ALTE KAUE DORTMUND | 11.2026



Family & Business
All Inclusive

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

STOLZENHOFF
CATERING

SEIT 1949
STOLZENHOFF
FOODMANUFAKTUR



Feiern auf dem alten Zechengelände „Adolph von Hansemann“

Ihr Fest mit Allem inklusive

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

Und weil wir unsere Arbeit lieben, würden wir gerne mit Ihnen zusammen Ihre unvergessliche Feier planen und durchführen. Ob Firmenfeier, Silberhochzeit, Jubiläum, Geburtstag, Taufe, Konfirmation oder Kommunion – für jedes Event finden wir für Sie eine auf Ihre Wünsche abgestimmte Lösung.

Unsere All-inclusive-Pakete bieten Ihnen 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 Ihnen ebenfalls zur Seite und lassen Sie die Planung Ihres Events so leicht wie nur möglich gestalten.

Wir wollen Gastgebern und Gästen Freude bereiten. Das finden auch unsere Location-Manager! Getreu diesem Motto begleiten wir Sie, angefangen bei der Besichtigung der Location bis hin zur Feinabstimmung Ihrer Feier. Dank über 75-jähriger Erfahrung im Event- und Foodbereich stehen wir Ihnen gelassen mit Rat und Tat zur Seite und sind selbst für die ausgefallensten Wünsche und Ideen offen.

Ihr

Helmut Christian Stolzenhoff

Erfahren Sie mehr zu unseren weiteren Locations und Angeboten für Ihr Event. Folgen Sie einfach dem QR-Code!

www.stolzenhoff.de/locations





Leistungen All-Inclusive-Pakete

Stellen Sie Ihr individuelles All-Inclusive-Paket aus unseren Angeboten zusammen!

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 Floristik

In der heutigen Zeit ist Tischdekoration weit mehr als nur ein Accessoire – sie ist ein Ausdruck von Stil und Persönlichkeit. Moderne Tischdekoration zeichnet sich durch klare Linien, schlichte Eleganz und durchdachte Details aus. Egal, ob für eine Familienfeier, Konfirmation/Kommunion oder Firmenevents, die richtige Dekoration schafft eine einladende, gemütliche und inspirierende Atmosphäre. Unsere Dekorationspakete werden immer auf den neusten Stand gebracht.

Wir setzen schlichte sowie ausdrucksstarke Farben und hochwertige Materialien ein. Unsere Vasen und Kerzenhalter können individuell angepasst werden.

Unser Standard Tabletop ist das klassisch-weiße Geschirr mit silberfarbenem Besteck, weißer Tischdecke, einem Weinglas und einem Wasserglas. Unsere Stabkerzen bekommen Sie in Weiß und einem Wasserglasoder Taupe oder alternativ passende Teelichter. Standardmäßig nehmen wir dazu weiße Stoffservietten, dezent gefaltet. Diese bringen Stil auf den Tisch und sind in unserem Pauschalbetrag enthalten.

Bei der Blumenauswahl empfehlen wir, auf saisonale und regionale Blumen zu setzen. Eukalyptus, Sukkulenten und Pampasgras sind derzeit besonders beliebt und lassen sich wunderbar mit klassischen Blumen wie Rosen oder Lilien kombinieren.

Moderne Floristik bevorzugt sowohl monochrome als auch kontrastreiche Farbpaletten. Weiß, Grün und gedeckte Farben wie Grau oder Blau sind zur Zeit besonders angesagt. Mutige Akzente in Metallic-Farben wie Gold oder Kupfer sorgen für das gewisse Etwas.

Wir haben sowohl klare, schlichte Vasen als auch Gefäße mit ungewöhnlichen Formen. Glas, Metall und Keramik in minimalistischen Designs passen dabei hervorragend zu modernen Blumengestecken.

Die Arrangements sind gerne asymmetrisch und dynamisch, wobei unterschiedliche Höhen und Strukturen Tiefe und Interesse schaffen. Aufgelockert werden sie durch ungewöhnliche Elemente wie Zweige oder Beeren.

Unser Dekorationskatalog wird Ihnen dabei helfen, Ihren perfekten Tisch zu kreieren. Fragen Sie einfach Ihren Location-Manager dazu.

Fachpersonal von A - Z

Angefangen bei der Besichtigung der Location steht Ihnen Ihr Location-Manager bis zur Durchführung der Feier mit professioneller Beratung und Betreuung sowie jahrelanger Erfahrung zur Seite.

