EVENTFORUM | MARMORSAAL | KOLPINGSAAL | STADTHALLE OLFEN | 11.2026



Hochzeit
All Inclusive

EIN PREIS FÜR ALLES
Locationmiete, Getränke-Flatrate,
Mobiliar, Tischdekoration,
Blumenschmuck und Personal

STOLZENHOFF
CATERING

SEIT 1949
STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR



Ein Highlight im Eventforum Castrop-Rauxel ist die außergewöhnliche Bar

Euer Fest mit Allem inklusive

Wir lieben das, was wir tun – und das bereits seit 75 Jahren!

Und weil wir unsere Arbeit lieben, möchten wir den schönsten Tag im Leben mit Euch planen und durchführen. Wir versprechen, dass mit uns Eure Hochzeitsfeier zu einem der zauberhaftesten Momente Eures Lebens werden wird.

Unsere All-inclusive-Pakete bieten Euch ein Rund-um-Sorglos-Angebot, das es in sich hat! Traumhafte Locations, Mobiliar und Tabletop, moderne Getränkekonzepte, erfahrenes und geschultes Personal sowie liebevoll arrangierte Dekorationsvarianten: Alles aus einer Hand und so flexibel und individuell wie nur möglich!

Natürlich setzen wir auch im Catering-Bereich mindestens genau so viel Wert auf Qualität, Zuverlässigkeit und Vertrauen wie im Food-Bereich. Uns ist die Eigenproduktion und Frische besonders wichtig! Prämierte Fleisch-, Wurst- und Fischspezialitäten, aromatische Soßen, kreatives Fingerfood, raffinierte Fruchtpürees, belgische Schokolade, saftiges Obst und frisches Gemüse – das sind unsere Stars!

Mit unserem breit gefächerten Netzwerk aus Fotografen, Musikern, Dekorateuren und Add-on-Anbietern stehen wir Euch ebenfalls zur Seite und unterstützen Euch dabei, die Planung Eures Events so leicht wie nur möglich zu gestalten.

Der schönste Weg ist der Gemeinsame! Das finden auch unsere Location-Manager! Getreu diesem Motto begleiten wir Euch, angefangen bei der Besichtigung der Location bis hin zur Feinabstimmung Eurer Hochzeitsfeier. Dank 75-jähriger Erfahrung im Event- und Foodbereich stehen wir Euch gelassen mit Rat und Tat zur Seite und sind selbst für die verrücktesten Wünsche und Ideen offen.

Euer

Helmut Christian Stolzenhoff

Erfahrt mehr zu unseren weiteren Locations und Angeboten für Eure Feier. Folgt einfach dem QR-Code!

www.stolzenhoff.de/locations





Leistungen All-Inclusive-Pakete

Stellt Euch Euer individuelles Paket aus den Angeboten zusammen und freut Euch auf Euren besonderen Tag!

Location

Die Kosten für die Location, Nebenkosten und Endreinigung sind im Preis inbegriffen.

Mobiliar und Tabletop

Unsere Locations sind selbstverständlich mit einer angemessenen Getränketheke, einer der Gesellschaftsgröße angepassten Speisenpräsentationsfläche, Stehtischen mit Hussen, sowohl im Indoor-, als auch Outdoor-Bereich, festlicher Bankettbestuhlung, diversen Extra-Tischen (beispielsweise Tisch für DJ, Geschenketisch, Tisch für Gästebuch / Candybar, etc.), Tischwäsche, Stoffservietten, als auch Tafel-, Kaffee- und Kuchengedeck sowie entsprechendem Gläsersortiment ausgestattet.

Weiteres Equipment, wie Kaffeemaschinen, gehören neben Servierwagen, Staffeleien etc. standardmäßig zur Einrichtung dazu. Je nach Stilrichtung der Location ist diese mit gesetzter Raumdekoration bestückt, welche das Ambiente des Objektes unterstützt und aufwertet.

Tischdekoration und Blumenschmuck

Zum Feinschliff einer jeden Hochzeitsfeier gehört eine detailverliebte und auf das Brautpaar abgestimmte Tischdekoration.

