



VS



**SPEISEN &  
GETRÄNKE**

## KALTE SPEISEN

Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika und gefüllten Oliven mit Mandeln, dazu würziges 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 Pastramitranch, Babyspinat, roten Zwiebeln, Frischkäse und würziger Pfeffermayonnaise

Garnelen 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 Mini Nürnberger Rostbratwürstchen mit Senf

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

Tagliatelle mit Lachsstreifen und Sahne-Sauce

## 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 überbacken 🌱

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 Tomaten-Frischkäse 🌱

## 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