

*All inklusive Angebot*  
*Für 6 Stunden inkl. Getränke, Raum, Deko/  
Blumen und Service*  
*35,00€ pro Person (zzgl. Speisen)*

*Ab der 7. Stunde berechnen wir lediglich eine  
Servicepauschale von 85,00€ pro Stunde inkl.  
aller Getränke*

*All inklusive*  
*Sektempfang, Sekt und Orangensaft*  
*Softgetränke: Cola, Cola Light, Fanta, Sprite,*  
*Mineralwasser, Apfelsaft, Ginger Ale, Bitter*  
*Lemon, Energy Drink*

*Bier*  
*KönigPilsener (auch alkoholfrei), Diebels Alt,*  
*Benediktiner Weizen (auch alkoholfrei),*  
*Feldschlösschen Malzbier*

*Wein*  
*Auserlesene deutsche Weine aus Rheinhessen*  
*vom Winzer Adi Huber*

*Kaffee & Co*  
*Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino, Latte*  
*Macchiato, Espresso, Kakao, Tee*

*Restaurant & Partyservice*  
**STELLWERKHOF**  
*Partyservice*



*Restaurant, Biergarten, Veranstaltungen, Partyservice*

*Mit unserem einfallreichen Partyservice übernehmen  
wir das Catering für all Ihre Festlichkeiten und Veranstaltungen.  
Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenevent, Taufe, Kommunion,  
Konfirmation, Jubiläum oder sonstige Feiern.  
Wir sind der richtige Partner für Sie!*

*Fragen Sie uns nach unseren all  
inklusive Angeboten!*

*StellwerkHOF - Leonie Driesen*  
*Am Stellwerk 33, 47229 Duisburg*  
*Tel. 02065/ 90 14 38*  
*Fax. 02065/ 41 19 75*

Besuchen Sie uns im Internet  
**[www.stellwerkhof.com](http://www.stellwerkhof.com)**

## *Hohenbudberger Partybuffet ab 10 Personen*

*Minifrikos mit Silberzwiebeln  
und Gürkchen,  
Maissalat Mexiko,  
Mettferkel mit Zwiebelringen,  
Kartoffelsalat, Farmersalat,  
Käseauswahl vom Brett,  
Thüringer Blut- und  
schlesische Fleischwurst,  
Partybrotkorb mit Butter und Schmalz*

*Pro Person 14,50€*

---

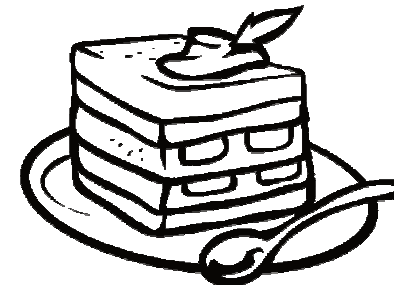
## *Niederrhein ab 10 Personen*

*Warm: Zwiebelbraten auf Speckkartoffelsalat  
Kalt: Hackbällchen mit pikantem Dip, Brett mit  
Mettendchen, Kabanossis,  
Mettferkel mit frischem Pfeffer,  
Pellkartoffelsalat mit Putenbrust umlegt,  
Sahnekrautsalat und Gurkensalat  
Käsehäppchen mit Partysalzgebäck,  
Schinkenröllchen mit Spargel,  
Partybrötchen mit Butter und Schmalz  
Dessert: Rote Grütze mit Vanillesoße*

*Pro Person 17,90€*

## *Desserts pro Person 4,50€*

*Mousse au Chocolat  
Mousse Vanille  
hausgemachter Tiramisu  
Rotweincreme  
Weissweincreme  
Sahne Karamelcreme  
Schokoladencreme  
Vanillecreme  
Erdbeercreme  
tropischer Obstsalat  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Zimtreis mit Kompott*



## *Canapees oder belegte Brötchen*

*Preis je Stück*

*Salami, Gouda, Emmentaler,  
Jagdwurst, Zwiebelmett 1,90€*

*#*

*Rohr Schinken, Kochschinken,  
Bratenaufschnitt 2,00€*

*#*

*Räucherlachs, Forellenfilet 2,80€*

---

## *Fingerfood ab 10 Personen*

*Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem  
Schinken, Käsehäppchen auf Canapees,  
Partyfrikos mit Dip, Mandelschnitzelchen,  
Gemügesticks mit Dip, Minitomaten mit  
Rindfleischsalat, gefüllte Oliven, marinierte  
Scampispiesschen, Gurkenschiffchen mit  
Krabbencocktail, kleine Schinkenröllchen mit  
Spargel, gefüllte Champignon*