Egal für welche Stilrichtung Ihr Euch im Bereich der Tischdekoration entscheidet, wir haben mit Sicherheit das Passende dabei. Angefangen vom klassisch-traditionellen Stil, über erfrischend verspielt bis hin zum brandaktuellen Bohemian-Style: Wir haben ein breit gefächertes Portfolio im Bereich der Tischdekoration für Euch zusammengestellt, aus welchem Ihr frei wählen könnt.

Als beliebtes Element im Bereich der Tischdekoration möchten wir Euch unsere knapp 60 cm breiten Holzscheiben empfehlen, die den Vintage- und Bohemian-Style erstklassig unterstreichen. Natürlich darf es auch ein dezenter Tischläufer oder ein schlichter Läufer aus Jute sein.

Weiter geht es mit stilvoll abgestimmten Arrangements rund um die Kerzenständer. Gerne arbeiten wir mit punktuell eingesetzten, einarmigen Kerzenständern in den Farben Klar, Gold oder Schwarz. Auch sind weiße Blockkerzen möglich, die auf einem dekorativen Holzstamm perfekt in Szene gesetzt werden.

Nicht zu vergessen ist die Floristik. Hier arbeiten wir mit frischen und verspielten Wild- und Wiesenblümchen, klassischen Blumensträußen und modernen Bouquets, die in klaren Vasen, modernen Weckgläschen oder in filigranen Fläschchen arrangiert werden. Selbstverständlich dürfen Pampasgras oder Boho-Trockenblumen, je nach Geschmack, nicht fehlen.

Abgerundet wird die Dekoration mit in Szene gesetzten Accessoires, wie Eukalyptus- und Olivenzweigen sowie zum Look passend gefalteten Stoffservietten. Natürlich können wir die Dekoration auf die von Euch zur Verfügung gestellte Papeterie abstimmen.

Fachpersonal von A - Z

Angefangen bei der Besichtigung der Location steht Euch Euer Location-Manager bis zur Durchführung Eurer Hochzeitsfeier mit professioneller Beratung und Betreuung sowie jahrelanger Erfahrung zur Seite.

Vor Beginn Eurer Feier sorgt ein geschultes Logistikteam für den reibungslosen Aufbau der Hardware – Aufstellen und Ausrichten der Banketttische gemäß Sitzplan, Herrichten der Buffetstrecke, Einräumen der Getränke sowie Gestaltung des Backoffice.

Während Eurer Hochzeitsfeier begleitet Euch, neben dem Serviceteam für Getränke und Speisen, eine geschulte und gebriefte Veranstaltungsleitung und sorgt dafür, dass es Euch und Euren Gästen an nichts fehlt. Das Serviceteam sorgt dafür, dass Ihr und Eure Gäste stets mit Getränken versorgt seid und ist während der Speisephase mit der Getränkeversorgung und dem Abräumservice betraut. Unser Buffetservice präsentiert während der Speisephase eindrucksvoll das von Euch zusammen gestellte Buffet.

Endreinigung

Reinigungskräfte sorgen nach der Veranstaltung für die Endreinigung der Location, sodass Ihr entspannt den ersten Tag als Ehepaar genießen könnt.

Weitere Informationen

- Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
- Kinder unter 6 Jahren werden nicht berechnet und zwischen 6 und 12 Jahren zur Hälfte.
- Die Pauschalpreise gelten für eine **Veranstaltungsdauer von 8 Stunden** – zusätzliche Veranstaltungsstunden werden pro vorab angegebener Personenzahl mit 2,50 Euro pro Person nachberechnet (kompletter Gästekreis, exkl. Kinder unter 6 Jahren). Dies gilt unabhängig davon wieviele Gäste noch vor Ort sind.

Selbstverständlich sind alle „All inclusive“-Angebote kombinierbar. Die aufgeführten Preise gelten ausschließlich für das „Eventforum Castrop-Rauxel“, den „Marmorsaal“ in Lünen, die „Stadthalle Olfen“ und den „Kolpingsaal“ in Werne.

Bei Wahl der Location wird ein Buchungsvertrag aufgesetzt. In diesem Zusammenhang fällt eine Kautionszahlung an. Die Unterzeichnung des Buchungsvertrages als auch die Leistung der Kautionszahlung sind binnen 14 Tagen zu leisten.

