

HOCHZEIT

NEUHEITEN AB 10/2026



Ihre einzigartige Hochzeit

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 Hochzeit 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!



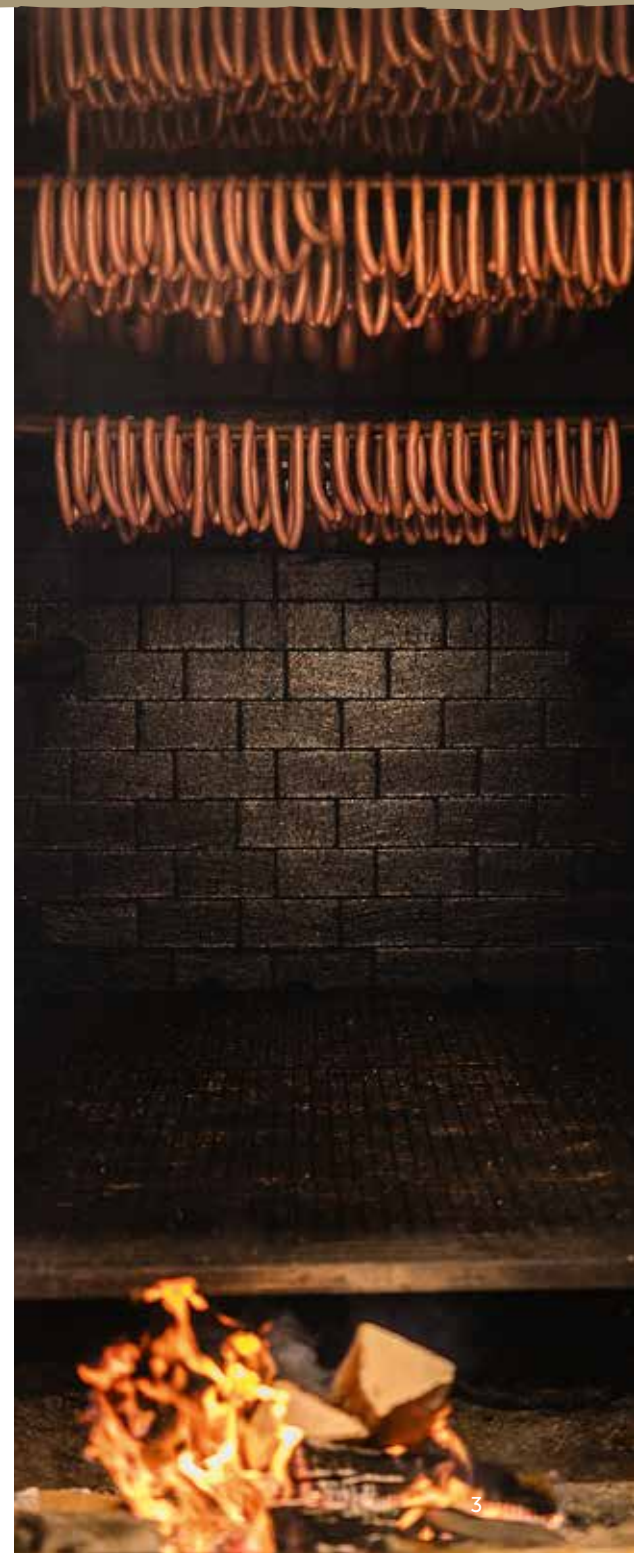
Erfahren Sie mehr zu Tierwohl und unserer Philosophie auf unserer Fleischerei-Website. Folgen Sie einfach dem QR-Code!

