

Hochzeit

NEUHEITEN AB 11/2021



STOLZENHOFF

Foodmanufaktur

STOLZENHOFF

catering



AB 70 PERSONEN

Wedding Wonderland

FRISCH AUS DEM MEER

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

ANTIPASTI

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

KALTER BUFFETTEIL

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

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

SALATVARIATIONEN

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

WARMER BUFFETTEIL

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

- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini-Gemüse mit feinen Schalotten
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

DESSERT

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

BROT UND DIPS

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

Basispaket II



Buffetfläche ca. 15 m

AB 50 PERSONEN

Just Married

ANTIPASTI

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

KALTER BUFFETTEIL

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

SALATVARIATIONEN

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

WARMER BUFFETTEIL

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

- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert

DESSERT

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

BROT UND DIPS

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

Basispaket I



Unsere Schweine beziehen wir von Familie Wiesmann aus Bork. Hier leben die Tiere 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



AB 90 PERSONEN

Hochzeit alla Mamma

FRISCH AUS DEM MEER

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

ANTIPASTI

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

KALTER BUFFETTEIL

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhälfte 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
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppawürfeln

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

SALATVARIATIONEN

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

WARMER BUFFETTEIL

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

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

DESSERT

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

BROT UND DIPS

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

Basispaket II



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



Buffetfläche ca. 17 m

AB 40 PERSONEN

Mediterrane Hochzeit

ANTIPASTI

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

KALTER BUFFETTEIL

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

SALATVARIATIONEN

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

WARMER BUFFETTEIL

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

DESSERT

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

BROT UND DIPS

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

Basispaket I





AB 50 PERSONEN

Hand in Hand durchs Leben

ANTIPASTI

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

KALTER BUFFETTEIL

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

SALATVARIATIONEN

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

WARMER BUFFETTEIL

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

DESSERT

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

BROT UND DIPS

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

Basispaket I



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



Buffetfläche ca. 11 m



AB 50 PERSONEN

Das perfekte Hochzeitsdinner

FRISCH AUS DEM MEER

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

ANTIPASTI

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

KALTER BUFFETTEIL

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

SALATVARIATIONEN

- Bunter Blattsalat mit Büffelmozzarella, zerrissenem Pfeffer und Meersalz, frischen Feigen und Rinderrauchfleisch mit einem fruchtigen Feigendressing
- Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Veganer Quinoa-Mango-Salat mit Zwiebelstreifen, verfeinert mit der Süße von frischer Mango und Ingwer
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat mit knackigen Salatgurken, Blattpetersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème-fraîche-Dressing

WARMER BUFFETTEIL

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

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

- Kürbisangelotti an zerlassener Trüffelbutter und confierten Tomaten

DESSERT

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

BROT UND DIPS

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

Basispaket II



„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. 13 m

AB 60 PERSONEN

Mit Dir bis ans Ende der Welt

ANTIPASTI

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

KALTER BUFFETTEIL

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

SALATVARIATIONEN

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

WARMER BUFFETTEIL

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

DESSERT

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

BROT UND DIPS

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

Basispaket I



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

AB 80 PERSONEN

Weißer Hochzeit

FRISCH AUS DEM MEER

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

ANTIPASTI

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

KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Mini-Burger „The Veggie One“ – Falafelpatty mit Rispen Tomaten, Rucola, Cheddar, saurer Gurke und Avocado-Dip
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-Fenchel-Salat mit Mangochutney und Blütenhonig abgerundet
- Herzhafte Quiche mit kräftigem Speck und Zwiebelwürfeln
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
- Party-Mettenden frisch aus dem Rauch mit Senf

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

SALATVARIATIONEN

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

WARMER BUFFETTEIL

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

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

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHEN

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

DESSERT

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

BROT UND DIPS

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

Basispaket I



Buffetfläche ca. 17 m

AB 90 PERSONEN

Königliche Köstlichkeiten

FRISCH AUS DEM MEER

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

ANTIPASTI

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

KALTER BUFFETTEIL

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

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

SALATVARIATIONEN

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

WARMER BUFFETTEIL

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

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

AUS DER VEGANEN KÜCHE

- Gefüllte Zucchini mit Gewürz-Couscous

DESSERT

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

BROT UND DIPS

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

Basispaket II



Buffetfläche ca. 17 m

Konditorei

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

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

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



MEHR IMPRESSIONEN 

  



AB 80 PERSONEN

Liebe geht durch den Magen

ANTIPASTI

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

KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Pikante Hacksteaks mit Peperoni Füllung und würzigem Salsa-Dip
- Blätterteigtaschen mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Mini-Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit 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
- Exotischer Hähnchen-Mango-Chili-Salat an spritziger Kräutervinaigrette
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Brokkolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika

WARMER BUFFETTEIL

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

DESSERT

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

BROT UND DIPS

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

Basispaket II



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



Buffetfläche ca. 17 m

AB 80 PERSONEN

Be my Valentine

KALTER BUFFETTEIL

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

SALATVARIATIONEN

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

WARMER BUFFETTEIL

- Münsterländer Zwiebelfleisch vom Rindertafelspitz in Schalottensauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne
- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Seidenklöße aus frisch gekochten Kartoffeln
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

DESSERT

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

BROT UND DIPS

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

Basispaket I



Buffetfläche ca. 16 m

AB 80 PERSONEN

Liebe liegt in der Luft

FRISCH AUS DEM MEER

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

ANTIPASTI

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

KALTER BUFFETTEIL

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

SALATVARIATIONEN

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

WARMER BUFFETTEIL

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

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

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

DESSERT

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

BROT UND DIPS

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

Basispaket II



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



Traumhochzeit

4-GANG-MENÜ

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

DUETT VOM SCHOTTISCHEN WILDLACHS

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

ERFRISCHENDE ZITRONENGRASSUPPE

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

SURF 'N' TURF

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

SÜSSE DESSERT-TRÄUMEREI

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

Basispaket III

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

PREIS PRO PERSON AB 30 GÄSTE 29,99 EURO

PREIS PRO PERSON AB 70 GÄSTE 22,99 EURO

(für die Ausstattung und Personal von der Stolzenhoff Catering Company)

Der schönste Tag

4-GANG-MENÜ

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

GARTENFRISCHER KRÄUTERSALAT

mit gebratenen Gambas, Wassermelone und gerösteten Pinienkernen

CAPPUCCINO VON DER STRAUCHTOMATE

mit frischen Basilikumnocken, Croûtons und Gin-Sahne

ZART ROSA GEBRATENE HIRSCHKALBSRÜCKENSTEAKS

an Holunderbeerjus mit gebratenen Kartoffelpralinen und Pfifferlingen in Rahm

TERZETT DER TRÄUME

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

Basispaket III

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

PREIS PRO PERSON AB 30 GÄSTE 29,99 EURO

PREIS PRO PERSON AB 70 GÄSTE 22,99 EURO

(für die Ausstattung und Personal von der Stolzenhoff Catering Company)

Das Hochzeitsmenü

3-GANG-MENÜ

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

VORSPEISEN-TRILOGIE

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

ZART ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET

an Sauce béarnaise, getrüffeltes Kartoffelgratin und Spargelrahmgemüse

DESSERTVARIATIONEN

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

Basispaket III

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

PREIS PRO PERSON AB 30 GÄSTE 29,99 EURO

PREIS PRO PERSON AB 70 GÄSTE 22,99 EURO

(für die Ausstattung und Personal von der Stolzenhoff Catering Company)



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

Gönnen Sie sich ein kleines Extra



FINGERFOOD ZUM EMPFANG „EDEL“

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



FINGERFOOD ZUM EMPFANG „RUSTIKAL“

- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispen Tomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Pulled Pork mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Baguettescheiben „Insalata Caprese“, cremiger Mozzarella mit Tomaten, Kräuter-Pesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas angerichtet
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Blattsalaten, Paprikastreifen und Crème fraîche



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



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 und goldprämierte Edelsalami und Schinkenspezialitäten. Die Vorspeisenteller und Besteck müssen im Vorfeld von Ihrem/ unserem (wenn gebucht) Service eingedeckt werden. Zu der Vorspeisenplatte wird stets frisches Brot mit guter Butter am Tisch gereicht.



Equipment

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

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

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





MEHR IMPRESSIONEN 

  



12 Gute Gründe



STOLZENHOFF'S SCHWEINEFLEISCH

Die Duroc- und Strohschweine beziehen wir von Familie Wiesmann aus Selm-Netteberge. Die entspannte Haltung auf Stroh mit viel Bewegungsfreiheit dient dem Wohl der Tiere und der Zartheit des Fleisches. Antibiotika werden weder bei unseren Rindern noch bei unseren Schweinen eingesetzt.



SAUCEN/SUPPEN

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



STOLZENHOFF'S RINDFLEISCH

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



STOLZENHOFF'S MEISTERKONDITOREI

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



ALLERGENE

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



FISCH

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

Sehr gerne stellen wir Ihnen Ihre individuelle Speisenauswahl ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.

Sie planen ein hochwertiges BBQ zu Ihrer Hochzeitsfeier ?
Sprechen Sie mit unseren Spezialisten, mit einem
Live - Cooking Element sichern Sie
ein weiteres Highlight für Ihre Hochzeitsfeier.

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite

Ihr Ansprechpartner
Stefan Püllen
sp@rheinperle.de
Fon: 0171 - 146 79 07