SPEISEN & GETRÄNKE





STOLZENHOFF
CATERING

KALTE SPEISEN

Vegetarische Antipasti-Spezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika und gefüllten Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel

Hummus-Canapé mit Gurkentaler, Rosinen und Mandelsplittern

Mini-Burger „The Special One“ – Rinder-Patty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce

Mini-Burger „The Veggie One“ Falafel-Patty mit Rispentomaten, 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

WARME SPEISEN

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 VEGANEN KÜCHE

Tagliatelle mit Kräuterseitlingen, Champignons und Schnittlauchrahmsauce

Rote-Beete–Gnocchi mit Babyspinat und Paprika

vegan *vegetarisch*

SUPPE

Kürbiscremesuppe mit Baguette

WARME BEILAGEN

Babyspinat–Kartoffeln mit gebratenen Zwiebeln und Kräutern

Basmatireis

In Olivenöl gedünstetes Zucchinigemüse mit feinen Schalotten

Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert

DESSERT

Italienisches Tiramisu, im Weckglas geschichtet,
mit Physalis und Schokoraspeln garniert

Mascarpone-Quark mit Eierlikör
und einem erfrischenden Waldfrüchtetopping

Lemon Jam mit Schokoladenmousse und Kekscrumble

BROT & DIPS

Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabattascheiben mit
Butter und Chili–Aioli

DRITTELPAUSEN-SPECIAL

Meatballs: Fleischbällchen mit Tomatensauce, BBQ-Sauce,
Frühlingszwiebeln, Parmesan, Basilikum,
glasierten Zwiebeln und Käsecreme

Vegane Fleischbällchen mit Tomatensugo, Frühlingszwiebeln,
Basilikum und glasierten Zwiebeln

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