*Pro Person 20,50€*

## *Der Klassiker ab 20 Personen*

*Kalt: Große bunte Salatplatte  
mit 3 verschiedenen Dressings*

*Warm: Spießbraten mit Schmorzwiebeln,  
Kassler auf Ananaskraut,  
Putenbrust mit Käsesahnesoße,  
Kartoffelgratin und Butterspätzle*

*Dessert: Vanillepudding mit roter Grütze*

*Pro Person 16,90€*

---

## *Einfach Deftig ab 10 Personen*

*Warm: Landhackbraten mit Gemüse,  
Schweinenackenbraten auf Schmorkraut,  
Kartoffelgratin,*

*Kalt: Kraut, Bohnen und Famersalat  
Käsebrett mit Partybrötchen und  
Kräuterbutter*

*Pro Person 14,90€*

## *Stellwerker ab 10 Personen*

*Waldorf- und Saisonsalat  
Krabbencocktail  
Hähnchenkeulen und Schweinekrüstchen  
Hackbällchen mit pikantem Dip  
Warm: Putenbrust in Champignonrahm  
Butterspätzle und Mandelbroccoli  
Käsebrett mit Partybrötchen  
Herrencreme*

*Pro Person 17,90€*

---

## *Friemersheimer Bauernbuffet ab 10 Personen*

*Weißkraut-, Bohnen- und Karottensalat  
Gebackener Leberkäse  
Knuspriger Schweinenacken in  
Altbiersoße  
warmer Speckkartoffelsalat  
Brotkorb mit Griebenschmalz*

*Pro Person 14,90€*

## *Kalte Platten ab 10 Personen*

*Käsbrett ver. Käsesorten mit Salzgebäck  
und frischen Früchten*

*p.P. 5,90€*

*#*

*Fleischplatte mit Frikos, Mettenden  
und Schnitzeln,*

*p.P. 5,90€*

*#*

*Fischplatte mit zweierlei Lachs,  
Forelle, Makrele*

*Preiselbeersahne und Meerrettich*

*p.P. 7,90€*

*#*

*Filetplatte mit Schweine- und  
Rindermedaillons auf frischen Früchten*

*p.P. 16,90€*

*#*

*Meeresfrüchteauswahl mit gebratenen*

*Scampis, Frutti di Maresalat,*

*Krabbencocktail*

*p.P. 18,90€*

## *Suppen ab 15 Personen*

- Käse- Lauchsuppe mit Hackbällchen 4,80€*  
*Serbische Bohnensuppe mit Mettwurst 4,80€*  
*Hausgemachte Gulaschsuppe 4,80€*  
*Rindfleischsuppe mit Einlage 4,20€*  
*Hühnersuppe mit Gemüseeinlage 4,20€*  
*Tomatenrahmsuppe mit Ginsahne 3,90€*  
*Zwiebelsuppe 3,90€*
- 

## *Eintopfgerichte p.Person ab 15 Personen*

- Grünkohl mit Kassler oder Mettwurst  
8,90€*  
*Erbseneintopf mit Eisbeineinlage 7,90€*  
*Linseneintopf mit Wursteinalge 6,90€*
- 

*Zu unserem Lieferservice gehören  
auch Spezialitäten der Saison:*

*Hase, Reh, Wildschwein,  
Gänse, Ente und vieles mehr.*

## *Stellwerks La dolce Vita ab 20 Personen*

*Zucchini, Paprika und Champignons  
in Olivenöl und Knoblauch angeschwenkt.*

*Tomaten mit Mozzarella und Basilikum*

*al a Vitello Tonnato :*

*Putenbrust mit Thunfischcreme,  
gebratene Auberginen mit Garnelen,  
Melonenfächer mit Schinkenrosen,  
Lollo Rosso mit Balsamicodressing,  
Carpaccio vom Rinderfilet mit  
Parmesanhobel,*

*Oliventopf, Chiabatta und Kräuterbutter,*

*Lamm- oder Rinderragout,*

*Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei,*

*Rosmarinkartoffeln und Basilikumgnocis,*

*Bandnudeln mit Lachs in Sahnesoße*

*Tiramisu und Limonencreme*

*Pro Person 35,90€*

## *Unser Kombinationsbuffet ab 10*

### *Personen*

*Wählen Sie drei Salate oder Vorspeisen,  
einen Hauptgang mit zwei Beilagen und ein Dessert!*

*Mit Brotauswahl und Kräuterbutter*

*Sie haben mehr Gäste und möchten mehr Auswahl  
anbieten? Stellen Sie z.B. für 20 Gäste zwei  
verschiedene Buffets zusammen!*