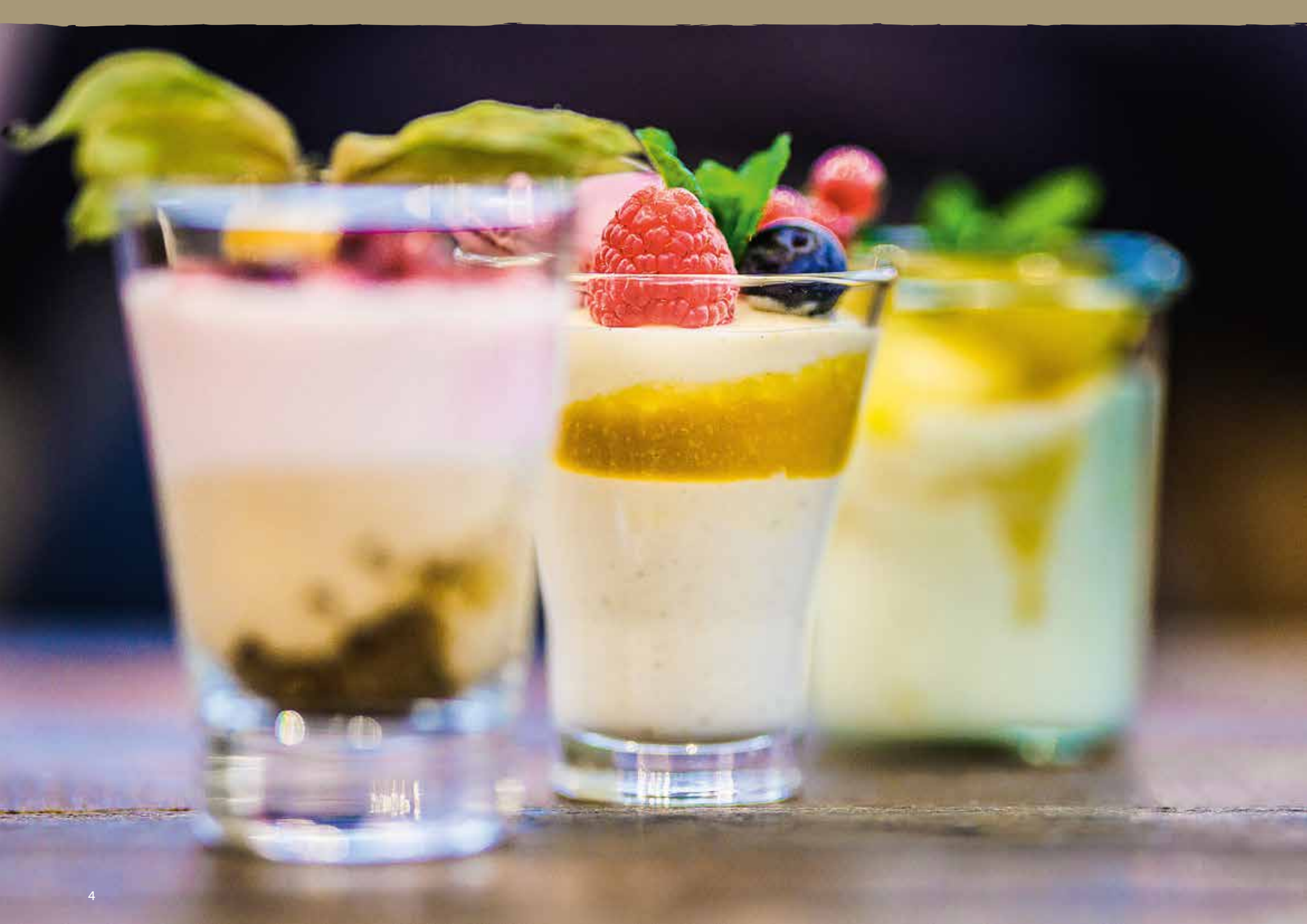
www.fleischerei-stolzenhoff.de

i

Ihr Wunschbuffet

Sie können sich gerne aus all unseren Buffetvorschlägen Ihre Lieblingsspeisen auswählen und sich so Ihr individuelles Buffet mit unseren Kundenberatern (Seite 35) zusammenstellen.





