

Bankettmappe 2024

Speisenvorschläge

„Schloßgarten Restaurant Münster“

Cateringkonzept der Firma
Food Manufaktur und Meisterfleischerei
Stolzenhoff GmbH & Co. KG
und der Firma Stolzenhoff Catering Company GmbH



Unser schönster Tag | ab 70 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

FRISCH AUS DEM MEER

- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahnemeerrettich
- Scheiben vom milden Räucherlachs mit einer Honig-Dill-Senfsauce

ANTIPASTI

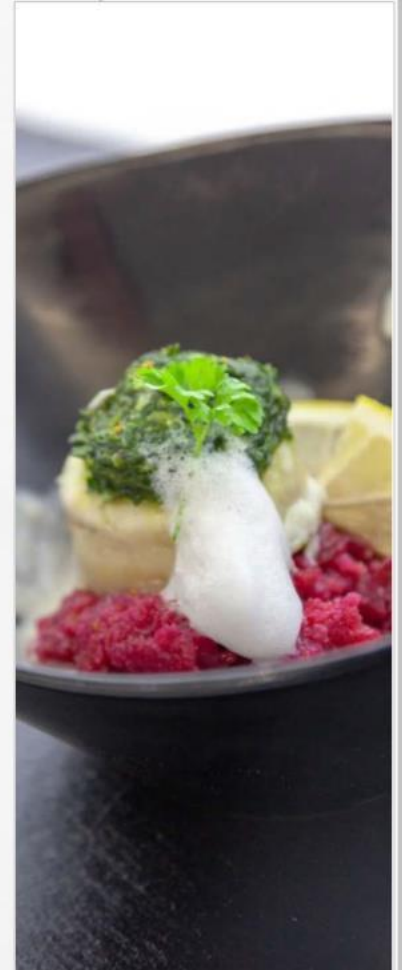
- Mini Mozzarellabällchen mit eingelegten halbgetrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Vegetarische Antipastispezialitäten, mit altem Balsamico marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllte Oliven mit Mandeln, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel

KALTER BUFFETTEIL

- Parmesantütchen mit Ricottafüllung
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und einem Schuss Olivenöl
- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Blätterteigschnecken mit blanchiertem Blattspinat und Käse gefüllt
- Herzhafte Quiche mit kräftigem Speck und Zwiebelwürfeln

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Balsamico Dressing
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit getrockneten Tomaten, Speck in mediterraner Vinaigrette
- Käsesalat mit delikatem Feigen-Senf-Dressing
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet



Unser schönster Tag | ab 70 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

WARMER BUFFETTEIL

- Entrecôte vom Black Angus, Dry Aged gereift im Ganzen gebraten mit einer eleganten Rotwein-Schalottensauce
- Filet vom Schwein, gebraten in einer Sauce mit erlesenen Austernpilzen
- Ganzer Königspüter, vor Ort tranchiert mit fruchtiger Johannisbeersauce

- Feinnussige Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt

- Blanchierte Prinzessbohnen, herzhaft mit Speck ummantelt
- Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

- Baileys Irish Cream Mousse
- Mousse au Chocolat mit Himbeertopping
- Leichte Limetten-Joghurt-Mousse
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

Zusätzlich reichen wir Ihnen einen frischen Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette und Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter

Komplettpreis für den Buffetvorschlag pro Person ohne kalten Fisch 53,90 €

Komplettpreis für den Buffetvorschlag pro Person 55,90 €



Una Fiesta Italiana I ab 40 Personen

Das Speisekonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

ANTIPASTI

- Antipastivariationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika mit altem Balsamico mariniert
- Rote-Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig Vinaigrette aus altem Balsamico

KALTER BUFFETTEIL

- Kasseler Carpaccio mit leichter Himbeervinaigrette
- Delikatess-Geflügelarrangement mit Flugentenbrust, Hähnchenbrustfilets mit Brokkoli gefüllt, zarter Putenbrust an Cumberland sauce und fruchtiger Putenbrust
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-FenchelSalat mit Mango-Chutney und Blütenhonig
- Parmesantütchen mit Ricottafüllung und Coppa
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert
- Fruchttige Feigen mit Ziegenfrischkäse und einer Rose aus Serranoschinken
- Veganer Hummus Kanapee mit Gurkentaler, Rosinen und Mandelsplitter

SALATVARIATIONEN

- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouille Gemüse
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und edler Trüffel vinaigrette
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl



Una Fiesta Italiana | ab 40 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