Irrtümer vorbehalten | Des Weiteren gelten die jeweiligen AGB der Stolzenhoff Catering Company GmbH und der Foodmanufaktur & Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH & Co. KG sowie Datenschutzvereinbarungen auf der Homepage.



Hochzeit De Luxe XXL

Bier*

- Krombacher Pils, Veltins Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten, aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola Zero – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangennektar – aus vollreifen Orangen
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

Welcome Drinks

- Martini Fiero meets Schweppes Indian Tonic Water mit Orangenschnitz und Eiswürfeln – der erfrischend leichte Summer-Drink
- Der Hugo – prickelnder Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda, Minzblättern und spritzigen Limettenspalten

Sekt

- Pfaffmann Riesling Sekt, fruchtig-frischer Genuss mit tausend Perlen

Rotwein

- Cuvée noir trocken, vegan, kraftvoll, beerig

Weißwein

- Sauvignon blanc, trocken, spritzig, fruchtig, Stachelbeere und Kiwi

Rosé

- Wasem Rosé, lebendig frisch, mit feiner Frucht, der die angenehme Festsüße mit Säure verbindet

Hochprozentiges / Longdrinks

- Cuba Libre – Bacardi Anejo 4 mit Coca Cola und dem erfrischenden Saft der Limette
- Gin Tonic mit Bombay Sapphire Gin, Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Gin Mule – Bombay Sapphire Gin, Spicy Ginger, Limettensaft, Zuckersirup und Minzeblätter
- Skyy Vodka trifft Effect Energy Drink – hält munter bis die Sonne aufgeht
- Jack Daniel's Tennessee Whiskey – im Holzfass gereift mit Coca Cola gemixt
- Skyy Vodka vereint mit erfrischendem, fein-herben Schweppes Bitter Lemon
- Flying Hirsch – Jägermeister mit 56 Kräutern; fliegt mit Effect Energy Drink

Shots / Liköre

- Bailoni Marillenlikör – gold-bernsteinfarbig, vollmundig und lebhaft
- Dolce Vita mit Sambuca Molinari und mild geröstete Kaffeebohnen
- Original Baileys Irish Cream on the Rock
- Skyy Vodka – beste Zutaten für einen besonders weichen und eleganten Geschmack

Kräuterschnaps / Brände

- Jägermeister – ein meisterliches Ensemble aus 56 Kräutern

Whiskeys / Weinbrand

- Jack Daniel's Tennessee Whiskey – Tropfen für Tropfen durch Holzkohle gefiltert und im Holzfass gereift

Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen

* Aufgrund vertraglicher Bindungen sind im Eventforum Castrop-Rauxel nur der Ausschank von Veltins Pilsener, im Kolpingsaal nur Brinkhoff's No. 1 und in der Stadthalle Olfen nur Bitburger Pils möglich.

Preise pro Person

inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration, Blumenschmuck und Endreinigung
(s. Seite 4, 5 und Getränke)

Mai bis September

- an allen Tagen außer Samstag 86,99 Euro*
- an Samstagen 94,99 Euro*

Oktober bis April

- an allen Tagen 86,99 Euro*

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählt einfach ein Buffet aus unserem Prospekt „Hochzeit“ oder stellt Euch Euer individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.



Hochzeit De Luxe

Bier*

- Krombacher Pils, Veltins Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten, aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola Zero – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangennektar – aus vollreifen Orangen
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

Welcome Drinks

- Martini Fiero meets Schweppes Indian Tonic Water mit Orangenschnitz und Eiswürfeln – der erfrischend leichte Summer-Drink

Sekt

- Secco Carlo, prickelnde Spritzigkeit, fruchtige Zitrusnoten und Apfelaromen

Rotwein

- Cuvée Noir trocken, kraftvoll, Aromen von dunklen Beeren und eine würzige Note

Weißwein

- Sauvignon blanc, trocken, spritzig, fruchtig, Stachelbeere und Kiwi

Rosé

- Merlot Rosé, saftige Fruchtaromen gepaart mit sommerlicher Frische

Hochprozentiges / Longdrinks

- Absolut Vodka – das Getränk der Künstler und Denker mit belebender Energy gemixt
- Screwdriver – Absolut Vodka mit Granini Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen
- Der Brite – Tanqueray London Dry Gin mit Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Jim Beam – 4 Jahre alt und in der Weißeiche gereift, mit Coca Cola vereint
- Likör 43 – der Spanier mit intensivem Vanillegeschmack trifft tropischen Maracujasaft