Unser schönster Tag

Ab 50 Personen

Antipasti

- 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

Kalter Buffetteil

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

Salatvariationen

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Hirtenkäse
- Aromatischer Salat mit Couscous, frischer Blattpetersilie und Tomatenwürfeln
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen

Warmer Buffetteil

- Ganzer Königsputer vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Kartoffel-Kohlrabi-Rahmgemüse mit gartenfrischen Kräutern
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli dazu Sauce hollandaise
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

Aus der Vegetarischen Küche

- Süßkartoffelgnocchi in herzhafter Paprikarahmsoße mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnuss-Crunch

Dessert

- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Balsamico-Kirschragout auf Milchreis mit Haselnuss-Crumble

Brot und Dips

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

Preis pro Person

mit Dessert	35,49 €
ohne Dessert	30,99 €



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.



Buffetfläche ca. 13 m

Ganz in Weiß

Ab 60 Personen

Frisch aus dem Meer

- Flambierter Lachs, vor Ort geflammter Lachs mit karamellisiertem Rohrzucker
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahnemeerrettich
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

Antipasti

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

Kalter Buffeteil

- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii!“
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Pulled Pork, über 9 Stunden bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube

- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endivienalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten, feinem Speck und einer mediterranen Vinaigrette
- Kerniger Bulgur mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln sowie gerösteten Mandelstiften, in einem leichten, klaren Dressing
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet

Warmer Buffeteil

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

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

Dessert

- Baileys Irish Cream Mousse
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Lemon Jam mit Joghurt-Mousse und Biskuit-Crumble
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet	42,99 €
mit kaltem Fischbuffet	47,99 €



Buffetfläche ca. 15 m



Mamma Mia

Ab 70 Personen

Frisch aus dem Meer

- Lachs She-Loin gebeizt mit Honig, Estragon und Zitronenzesten
- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce
- Knusprige Crostini mit aromatischem Stremel-Lachs und buntem Pfeffer

Antipasti

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Mini-Mozzarellabällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Carpaccio von der Wassermelone mit Schafskäse, gerösteten Pinienkernen, Radieschen und erfrischendem Minzpesto
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

Kalter Buffeteil

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahne-Meerrettich



Buffetfläche ca. 17 m

- Herzhaft gebratene Datteln im Speckmantel
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

Salatvariationen

- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille-Gemüse
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

Warmer Buffeteil

- Lammbraten an Thymiansauce mit frischen Kräutern der Provence
- Ganzer Truthahn vor Ort tranchiert mit fruchtiger Apfel-Rahmsauce
- Waliser Schweinefilet, vor Ort tranchiert, mit einer Sherry-Schalotten-Sauce
- Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Zwiebelwürfeln in einer eleganten Riesling-Rahmsauce
- Lachssteaks aromatisch in der Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne

und herzhaftem Käse überbacken

- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten
- Blanchierte Strauchtomaten

Dessert

- Frisches exotisches Obstarrangement mit Mascarponeschaum
- Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet, mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel-Topping
- Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet	41,49 €
mit kaltem Fischbuffet	45,99 €



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

Hochzeit am Mittelmeer

Ab 40 Personen

Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- Fruchtige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serrano Schinken
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

Kalter Buffetteil

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

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zeretztem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten, feinem Speck und einer mediterranen Vinaigrette
- Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert

Warmer Buffetteil

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

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Baileys Irish Cream Mousse
- Panna cotta mit einem fruchtigen Erdbeerpüree getoppt
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person 37,49 €



Buffetfläche ca. 11 m





Zu schön, um wahr zu sein

Ab 50 Personen

Frisch aus dem Meer

- Flambierter Lachs, vor Ort geflammter Lachs mit karamellisiertem Rohrzucker
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar
- Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Fruchtlige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serranoschinken

Kalter Buffeteil

- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen und Staudensellerie
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Balsamico, Cherrytomaten und Parmesanspänen
- Hirschkalbsrücken mit Wildpreiselbeerconfit gefüllten Birnen
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhütte 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 Rinderrrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Raffinierter Ravioli-Pfifferling-Salat mit Cherrytomaten in einer leichten Vinaigrette

Warmer Buffeteil im Frontcooking-Style

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

- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel
- Vegane Gemüse-Filetstreifen in herzhafter Pfeffersauce

Dessert

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

Brot und Dips

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

Preis pro Person 73,99 €

zzgl. Köche, Grillplatte, Induktionsplatte, Pfannen, Transport, Auf- und Abbau von
Stolzenhoff Catering Company GmbH
Preis pro Person 16,99 €



Buffetfläche ca. 12 m

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)!



