Mini Bagel mit Hummus, gegrillter Zucchini, getrockneten Tomaten und Rucola

Salatvariationen im Gläschen angerichtet

- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette
- Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen

Dessert

- Obstfours, Schokoladen Cups mit einer Erdbeersahne-Füllung und frischen Früchten der Saison verziert
- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping

Preis pro Person

als Snack **25,49 €***
als vollwertige Mahlzeit **32,99 €***

Ab 30 Personen

Dolce Vita

Fingerfood aus dem Meer

- Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel-Lachs und buntem Pfeffer
- Garnelen in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

Kaltes Fingerfood

- Tortillas mit medium gebratener Pastramitranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie

- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicoree
- Vegetarische Quiche mit blanchiertem Broccoli und würzigem Fetakäse
- „Dim Sum“ – gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Gebratene Mini-Frikadellen mit Kräuter-Mayonnaise und Jalapeño-Frischkäse
- Melonenperlen mit Lachsschinken

Salatvariationen – im Gläschen angerichtet

- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert

Dessert

- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree

Preis pro Person

als Snack **26,99 €***
als vollwertige Mahlzeit **33,49 €***

Das raffinierte Fingerfood

Ab 40 Personen

Fingerfood aus dem Meer

- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

Kaltes Fingerfood

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serranoschinken
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum

Warmes Fingerfood – angerichtet auf organischen Tellern und Schalen

- Tranchen vom Entrecôte, Black Angus, 28 Tage dry aged gereift, an einer Rotwein-Schalotten-Reduktion auf Kartoffelperlen und glasierten Miniatur-Möhren
- Schollenfiletrolle mit blanchiertem Spinat, Kartoffelmousse und Riesling-Sauce
- Vegetarischer Gemüseschnitz in einer exotischen Kokos-Curry-Sauce auf Butterreis mit Chilifäden

Dessert

- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Caramel
- Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso Note

Preis pro Person

als Snack **31,99 €***

als vollwertige Mahlzeit **37,99 €***

Zzgl. Fingerfood-Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen durch die Stolzenhoff Catering Company GmbH

Preis pro Person 5,99 €*



Eröffnung



Ab 40 Personen

Kaltes Fingerfood

- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Mini Steinofenbrötchen mit Krautsalat und Putenbruststreifen
- Mini-Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispetomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- Im Weckglas angerichtete Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würzigem Salsa-Dip
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda

Salatvariationen – im Gläschen angerichtet

- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille-Gemüse

Warmer Snack

- Cremige Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch
- Original Stolzenhoff's Currywursttopf mit Baguettescheiben

Dessert

- Variationen von Mini-Plunder mit verschiedenen Füllungen
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen

Preis pro Person

als Snack **23,49 €***

als vollwertige Mahlzeit **28,99 €***

Zzgl. Geschirr von
Stolzenhoff Catering Company GmbH

Preis pro Person 2,99 €*



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.

Vernissage

Ab 50 Personen

Fingerfood aus dem Meer

- Tranchen vom milden Räucherlachs auf einem Reibekuchentaler mit Crème fraîche
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahne-Meerrettich

Kaltes Fingerfood

- Mini-Mozzarella-Bällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailltomaten und Kräuterpesto
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Frittierte vegane Falafel Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Rösti zwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Vegane Rote Beete Sticks mit Broccolifüllung

Salatvariationen – im Gläschen angerichtet

- Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing im Weckglas angerichtet
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat mit knackigen Salatgurken, Blattpetersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème-fraîche-Dressing

Warmes Fingerfood – angerichtet auf organischen Tellern und Schalen

- Rosa gebratene Entenbrust an fruchtiger Orangensauce mit gebackenen Kartoffelperlen
- Tranchen vom zart rosa gebratenen Schweinefilet an einer feinen Sherry-Schalotten-Sauce dazu Kartoffelstampf und Bohnen mit Speck und Zwiebeln
- „Vegane Cannellotti“ feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout dazu eine feine vegane Steinpilz-Rahmsauce