Vor Beginn Ihrer 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 der Feier begleitet Sie, neben dem Serviceteam für Getränke und Speisen, eine geschulte und gebriefte Veranstaltungsleitung und sorgt dafür, dass es Ihnen und Ihren Gästen an nichts fehlt. Das Serviceteam sorgt dafür, dass Sie und Ihre Gäste stets mit Getränken versorgt sind und ist während der Speisephase mit der Getränkeversorgung und dem Abräumservice betraut. Unser Buffetservice präsentiert während der Speisephase eindrucksvoll das von Ihnen zusammen gestellte Buffet.

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 6 bzw. 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 die „Alte Kaue“ in Dortmund.

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.



Familienfeier De Luxe

Bier
- Krombacher Pils 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
- Riesling trocken, goldprämiert, vegan, bio, helle Zitrusreflexe, saftige Frucht, süffig mit langem Abgang

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

Hochprozentiges / Longdrinks
- Jim Beam – 4 Jahre alt und in der Weißeiche gereift, mit Coca Cola vereint
- Gin Tonic mit Bombay Sapphire Gin, Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Gin Mule – Bombay Sapphire Gin, Spicy Ginger, Limettensaft, Zuckersirup und Minzeblätter
- Absolut Vodka – das Getränk der Künstler und Denker mit fein-herbem Bitter Lemon gemixt
- Flying Hirsch – Jägermeister mit 56 Kräutern;
  fliegt mit Effect Energy Drink

Shots / Liköre
- 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
- Bailoni Marillenlikör – gold-bernsteinfarbig, vollmundig und lebhaft
- Jägermeister – ein meisterliches Ensemble aus 56 Kräutern

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

Preise pro Person

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

Mai bis September	**8 Stunden**	**6 Stunden**
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	135,99 Euro*	130,99 Euro*
· an Freitagen und Samstagen	138,99 Euro*	133,99 Euro*
Oktober bis April		
· an allen Tagen	135,99 Euro*	130,99 Euro*
Ohne Dekoration und Blumenschmuck	3,50 Euro* Rabatt	

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählen Sie einfach ein Buffet aus unseren umfangreichen Prospekten oder stellen Sie Ihr individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.



Gutes für meine Gäste

Bier
- Krombacher Pils 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
- Cuba Libre – Bacardi Anejo 4
  mit Coca Cola und dem erfrischenden Saft der Limette
- Der Brite – Tanqueray London Dry Gin mit Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- Likör 43 – der Spanier mit intensivem Vanillegeschmack trifft tropischen Maracujasaft
- Smirnoff Vodka – mild und leicht bekömmlich trifft auf belebenden Energy Drink
- Screwdriver – Smirnoff Vodka mit Niehoffs Vaihinger Orangensaft aus 100 % vollreifen Orangen

Shots / Liköre
- Ouzo 12, die griechische Anisspezialtiät für GUTE FREUNDE
- Smirnoff Vodka – der dreifach destillierte und zehnfach mit Holzkohle gefilterte Wodka ist mild und leicht bekömmlich

Kräuterschnaps / Brände
- Ramazzotti Amaro –
  mit einer bittersüßen Note on the Rocks
- 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	**8 Stunden**	**6 Stunden**
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	130,99 Euro*	125,99 Euro*
· an Freitagen und Samstagen	133,99 Euro*	128,99 Euro*
Oktober bis April		
· an allen Tagen	130,99 Euro*	125,99 Euro*
Ohne Dekoration und Blumenschmuck	3,00 Euro* Rabatt	

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden

Wählen Sie einfach ein Buffet aus unseren umfangreichen Prospekten oder stellen Sie Ihr individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.



Feiern mit den Liebsten

Bier
- Krombacher Pils 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
- 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
- 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
- Dirty Harry – er erhält seinen einzigartigen Geschmack durch ausgewählte Lakritzaromen, die mit Salz und Salmiak abgerundet werden
- 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

Kräuterschnaps / Brände
- Fernet Branca – aus 27 Kräutern mindestens ein Jahr im Eichenfass gereift
- 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	**8 Stunden**	**6 Stunden**
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	125,99 Euro*	120,99 Euro*
· an Freitagen und Samstagen	128,99 Euro*	123,99 Euro*
Oktober bis April		
· an allen Tagen	125,99 Euro*	120,99 Euro*
Ohne Dekoration und Blumenschmuck	3,00 Euro* Rabatt	

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden
Wählen Sie einfach ein Buffet aus unseren umfangreichen Prospekten oder stellen Sie Ihr individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.