Shots / Liköre

- Absolut Vodka – im südschwedischen Tings Nöbbelöv aus Winterweizen und schwedischem Quellwasser hergestellt
- Ouzo 12, die griechische Anisspezialtiät für GUTE FREUNDE
- Dirty Harry – er erhält seinen einzigartigen Geschmack durch ausgewählte Lakritzaromen, die mit Salz und Salmiak abgerundet werden

Kräuterschnaps / Brände

- Ramazzotti Amaro – mit einer bittersüßen Note on the Rocks

Whiskeys / Weinbrand

- Jim Beam – Elegant, weich und raffiniert. Das Ergebnis von 4 Jahren Reifezeit in ausgeflammten Fässern der amerikanischen Weißeiche.

Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen

* Aufgrund vertraglicher Bindungen sind im Eventforum Castrop-Rauxel nur der Ausschank von Veltins Pilsener, im Kolpingsaal nur Brinkhoff's No. 1 und in der Stadthalle Olfen nur Bitburger Pils möglich.

Preise pro Person

inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration, Blumenschmuck und Endreinigung
(s. Seite 4, 5 und Getränke)

Mai bis September

- an allen Tagen außer Samstag 79,99 Euro*
- an Samstagen 87,99 Euro*

Oktober bis April

- an allen Tagen 79,99 Euro*

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählt einfach ein Buffet aus unserem Prospekt „Hochzeit“ oder stellt Euch Euer individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.



Der Kolpingsaal zeichnet sich durch große Variationsmöglichkeiten aus

Unsere Traumhochzeit

Bier*

- Krombacher Pils, Veltins Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten, aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola Zero – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangennektar – aus vollreifen Orangen
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

Sekt

- Freixenet – Cava mit Tradition und spanischem Temperament: Genießer, die Wert auf Qualität und Geschmack legen, entdecken die Welt von Freixenet.

Rotwein

- Bardolino Classico DOC, trocken, rund, harmonisch, fruchtbetont, reiche Tannine, langer Abgang

Weißwein

- Grauburgunder, trocken, bio, vegan, spritzig, fruchtig, Birne und Apfel

Rosé

- Merlot Rosé, saftige Fruchtaromen gepaart mit sommerlicher Frische

Hochprozentiges / Longdrinks

- Smirnoff Vodka – mild und leicht bekömmlich trifft auf belebenden Energy Drink
- Screwdriver – Smirnoff Vodka mit Granini Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen
- Captain Morgan Original Spiced Gold mit feinem Vanillegeschmack und eiskalter Cola Cola
- Bacardi Cola – das klassische Mischgetränk
- Shots / Liköre
- Smirnoff Vodka – der dreifach destillierte und zehnfach mit Holzkohle gefilterte Wodka ist mild und leicht bekömmlich
- Sierra Tequila Silver – der „King of the Night" mit sonnengelber Zitronenspalte und Salz

Kräuterschnaps / Brände

- Fernet Branca – aus 27 Kräutern mindestens ein Jahr im Eichenfass gereift
- Williams Birne – fruchtiger und weicher Brand

Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen

Preise pro Person

inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration, Blumenschmuck und Endreinigung
(s. Seite 4, 5 und Getränke)

Mai bis September

- an allen Tagen außer Samstag 74,99 Euro*
- an Samstagen 82,99 Euro*

Oktober bis April

- an allen Tagen 74,99 Euro*

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählt einfach ein Buffet aus unserem Prospekt „Hochzeit" oder stellt Euch Euer individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.

* Aufgrund vertraglicher Bindungen sind im Eventforum Castrop-Rauxel nur der Ausschank von Veltins Pilsener, im Kolpingsaal nur Brinkhoff's No. 1 und in der Stadthalle Olfen nur Bitburger Pils möglich.



Die Stadthalle Olfen kann sehr flexibel genutzt werden.