Dessert

- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Cupcake, der kleine Kuchen mit einer zarten Cremehaube
- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen

Preis pro Person

als Snack **29,99 €***

als vollwertige Mahlzeit **35,99 €***

Zzgl. Fingerfood-Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen durch die Stolzenhoff Catering Company GmbH

Preis pro Person 5,99 €*





American Fingerfood

Ab 50 Personen

Fingerfood aus dem Meer

- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehlöffelchen
- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt

Kaltes Fingerfood

- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Hummus Kanapee mit Gurkentaler, Rosinen und Mandelsplitter
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette

Salatvariationen – im Gläschen angerichtet

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

Warmes Fingerfood – angerichtet auf organischen Tellern und Schalen

- Marinierte Streifen aus der Steakhüfte in einer asiatischen Teriyaki-Sauce mit Ingwer und Honig abgerundet auf Basmatireis mit bunter Gemüsepfanne
- Würzig eingelegtes Pulled Pork in einer kleinen Teigtasche, mit Coleslaw, Gurken, Tomaten und einer rauchigen BBQ-Sauce
- Gebratene Garnele in Hummersauce auf Tagliatelle, Zitronengras und Zuckerschoten

Dessert

- Cupcake, der kleine Kuchen mit einer zarten Cremehaube
- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel Topping

Preis pro Person

als Snack **29,99 €***

als vollwertige Mahlzeit **35,99 €***

Zzgl. Fingerfood-Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen durch die Stolzenhoff Catering Company GmbH

Preis pro Person 5,99 €*

Italienische Sehnsucht

Ab 60 Personen

Kaltes Fingerfood

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Lachsquiche mit blanchiertem Blattspinat
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Melonenperlen mit Lachsschinken
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Käsetütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfel

Salatvariationen – im Gläschen angerichtet

- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen

Warmes Fingerfood – angerichtet auf organischen Tellern und Schalen

- Ochsenbäckchen in einer Rotwein-Rosmarin-Reduktion mit Süßkartoffelpüree und Bohnen im Speckmantel
- Hähnchenmedaillons in Kräutersauce auf einem Liguininest mit grünem Spargel und Tomatenperlen

- Gebratenes Lachfilet mit schwarzer Sesamkruste an Limettensauce dazu Wildreis
- „Triangolo Tartufo“ aromatische Ricotta-Trüffel-Creme im Teigmantel mit würziger Steinpilzsauce

Dessert

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln

Preis pro Person

als Snack **28,99 €***
als vollwertige Mahlzeit **35,49 €***

Zzgl. Fingerfood-Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen durch die Stolzenhoff Catering Company GmbH

Preis pro Person 5,99 €*



„Gut abgehängt“

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.





Köstliches Fingerfood

Ab 60 Personen

Kaltes Fingerfood

- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote-Beete-Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Mini-Laugen-Burger mit Leberkäse, Krautsalat, Röstzwiebeln, saurer Gurke und süßem Senf
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip

Salatvariationen – im Gläschen angerichtet

- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blattpetersilie und Tomatenwürfel

Warmes Fingerfood – angerichtet auf organischen Tellern und Schalen

- Rosa gebratenes Galloway-Ochsenroastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit einer aromatischen Barolo-Reduktion auf Kartoffelschnee und Vichy-Karotten
- Schweinefilet, im ganzen Sous Vide gegart, an Rotwein-Reduktion auf Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Gebratene Garnele in Hummersauce auf Tagliatelle, Zitronengras und Zuckerschoten
- „Rustico Pecorino & Fico“ gefüllte Ravioli mit einer Creme aus würzigem Schafskäse und lieblich-süßer Feige dazu eine feine Parmesansauce

Dessert

- Baileys Irish Cream Mousse
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble
- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie

Preis pro Person

als Snack **29,99 €***

als vollwertige Mahlzeit **35,99 €***

Zzgl. Fingerfood-Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen durch die Stolzenhoff Catering Company GmbH