### *Salate und Vorspeisen*

- *Sahnekrautsalat*
- *Mexikanischer Bohnensalat*
- *Kartoffel- Lauchsalat*
- *Griechischer Salat mit Schafskäse*
- *Kartoffelsalat mit Gurke und Ei*
- *Knackiger Salat der Saison mit Dressing nach Wahl*
  - *Thunfischsalat*
  - *Geflügelsalat*
  - *Apfel- Lauchsalat*
  - *Waldorfsalat*
- *Tomaten mit Schafskäse und Basilikum*
  - *Melone mit Schinken*
    - *Mettigel*
  - *Gefüllte Champignons*
  - *Tomaten mit Thunfischsalat  
oder Kräuterkäse gefüllt*

### *Diverse Beilagen p. Person*

- Warmer Speckkartoffelsalat 2,50€*
- Zwiebelröstkartoffeln 2,50€*
- Kartoffelgratin 3,20€*
- Butterspätzle 2,80€*
- Geschmortes Weinkraut 2,20€*
- Apfel- oder Kirschkohl 2,00€*
- Bunte Gemüseplatte 3,80€*
- Überbackener Blumenkohl 4,00€*
- Butterreis 2,10€*
- Kartoffelkroketten 2,10€*
- Klöße halb und halb 2,10€*
- Röstitaler 2,10€*
- Salzkartoffeln 2,80€*
- Speckkartoffeln 2,90€*
- Kartoffelpüree 1,90€*
- Bratkartoffeln 2,20€*
- Kartoffel- oder Semmelknödel 2,20€*

*Kassler- Lummerbraten mit geschmortem  
Ananaskraut und Speckkartoffelsalat*

11,20€

#

*Gambas ohne Schale in Knoblauch-  
Sahnecreme, bunter Salat, Gemüsereis*

17,50€

#

*Lachsmedaillons auf Lauchgemüse mit  
Sahnekartoffeln und buntem Salat*

15,80€

#

*Rinderfiletmedaillons vom Angus in  
Pfifferlingsauce, frischem Gemüse,  
Kartoffel-Schmelzkäse-Auflauf*

21,90€

#

*Pangasius in Eihülle auf Kräuterrahm  
mit Schupfnudeln, dazu frischer*

Marktsalat

17,90€

## *Hauptgänge*

*Putenbrustfilet*

*In Käsesahnesoße oder mit Curryfrüchten*

#

*Schweinenacken mit Schmorzwiebeln*

#

*Schweinemedallions*

*mit Pfefferrahm oder  
Champignon- Rahm Soße*

#

*Rinderbraten*

*in Burgundersoße*

## *Beilagen*

*Kartoffelgratin, Kroketten, Schwenkkartoffeln,  
Kartoffeltaler, Bunte Nudeln, Spätzle, Gemüsereis,  
Bandnudeln, Saisonale Gemüseauswahl,  
Speckböhnchen*

## *Dessert*

*Rote Grütze mit Vanillesoße, Mousse au chocolat,  
Karamelcreme, Vanillepudding, Obstsalat,  
Zimtreis mit Kompott*

*Preis pro Person 21,90€*

*Warme Hauptgerichte mit Beilagen  
ab 10 Personen*

*Putenbrustmedaillons im Schinkenwickel  
mit Rahmsauce, bunter Salat, Dressing  
und Butterspätzle*

*16,90€*

*#*

*Schweinerückenschnitzel in weißer  
Kräutersauce mit Rahmgemüse und  
Bratkartoffeln*

*13,90€*

*#*

*Aromatischer Nackenbraten in  
Zwiebelsoße mit Baguette und  
Rahmkrautsalat*

*12,50€*

*#*

*Spießbraten in Bratensauce mit frischem  
Salat und Röstkartoffeln*

*12,90€*

*#*

*Schweinerückengeschnetzeltes in  
französischer Pfeffersauce, bunter Salat,  
Kartoffelgratin*

*16,60€*

*Gewürz-Rahm- Krustenbraten vom  
Schweinerücken mit Karotten-  
Krautsalat und Schmorkartoffeln*

*14,90€*

*#*

*Kassler Nackenbraten in  
Burgundersauce mit Weinsauerkraut  
und Kartoffelklößen*

*13,90€*

*#*

*Putengeschnetzeltes mit Curryfrüchten,  
Butterreis und Eisbergsalat*

*15,50€*

*#*

*Putensteaks mit Ananas und Käse  
überbacken, bunter Salat und  
Kartoffelkroketten*

*13,90€*

*Rotbarsch in Pfefferrahmsauce mit  
Bratkartoffeln und frischem Salat*

*15,90€*

*Lachs auf Blattspinat oder Lauchgemüse  
mit Kartoffeln und frischem Salat*

*15,90€*