Hand in Hand bis ans Ende der Welt

Ab 50 Personen

Antipasti

- 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
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico

Kalter Buffetteil

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



Buffetfläche ca. 11 m

Salatvariationen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspaltens sowie Dressing nach Wahl
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

Warmer Buffetteil

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

Dessert

- Erfrischende Avocado-Mango-Mousse mit Granatapfelkernen getoppt
- Panna cotta mit einem fruchtigen Erdbeerpüree getoppt
- Cremiger Cappuccinogenuss mit Espresso-Note

Brot und Dips

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

Preis pro Person

mit Dessert	39,99 €
ohne Dessert	34,99 €



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.



Das perfekte Hochzeitsessen

Ab 50 Personen

Frisch aus dem Meer

- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfsauce
- Lachs She-Loin gebeizt mit Honig, Estragon und Zitronenzesten
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Weizenmehllöffelchen

Antipasti

- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

Kalter Buffeteil

- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Aceto Balsamico und Trüffelöl
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfit
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken

Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinder- rauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten, feinem Speck und einer mediterranen Vinaigrette
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen
- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbgetrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum

Warmer Buffeteil

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

Aus der Vegetarischen Küche

- „Zucca Pasta“ Ravioli mit einer stückig-cremigen Kürbis-Frischkäsefüllung, gerösteten Kürbiskernen und einer würzigen Pomodoro-Pesto-Sauce

Dessert

- Baileys Irish Cream Mousse
- Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Weiße Mousse au Chocolat mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet	41,99 €
mit kaltem Fischbuffet	46,99 €



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



Buffetfläche ca. 13 m

Just Married

Ab 50 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

Kalter Buffetteil

- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Broccoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberlandsauce und fruchtiger Putenbrust „Hawaii“
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat
- Mini Laugenstange mit Putenbrust, knackigem Salat und würzigem Curry-Dip
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor
- Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern

Salatvariationen

- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme

Warmer Buffetteil

- Burgunder-Krustenbraten vom Duroc-Strohschwein mit einer kräftigen Bratensauce
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Schnitzel vom Schwein mit Jägersauce und Pfeffersauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Feine grüne Bohnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli dazu Sauce hollandaise
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

Aus der veganen Küche

- Vegane Hackbällchen in einer fruchtigen Tomatensauce

Dessert

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen

Brot und Dips

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

Preis pro Person 31,49 €



„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.



Buffetfläche ca. 11 m

Hand in Hand der Sonne entgegen

Ab 60 Personen

Antipasti

- Kanapees mit Variation vom klassischen und Rote-Bete-Hummus auf Gurkentaler mit Rosinen und Mandelsplitter getoppt
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto

Kalter Buffeteil

- Sesamröllchen vom Roastbeef, dry aged gereift und rosa gebraten, mit Paprikawürfel auf Salatbouquet
- Mini-Wraps mit Thunfisch, Blattsalaten und Joghurtdressing
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Mini-Kalbschnitzel auf Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks
- Schweinefiletmedaillons mit flambierten Früchten aus dem Rumtopf
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Schweinerücken à la Meran mit Maronenpüree und feiner Honignote

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl

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

Warmer Buffeteil

- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhüfte mit einer Balsamicojus
- Putensteaks in einer leichten Tomaten-Mozzarellasauce
- Herzhaft mariniertes Makrelenfilet mit Knoblauch, Rosmarin auf Gemüsebett und einer leichten Weißweinsauce
- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Blanchierte Strauchtomaten