Preis pro Person 5,99 €*

Klassisches Fingerfood

Ab 60 Personen

Kaltes Fingerfood

- Mini-Burger „The Veggie One“ – Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar und Avocado-Dip
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas angerichtet
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Käsetütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfel
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Lachsquiche mit blanchiertem Blattspinat
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum

Salatvariationen – im Gläschen angerichtet

- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfel sowie geröstete Mandelstifte, in einem leichten, klaren Dressing
- Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

Warmes Fingerfood – angerichtet auf organischen Tellern und Schalen

- Hähnchenbrustfilet in Paprikamarinade auf der Haut gebraten dazu Süßkartoffelgratin und Kohlrabi-Rahmgemüse
- Mini Nürnberger Rostbratwürstchen auf Kartoffel-Birnen-Mus
- Zanderfilet, frisch angebraten an Limettensauce mit Kartoffelperlen und Kürbisgemüse
- Süßkartoffelgnocchi in herzhafter Paprikarahmsauce mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnuss-Crunch

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso Note
- Panna cotta mit einem fruchtigen Erdbeerpuree getoppt

Preis pro Person

als Snack **26,99 €***
als vollwertige Mahlzeit **32,99 €***

Zzgl. Fingerfood-Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen durch die Stolzenhoff Catering Company GmbH

Preis pro Person 5,99 €*



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

Flying Dinner

Ab 100 Personen

Snacks zum Empfang

Köche in Uniform schneiden dünne Scheiben vom im Ganzen präsentierten Parmaschinken und bieten diese den Gästen direkt vom Messer an. Dazu reichen Servicekräfte kräftiges Schrotbrot.

1. Gang: Kaltes Fingerfood

- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehllöffel
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Vegane Rote Beete Sticks mit Broccolifüllung

2. Gang: Kaltes Fingerfood

- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen

3. Gang: Warmes Fingerfood – angerichtet auf organischen Tellern und Schalen

- Rinderfiletmedaillons an einer Barolo-Reduktion dazu Trüffel-Kartoffelschnee und grünes Spargelragout mit Mandeln verfeinert
- Rosa gebratenes Kalbsfilet, in Tranchen geschnitten, an einer Pfifferlingsauce mit gebratenen Kartoffelperlen
- Gegrillte Lachssteaks mit Zitronenpfeffer auf Ratatouille mit frischen Kräutern abgeschmeckt
- Vegane Cannellotti – feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout dazu eine feine vegane Steinpilz-Rahmsauce

4. Gang: Dessert

- Petit Fours, klassisches, französisches Kleingebäck aus Biskuit, Creme, Marzipan mit Zuckerguss glasiert
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort geflämmt für ein knackiges Finish
- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping

Preis pro Person 44,99 €*

Zzgl. Fingerfood-Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen durch Stolzenhoff

Preis pro Person 5,99 €*

oder

Zzgl. Fingerfood-Geschirr, Anrichten, Betreuung und Reichen der warmen Speisen als Flying Menu durch die Stolzenhoff Catering Company GmbH

Preis pro Person 10,49 €*



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

Genüsse für den Abend

Ab 80 Personen

1. Gang: Kaltes Fingerfood

- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette

2. Gang: Warmes Fingerfood – angerichtet auf organischen Tellern und Schalen

- Rosa gebratenes Galloway-Ochsenroastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit einer aromatischen Barolo-Reduktion auf Kartoffelschnee und Vichy-Karotten
- Schweinefilet, im Ganzen Sous Vide gegart, an Rotwein-Reduktion auf Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Herbstliches Hirschgulasch auf schwäbischen Spätzle, dazu Waldpilze und Preiselbeer
- Veganes Detox Curry mit Blattspinat, Kichererbsen, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Kurkuma verfeinert

3. Gang: Dessert

- Obstfours, Schokoladen Cups mit einer Erdbeersahnefüllung mit frischen Früchten der Saison verziert
- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Caramel

Preis pro Person 36,99 €*

Zzgl. Fingerfood-Geschirr, Anrichten und Betreuung der warmen Speisen durch die Stolzenhoff Catering Company GmbH

Preis pro Person 5,99 €*

oder

Zzgl. Fingerfood-Geschirr, Anrichten, Betreuung und Reichen der warmen Speisen als Flying Menu durch die Stolzenhoff Catering Company GmbH

Preis pro Person 10,49 €*





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 – Stolzenhoff Catering kümmert sich darum!

