

Stillers' Restaurant

**Kleine Cateringmappe
2025
ab 10 Personen**



Stiller's Catering

Liebe Gastgeber,

gerne liefern wir Ihnen auch für Ihre kleine Familienfeier & Geschäftsessen ein kleines Catering.

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

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



Antipasti vegetarisch

Paprika gegrillt, enthäutet & mariniert
Aubergine eingelegt mit getrockneten Tomaten, Petersilie & Pinienkernen
Rollmops von der Zucchini mit Gemüsepesto
Artischockenherzen, Balsamicozwiebeln & Oliven
Mozzarella mit Tomaten, Basilikum & Pesto
Karamellisierte Ziegenkäsetaler mit auf rote Bete Carpaccio

Brotkorb & Pesto

19,00 Euro (ab 15 Personen)

Antipasti Spezial *Stiller Art*

Paprika gegrillt, enthäutet & mariniert
Aubergine eingelegt mit getrockneten Tomaten, Petersilie & Pinienkernen
Rollmops von der Zucchini mit Gemüsepesto
Artischockenherzen, Balsamicozwiebeln & Oliven
Burrata auf Balsamico-Möhren & Rucola
Karamellisierte Ziegenkäsetaler mit auf rote Bete Carpaccio
Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz
Bresaola auf Rucola, Parmesan & Pinienkernen
Riesengarnelen mit Fenchel-Orangen-Pernot Salat

Brotkorb & Pesto

28,00 Euro (ab 15 Personen)

2 stiller genießen - lauter feiern

Suppen

ab 10 Personen

Kürbiscremesüppchen mit Kokos vegan	7,00 Euro
Crèmesüppchen von der Strauchtomate mit Creme fraiche	7,00 Euro
Waldpilzcrèmesüppchen mit Brezenknödel	8,00 Euro
Kartoffelcrèmesüppchen mit Lauch & Speck	7,50 Euro
Calenberger Festtagsuppe mit Fleischklößchen, Eierstich & Gemüse	8,00 Euro
Rindersüppchen mit Tafelspitz, Gemüse & kleinen Nudeln	9,00 Euro
Würzige Gulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln & Gemüse	9,00 Euro
Linseneintopf mit Kartoffel, Gemüse & Bauchspeck	7,50 Euro
Hummercrèmesüppchen mit Concassé & Flusskrebsschwänzen	12,00 Euro
Rieslingschaumsüppchen mit Fischklößchen	11,00 Euro

Hauptspeisen

ab 10 Personen

VEGETARISCH

Lasagne mit mediterranem Gemüse & Mozzarella	12,00 Euro
Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Waldpilzen in einer leichten Bechamel	12,00 Euro
Cannelloni gefüllt mit Blattspinat & Ricotta in einer leichten Tomatencremesoße	12,00 Euro
Ravioli gefüllt Mit Steinpilzen in einer Salbeibutter mit getrockneten Tomaten & Pilzen	12,00 Euro

VEGAN

Thai Curry fruchtig & Feuerig mit Ceshewkerne & Basmatireis	12,00 Euro
Sizilianische Caponata mit Auberginen, Tomaten, Zwiebeln & Kapern dazu Gnocci	12,00 Euro
Planted Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons in Rahm mit Spätzle	15,00 Euro



Hauptspeisen

ab 10 Personen

SCHWEIN

Medaillons vom Schweinefilet in Waldpilzrahm	22,00
Krustenbaten vom Havelländer Apfelschwein mit Biersoße	21,90
Porchetta Rollbraten von Durco Schweinebauch mit Kräuterfüllung & Kräutersalsa	21,90

RIND

Geschmorrt Ochsentrüffel mit Jus	28,00
Deftiges Gulasch vom Weidenochsen	24,00
Boeuf bourguignon Ragout vom Rind in Spätburgunder geschmort mit Perlzwiebeln & Champignons	24,00
Rinderroulade Hausmacher Art mit Speck, Zwiebel & Gurke	24,00
Roastbeef im Ganzen mit Kalbsjus	30,00
Zwiebelrostbraten Roastbeef mit Schmorzwiebeln & Bratensauce	28,00

LAMM

Toskanische Lammkeule mit Thymianjus & glasierten Tomaten	29,00
Lammhaxe geschmorrt mit weißen Bohnen	29,00

KALB

Involtini vom Kalbsrücken gefüllt mit Schinken, Rucola & Parmesan	30,00
Kalbsgeschnezeltes mit Champignon & Erbsen	26,00

Kalbsbäckchen in Spätburgunder geschmorrt	33,00
Königsberger Klopse vom Kalb in Kapersoße	18,00
Feine Kalbsfrikadellen in Sherryrahmsoße	18,00



Hauptspeisen

ab 10 Personen

WILD

Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeerjus	29,90
Rouladen vom Hirsch mit Pilzfüllung	32,00
Ragout vom Hirsch mit Waldpilzen	28,00

GEFLÜGEL

Maispouladenbrust als Saltimbocca mit Panchetta & Salbei	22,00
Hähnchencurry mit Zuckerschoten	18,00
Coq au vin mit Pilzen	18,00

FISCH

Lachsfilet in Zitronenbuttersoße	24,00
Gebrautes Zanderfilet in Beurre Blanc	26,00
Kabeljau mit Senfsoße	29,00
Medaillons vom Seeteufel in einer leichten Tomatensoße mit Oliven	32,00

Beilagen zu Fisch & Fleisch

bitte Wählen Sie jeweils eine Beilage aus!

GEMÜSE

Gemischte Blattsalate mit Balsamicovinaigrette
Glasiertes Gartengemüse
Provencalisches Ratatouillegemüse
Gebackenes Wurzelgemüse
Bayrisch Kraut
Apfel-Rotkohl
Kohlgemüse nach Saison

SÄTTIGUNG

Butterspätzle
Semmel- oder Kartoffelknödel
Gnocci in Thymianbutter
Kartoffelpüree
Kartoffel-Sellerie Stampf
Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Kroketten



Dessert in kleine Schälchen

mindestens 10 Portionen

Mascarponecrème mit Mangosalat
Qaurkspeise mit Beerenragout
Panna Cotta mit frischen Beeren & Himbeermark
Crème Brûlée
Mousse au chocolat mit Birne
Passionsfrucht-Mango Crème
Kokos Panna Cotta mit Ananashthney vegan

Ein Dessert 7,00 Euro Zwei kleinere Dessert 9,00 Euro

Nebenleistungen

Geschirr & Besteck	Preis auf Anfrage
Lieferung	Preis auf Anfrage

*Stiller's
Restaurant*

Stiller's Restaurant

Egestorfer Str. 36a | 30890 Barsinghausen
TEL 05105 61818 | MAIL info@stiller-geniessen.de

www.stiller-geniessen.de
Auch auf Facebook und Instagram!