Dessert

- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note
- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht, für ein knackiges Finish
- Käsestickvariationen aus rotem Pesto- und Wasabikäse, Gouda und Appenzeller, mit Obstdekor

Brot und Dips

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

Preis pro Person 37,99 €



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



Buffetfläche ca. 14 m



Eine Hochzeit zum Verlieben

Ab 70 Personen

Frisch aus dem Meer

- Earl Grey Lachs mit Honig, schwarzem Tee und Bergamottenote gebeizt
- Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahnemeerrettich

Antipasti

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Pimientos, Champignons, Paprika und Strauchtomaten, gefüllten Oliven mit Mandeln
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce

Kalter Buffeteil

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

- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa
- Im Weckglas angerichtete Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat

Salatvariationen

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Hirtenkäse
- Herzhafter Spinat-Ravioli-Salat, halbgetrocknete Tomaten in einer cremigen Tomatensahne, verfeinert mit weißem Aceto Balsamico und Basilikum

Warmer Buffeteil

- Saftiger Burgunder Grillschinken mit kräftiger Bratensauce
- Ganzer Königsputer, vor Ort tranchiert, mit fruchtiger Johannisbeersauce
- Gebratene Schweinefiletmedaillons in einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Putensteaks in einer fruchtigen Curry-Ananassauce
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Babyspinat-Kartoffeln mit angebratenen Zwiebeln und Knoblauch

- Gedämpfter Reis mit frischer Petersilie
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli dazu Sauce hollandaise
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekrone in einer Knoblauchsauce
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten

Aus der veganen Küche

- „Vegane Cannelotti“ feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout dazu eine feine vegane Steinpilz-Rahmsauce

Dessert

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

Brot und Dips

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

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet	35,99 €
mit kaltem Fischbuffet	40,99 €



Buffetfläche ca. 17 m

Königlicher Gaumenschmaus

Ab 70 Personen

Frisch aus dem Meer

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

Antipasti

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami, Pimientos, Zucchini, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt
- Honey Peppers, eingelegte orangene Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Blätterteig mit konfierten gelben und roten Tomaten, grünem Pesto, Pinienkernen, Mozzarella, Tomatensauce und gezupftem Basilikum

Kalter Buffetteil

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

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

Salatvariationen

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffelvinaigrette
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat, knackige Salatgurken, Blattpetersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing
- Fruchtiger Quinoa Mix mit Karotten, Zucchini, Paprika, Mandeln, fruchtigen Weintrauben, Cashew- und Kürbiskernen

Warmer Buffetteil

- Rinderfilet Chateaubriand, dry aged gereift mit einer eleganten Rotweinreduktion
- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvadossauce
- Rückenbraten vom Duroc-Schwein, geschätzt aufgrund seines besonderen Aromas und der feinen Marmorierung, an Waldpilzrahmsauce
- Lachssteaks aromatisch in der Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- Getrüffelte, gratinierte Kartoffelscheiben
- Riesenchampignons gefüllt mit blanchiertem Blattspinat und Käsekrone in einer Knoblauchsauce

- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen dazu Sauce hollandaise
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

Aus der veganen Küche

- Süßkartoffelgnocchi in herzhafter Paprikarahmsoße mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnuss-Crunch

Dessert

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

Brot und Dips

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

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet **46,49 €**
mit kaltem Fischbuffet **50,49 €**



Buffetfläche ca. 17 m



Walking on Sunshine

Ab 70 Personen

Antipasti

- 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
- Blanchierte Weinblätter mit Reis gefüllt

Kalter Buffetteil

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Tortillas mit medium gebratener Pastrami-Tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Pikante Hacksteaks mit Peperonifüllung und würziger Salsa
- Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Mini-Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- „Dim Sum“, gemischte asiatische Gemüsesäckchen auf Salatbouquet und einem pikanten Dip
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen

Salatvariationen

- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbdgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Brokkolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

Warmer Buffetteil

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

Aus der vegetarischen Küche

- „Triangolo Tartufo“ aromatische Ricotta-Trüffel-Creme im Teigmantel mit würziger Steinpilzsauce

Dessert

- Mangocreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Triple of Chocolate, Mousse au Chocolat hell und dunkel mit Brownie
- Haselnusscreme aus Levantiner Nüssen
- Frisches exotisches Obstarrangement mit Bourbon-Vanillesauce
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person 40,49 €



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.



