



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 Wasabikäsewürfeln ☺

Hummus-Kanapee mit Gurkentaler, Rosinen und Mandelsplittern ☺

Mini Burger „The Special One“, Rinderpatty, Rispetomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce

Mini Burger „The Veggie One“, Falafelpatty mit Rispetomaten, Rucola, Cheddar und Avocado Dip ☺

Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl

Vegetarische Gemüse-Quiche mit geriebenem Gouda ☺

Herzhafte Quiche mit kräftigem Speck und Zwiebelwürfeln

SALATVARIATIONEN

Couscous-Salat mit Blattspinat und Tomatenwürfeln ☺

Spinat-Ravioli-Salat, getrocknete Tomaten, cremige Tomatensauce und Aceto Balsamico ☺

WARMESPEISEN

Hähnchengeschnetzeltes in Macadamia-Curry-Pfirsichsauce

Burgunder-Schwertbraten mit einer Bratensauce
- vor Ort tranchiert -

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

AUS DER VEGGIE-KÜCHE

Tagliatelle mit Kräuterseitlingen, Champignons und Schnittlauchrahmsauce ☺

Rote-Beete-Gnocchi mit Babyspinat und Paprika ☺

WARMES BEILAGEN

Babyspinat-Kartoffeln mit gebratenen Zwiebeln und Kräutern ☺

Basmatireis ☺

In Olivenöl gedünstetes Zucchinigemüse mit feinen Schalotten ☺

Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert ☺

DESSERT

Italienische Tiramisu, im Weckglas geschichtet,
mit Physalis und Schokoraspeln garniert ☕

Mascarpone-Quark mit Eierlikör und einem
erfrischenden Waldfrüchtetopping ☕

Lemon Jam mit Schokoladenmousse und Kekscrumble ☕

BROT UND DIPS

Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabattascheiben
mit Butter und Chili-Aioli ☕

DRITTELPAUSEN-SPECIAL

Meat Balls: Fleischbällchen mit Tomatensauce, BBQ Sauce, Frühlingszwiebeln,
Parmesan, Basilikum, glasierten Zwiebeln und Käsecrème

Vegane Fleischbällchen mit Tomatensugo , Frühlingszwiebeln, Basilikum und
glasierten Zwiebeln ☕

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)

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