Unsere Märchenhochzeit

Bier*

- Krombacher Pils, Veltins Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten, aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola Zero – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangennektar – aus vollreifen Orangen
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

Sekt

- Jules Mumm – Du bist mehr Jules als Du denkst. Der unkonventionelle Party- und Lifestyle-Sekt

Rotwein

- Cabernet Sauvignon, Syrah, trocken, kraftvoll und komplex mit fruchtigem Abgang

Weißwein

- Grauburgunder, trocken, bio, vegan, spritzig, fruchtig, Birne und Apfel

Rosé

- Weißherbst Portugieser, lieblich, süffig, leichter Sommerwein, leichte Erdbeernote

Hochprozentiges / Longdrinks

- Gordon's Pink mit Indian Tonic Water und Erdbeeren schmeckt delikat, fruchtig, erfrischend
- Wodka Gorbatschow trifft Schweppes Original Bitter Lemon, den erfrischenden Limetten- und Soda Mix
- Screwdriver – Wodka Gorbatschow mit Granini Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen

Shots / Liköre

- Wodka Gorbatschow – der meist getrunkene Wodka Deutschlands. Gern auch on the Rock.
- Berentzen Apfel – fein gebrannter Weizenkorn und sonnengereifte, knackige Äpfel sorgen für den fruchtig-milden Geschmack
- Berentzen Wildkirsche – ein fruchtig-süßer Hochgenuss, kombiniert mit feinstem Berentzen Weizenkorn

Kräuterschnaps / Brände

- Kümmerling – der beliebte Halbbitter-Kräuterlikör. Leicht süß, nicht zu bitter, aber volle Pulle einzigartig im Geschmack.
- Italienischer Grappa di Prosecco im Holzfass gereift

Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen

Preise pro Person

inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration, Blumenschmuck und Endreinigung
(s. Seite 4, 5 und Getränke)

Mai bis September

- an allen Tagen außer Samstag 71,99 Euro*
- an Samstagen 79,99 Euro*

Oktober bis April

- an allen Tagen 71,99 Euro*

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählt einfach ein Buffet aus unserem Prospekt „Hochzeit" oder stellt Euch Euer individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.

* Aufgrund vertraglicher Bindungen sind im Eventforum Castrop-Rauxel nur der Ausschank von Veltins Pilsener, im Kolpingsaal nur Brinkhoff's No. 1 und in der Stadthalle Olfen nur Bitburger Pils möglich.



Der Marmorsaal zeichnet sich durch prunkvolles Ambiente mit Kristall-Kronleuchtern aus.

Moderne Hochzeitsfeier

Bier*

- Krombacher Pils, Veltins Pilsener oder Brinkhoff's No 1 Premium Pilsener vom Fass
- Weizenbier – das obergärige Bier mit hohem Weizenmalzanteil
- Alkoholfreies Bier – für die Gäste, die den Durchblick behalten, aber auf ein kühles Blondes nicht verzichten wollen

Softgetränke

- Coca Cola – das Original, belebend und erfrischend
- Coca Cola Zero – kalorienfrei und leicht im Geschmack
- Fanta ist Orange und sorgt für prickelnde Party auf Deiner Zunge
- Sprite – erfrischend, spritzig aus grünen Limetten und sonnengelben Zitronen
- Vilsa Gourmet medium – reines, mildes, natürliches Mineralwasser aus den unberührten Tiefen Norddeutschlands
- Granini Orangennektar – aus vollreifen Orangen
- Granini Apfelsaft – aus 100 % erntefrischen Äpfeln, ohne weitere Zusätze

Sekt

- Glera Secco, lebendig, frisch, fruchtig. unkompliziert, jung

Rotwein

- Cabernet, Veneto, trocken, harmonisch und vielfältig

Weißwein

- Bianco di Cuztosa, trocken, fruchtbetont, langanhaltender Abgang

Rosé

- Weißherbst Portugieser, lieblich, süffig, leichter Sommerwein, leichte Erdbeernote

Hochprozentiges / Longdrinks

- Gin Tonic mit Lion Heart Gin, Tonic Water und Gurkenstreifen

Shots / Liköre

- Sahnelikör, cremig, milder Digestif on the Rock
- Boente's Waldgeist – aus fruchtigem Waldmeisterlikör und kristallklarem Wodka
- Dirty Harry – er erhält seinen einzigartigen Geschmack durch ausgewählte Lakritzaromen, die mit Salz und Salmiak abgerundet werden