Buffetfläche ca. 17 m

Shakespeare in Love

Ab 70 Personen

Kalter Buffeteil

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

Salatvariationen

- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing nach Wahl
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme

Warmer Buffeteil

- Münsterländer Zwiebelfleisch vom Rindertafelspitz in Schalottensauce
- Cordon Bleu vom Schwein mit einer cremigen Rahmsauce
- Käsekrustenbraten gefüllt mit Gouda, Lauchlocken und Röstzwiebeln mit kräftiger Bratensauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli dazu Sauce hollandaise
- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

Aus der veganen Küche

- „Vegane Cannelotti“ feine geschlossene Teigrolle mit einem würzigen Gemüse-Ragout dazu eine feine vegane Steinpilz-Rahmsauce

Dessert

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Pistazien-Mousse auf Keksboden mit Salted Caramel-Topping
- Schokoladenmousse mit Orangen Jam und Keks-Crumble
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

Brot und Dips

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

Preis pro Person 36,99 €



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

Preis pro Gedeck 3,49 €



Buffetfläche ca. 16 m

The Wedding

Ab 70 Personen

Frisch aus dem Meer

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

Antipasti

- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt
- Pastaspieße „al dente“ mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuterpesto
- Carpaccio von der Wassermelone mit Schafskäse, gerösteten Pinienkerne, Radieschen und erfrischendem Minzpesto

Kalter Buffeteil

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

Salatvariationen

- Sommerlicher Blattsalat mit erfrischenden Perlen von der Wasser- und Honigmelone, Granatapfel und Hirtenkäse
- Pastasalat mit gebackenem Fenchel, halbgetrockneten Tomaten, in einer mediterranen Vinaigrette, mit Parmesan und Schnittlauch verfeinert
- Taco-Salat mit pikantem Rindfleisch, sonnen gereiften Tomatenwürfeln, Eisbergsalat, Mais, Schnittlauchröllchen und einer Schmandhaube
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet

Warmer Buffeteil

- Burgunder-Krustenbraten vom Duroc-Strohschwein mit einer kräftigen Bratensauce
- Geschmorte Kalbsroulade mit einer zarten Pfifferlingfüllung und Rahmsauce
- Sanft geschmorter Rinderbraten aus der Steakhälfte mit einer Balsamicojus
- Lachssteaks aromatisch in der Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce
- Feinnussige Drillinge, herzhaft gebraten, mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfel

- Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Brokkoli dazu Sauce hollandaise
- Blanchierter Spitzkohl mit zart nussiger Note in frischem Rahm

Aus der vegetarischen Küche

- „Rustico Pecorino & Fico“ gefüllte Ravioli mit einer Creme aus würzigem Schafskäse und lieblich-süßer Feige dazu eine feine Käsesauce

Dessert

- Panna cotta mit einem exotischen Mangotopping
- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Caramel
- Walnuss-Mousse mit Schokokuchen-Crumble und einer feinen Espresso-Note
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse

Brot und Dips

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

Preis pro Person

ohne kaltes Fischbuffet **40,99 €**
mit kaltem Fischbuffet **44,49 €**



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



Buffetfläche ca. 17 m

Gönnen Sie sich ein kleines Extra



Fingerfood zum Empfang „Edel“

- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- 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-Öl-Marinade auf essbarem Weizenmehl-Löffelchen

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6
Preis pro Person
bei 2 Teilen **5,49 €**



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 **4,99 €**



Fingerfood zum Empfang „Süß“

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

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6
Preis pro Person
bei 2 Teilen **4,99 €**



