



VS



**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 Chili-fäden auf Chiasamen Avocadotatar

## 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 Sahnesauce

## AUS DER VEGETARISCHEN 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

Apfelrotkohl 🌱



vegan



vegetarisch




## 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 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