

Stillers'  
Restaurant

**ALL INKLUSIV CATERING**  
**2025**



## Stiller's Catering

Liebe Gastgeber,

gerne begleiten wir Sie auf Ihrer Feierlichkeit als Ihr Catering Partner.  
Und kümmern uns um die Herrichtung der Räumlichkeiten, über diverse Ausstattungen und die Durchführung Ihrer Feierlichkeit.

All unsere Vorschläge passen wir gerne individuell auf Ihre Wünsche an. Vereinbaren Sie doch direkt einen persönlichen Termin mit uns.

Telefonisch 05105 61818  
Per E-Mail [info@stiller-geniessen.de](mailto:info@stiller-geniessen.de)

Die nachfolgenden Vorschläge können wir gerne in einem persönlichen Gespräch auf Ihre Wünsche anpassen. Zusammen arbeiten wir ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung aus.

lauter feier, stiller geniessen

Wir freuen uns Sie zubegeleiten  
Ihre Familie Stiller & das gesamte Team



## All Inclusive Angebot

Flying Fingerfood zum Empfang  
Büffet  
Mitternachtssnack  
Getränkepauschale für 8 Stunden

Personal für Service, Bar & Büffet  
Vorbereitungen & Eindecken der Tische und Büffet  
Geschirr- und Gläserpauschale

Weißer Tischwäsche für Tische & Büffet, Stoffservietten, Stehtischhussen & Aschenbecher

Pro Person **159,00 Euro** (ab 50 Personen)

zzgl. **400 Euro** An- und Abfahrt & Auf- und Abbau

## Kinder, Kinder...

...feiern gerne mit:

Bis 6 Jahren **0,00 Euro**  
Von 6 bis 13 Jahren **50,00 Euro**  
Von 14 bis 15 Jahren **80,00 Euro**  
Ab 16 möchten sie wie Erwachsene behandelt werden!

Dienstleister Pauschal **80,00 Euro!**

**2** stiller genießen - lauter feiern

## Von der Hand in den Mund

Fingerfood zum Empfang (bitte suchen Sie sich 3 Teile aus)

### **Vegan**

Crostini mit Oliventapenade  
Crostini mit Rote Bete Humus  
Bruschetta mit Tomaten, Oliven & Kräutern

### **Vegetarisch**

Mozzarella-Tomaten-Spieße  
Quiche mit mediterranem Gemüse

### **Fleisch**

Grissini mit Parmaschinken  
Geflügelspieße Asia - Style  
Kleines Beeftatar auf Pumpernickel

### **Fisch**

Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Sahnemeerrettich  
Scampispiß mit Vanillemöhren  
Kalbshackbällchen mit Thunfischcrème



# Hochzeitsbuffet klassisch

## Vorspeisen vom Buffet

Antipasti mit (Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln, Artischocken & Möhren)  
„Vitello tonnato“ Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße  
Caprese (Mozzarella und Tomaten)  
Carpaccio vom Black Angus Rind auf Rucola & Parmesan  
Riesengarnelen mit Knoblauchdip  
zweierlei Pesto  
Brotkorb

## Warmes Buffet

Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahm  
Saltimbocca von der Maispoulade im Panchettamantel mit Salbei  
Lachsfilet auf auf picanter Tomatensoße mit Oliven  
Vegetarische Lasagne mit provenciallyischem Gemüse & Mozzarella

DAZU Butterspätzle, Kartoffelgratin & glasiertes Gartengemüse

## Dessert vom Buffet

Panna Cotta mit frischen Beerenragout  
Mascarponecreme mit Mangosalat  
Schokoladenbrownie mit Carmelcreme

## Winzerbüffet Rheingau

### Vorspeisen vom Büffet

Pochiertes Lachsfilet mit Kräutersoße und Wildkräutern  
Flußkrebssalat mit Kresse und grünem Spargel  
Rosa Kalbsrücken mit Frankfurter Soße  
Kartoffelsalat mit Rauke und Radieschen  
Wurstsalat Winzer Art mit Zwiebeln und sauren Gurken  
Winzerpastete mit gebratenem Lauchsalat