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

Beratung unter 02305 35607-25 oder kontaktieren Sie direkt unsere Location-manager (S. 36)!

STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH

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



Meeting Arrangements

Meeting-Arrangement „Rustikal“

Ab 10 Personen

- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger Spezial-Sauce
- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

Preis pro Person 18,99 €*

Gerechnet wird von jedem Produkt ein Teil pro Person

Meeting-Arrangement „Fein“

Ab 10 Personen

- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Mini-Texas-Burger – Pulled Pork, Cheddar, feurige Jalapeños, Röstzwiebeln, Coleslaw, BBQ-Sauce und Mustard-Sauce
- Im Weckglas angerichtete Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endivien-salat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert

Preis pro Person 19,99 €*

Gerechnet wird von jedem Produkt ein Teil pro Person



Unsere Strohschweine beziehen wir von den Bauern Schürmann aus Hamm, Hessel er 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.

Konferenzangebote

Vorschlag A

Ab 20 Personen

Zum Frühstück

- Ofenfrische Laugenbrezel
- Hausgemachte Croissants: pur, gefüllt mit Käse und Schinken, gefüllt mit Schokolade
- Variationen von Mini-Plunder mit Schokoladen- und Vanillepudding gefüllt

Zum Mittagessen aus dem Suppentopf

- Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch mit Paprikastreifen und Champignons
- Cremige Käse-Lauch-Suppe, vegetarisch
- Original Stolzenhoff's Currywursttopf
- Wir reichen Ihnen zu den Suppen ofenfrisches Baguette

Preis pro Person 17,99 €*

Inkl. Frühstück und Mittagessen

Vorschlag B

Ab 15 Personen

Zum Frühstück

- 3 x 1/2 belegte Brötchen pro Person mit: Bratenaufschmitt, rohem und gekochtem Schinken, leckeren Salamisorten, Käsespezialitäten und Schinkennetz mit separaten Zwiebeln
- Ofenfrische Laugenbrezel
- Variationen von Mini-Plunder mit Schokoladen- und Vanillepudding gefüllt
- Kaffee- und Teegebäck

Zum Mittagessen

Vom Salatbuffet

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailltomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

Warme Speisen

- Gebratene Schweinefiletmedaillons in Champignon-Rahmsauce mit Eierspätzle und Zuckererbsen
- Mini-Rinderroulade in Rouladensauce, mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl
- Vegetarische Penne mit Strauchtomaten, frische Rucola und Parmesan

Preis pro Person 33,99 €*

Inkl. Frühstück und Mittagessen

Vorschlag C

Ab 15 Personen

Zum Frühstück

- Hausgemachtes Korneckbrot, belegt mit: Frischkäse mit Tomate und Basilikum, cremigem Peppadew-Frischkäse, Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone, französischer Gebirgs-salami und Camembert
- Veganer Sechkornsalat aus Dinkel, Roggen, Hafer, Weizen, Grünkern, Buchweizen, Paprika, Gurken, Cashewkerne und Apfelspalten
- Mini-Plunderteilchen mit Vanille- und Schokoladenfüllung
- Saisonaler Obstkorb mit frischen Früchten
- Frischer Quark mit Müsli

Warme Speisen

- Edellachs in Buchenrinde gegart an Limettensauce mit Petersilienkartoffeln und Gemüsepflanne
- Schweinefiletmedaillons an Pfeffer-Rahm-Sauce mit Bandnudeln und Mandelbroccoli
- Kürbisangelotti an zerlassener Trüffelbutter und confierten Tomaten

