



Stiller's *Restaurant*

Cateringmappe
2024/25



Stiller's Catering

Liebe Gastgeber,

gerne begleiten wir Sie auf Ihrer Feierlichkeit als Ihr Catering Partner.

Und kümmern uns um die Herrichtung der Räumlichkeiten, über diverse Ausstattungen und die Durchführung Ihrer Feierlichkeit.

Alle unsere Vorschläge passen wir gerne individuell auf Ihre Wünsche an. Vereinbaren 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 persönlichen Gespräch auf Ihre Wünsche anpassen. Zusammen arbeiten wir ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung aus.

lauter feier, stiller genießen

Wir freuen uns Sie zu begleiten
Ihre Familie Stiller & das gesamte Team



All Inclusive Angebot

Flying Fingerfood zum Empfang
Büffet
Mitternachtssnack
Getränkepauschale für 8 Stunden

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

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

Pro Person **159,00 Euro** (ab 50 Personen)

zzgl. **400 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**!

2 stiller genießen - lauter feiern



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

Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Sahnemeerrettich
Scampispiß mit Vanillemöhren
Kalbshackbällchen mit Thunfischcrème



Hochzeitsbüffet klassisch

Vorspeisen vom Büffet

Antipasti mit (Paprika, Aubergine, Zucchini, Zwiebeln, Artischocken & Möhren)
„Vitello tonnato“ Kalbstafelspitz mit Thunfischsoße
Caprese (Mozzarella und Tomaten)
Carpaccio vom Black Angus Rind auf Rucola & Parmesan
Riesengarnelen mit Knoblauchdip
zweiterlei 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 provencialischem 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



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 karamelisierten 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
Karamelisierte 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
Austernseitlinge & Champignons
Bruschetta mit getrockneten Tomaten & Gemüsepesto
Brotkorb

Warmes Büffet

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

Dessert vom Büffet

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



Hochzeitsbuffet 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

10 stiller geniessen - lauter feiern

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

12 stiller geniessen - lauter feiern



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 **6,90** Euro

Optional

Kaffeespezialitäten (Espresso, Cappuccino & Latte Macchiato)

Pro Person **5,00** Euro

18 stiller geniessen - lauter feiern



Der
schönste Tag
im Leben



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



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!