WARMER BUFFETTEIL

- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Filet vom Schwein, gebraten in einer Pinot-Grigio-Rahmsauce
- Mit einem kräftigen Rub gewürztes Duroc-Karrée an einem Waldpilzconfit

- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln
- Feine grüne Böhnchen, sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen

DESSERT

- Panna cotta mit feinfruchtigem Erdbeertopping
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Stracciatellamousse mit Schokoladenstreuseln

- Käsevariation Bella Italia

BROT UND DIPS

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und Aioli

Komplettpreis für den Buffetvorschlag pro Person

52,90 €



Figaros Hochzeit | ab 50 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

FRISCH AUS DEM MEER

- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfauce
- Aromatischer Stremellachs mit buntem Pfeffer
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Maismehlflöckchen

ANTIPASTI

- Vegetarische Antipastispezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika und gefüllten Oliven, würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Mini-Kürbisse mit Frischkäsecreme gefüllt
- Caprese-Insalata-Baguettescheiben, cremiger Mozzarella mit sonnengereiften Tomaten, Kräuterpesto, gerissenem Pfeffer und Meersalz

KALTER BUFFETTEIL

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Carpaccio vom Duroc Schwein mit gehobelten Parmesanspänen, Rucola, Balsamico-Essig und Trüffelöl
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce und Orangenconfie
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Filet von der Putenbrust an raffinierter Orangenvinaigrette

SALATVARIATIONEN

- Kartoffelsalat „Pesto Rosso“ mit getrockneten Tomaten und einer mediterranen Vinaigrette
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfetstem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfeln, Paprika, getrockneten Tomaten und Oliven



Figaros Hochzeit | ab 50 Personen

Das Speisekonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

WARMER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Ochsenroastbeef, Dry Age gereift unter der Kräuterkruste mit einer aromatischen Cognac-Pfeffersauce
- Zarte Hähnchenmedaillons mit Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Filet vom Schwein in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feine grüne Böhnchen sanft geschwenkt mit herzhaften Speckwürfelchen
- Blanchierter Spitzkohl mit zart nussiger Note in frischem Rahm
- Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica-Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

AUS DER VEGANEN KÜCHE

- Paprikaschoten mit einer Couscous-Füllung in feuriger Chili-Tomatensauce

DESSERT

- Baileys Irish Cream Mousse
- Fruchtiges Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Panna cotta mit dem erfrischenden Aroma des grünen Apfels
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Butter und einem Datteldip

Komplettpreis für den Buffetvorschlag pro Person ohne kalten Fisch

55,90 €

Komplettpreis für den Buffetvorschlag pro Person

58,90 €



Die romantische Hochzeit | ab 90 Personen

Das Speisekonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

FRISCH AUS DEM MEER

- Schottischer Wildlachs im Ganzen pochiert auf Feldsalatbett mit Honig-Dill-Senfsauce
- Garnelencocktail mit Melonenperlen und Cocktail-Dip
- Aromatisch geräucherter Orangen-Basilikum-Lachs
- Räucherforelle mit Orangenfrischkäse und rosa Pfeffer

ANTIPASTI

- Vegetarische Antipasti-Spezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika, gefüllten Oliven mit Mandeln dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert

KALTER BUFFETTEIL

- Feine Scheiben vom gebratenen Kalbsfilet mit Preiselbeerconfie auf Steinofenbrot
- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Pulled Pork – bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch – mit Mixed Pickles
- Gebratene vegane Falafel mit pikantem gelben Linsen-Dip
- Vegetarische Tomaten-Tortillas mit Schafskäse, Paprikastreifen, Schlangengurken, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt und Gurkenrelish
- Tranchen vom Kalbstafelspitz auf Orangen-FenchelSalat mit Mango-Chutney und Blütenhonig
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicorée

SALATVARIATIONEN

- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing
- Mediterraner Salat mit Rindfleischstreifen, Tomaten, Rucola und Trüffelvinaigrette
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat, knackige Salatgurken, Blattpetersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing



Die romantische Hochzeit | ab 90 Personen

Das Speisekonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

WARMER BUFFETTEIL

- Rinderfilet Chateaubriand, Dry Aged gereift mit einer eleganten Rotweinreduktion
- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvadossauce
- Mild geräucherter Nuss-Schinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Lachssteaks aromatisch in Buchenrinde gegart mit einer erfrischenden Limettensauce

