Stiller's Restaurant

# ALL INKLUSIV CATERING

## 2026/2027

# Stiller´s Catering

Liebe Gastgeber,

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

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

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

Die nachfolgenden Vorschläge können wir gerne in einem persöhnlichem 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

# All Inclusive Angebot

Flying Fingerfood zum Empfang
Büffet
Mitternachtssnack
Getränkepauschale für 8 Stunden

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

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

Pro Person **165,00 Euro** (ab 50 Personen)

zzgl. **600 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!

# 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**

Rächerlachs auf Kartoffelrösti mit Sahnemeerrettich
Scampispieß mit Vanillemöhren
Kalbshackbällchen mit Thunfischcrème

# Hochzeitsbüffet klassisch

## Vorspeisen vom Büffet

Antipasti mit (Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln, Artischoken & 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 Büffet

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

DAZU Butterspätzle, Kartoffelgratin & glasiertes Gartengemüse

## Dessert vom Büffet

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


stiller geniessen - lauter feiern

# 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 Weißweinsoße 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 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

# Vegetarisch Veganes Büffet mediteran

## Vorspeisen vom Büffet

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

## Warmes Büffet

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

## Dessert vom Büffet

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

# Hochzeitsbüffet Frühling

## Vorspeisen vom Büffet
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 Büffet
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 Büffet
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

# 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

# Getränkepauchale

Prosecco, Aperol Sprizz und Prisecco (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 **7,50** Euro

## Optional

Kaffeespezialitäten (Espresso, Cappucino & Latte Macchiato)

Pro Person **5,00** Euro

# Der schönste Tag im Leben

Fotos von und mit freundlicher Genehmigung von www.florianmichaelsen.com

Stiller's Restaurant

Stiller's Restaurant

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

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