Zum Nachmittag vom Kuchenbuffet

- Altdeutscher Apfelkuchen
- Frischer Erdbeerboden
- Fruchtige Himbeerschnitte
- Dazu reichen wir Ihnen frische Sahne

Preis pro Person 40,99 €*

Inkl. Frühstück, Mittagessen und Kuchen



Business Breakfast

Snack zum Frühstücksempfang

Ab 30 Personen

- Hausgemachtes Korneckbrot belegt mit:
 - Frischkäse mit Tomate und Basilikum
 - Cremigem Peppadew Frischkäse
 - Pfefferschinken mit Perlen von der Cantaloupe-Melone
 - Französischer Gebirgssalami
 - Weichem Camembert mit Edelschimmel
- Laugenbrezel mit Butter
- Müsli trifft Joghurt, im Weckglas angerichtet
- Veganer-Mini-Bagel mit Hummus, gegrillter Zucchini, getrockneten Tomaten und Rucola
- Bunter Obstkorb, reich gefüllt mit frischen Früchten der Saison
- Verschiedene Sorten Croissants (Schoko, Käse/Schinken und Butter)

Preis pro Person 13,49 €*

Frühstücksbuffet „Business Breakfast“

Ab 20 Personen

- Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce
- Arrangement internationaler Käsesorten
- Schinkenplatte mit verschiedenen Spezialitäten
- Goldprämiertes Frischwurstaufschnitt
- Verschiedene Sorten Konfitüre
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Süßer Schokoladenaufstrich „Nutella“
- Hausgemachtes Griebenschmalz
- Wir reichen eine große Auswahl an verschiedenen Brot- und Brötchensorten mit Butter und Thunfischcreme

Preis pro Person 15,99 €*

„Business Breakfast“ Warme Spezialitäten

Ab 30 Personen, optional zubuchbar

- Rührei mit Schnittlauch und kleinen Speckwürfelchen
- Mit sonnengereiften Tomaten verfeinertes Rührei und Schnittlauch
- Goldbraun gebratener Bacon
- Goldprämierte Mini Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf
- Gekochte Bio-Eier

Aufpreis pro Person 6,99 €*



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.

Business Lunch

Bitte beachten Sie, dass für die Business Lunch-Angebote die kalkulierte Menge angemessen für ein Mittagessen ist und nicht vergleichbar mit einem Buffet. Die Angebote können von montags bis freitags bestellt werden.

Vorschlag A

- Mailänder Schnitzel im Parmesanmantel mit Tomaten-Mozzarella-Sauce, Bandnudeln und Tomatensalat
- Hühnerfrikassee mit Spargelpitzen, Reis, Feldsalat mit Orangenschnitz, Walnüssen und Dressing nach Wahl
- Gyros geschnetzeltes mit Gemüsereis, Tzatziki und herzhaftem Weißkrautsalat
- Putengeschnetzeltes in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce mit Butterreis und Broccoli an Sauce hollandaise
- Burgunder Krustenbraten mit würziger Altbiersauce, gratinierten Kartoffelscheiben und Krautsalat
- Zartes Schmorgulasch aus der Rinderkeule in pikanter Paprika-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln und Apfel-Rotkohl mit Lorbeer und Nelken verfeinert
- Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons, Eier-Spätzle und Zuckererbsen
- Zarte Putenbrust an Johannisbeersauce, mit Rosmarinkartoffeln und buntem Gemüse an Sauce hollandaise
- Bayrischer Leberkäse an kräftiger Weißbiersauce mit Semmelknödel, süßem Senf, Kartoffelschnee und schlesischem Sauerkraut
- Burgunder Grillschinken an kräftiger Bratensauce mit Kartoffelschnee, Röstzwiebeln und schlesischem Sauerkraut