- Feinnussige Drillinge in Olivenöl geschwenkt
- Seidenklöße aus frischen gekochten Kartoffeln
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeeren verfeinert

AUS DER VEGETARISCHEN KÜCHE

- Süßkartoffelgnocchi in herzhafter Paprikarahmsauce mit Babyspinat, Kräutern und Haselnuscrunch

DESSERT

- Crème Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Brasilianische Paranuss-Creme mit Salted Karamell
- Mousse vom fruchtig, süßen Weinbergpfirsich
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und Butter



Komplettpreis für den Buffetvorschlag pro Person

63,50 €

Moderne Hochzeit | ab 80 Personen

Das Speisekonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

KALTER BUFFETTEIL

- Tranchen von der gepökelten Ochsenbrust mit feinem Sahnemeerrettich
- Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Kräuterremoulade
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Rückenschnitzel mit Zitronenspalten, BBQ-Sauce und einem Schalotten-Dip
- Vegetarische Quiche mit blanchiertem Broccoli und würzigem Fetakäse
- Herzhafte Ruhrpott Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Löwensenf
- Gefüllte Eier mit Senfcreme
- Party-Mettwürstchen frisch aus dem Rauch mit Senf
- Pulled Pork – bei Niedrigtemperatur gegartes und gerauchtes Schweinefleisch – mit Mixed Pickles
- Im Weckglas angerichte Leberkäsekanten auf Schwarzwurzelsticks und Kartoffelsalat

SALATVARIATIONEN

- Herzhafter Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen und frischen Orangenspalten sowie Dressing
- Lauchsalat, fruchtig mit Apfel und Mandarinen in leichter Salatcreme

WARMER BUFFETTEIL

- Münsterländer Zwiebelfleisch vom Rindertafelspitz mit Schalottensauce
- Mini-Rinderrouladen geschmort, traditionell gefüllt mit Gurken, Zwiebeln und Senf
- Burgunder-Krustenbraten vom Rücken des Duroc Strohschweins mit einer kräftigen Bratensauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne



Moderne Hochzeit | ab 80 Personen

Das Speisekonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

- Heimische Salzkartoffeln nach Hausfrauenart
- Seidenklöße aus frischen gekochten Kartoffeln
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken

- Blanchierte Prinzessbohnen herzhaft mit Speck ummantelt
- Klassischer Apfelrotkohl mit Lorbeeren und Nelken verfeinert
- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce

DESSERT

- Münsterländer Herrencreme mit Schokoraspeln und Rum verfeinert
- Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen
- Rote Grütze, erfrischend fruchtig aus Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren mit Bourbon Vanillesauce
- Erdbeercreme aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Auswahl heimischer Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

Dazu reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter

Komplettpreis für den Buffetvorschlag pro Person

50,50 €



Geselliges Beisammensein | ab 50 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

FRISCH AUS DEM MEER

- Carpaccio vom Räucherlachs mit Meerrettich-Pesto
- Mild geräuchertes Forellenfilet auf Gurkentaler mit Sahne-Meerrettich
- Ganze Lachsforellen aus dem Buchenholzrauch an Honig-Dill-Senfauce

ANTIPASTI

- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Schafskäse mit Chili und Knoblauch pikant mariniert
- Vegetarische Antipasti-Spezialitäten mit in altem Balsamico marinierten Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika und gefüllte Oliven, dazu würzige Pesto- und Wasabikäsewürfel

KALTER BUFFETTEIL

- „Vitello Tonnato“ Kalbfleischtranchen aus der Steakhüfte an einer Thunfisch-Kapernsauce
- Barbarie Flugentenbrust an Cumberland sauce und Orangenconfie
- Lachsschinkenspieße mit Melonenperlen
- Gekräuterte Ziegenkäsetaler in Parmaschinkenhülle auf Chicoree
- Mini-Kalbsschnitzel auf Tessiner Kartoffelsalat mit Lauchlocken
- Dry aged gereiftes Entrecôte, gesmoked, mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen mit Staudensellerie

SALATVARIATIONEN

- Broccolisalat mit fruchtigen Apfelwürfeln, saftigem Schinken, Mais und Paprika
- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Herzhafter Kartoffelsalat mit Schwarzwurzelsticks und Blatt Petersilie verfeinert
- Italienischer Tortellinisalat mit Schinkenstreifen, Gurkenwürfel, Paprika, Tomaten und Oliven



Geselliges Beisammensein | ab 50 Personen

Das Speisekonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.



