




VS




**SPEISEN &
GETRÄNKE**

KALTE SPEISEN

Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette

Instalata-Caprese-Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuterpesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz 


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

Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt 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
Balsamico-, Joghurt- oder Himbeerdressing 

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

WARME SPEISEN

Gebratene Rindfleischstreifen in herzhaft süßer Teriyak-Sauce mit Wokgemüse

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

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen in Tomatensauce

AUS DER VEGGIE-KÜCHE

Süßkartoffelnocchi in herzhafter Papikarahmsauce 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

Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce 

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
Datteldip und Kräuterbutter 🌱

DRITTELPAUSEN-SPECIAL

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

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

🌱 vegan 🌱 vegetarisch

Änderungen vorbehalten.

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)

NEU: Krombacher Spezi (0,33 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