Preis pro Person 17,99 €*

- Ab 10 Personen 1 Gericht
- Ab 20 Personen 2 Gerichte
- Ab 35 Personen 3 Gerichte
- Ab 50 Personen 4 Gerichte

Vorschlag B

- Zarte Hähnchenmedaillons mit Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce, Bandnudeln und Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney
- Klassischer Kalbsbraten mit Rahmsauce dazu Drillinge und Broccoli mit Hollandaise
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffer-Sauce mit Eier-Spätzle und Mandelbroccoli
- Geschmorte Rinderrouladen, traditionell gefüllt mit Gurken, Speck, Senf dazu Seidenklöße und Apfel-Rotkohl
- Brust von der Pouarde, gefüllt mit blanchiertem Spinat an Tomaten-Mozzarella-Sauce, weißen Bandnudeln und Paprikagemüse
- Filet vom Schwein in einer Rahmsauce mit frischen Champignons, Bandnudeln, dazu farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren, Speckbohnen und Sauce hollandaise

Preis pro Person 20,49 €*

Vorschlag C

- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Zwiebelwürfel in einer eleganten Riesling-Rahmsauce, Eierspätzle und Leipziger Allerlei
- Gedünstetes Schollenfilet an blanchiertem Spinat, mit erfrischender Limettensauce, Salzkartoffeln und traditioneller Gemüseplatte dazu Sauce hollandaise
- Wiener Tafelspitz mit feiner Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Broccoli mit Sauce hollandaise
- Klassischer Zwiebelrostbraten an Zwiebelsauce, Salzkartoffeln und Apfelrotkohl

Preis pro Person 21,99 €*

Vorschlag D

- In Butterschmalz gebratene Rinderfiletstreifen Stroganoff mit Zwiebelwürfeln, Champignons, Lauchlocken, Gemüsereis und Broccoli
- Lachssteaks, aromatisch in Buchenrinde gegart, mit einer erfrischenden Limettensauce, Petersilienkartoffeln und Gemüsepflanne
- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvados-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Apfel-Rotkohl
- Scampis a la Plancha in einer milden Knoblauchsauce mit Butterreis und gedünstetem Zucchinigemüse mit feinen Schalotten
- Marinierte Streifen aus der Steakhüfte in einer asiatischen Teriyaki-Sauce mit Ingwer abgerundet, Butterreis und Süßkartoffelsalat
- Lammrückenbraten mit frischen Kräutern der Provence in Thymiansauce mit Salzkartoffeln und gebratenen Speckbohnen

Preis pro Person 24,49 €*



Vegetarisches und Veganes

Vorschlag A

- Vegetarischer Gemüseschnitz in einer exotischen Kokos-Curry-Sauce mit Butterreis
- Vegane Hackbällchen in einer Tomaten-Basilikum-sauce mit Bandnudeln
- „Triangolo Tartufo“ aromatische Ricotta-Trüffel-Creme im Teigmantel mit würziger Steinpilzsauce
- „Vegane Cannellotti“ feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout dazu eine feine vegane Steinpilz-Rahmsauce
- Süßkartoffelgnocchi in herzhafter Paprikarahmsoße mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnuss-Crunch

Jedes Menü pro Person 16,99 €*

Vorschlag B

- Vegetarische Lemon-Mandel-Ravioli an cremiger Parmesan-Sauce
- Tortellini, vegetarisch gefüllt, in einer cremigen Käse-Sahne-Sauce
- Paprikaschoten mit einer Couscous-Füllung in feuriger Chili-Tomatensauce
- „Rustico Pecorino & Fico“ gefüllte Ravioli mit einer Creme aus würzigem Schafskäse und lieblich-süßer Feige, dazu eine feine Parmesansauce
- „Zucca Pasta“ Ravioli mit einer stückig-cremigen Kürbis-Frischkäsefüllung, gerösteten Kürbiskernen und einer würzigen Pomodoro-Pesto-Sauce

Jedes Menü pro Person 14,99 €*



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.