### Warmes Büffet (zwei Hauptgänge zur Wahl)

Landschweinlenden in Riesling mit Champignons und Perlzwiebeln  
Schäufelchen vom Rind in Spätburgunder geschmort

ODER Coq au vin (Huhn in Pinot Noir)

ODER Flußzander mit Rieslingsoße auf Blattspinat

DAZU Jahreszeitengemüse, Rosmarinkartoffeln und Gratin

### Dessert vom Büffet

Rote Grütze mit Vanillesoße

ODER Topfenschaum, Himbeersoße und Beeren

Käsebrett mit heimischen Käsesorten



## Mediterranes Büffet

### Vorspeisen vom Büffet

„Vitello tonnato“ Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße  
Acetozwiebeln, Oliven und getrocknete Tomaten  
Gegrillte Artischocken, Büffelmozzarella und Tomaten  
Verschiedene Gemüse und Pilze gegrillt und mit Kräutern eingelegt  
Bresaola (luftgetrocknetes Rindfleisch) auf Rucola und Parmesan  
Scampischwänze gegrillt auf Pernod-Fenchel Salat mit Knoblauchdip  
Brotkorb

### Warmes Büffet

Roastbeef und Ibericorücken mit Thymian- und Meersalzkruste  
Seeteufel in Weißweinsauce mit grünem Spargel  
Canneloni mit Ricotta & Spinat in einer leichten Bechamel

### Dessert vom Büffet

Tiramisu & Panna Cotta mit Waldbeerenmark  
Käseauswahl aus dem Piemont mit Feigensenf und Trauben

Pro Person 8,00 Euro Aufpreis



## Veganes Büffet asiatisch

### Vorspeisen vom Büffet

Belugalinsensalat mit Mango, Kokos & Curry

Salat von der Pomelo mit Chili & Koriander

Rote Bete-Apfel-Salat mit karamelisierten Cashewkernen

CousCous Salat mit Satudensellerie & Paprika

Asiatischer Gurkensalat mit Sesam

Grüne Revolution (Zuckerschoten, Sojabohnen, Avocado, Kopfsalat, Kiwi, Limettenvinaigrette)

Fladenbrot

### Warmes Büffet

Thai Curry fruchtig & feurig mit Basmatireis

Roter Linsen Dal mit Koriander & Pitabrot

### Dessert vom Büffet

Kokos Panna Cotta mit Mangosalat

Karamelisierte Banane mit Schokocrème & Haselnusscrunch

## Vegetarisch Veganes Büffet mediteran

### Vorspeisen vom Büffet

Zucchini Carpaccio mit Parmesan  
Büffelmozzarella mit Datterinitomaten & Basilikum  
Paprika & Aubergine gegrillt und eingelegt  
Gegrillte Artischocken  
Aceto-Zwiebeln & Oliven  
Austernseitlinge & Champignons  
Bruschetta mit getrockneten Tomaten & Gemüsepesto  
Brotkorb

### Warmes Büffet

Waldpilzlasagne mit Steinpilzrahm  
Sizilianische Caponata mit Kapern, Tomate, Zwiebeln, Pinienkerne & Gnocci

### Dessert vom Büffet

Mokka-Panna Cotta mit Esspressbohnen & Erdbeeren  
Pfirsichbecher mit Joghurt & Cantucchini



# Hochzeitsbuffet Frühling

## Vorspeisen vom Buffet

Warmgeräucherte Barberie-Entenbrust auf Mango - Papayasalat

Kalbstafelspitz, rosa Tuna und Thunfischsoße

Spargel Panna Cotta mit Lachstatar & Spargelsalat

Rote und gelbe Paprika enthäutet und mit nativem Olivenöl mariniert, Ziegenkäse & Pesto

