Stiller's Restaurant

VILLA SOPHIE
2026/2027

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 persöhnlichem Gespräch auf Ihre Wünsche anpassen. Zusammen arbeiten wir ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung aus.

lauter feier, stiller geniessen

Navigation

Seite 2 Antipasti
Seite 3-4 Fingerfood
Seite 5-14 Büffets

Kinder, Nebenleistungen....

...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!

Lieferung, Aufbau, Abbau, Büffetbetreuung wird individuelle berechnet nach Auftrag.

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
Karamelliesierte 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
Karamelliesierte 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)

Stiller's Restaurant

Fingerfood mit Fleisch

mindestens 20 je Sorte

Clubsandwich mit Hühnerbrust, Speck, gekochtem Ei & Gurkenrelish	3,50€
Pastramisandwich mit Cheddar, Gurke, geschmorten Zwiebeln & Senfcrème	3,50€
Mini Wiener Schnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat	4,50€
Hähnchenspieß aisa style auf Belugalinsensalat mit Mango, Kokos & Curry	4,00€
Beeftatar auf Pumpernickel, garniert mit einem halben Wachtelei	3,50€
Datteln im Speckmantel am Spieß	3,00€
Vitello tonnato mit Tomatenwürfel & fritiierten Kapern	4,00€
Albondigas in picanter Tomatensauce	3,00€
Ziegenkäse im Speckmantel auf Crostini	3,50€
Tranchen von der Ente auf Waldpilzen & Cumberlandsauce	4,50€
Medaillon vom Schweinefilet mit Waldorfsalat	3,50€
Roastbeef Röllchen mit Rucola, Parmesan & getrockneter Tomate	3,50€
Minibürger von der Barberie Entenbrust & Roter Zwiebelmarmelade	4,00€
Fried Buttermilk Chicken auf Curryhumus & Erdnusscrème	4,00€

Fingerfood mit Fisch

mindestens 20 je Sorte

Räucherlachs auf Crostini mit Meerrettichcrème & Kaviar	3,50€
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti & Honig-Senfsauce	4,00€
Scampi auf Fenchel-Orangensalat	4,50€
Garnele auf Tomatensalat mit Aioli	4,50€
Büsumer Krabbensalat mit Rote Zwiebel, Gurke & Dill	5,00€
Thunfischtatar mit Guacamole	4,00€
Sashimi vom Thunfisch an Avocado & Sesamcreme	5,00€
Lachswürfel auf asiatischem Gurkensalat	4,50€
Forellenmousse auf Pumpernickel mit Kaviar	3,50€
Milchschnitte von der Rote Bete mit geräuchertem Aal	5,00€

stiller geniessen - lauter feiern

Stiller's Restaurant

Fingerfood vegetarisch

mindestens 20 je Sorte

Gegrillte Champignon auf Knoblauchcrème	2,50€
Gemüsetortillia mit Salsa Verde	3,00€
Linsenbällchen auf Mango-Currycrème	3,50€
Rollmops von der Zucchini mit Gemüsepesto & Tomate	2,50€
Caesar Salat im Weckglas mit Crôutons & Parmesan	3,50€
Erbsenmousse mit Zuckerschotensalat & Crostini	3,00€
Mediterraner Gemüsesalat mit Schafskäsewürfel	3,50€
Tatar von der Bete mit Ziegenkäse & Walnüssen	4,00€
Burrata mit sizilianischen Tomaten & Basilikumpesto	4,00€
Weißes Tomatenmousse mit Pesto Rosso & Tomatensalat	3,50€

Fingerfood vegan

mindestens 20 je Sorte

Asiatischer Glasnudelsalat mit Gemüse	3,00€
Rote Bete Humus auf Crostini mit Sesam	2,50€
Bruschetta im Glas mit Brotchip	3,00€
Antipastispieß mit Kräuteröl	3,00€
Falafelbällchen auf veganer Aioli	3,00€
Oliventapenade auf Foccaia	2,50€

Fingerfood sweet

mindestens 20 je Sorte

Crème Brûlée	3,00€
Mousse au chocolat	3,50€
Panna Cotta mit Himbeermark	3,00€
N.Y. Cheesecake im Glas	4,00€
Pistazientiramisu	4,00€
Veganes Kokos Panna Cotta mit Mangosalat	3,50€
Mascarponecrème mit Cantuccini & Pfirsich	4,00€
Beerensalat	3,50€

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 39,00 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 46,00 Euro

Rustikales Büffet III

Ab 20 Personen

Vom Büffet

Hochzeitssuppe mit Eierstich, Gemüse & Fleischbällchen

Medaillons vom Schweinefilet im Champignonrahm
Lachsfilet auf grünem Spargel und Flußkrebsen
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 41,00 Euro

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 Topfenschaum, Himbeersoße und Beeren
Käsebrett mit heimischen Käsesorten

Pro Person 59,00 Euro

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 52,00 Euro

Veganes Büffet asiatisch

Ab 30 Personen

Suppe am Tisch serviert

Crémesüppchen 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 59,00 Euro ohne Suppe 49,00 Euro ohne Vorspeisen 42,00 Euro

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 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

Pro Person 58,00 Euro ohne Suppe 48,00 Euro ohne Vorspeisen 44,00 Euro

Hochzeitsbüffet Frühling

Ab 30 Personen

Suppe am Tisch serviert

Kräuterschaumsüppchen mit Croûtons

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
Parmesanecken mit Feigen und Trauben

Pro Person 75,00 Euro

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 Weißweinsoße mit grünem Spargel

Dessert vom Büffet

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

Pro Person 65,00 Euro

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

Grillstation 250,00 Euro

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 65,00 Euro

Grillstation 250,00 Euro

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

Ihre Familie Stiller

Stiller's Restaurant

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