



VS



**SPEISEN &  
GETRÄNKE**

## KALTE SPEISEN

Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette

Instalata-Caprese-Baguette-scheiben, 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

## WARMESPEISEN

Gebratene Rindfleischstreifen in herhaft 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 Paprikarahmsauce mit Babyspinat, Gartenkräutern und Haselnusscrunch 

## WARMES BEILAGEN

Frisch gedämpfter Butterreis

Kartoffelschnee mit Butter und Sahne

Süßkartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herhaftem Käse überbacken

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

Gehobelter Wirsing in cremiger Rahmsauce 

## DESSERT

Brasilianische Paranuss-Créme mit Salted Karamell 

Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade,  
mit Sahne aufgeschlagen 

Vegane Panna Cotta mit Erdbeertopping 

## BROT UND DIPS

Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabattascheiben  
Datteldipp 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