Mediterrane Vorspeisenplatte am Tisch

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

Preis pro Person 5,99 €



Suppe am Tisch serviert

- Cremige Suppe aus geschmolzenem Parmesan mit knusprigem Chip
- Hochzeitsuppe, Consommé mit buntem Gartengemüse und zartem Rindfleisch
- Consomme Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln
- Hühnerconsommé mit Eierstich und buntem Gartengemüse
- Spargelcremesuppe mit zarten Spargelspitzen und Schnittlauchröllchen
- Vegane Minestrone
- Borschtsch, Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln und Rindfleisch

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

ohne Suppengeschirr
Preis pro Person 3,99 €

Zusätzlich zu buchen bei Stolzenhoff
Preis pro Suppengeschirr 1,35 €



Suppe in Terrine am Tisch serviert

- Cremige Suppe aus geschmolzenem Parmesan mit knusprigem Chip
- Hochzeitsuppe, Consommé mit buntem Gartengemüse und zartem Rindfleisch
- Consomme Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln
- Hühnerconsommé mit Eierstich und buntem Gartengemüse
- Spargelcremesuppe mit zarten Spargelspitzen und Schnittlauchröllchen
- Vegane Minestrone
- Borschtsch, Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln und Rindfleisch

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

ohne Terrinen und Suppentassen
Preis pro Person 4,49 €

Zusätzlich zu buchen bei Stolzenhoff
Preis pro Suppengeschirr
inkl. Terrine **1,65 €**



Pasta aus dem Parmesanlaib Das Buffet-Highlight

Als besonderes Highlight bieten wir Ihnen die Pasta aus dem Parmesanlaib an. In dem ausgehöhlten Parmesanlaib kommt heiße Pasta hinein, um den Käse zum Schmelzen zu bringen. Anschließend wird die Pasta in dem geschmolzenen Parmesan gewendet. Danach wird das Gericht wahlweise mit Rucola, Cocktailtomaten, Kräutern oder edlem Trüffel verfeinert.

ab 80 Personen mit Rucola, Cocktailtomaten und Kräutern
Preis pro Person 5,49 €

ab 80 Personen mit edlem schwarzen Trüffel
Preis pro Person 9,49 €



Mitternachts-Currywurst

- Original Stolzenhoff's Currywursttopf mit offenfrischem Baguette.

Preis pro Person 4,99 €



Mitternachtssuppen

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

Wählen Sie bei unter 40 Personen 1 von 4
Wählen Sie bei über 40 Personen 2 von 4
Preis pro Person 5,49 €



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

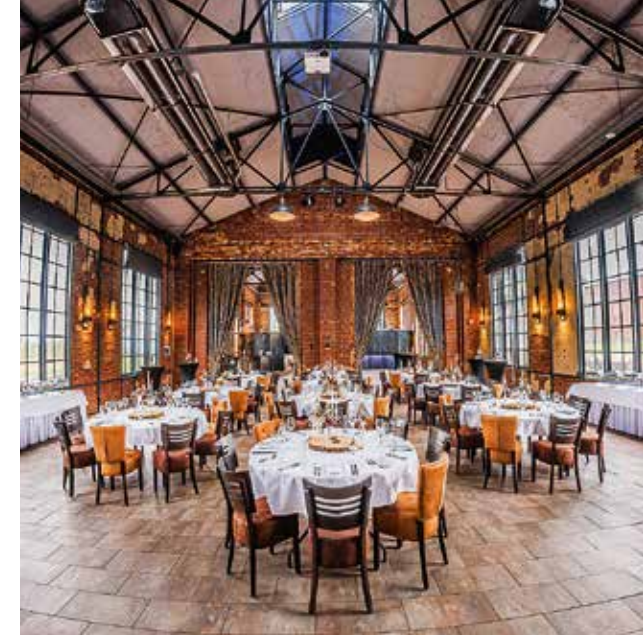


Kathrin Skall
 Telefon 0231 42786-417
 Mobil 0160 95249202
 k.skall@stolzenhoff.de

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