Kräuterschnaps / Brände

- Obstler aus frischen Birnen, Äpfeln und Zwetschgen gebrannt

Heißgetränke

- Milder Kaffee aus gerösteten Kaffeebohnen

Preise pro Person

inklusive Personal, Location, Mobiliar, Getränke, Tischdekoration, Blumenschmuck und Endreinigung
(s. Seite 4, 5 und Getränke)

Mai bis September

- an allen Tagen außer Samstag 65,99 Euro*
- an Samstagen 73,99 Euro*

Oktober bis April

- an allen Tagen 65,99 Euro*

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählt einfach ein Buffet aus unserem Prospekt „Hochzeit" oder stellt Euch Euer individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.

* Aufgrund vertraglicher Bindungen sind im Eventforum Castrop-Rauxel nur der Ausschank von Veltins Pilsener, im Kolpingsaal nur Brinkhoff's No. 1 und in der Stadthalle Olfen nur Bitburger Pils möglich.

Eure Ansprechpartner



Melanie Rausch
Location-Managerin
Eventforum
Castrop-Rauxel
Telefon 0231 42786-404
Mobil 0160 97749882
m.rausch@stolzenhoff.de

„Ein Leben ohne Feste gleicht einer weiten Reise ohne Einkehr“ Demokrit
Mit einem Auge fürs Detail, sowie mit Kreativität und Zuversicht stehe ich Euch gerne zur Seite, damit Ihr Euch auf das Wesentliche konzentrieren könnt: Die Vorfreude auf einen wundervollen Abend mit jenen, die Euch am liebsten sind.



Melanie Janning
Location-Managerin
Kolpingsaal
Telefon 0231 4 2786 436
Mobil 0160 1418056
Melanie.janning@stolzenhoff.de

„Man soll die Feste feiern wie sie fallen! Wer weiß schon genau, wann sich wieder einmal die Gelegenheit ergibt, mit Freunden, Verwandten oder Kollegen zusammen zu sitzen und gemeinsam ein paar fröhliche Stunden zu verleben? Mein Team und ich freuen uns darauf Eure Hochzeit für Euch und Eure Gäste zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen!“



Lara Rückert
Location-Managerin
Stadthalle Olfen
Telefon 0231 4 2786 -423
Mobil 0151 72506131
lara.rueckert@stolzenhoff.de

„Euer Event – eure Geschichte. Lasst uns gemeinsam unvergessliche Erinnerungen schaffen.
Zusammen gestalten wir ein Event, das genau zu euch passt. Mit langjähriger Erfahrung in der Planung und Umsetzung von Veranstaltungen stehe ich euch mit Leidenschaft, Kreativität und einem Blick fürs Detail zur Seite, um eure Ideen Wirklichkeit werden zu lassen. Mein Ziel ist es, unvergessliche Erlebnisse zu schaffen, an die ihr und eure Gäste noch lange zurückdenken werdet. Dabei stehe ich euch jederzeit für alle Anliegen zur Verfügung, um Unsicherheiten zu nehmen und euch eine entspannte Vorbereitungszeit zu ermöglichen. Ob private Feier oder geschäftliches Event – ich begleite euch zuverlässig auf dem Weg zu einem unvergesslichen Tag in einer unserer Locations.“



Stefanie Noseleit
Location-Managerin
Marmorsaal
Telefon 0231 4 2786 -453
Mobil 0176 10145436
stephanie.noseleit@
stolzenhoff.de

„Das Schöne an jeder Feier ist, dass sie einmalig ist – wie Ihr selbst. Lasst uns Euren Tag zu etwas ganz Besonderem und Authentischem gestalten.“

Gönnt Euch ein kleines Extra



Fingerfood zum Empfang „Edel“

- Steaktranche auf Knoblauchbaguette mit frischem Rucola, Schmorgemüse und Olivenöl
- Käsetütchen mit cremiger Ricottafüllung
- Gebratene Entenbrust auf Wildkräutersalat mit Hibiscus-Balsamico-Glace
- Mini-Burger „The Veggie One“ Falafelpatty mit Rispentomaten, Rucola, Cheddar und Avocado-Dip
- Lachs-Lollis mit Kokos- und Pistaziensplitt
- Garnele in Knoblauch-Kräuter-Öl-Marinade auf essbarem Weizenmehllöffelchen
- Vegane Blätterteigtaschen, mit gehacktem Gemüse gefüllt

