




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 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-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


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 

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 mit 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