Addons

Auszug aus der Salatkarte

- Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüssen
- Herzhaftes Spinat-Ravioli, halbgetrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum
- Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blattpetersilie und Tomatenwürfeln
- 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
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailltomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse

Beilagensalat pro Person 4,65 €*

Desserts

Vorschlag A

- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso Note
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel Topping
- Vegane Schokoladen Mousse mit gerösteten Cashewkernen und einer Orangennote
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Baileys Irish Cream Mousse
- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpuree
- Mousse vom fruchtig, süßen Weinbergpfirsich

Preis pro Person 4,75 €*

für zwei Gläschchen

Vorschlag B

- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping

Preis pro Person 4,30 €*

für zwei Gläschchen

Kuchen

Aus unserer Meisterkonditorei, stets täglich frisch zubereitet, Mindestbestellmenge 15 Teile pro Sorte.
Altdeutscher Apfelkuchen | Bienenstich | Butter-Kirsch-Streusel | Butterkuchen | Donauwelle | Erdbeerboden | Gedeckter Apfelkuchen | Bunter Obstboden | Pflaumenkuchen | Streuselkuchen

Preis pro Stück 2,85 €*



STOLZENHOFF
CATERING

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 Bar-

keeper ausschließlich hochwertige Markenspiritosen 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.

STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH

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



12 Gute Gründe



Stolzenhoff's Schweinefleisch

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



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



Stolzenhoff's 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, geschnitten 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



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



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



Ann-Kathrin 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

Ansprechpartner Exklusiv-Locations



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



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

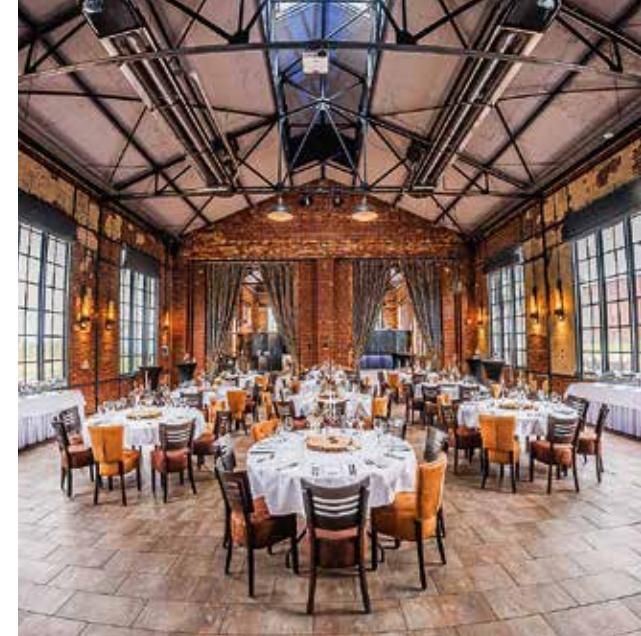
STOLZENHOFF CATERING COMPANY GMBH

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



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.



Stolzenhoffs Exklusiv-Locations

Beratung nach Vereinbarung

Ahlen – Lokschuppen & 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
Ümminger See 11, 44803 Bochum
Telefon 0231 42786-425
Mobil 01590 4081443

Bochum – Landhof am Kemnader See
30 – 140 Personen
Jovana Schmidtke
Auf dem Kalwes 231, 44801 Bochum
Telefon 0231 42786-425
Mobil 01590 4081443

Bochum – Rittergut Haus Laer
50 – 140 Personen
Jovana Schmidtke
Höfestr. 45, 44803 Bochum
Telefon 0231 42786-425
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
Ümminger See 11, 44803 Bochum
Telefon 0231 42786-425
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
60 – 300 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 Käue
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 Lonzynski

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 Jahlenbrink 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 Geschäftsbedingungen sowie die Datenschutzerklärung erhalten Sie auf www.stolzenhoff.de



STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR

Weitere Angebote für Ihre Events



gültig ab 01.08.2025

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