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 7
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 7

Preis pro Person
bei 2 Teilen **5,49 €**



Fingerfood zum Empfang „Rustikal“

- Mini-Burger „The Special One“ – Rinderpatty, Rispentomaten, Cheddar, Lollo Bionda und Hamburger-Spezial-Sauce
- Pulled Pork mit Mixed Pickles und einer Sauerrahmhaube
- Rote Beete-Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen, gerissenem Ziegenkäse, Rucola und Blütenhonig-Vinaigrette aus altem Balsamico
- Kartoffelsalat „Pesto rosso“ mit Mini-Hacksteak im Glas angerichtet
- Frittierte vegane Falafel-Bällchen an würzigem Kurkuma-Dip
- Spinat-Tortillas mit geräuchertem Lachs, Endiviensalat, Radicchio, Eichblatt, Paprikastreifen und Chili-Sauce

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6

Preis pro Person
bei 2 Teilen **4,99 €**



Fingerfood zum Empfang „Süß“

- Süße Cupcakes mit einer zarten Cremehaube
- Mini-Küchlein mit frischen Früchten der Saison
- Feine, süße Petitfours mit Marzipan überzogen
- Mini-Muffins aus Belgischer Schokolade
- Leichte Tortelettes mit Vanillepudding und Obstgarnitur
- Obstfours – Schokoladencups mit einer Erdbeersahnefüllung und frischen Früchten der Saison verziert

Wählen Sie bei unter 40 Personen 2 von 6
Wählen Sie bei über 40 Personen 4 von 6

Preis pro Person
bei 2 Teilen **4,99 €**



Mitternachts-Currywurst

- Original Stolzenhoff’s Currywursttopf mit ofenfrischem Baguette.

Preis pro Person **4,99 €**



Mitternachtssuppen

- Kesselgulasch, pikant geschmortes Rindfleisch, Paprikastreifen und Champignons
- Herzhafte Gyrossuppe
- Cremige Kartoffelsuppe mit feinen Räucherlachsstreifen
- Cremige Käse-Lauch-Suppe, vegetarisch

Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette.

Wählen Sie bei unter 40 Personen 1 von 4
Wählen Sie bei über 40 Personen 2 von 4

Preis pro Person **5,49 €**

Gönnt Euch ein kleines Extra



Suppe am Tisch serviert

- Cremige Suppe aus geschmolzenem Parmesan mit knusprigem Chip
- Hochzeitsuppe, Consommé mit buntem Gartengemüse und zartem Rindfleisch
- Consomme Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln
- Hühnerconsommé mit Eierstich und buntem Gartengemüse
- Spargelcremesuppe (saisonal) mit zarten Spargelspitzen und Schnittlauchröllchen
- Vegane Minestrone
- Borschtsch, Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln und Rindfleisch

Zu der Suppe wird immer frisches Brot mit Butter gereicht. Wählen Sie Ihre Hochzeitssuppe aus. Die Suppentassen (0,2 l) werden von Ihrem oder unserem (wenn bei Stolzenhoff gebucht) Service am Tisch serviert.

ohne Suppengeschirr
Preis pro Person 3,99 €

Zusätzlich zu buchen
Preis pro Suppengeschirr 1,35 €



Suppe in Terrine am Tisch serviert

- Cremige Suppe aus geschmolzenem Parmesan mit knusprigem Chip
- Hochzeitsuppe, Consommé mit buntem Gartengemüse und zartem Rindfleisch
- Consomme Double, Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Nudeln
- Hühnerconsommé mit Eierstich und buntem Gartengemüse
- Spargelcremesuppe (saisonal) mit zarten Spargelspitzen und Schnittlauchröllchen
- Vegane Minestrone
- Borschtsch, Rote-Bete-Suppe mit Kartoffeln und Rindfleisch