Viel Platz auch für eine große Hochzeitsgesellschaft

Wir stoßen an

Bier
- Krombacher Pils 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
- Merlot Rosé, saftige Fruchtaromen gepaart mit sommerlicher Frische

Hochprozentiges / Longdrinks
- Gin Tonic mit Lion Heart Gin,
  Indian Tonic Water und Gurkenstreifen
- White Diamond Rum Cola– das klassische Mischgetränk

Shots / Liköre
- Sahnelikör, cremig, milder Digestif on the Rock
- Boente's Waldgeist – aus fruchtigem Waldmeisterlikör und kristallklarem Wodka

Kräuterschnaps / Brände
- Kümmerling – der beliebte Halbbitter-Kräuterlikör. Leicht süß, nicht zu bitter, aber volle Pulle einzigartig im Geschmack.
- 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	**8 Stunden**	**6 Stunden**
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	122,99 Euro*	117,99 Euro*
· an Freitagen und Samstagen	125,99 Euro*	120,99 Euro*
Oktober bis April		
· an allen Tagen	122,99 Euro*	117,99 Euro*
Ohne Dekoration und Blumenschmuck	2,50 Euro* Rabatt	

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden
Wählen Sie einfach ein Buffet aus unseren umfangreichen Prospekten oder stellen Sie Ihr individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.



Die Location lebt vom Kontrast zwischen Eleganz und Industriekultur

Gesellige Feier

Bier
- Krombacher Pils 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	**8 Stunden**	**6 Stunden**
· an allen Tagen außer Freitag und Samstag	118,99 Euro*	113,99 Euro*
· an Freitagen und Samstagen	121,99 Euro*	116,99 Euro*
Oktober bis April		
· an allen Tagen	118,99 Euro*	113,99 Euro*
Ohne Dekoration und Blumenschmuck	2,00 Euro* Rabatt	

* inkl. der aktuell gültigen Mehrwertsteuer

Zuzüglich kulinarische Gaumenfreuden
Wählen Sie einfach ein Buffet aus unseren umfangreichen Prospekten oder stellen Sie Ihr individuelles Wunschbuffet, Barbecue oder Menü aus unserem umfangreichen Produktportfolio in Kooperation mit einem unserer Location-Manager zusammen.

Ihre Ansprechpartnerin



Lara Rückert
Location-Managerin
Alte Kaue Dortmund
Telefon 0231 4 2786 -423
Mobil 0151 72506131
lara.rueckert@stolzenhoff.de

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



Gönnen Sie sich 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

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 €**

Gönnen Sie sich 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 Party Crew
Ihre Partner für die perfekte Feier

Stolzenhoff ist für Sie da ...

Eine große Feier steht an! Wir freuen uns darauf, Sie 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 Ihre Feier komplett und rundum sorglos läuft, haben wir unsere **Party Crew**!
Wir besitzen ein großes Netzwerk an kreativen und zuverlässigen Dienstleistern vom DJ bis zum Makeup-Artist, mit denen wir erfolgreich zusammenarbeiten.

Empfehlen können wir Ihnen zur Zeit Dienstleister zu den Themen:
Fotografie und Video, Eventtechnik, Feierredner/-innen, Dekoration und Verleih, Candybar, Papeterie, Livemusik und Fotoboxen.

Sprechen Sie uns an, unsere Location-Manager haben unsere Dienstleisterbroschüre und sicher eine Menge Ideen, um Ihre Feier zu dem einzigartigen Erlebnis zu machen, das Sie sich vorstellen!

Ihr Team von Stolzenhoff

Lernt unsere Dienstleister online kennen!













Vielleicht sind auch folgende Locations für Sie interessant!

Weitere außergewöhnliche Veranstaltungsorte finden Sie auf www.stolzenhoff.de



Marmorsaal, Lünen, 70 bis 199 Personen



Festdeele Waltrop, 35 bis 140 Personen



Villa Schwanensee, Bochum, 60 bis 120 Personen



Eventkirche Dortmund, 90 bis 300 Personen



Wetthalle Dortmund, 100 bis 570 Personen



Voss am Chaussee, Unna, 60 bis 130 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!