WARMER BUFFETTEIL

- Zarte Hähnchenmedaillons mit Kirschtomaten und grünem Spargel in einer Kräutersauce
- Herzhafter Spanferkelrücken mit würziger Altbiersauce
- Gegrillte Lachssteaks mit Zitronenpfeffer auf buntem Wurzelgemüse angerichtet

- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Feinnussige Drillinge in Olivenöl geschwenkt
- Rahmgemüse der Saison mit Gartenkräutern verfeinert
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

AUS DER VEGANEN KÜCHE

- Gefüllte Zucchini mit Gewürz-Couscous an Tomaten-Chili-Sauce

DESSERT

- Creme Brûlée von der Tonkabohne, vor Ort gebläht für ein knackiges Finish
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette, Ciabatta mit Kräuterbutter und Aioli

Komplettpreis für den Buffetvorschlag pro Person ohne kalten Fisch **53,50 €**

Komplettpreis für den Buffetvorschlag pro Person **55,50 €**



Besonderes für meine Gäste | ab 60 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

ANTIPASTI

- Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
- Pastaspieße "al dente" mit getrockneten Tomaten, Mozzarella, Farfalle und Kräuter-Pesto

KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat
- Tafelspitzsülze mit Gemüseschnitz im Glas mit würziger Frankfurter Grüner-Sauce-Mousse
- Hähnchenfilet im Knuspermantel mit einem Mango-Chutney-Dip
- Schweinefiletmedaillons mit erfrischenden Früchten garniert
- Blätterteigtasche „Italia“ mit Tomaten und mediterranen Kräutern
- Mini Steinofenbrötchen mit Krautsalat und Putenbruststreifen
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas serviert

SALATVARIATIONEN

- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet



Besonderes für meine Gäste | ab 60 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.



WARMER BUFFETTEIL

- Rosa gebratene Brust von der Flugente mit Apfel-Calvados-Sauce
- Mild geräucherter Nusschinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Buntbarsch mit einer Mango-Chili Marinade gedünstet, auf buntem Gemüsebouquet, dazu Limettensauce
- Feine Streifen von der Putenbrust in einer Sauce aus frischen Champignons, gehackten Zwiebeln und Sahne

- Gratinierte Kartoffel mit Lauchlocken und Porree
- In Butter geschwenkte Eierspätzle
- Feinnussige Drillinge herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln

- Champignons herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- In Olivenöl gedünstetes Zucchini Gemüse mit feinen Schalotten
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica ´ Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

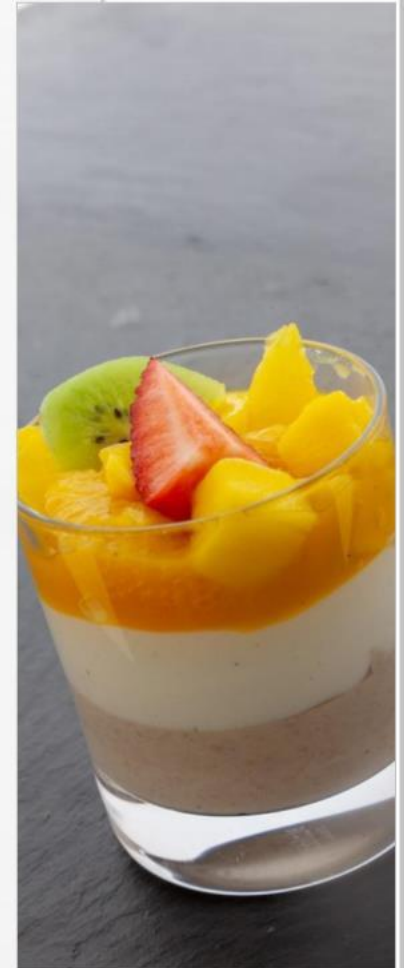
- Mangocreame aus fein pürierten Früchten mit frischer Sahne locker aufgeschlagen
- Italienische Tiramisu im Weckglas geschichtet mit Physalis und Schokoraspeln garniert
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Arrangement internationaler Käsespezialitäten

BROT UND DIPS

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta mit guter Butter und Aioli

Komplettpreis für den Buffetvorschlag pro Person

51,90 €



Gutes für meine Gäste | ab 30 Personen

Das Speisekonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

ANTIPASTI

- Chicoréeschiffchen mit feinem Gemüsetatar
- Antipasti-Variationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Salami mit Trüffel und Feigen, mit marinierter Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika

KALTER BUFFETTEIL

- Rosa gebratenes Black Angus Roastbeef, 28 Tage dry aged gereift, mit Kräuterremoulade
- Putenbrust „Hawaii“ mit frischer Ananas und Curry-Dip garniert
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviansalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Crème fraîche
- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce

SALATVARIATIONEN

- Knackiger Rucolasalat mit in Honig gebratenen grünen Spargelspitzen, Cocktailtomaten, Pinienkernen, Parmesanspänen und Dressing nach Wahl
- Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Erbsen und Schinkenstreifen
- Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse

WARMER BUFFETTEIL

- Zarte Kalbsbäckchen in Burgundersauce geschmort
- Mild geräucherter Nuss-Schinken-Braten mit einer kräftigen Bratensauce
- Mailänder Putenbrust mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce
- Kartoffelgratin, cremiges Gratin mit Sahne und herzhaftem Käse überbacken
- Feinnussige Drillinge herzhaft gebraten mit durchwachsenem Speck und Zwiebeln
- Feine Tagliatelle in Butter geschwenkt
- Gedünsteter Kohlrabi in frischem Rahm mit Butter und Lorbeer verfeinert
- Farbenfrohe Gemüsevariation mit Romanesco, Rustica Möhren und Speckbohnen, dazu Sauce hollandaise

DESSERT

- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Baileys Irish Cream Mousse
- Weiße Mousse au Chocolat aus geschmolzener Schokolade mit Sahne aufgeschlagen

BROT UND DIPS

Zu den Speisen reichen wir Ihnen einen gemischten Brot- und Brötchenkorb mit Butter und Kräuterbutter



Komplettpreis für den Buffetvorschlag pro Person

51,90 €

Rustikaler Grillabend | ab 80 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

ANTIPASTI

- Mini-Mozzarella Bällchen mit eingelegten halbtrockneten Cocktailtomaten und Kräuterpesto
- Honey Peppers, eingelegte rote Mini-Paprika mit Frischkäse gefüllt
- Antipasti-Variationen mit original luftgetrocknetem Coppa und italienischem Landschinken, über 12 Monate gereift, Edelschimmelsalami mit Trüffel und Feigen, mit marinierter Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika
- Knackige Peperoni mit Frischkäsecreme gefüllt

VORSPEISEN

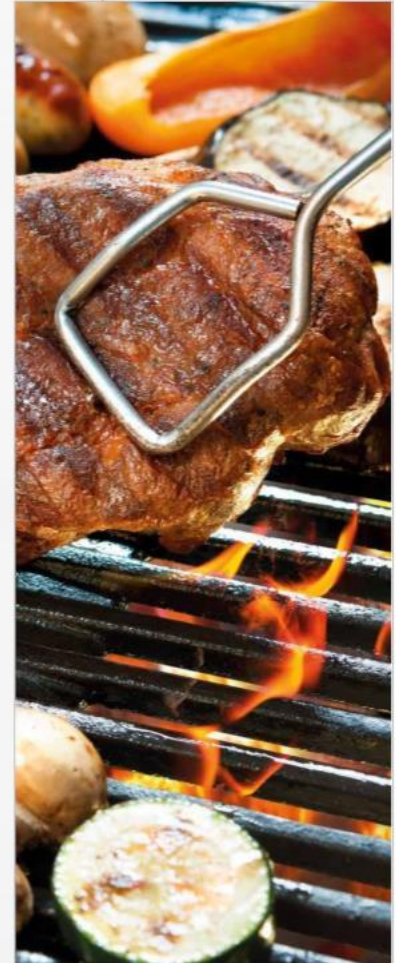
- Olivenölkekse mit gewürfeltem Fetakäse und Tomatenecken
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak, im Glas serviert
- Texas-Wrap mit Pulled Pork, BBQ-Sauce, roten Zwiebeln, Mais, Paprika und Salat

SALATVARIATIONEN

- Pastasalat „al dente“ mit buntem Ratatouillegemüse
- Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
- Erfrischender Orangen-Fenchel-Salat mit Mango-Chutney und Blütenhonig abgerundet
- Feldsalat mit aromatischen Walnüssen sowie frischen Orangenspalten und Dressing nach Wahl
- Erfrischender Gurken-Wasabi-Salat, knackigen Salatgurken, Blattpetersilie und einem angenehm scharfen Wasabi-Crème fraîche-Dressing

