

Stillers' Restaurant

**Cateringmappe
2025**

2025



Stiller's Catering

Für Fragen und Veranstaltungsabsprachen nehmen wir uns gerne, möglichst außerhalb unserer Servicezeiten, (Mittwoch - Sonntag zwischen 15:00 - 18:00 Uhr) Zeit für Sie. Bitte vereinbaren Sie für Veranstaltungsabsprachen einen Termin:

Telefonisch 05105 61818
Per E-Mail info@stiller-geniessen.de

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

lauter feier, stiller geniessen

Navigation

Seite 2 Kinder
Seite 3-16 Büffets

1 stiller geniessen - lauter feiern

2025



Kinder, Kinder...

...feiern gerne mit:

Von 0-6 Jahren 15,00 Euro

Von 6 bis 14 Jahren halber Preis Euro

Ab 15 möchten sie wie Erwachsene behandelt werden!

Von der Hand in den Mund

Fingerfood zum Empfang

Crostini mit Oliventapenade

Lachstartar auf Kartoffelrösti

Bruschetta mit Tomaten, Oliven & Kräutern

Grissini mit Parmaschinken

Scampispiß mit Vanillemöhren

Kalbshackbällchen mit Thunfischcrème

zwei verschiedene Quiches (Speck, vegetarisch)

Geflügelspieße Asia - Style

Yellow fin Tunatatar auf Avocado

Set à 9,00 Euro Person für 3 Stück nach Wahl

2 stiller genießen - lauter feiern

2025



Rustikales Büffet I

Ab 20 Personen

Vom Büffet

Bayerische Festtagssuppe mit frischen Gartenkräutern, Gemüse und Engelshaar

Knuspriger Braten vom Havelländer Apfelschwein
mit einer pikanten Weißbiersoße, bayrisch Kraut und hausgemachten Knödeln

Apfelstrudel mit Mandeln und Vanillesoße

Pro Person 35,00 Euro

Rustikales Büffet II

Ab 20 Personen

Vom Büffet

Salatbüffet mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Crôutons, Pilzen, gekochten Eiern, roter Beete, ect.
Brotkorb und Butter

Rücken vom Weideochsen als Zwiebelrostbraten mit Bohnen und Spätzle

Mousse au chocolat mit roter Grütze

Pro Person 43,00 Euro

3 stiller genießen - lauter feiern

2025



Rustikales Büffet III

Ab 20 Personen

Vom Büffet

Hochzeitsuppe mit Eierstich, Gemüse & Fleischbällchen

Medaillons vom Schweinefilet im Champignonrahm

Lachsfilet auf grünem Spargel und Flußkrebse

Steinpilzravioli in Salbeibutter vegetarisch

Gartengemüse, Gratin und Kräuterkartoffeln

Panna Cotta mit roter Grütze

Pro Person 43,00 Euro

Rustikales Büffet IV

Ab 20 Personen

Vom Büffet

Kartoffel-Lauch-Suppe mit geräuchertem Lachs und Crôutons

Gulasch vom Weideochsen

mit Apfel - Rotkohl und Spätzle

Mascarpone-Quark Creme mit Früchten

Pro Person 36,00 Euro

4 stiller genießen - lauter feiern

2025



Winzerbüffet Rheingau

Ab 30 Personen

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 Topfenschäum, Himbeersoße und Beeren

Käsebrett mit heimischen Käsesorten

Pro Person 49,00 Euro

5 stiller genießen - lauter feiern

2025



Winzerbüffet Pfalz

Ab 30 Personen

Vorspeisen vom Büffet

Vesperplatte (Leberwurst, Blutwurst, Tiroler Speck, Landjäger
Käseauswahl mit Traubenchutney
Leberknödelsuppe mit Gemüse
Bauernbrot, Laugengebäck und Butter

Warmes Büffet

Rieslingschinken auf Sauerkraut
dazu Kartoffelpüree und Bratensoße

Dessert vom Büffet

Schwarzwaldbecher
Schokoladenmousse, Kirschen, Sahne, Krokant

Pro Person 43,00 Euro

6 stiller genießen - lauter feiern

2025



Veganes Büffet asiatisch

Ab 30 Personen

Suppe am Tisch serviert

Crèmesüppchen vom Zitronengras & Apfel
mit Kokos & Crôutons

Vorspeisen vom Büffet

Belugalinsensalat mit Mango, Kokos & Curry
Salat von der Pomelo mit Chili & Koriander
Rote Bete-Apfel-Salat mit karameliesierten 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
Karameliesierte Banane mit Schokocrème & Haselnusscrunch

