SPEISEN & GETRÄNKE



ISERLOHN ROOSTERS VS KREFELD PINGUINE

STOLZENHOFF CATERING

KALTE SPEISEN

Vegetarische Antipastispezialitäten in altem Balsamico marinierten mit 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 Chilifäden auf Chiasamen-Avocadotatar

Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto

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 Sahne-Sauce

AUS DER VEGGIE-KÜCHE

Vegane Kichererbsen-Pfanne mit roten Linsen, mediterranem Gemüse, Mangowürfeln, Champignons und Kartoffeln

Penne, Rucola, Tomatenperlen, Tomatensugo

vegan *vegetarisch*

WARME BEILAGEN

Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne
und herzhaftem Käse überbacken

Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart

In Olivenöl gedünstetes Zucchinigemüse
mit feinen Schalotten

Traditionelle Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren,
Blumenkohl und Broccoli, dazu Sauce Hollandaise

Apfel Rotkohl

DESSERT

Locker aufgeschlagene Bayrische Creme mit Kirschragout

Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln
und Rum verfeinert

Vanillecreme mit Cookies

BROT & 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*

Änderungen vorbehalten.

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 / Spezi Zero (0,5 l Flasche)

Krombacher‘s Fassbrause Holunder (0,33 l Flasche)

Krombacher‘s Fassbrause Zitrone naturtrüb (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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola / Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Apfelschorle

Apollinaris Mineralwasser

Vio Still

Orangensaft

HEISSGETRÄNKE

Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee

Heiße Schokolade

Diverse Teesorten