Die Terrinen (0,3 l pro Person) und das Suppengeschirr werden von Ihrem oder unserem (wenn bei Stolzenhoff gebucht) Service am Tisch serviert und im Vorfeld eingedeckt.

ohne Terrinen und Suppentassen
Preis pro Person 4,49 €

Terrinen und Suppengeschirr zusätzlich zu buchen
Preis pro Suppengeschirr 1,99 €



Zum Empfang und All Night Long

Martini Fiero mit Tonic | Hugo mit frischer Minze | Aperol Sprizz | Lillet Wild Berry | Lillet White Peach | Alkoholfreier Hugo

Wählen Sie 2 von 6
Preis pro Person 5,49 Euro



Torten und Blechkuchen

Gerne zaubert unser Konditormeister Ihre ganz individuelle Hochzeitstorte passend zur Feierlichkeit. Auch bieten wir viele verschiedene Sorten Blechkuchen und Torten an. Diese werden in unserer hauseigenen Konditorei aus den feinsten Rohstoffen und unter höchsten Qualitätsstandards hergestellt. Dies erlaubt eine kundenorientierte Preisgestaltung.



Flaschen am Tisch

Auf Wunsch setzen wir Spirituosen als Flaschen direkt am Tisch ein. Bitte wählen Sie eine Spirituosensorte aus den gebuchten Spirituosen aus.

Preis pro Person 2,99 Euro



Kaffee-Spezialitäten Flatrate

- Cappuccino mit kräftig geröstetem Espresso und cremigem Milchschaum
- Espresso – der italienische Klassiker mit ausgeprägten Aromen und einem eleganten, goldenen Schaum
- Latte Macchiato – verführerische Kombination aus Espresso und Milchschaum

Preis pro Person 3,99 Euro



The Wedding Crew

Eure Partner für eine wundervolle Hochzeit

Stolzenhoff ist für Euch da ...

Toll, dass Ihr Euch traut! Wir freuen uns darauf, Euch mit Location und Catering unterstützen zu können. Für das leibliche Wohl bieten wir zudem noch die Angebote für Büffets und mehr der Foodmanufaktur und Meisterfleischerei Stolzenhoff GmbH an.

Damit Eure Hochzeit komplett und rundum sorglos läuft, haben wir unsere **Wedding Crew**! Wir besitzen ein großes Netzwerk an kreativen und zuverlässigen Dienstleistern rund um die Hochzeit, mit denen wir erfolgreich zusammenarbeiten.

Empfehlen können wir Euch zur Zeit Dienstleister zu den Themen:
Fotografie und Video, Eventtechnik, Trauredner/-innen, Hochzeitskleidung für Mann und Frau, Styling, einzigartige Trauringe, Dekoration und Verleih, Candybar, Papeterie, Livemusik und Fotoboxen.

Sprecht uns an, unsere Location-Manager haben unsere Dienstleisterbroschüre und sicher eine Menge Ideen, um Eure Hochzeit zu dem einzigartigen Erlebnis zu machen, das Ihr Euch vorstellt!

Euer Team von Stolzenhoff

Lernt unsere Wedding Crew online kennen!















Vielleicht sind auch folgende Locations für Euch interessant!

Weitere außergewöhnliche Veranstaltungsorte findet Ihr auf www.stolzenhoff.de



Festdeele Waltrop, 35 bis 140 Personen



Lokschuppen, Ahlen, 100 bis 160 Personen



Gut Eickholt, Werne, 40 bis 90 Personen



Eventkirche Dortmund, 90 bis 300 Personen



Villa Schwanensee, Bochum, 60 bis 120 Personen



Voss am Chaussee, Unna, 40 bis 120 Personen

STOLZENHOFF
CATERING

STOLZENHOFF
CATERING COMPANY GMBH
Europaplatz 1 · 44575 Castrop-Rauxel
Telefon 02305 35607-25 · Telefax 02305 35607-26
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de

SEIT 1949
STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR

FOODMANUFAKTUR & MEISTERFLEISCHEREI
STOLZENHOFF GMBH & CO. KG
An der Wethmarheide 28 · 44536 Lünen
Telefon 0231 42786-0 · Telefax 02305 42786-419
info@stolzenhoff.de · www.stolzenhoff.de

MEHR ERFAHREN!