



NRW-CUP

ISERLOHN

30.08.2025

**SPEISEN &
GETRÄNKE**

KALTE SPEISEN

Filet von der Putenbrust an raffiniertes Orangenvinaigrette

Insalata Caprese

Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuterpesto, gerissem Pfeffer und Meersalz 🌱

Mini Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, Mais, Paprika und Salat

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

Vitello Tonnato

Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce

Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto

SALATVARIATIONEN

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

Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten und Speck in einer mediterranen Vinaigrette

Balsamicodressing

Joghurtdressing

Himbeerdressing

WARME SPEISEN

Gebratene Rindfleischstreifen in herzhaft-süßer Teriyaki-Soße mit Wokgemüse

Waliser Schweinefilet, vor Ort tranchiert, mit einer Sherry-Schalotten-Sauce oder Sauce Bernaise

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen in Tomatensauce

AUS DER VEGANEN KÜCHE

Süßkartoffelgnocchi in herzhafter Paprikarahmsauce mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnusscrunch 🌱

WARME BEILAGEN

Frisch gedämpfter Butterreis 🌱

Kartoffelschnee mit Butter und Sahne 🌱

Süßkartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken 🌱

Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce Hollandaise

DESSERT

Brasilianische Paranuss-Crème mit Salted Karamell 🌱

Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen 🌱

Vegane Panna Cotta mit Erdbeertopping 🌱

BROT UND DIPS

Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabattascheiben mit Datteldip und Kräuterbutter 🌱

SPECIALS AB 14:30 UHR

Frische Hot Dogs mit Senf, Mayonnaise, Ketchup, Röstzwiebeln und Sauren Gurken

Frische vegane Hot Dogs mit Senf, veganer Mayonnaise, Ketchup, Röstzwiebeln und Sauren Gurken 🌱

KUCHEN AB 15:30 UHR

Frischer Erdbeerboden 🌱

Pflaumenkuchen 🌱

Schokoladenmuffins 🌱

Heidelbeeremuffins 🌱

dazu reichen wir Ihnen frische Sahne

🌱 *vegan* 🌱 *vegetarisch*



STOLZENHOFF
CATERING

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Fanta

Sprite

Apfelschorle

Mineralwasser

Stilles Wasser

Orangensaft

KROMBACHER

Krombacher Pils vom Fass

Krombacher Alkoholfrei (0,33 l Flasche)

Krombacher Radler (0,33 l Flasche)

Krombacher Radler Alkoholfrei (0,33 l Flasche)

Krombacher Dunkel (0,33 l Flasche)

Krombacher Weizen (0,5 l Flasche)

Krombacher Weizen Alkoholfrei (0,5 l Flasche)

Krombacher's Fassbrause Holunder (0,33 l Flasche)

Krombacher's Fassbrause Zitrone (0,33 l Flasche)

Krombacher's Fassbrause Maracuja (0,33 l Flasche)

PROSECCO

Montinaro Frizzante Treviso DOP

WEIN

Raiza Crianza Rioja DOC, trocken, Rioja Vicente Gandia Tempranillo

Karl Pfaffmann Grauburgunder, trocken, Pfalz

Thomas Bauer, Rosé, feinherb, Pfalz

HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee

Heiße Schokolade

Diverse Teesorten