Pro Person 53,00 Euro ohne Suppe 45,00 Euro ohne Vorspeisen 37,00 Euro

7 stiller genießen - lauter feiern

2025



Vegetarisch Veganes Büffet mediteran

Ab 30 Personen

Suppe am Tisch serviert

Minestrone von der Tomate mit Gemüseeinlage

Vorspeisen vom Büffet

Zucchini Carpaccio mit Parmesan

Büffelmozzarella mit Datterinitomaten & Basilikum

Paprika & Aubergine gegrillt und eingelegt

Gegrillte Artischocken

Aceto-Zwiebeln & Oliven

Austernsaitlinge & 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

Pro Person 54,00 Euro ohne Suppe 46,00 Euro ohne Vorspeisen 42,00 Euro

2025



Hochzeitsbuffet Frühling

Ab 30 Personen

Suppe am Tisch serviert

Kräuterschaumsüppchen mit Croûtons

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

Parmesanecken mit Feigen und Trauben

Pro Person 64,00 Euro

9 stiller genießen - lauter feiern

2025



Mediterranes Büffet

Ab 30 Personen

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 (je eine Fleisch- und eine Fischvariante zur Wahl)

Roastbeef und Ibericorücken mit Thymian- und Meersalzkruste
Saisongemüse, kleine Ofenkartoffeln, Quarkdip und Kartoffelgratin

ODER Spanferkel- und Lammkeule
dreierlei Bohnengemüse, Rosmarinkartoffeln, Gratin

ODER Saltimbocca von der Maispoularde und Lammcarré
Ratatouillegemüse, Gratin, Gnocchi

Lachsfilet auf Blattspinat

ODER Seeteufel in Weißweinsauce mit grünem Spargel

Dessert vom Büffet

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

Pro Person 55,00 Euro

10

stiller geniessen - lauter feiern

2025



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

Pro Person 52,00 Euro

11 stiller genießen - lauter feiern

2025



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 56,00 Euro

12

stiller geniessen - lauter feiern



Liebe Gäste,
unsere Menüvorschläge
sollen Ihnen lediglich als
kleine Anregung dienen. Um
ein individuelles Menü zu-
sammenzustellen, stehen
wir Ihnen gerne persönlich
zur Verfügung.

Ihre Familie Stiller



2025

Stiller's
Restaurant

Gerne können Sie sich Ihre Speisenfolge mit unserem Baukastensystem selbst zusammenstellen!

Ab 30 Personen (nur im Verbund mit Vorspeisen und Dessert)

Vorspeisen vom Büffet

Antipasti: verschiedene Gemüsevorspeisen
Vitello tonnato (Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße)
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten, nativem Olivenöl und Basilikum
Pochierter Lachs mit grüner Soße
Crevettensalat mit Trauben und grünem Spargel
Matjessalat mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurke
Geräucherte Entenbrust auf Mango / Papayasalat
Büsumer Krabbensalat mit roten Zwiebeln, Gurken und Kräutern
Carpaccio vom Black Angus Filet
Parmaschinken mit Melone

Pro Person 16,10 Euro (bei fünf Positionen)

Zwischengang 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 6,20 Euro (bei einer Position)

14 stiller geniessen - lauter feiern

2025

Stiller's
Restaurant

Hauptgang vom Büffet

Roastbeef unter grobem Salz und mediterranen Kräutern
Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahm
Maispouardenbrust als Saltimbocca
Kalbsrücken unter einer Kruste aus Frühlingskräutern
Involtini vom Kalb mit Rucola, getrockneten Tomaten & Parmesan
Lachsfilet auf Blattspinat
Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort
Spanferkel mit Altbiersoße
Lammkeule am Knochen gegart

Zu allen Hauptgängen

Gartengemüse und Ratatouille
Kartoffelgratin und Rosmarinkartoffeln

Pro Person 28,00 Euro (bei zwei Positionen)

Dessert vom Büffet

Mousse au Chocolat
Panna Cotta mit Beeren
Crème Brûlée
Tiramisu
Passionsfruchtmousse mit Mangosalat
Kokos Panna Cotta mit Ananassalat vegan
N.Y. Cheese Cake
Französische Käseauswahl mit Trauben, Feigen & Feigensenf

Pro Person 9,00 Euro (bei zwei Positionen)

15 stiller geniessen - lauter feiern

Stiller's
Restaurant

**Egestorfer Str. 36a
30890 Barsinghausen
Tel: 05105 61818
www.stiller-geniessen.de**