## Warm vom Buffet

Gegrillte Lendenschnitte vom Rinderfilet mit Pilzkruste und einer Thymianjus

Seeteufelmedaillons in Champagnersoße

Spargelgemüse, junge Möhren und Kaiserschoten

Rosmarinkartoffeln und Gratin

Vegetarisch: Ravioli gefüllt mit grünem Spargel und Ricotta

## Dessert vom Buffet

Kaffee Panna Cotta mit Waldbeeren

Crème Brûlée

Französische Käseauswahl mit Feigen und Trauben

Pro Person 10,00 Euro Aufpreis



## Grillbüffet cross - culture

Ab 50 Personen

### Vorspeisen vom Büffet

Linsensalat mit Gemüse, Petersilie, altem Balsamico und Wachtelbrust  
Salat von Avocados und grünem Spargel mit Scampi  
Cole-Slaw (Amerikanischer Krautsalat)  
CousCous Salat mit Petersilie und Tomaten  
Salat von Sommertomaten und Büffelmozzarella  
Zucchini/Minzsalat  
Brotkorb

### Vom Grill

Roastbeef im Ganzen unter provençalischen Kräutern und Fleur de sel  
Lammcarré  
Maispouladenbrust  
Seeteufelmedaillons mit Fenchelgemüsen in der Tonschale

DAZU Ratatouillegemüse, Pilzpfanne und Rosmarinkartoffeln  
Dips und Soßen aus eigener Herstellung  
Kräuterbutter und Sour Creme

### Dessert vom Büffet

Mango-Passionsfruchtmousse  
N.Y.Style Cheese Cake

Pro Person 8,00 Euro Aufpreis

**10** stiller geniessen - lauter feiern



## Grillbüffet klassisch

Ab 30 Personen

### Vorspeisen vom Büffet

Rote und gelbe Paprika abgezogen und mariniert  
Tomaten/Avocadosalat mit Rauke  
Chilimöhren mit gegrillter Wassermelone & Riesengarnelen  
Brotkorb

### Vom Grill

Geflügelspieße mit Curry mariniert  
Hufsteak vom friesischen Ochsen  
Salsiccia (Italienische Bratwurst)  
Grillkäse  
Garnelenspieße

DAZU Dips und Soßen aus eigener Herstellung  
Kleine Kräuterkartoffeln mit Kräuterquark  
Sommerliche Gemüse und Kartoffelgratin

### Dessert vom Büffet

Mascarponecreme mit roter Grütze  
Schokoladenbrownie mit Caramelcreme



## Mitternachtssnack

Albondigas in pikanter Tomatensoße mit Baguette  
Currywurst mit fruchtiger Soße und Baguette (auch vegan)  
Kartoffel-Lauch-Suppe mit kleine Würstchen  
Gulaschsuppe pikant mit Paprika und Kartoffeln  
Veganes Chili sin Carne mit Linsen & Baguette

## Suppenkasper

Vorab eine Suppe am Tisch serviert

Calenberger Hochzeitsuppe mit Eierstich, Mettbällchen und Gemüsestreifen  
Crèmesuppe nach Saison, z.B. Pfifferlingscrème, Kürbiscrème etc.  
Consommé von der Strauchtomate mit Basilikum und Mozzarella Bällchen  
Consommé vom Kalbstafelspitz mit Flädle

Pro Person 7,00 Euro Aufpreis

**12** stiller geniessen - lauter feiern



## Getränkepauchale

Prosecco, Aperol Sprizz und Prosecco (alkoholfrei)  
Weißwein, Roséwein & Rotwein  
Oberbräu Helles vom Fass + alkoholfreies Bier  
Wasser still und medium  
Säfte, Coca Cola, Fanta, Sprite  
Filterkaffee & Tee

Drei Digestifs zur Wahl  
Drei Longdrinks nach Wunsch

(Die Pauschale zählt für 8 Stunden)

Verlängerungsstunde pro Person je Stunde **6,90** Euro

## Optional

Kaffeespezialitäten (Espresso, Cappucino & Latte Macchiato)

Pro Person **5,00** Euro

**18** stiller geniessen - lauter feiern



Der  
schönste Tag  
im Leben



Foto von und mit freundlicher Genehmigung von [www.florianmichaelsen.com](http://www.florianmichaelsen.com)

*Stiller's*  
*Restaurant*

Stiller's Restaurant

Egestorfer Str. 36a | 30890 Barsinghausen  
TEL 05105 61818 | MAIL [info@stiller-geniessen.de](mailto:info@stiller-geniessen.de)

[www.stiller-geniessen.de](http://www.stiller-geniessen.de)  
Auch auf Facebook und Instagram!