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Rumpsteaks Dry Aged gereift, glasiert mit einer Olivenölmarinade, Paprika und Pfeffer
- Tropical Putenfiletsteaks, in einem fruchtig-würzigen Curry-Apfel-Chutney eingelegt
- Nackensteaks, würzig bestäubt mit Habanero-Chili
- Premium Bärlauch-Rostbratwürstchen mit gemahlenem Koriander und Muskatnuss, handgefertigt
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße



Rustikaler Grillabend | ab 80 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

STOLZENHOFF
Foodmanufaktur

FÜR VEGETARIER

- Pikanter, gegrillter Ziegenkäse

WARMER BEILAGEN

- Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken

AUS DER RIESENPFANNE

- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Champignons, herzhaft mit Zwiebeln geschmort, in Knoblauchsauce
- Buntes Grillgemüse in Olivenöl geschwenkt

DESSERT

- Fruchtige Erdbeer-Tiramisu mit Marsalawein verfeinert
- Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreuseln
- Panna cotta mit einem fruchtigen Himbeerpüree
- Haselnusscreme aus Levantiner Haselnüssen

DIPS UND BROT

- Sauce béarnaise
- Cognac-Pfeffer-Sauce
- Knoblauchdip
- Kräuterbutter
- Grillsauce

Zusätzlich reichen wir Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Komplettpreis für den Buffetvorschlag pro Person

66,90 €



Für Steak-Liebhaber | ab 100 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.

SALATVARIATIONEN

- Süßkartoffelsalat mit Essig-Öl und erlesenen Kräutern verfeinert
- Rotkrautsalat mit fruchtigen Apfelstücken
- Wildkräutersalat mit Granatapfelperlen, gerissenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, zerfettem Räucherspeck und erlesenem Dressing nach Wahl
- Coleslaw, amerikanischer Weißkrautsalat mit geraspelten Karotten und Sahne abgerundet
- Sommerlicher Risonisalat mit Mango-Chutney, Zucchini, Zwiebeln, Paprika und crunchy Haselnüsse

FRISCH VOM SPIESSGRILL

- Goldbrauner ganzer Truthahn vor der Buchenholzkohlenwand gegrillt

VOM HOLZKOHLEGRILL

- Tomahawk Steak – ein saftiges, aromatisches Rib-Eye-Steak am Knochen gegrillt
- Western Burger mit handgefertigten Rindfleisch-Pattiy mit Cheddar, roten Zwiebeln, Salat, Gurken, sonnengereiften Tomaten und Saucen
- Knusprig gegrillte Flammenspieße in süßlicher Honigmarinade
- Spareribs amerikanischer Art, in rauchiger Honey-Smoke-Marinade
- In Knoblauch und Gartenkräutern eingelegte Scampispieße

AUS DEM SMOKER

- Pulled Pork, auf Niedrigtemperatur gegartes und geräuchertes Schweinefleisch

FÜR VEGANER

- Goldbraun gegrillte Maiskolben



Für Steak-Liebhaber | ab 100 Personen

Das Speisenkonzept wird angeboten von der Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG.



WARME BEILAGEN

- Wedges Potatoes, frittierte Kartoffelecken mit Schale
- Gebackene Ofenkartoffeln mit Meersalz gewürzt
- Kartoffelschnee mit Butter und Sahne
- Rotweinzwiebeln, Schalotten in Rotwein und Portwein gegart
- In Olivenöl angebratener grüner Spargel
- In Butter geschwenkte Gemüsevariation mit Möhrentalern, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Champignons und Schafskäsewürfeln

DIPS, SAUCEN UND BROT

- Johannisbeersauce
- Pfeffersauce
- Kräuterbutter
- Sour Creme
- BBQ-Dip
- Ketchup
- Senf

Zusätzlich reichen wir Pulled Pork Teigtaschen, Brötchenkonfekt, Baguette und Ciabatta

Komplettpreis für den Buffetvorschlag pro Person

70,90 €



Kontaktdaten



Auftraggeber

Schloßgarten Restaurant
Schloßgarten 4
48149 Münster

Ansprechpartner:

Herr Andre Blumenfeld
Telefon: 0251 9879697
0173 5658562
E-Mail: info@schlossgarten.com

Catering Partner

Food Manufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff
GmbH & Co. KG
An der Wethmarheide 28
44536 Lünen

Stolzenhoff Catering Company GmbH
Europaplatz 1
44575 Castrop-Rauxel

Ansprechpartner:

Stefanie Grundmann
Telefon: 0231 427 86 411
E-Mail: stefanie.grundmann@stolzenhoff.de