



VS



#7 GORDEJS RADIONOVS

**SPEISEN &
GETRÄNKE**

KALTE SPEISEN

Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika und gefüllten Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel 🌱

Putenbrust „Hawaii“ mit frischer Ananas und Orangen-Dip garniert

Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf

Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf

Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl 🌱

Tortillas mit medium gebratener Pastrami tranche, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise

Garnele in Salzbutter, Knoblauch, Rosmarin und Thymian angebraten mit Chilisfäden auf Chiasamen-Avocado-Tatar

SALATVARIATIONEN

Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten, fruchtiger Ananas und Sahne abgerundet 🌱

Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen 🌱

Gnocchisalat mediterran mit Paprika, Lauchzwiebeln, Tomatensauce und Basilikum verfeinert 🌱

WARME SPEISEN

Goldprämierte Nürnberger Mini-Rostbratwürstchen mit Senf

Mini-Rinderrouladen geschmort vom Limousin-Rind, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf

Tagliatelle mit Lachsstreifen und Sahnesauce

AUS DER VEGANEN KÜCHE

Vegane Kichererbsen-Pfanne mit roten Linsen, mediterranem Gemüse, Mangowürfeln, Champignons und Kartoffeln 🌱

WARME BEILAGEN

Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse 🌱

Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart 🌱

In Olivenöl gedünstetes Zucchini-Gemüse mit feinen Schalotten 🌱

Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce Hollandaise 🌱

Apfel-Rotkohl 🌱

DESSERT

Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout 🍷

Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert 🍷

Vanillecreme mit Cookies 🍷

BROT UND DIPS

Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabattascheiben
mit Butter und Tomatenfrischkäse 🍷

DRITTELPAUSEN-SPECIAL

Pulled Pork mit Coleslaw und BBQ-Sauce mit Pitabrot

Pulled Turkey mit Coleslaw und BBQ-Sauce mit Pitabrot

🌱 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