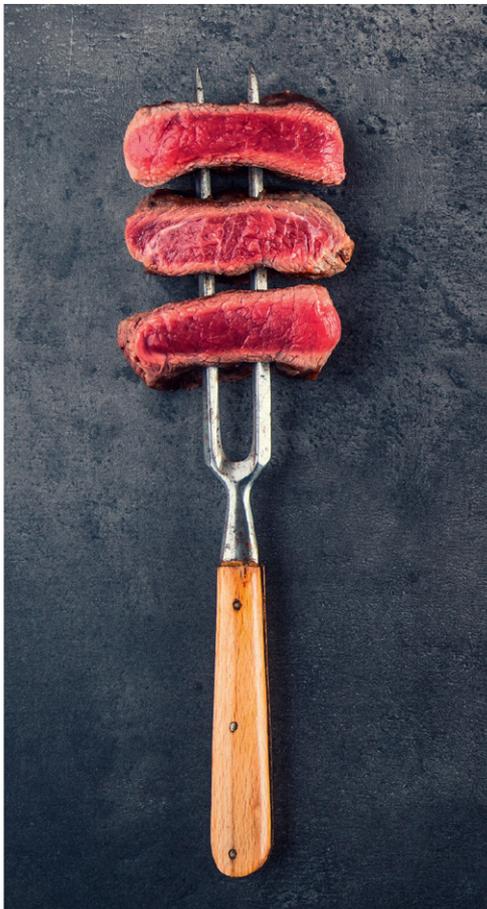


# KULINARISCHE MOMENTE



Gültig ab April 2024





**WIR HABEN FÜR SIE  
UND FÜR JEDEN ANLASS DAS  
RICHTIGE KULINARISCHE HIGHLIGHT**

Egal ob Frühstück, Sektempfang, Meetingpause, Hochzeit, Geburtstag oder Festtagsessen, bei uns sind Sie nicht nur in guten Händen, sondern auch kulinarisch bestens versorgt. Wir bieten Ihnen von kleinen Häppchen über Buffets bis zu kompletten Menüs alles was Herz und Magen ihrer Gäste begehrt. Sie suchen aus, Sie bestellen und wir kümmern uns darum.

In diesem Prospekt finden Sie also viele Köstlichkeiten nach Ihrem Geschmack und den Ihrer Gäste. Und wenn Sie etwas nicht finden, kein Problem: Dann nennen Sie uns Ihre Wünsche oder Ideen und wir werden versuchen diese zu erfüllen.

Und nun, viel Spaß beim Durchblättern  
und beim Aussuchen, ihr **KOHLSTEDDE-Team**

**Qualität & Frische  
für Ihren Genuss!**  
Wir setzen auf regionale  
frische und hochwertige  
Eigenproduktionen.



[WWW.KOHLSTEDDE.DE](http://WWW.KOHLSTEDDE.DE)



# INFORMATIONEN

## HINWEISE ZU DEN PREISEN

Zum 1.1.2007 traten unterschiedliche, gesetzliche Mehrwertsteuerregelungen in Kraft.

Diese Mehrwertsteuer-Regelungen haben insbesondere bei Kunden eines Party-Services für Verwirrung gesorgt. Das hatte zur Folge, dass es leider manchmal zu großen Verärgerung bei unseren Kunden kam, da sich diese Regelungen direkt auf den Endpreis auswirkten.

Ausschlaggebend sind bei den neuen Mehrwertsteuerregelungen die Begriffe „Hauptleistung“ und „Nebenleistung“. Ein Beispiel:

- Liefern wir einem Kunden ausschließlich Lebensmittel, so berechnen wir für diese „Hauptleistung“ einen gesetzlichen Mehrwertsteuersatz von 7% auf den Warenwert.
- Wenn der Kunde nun zusätzlich Serviceleistungen (z.B. Geschirr oder Servicekräfte) oder ausführliche Beratung in Auftrag gibt, die so genannten „Nebenleistungen“, so sind wir gesetzlich verpflichtet, einen Mehrwertsteuersatz von 19% zu erheben. Und zwar auf die komplett erbrachte Leistung.

Ein Kunde sagte uns einmal zu diesem Thema, dass ein einzelner zusätzlicher Teller nach diesem Prinzip durchaus den Wert von Meißner Porzellan annehmen könnte. Da es unmöglich ist, sämtliche Preis-Konstellationen anzugeben und gleichzeitig einen übersichtlichen Prospekt zu erstellen, haben wir uns entschlossen, **in diesem Katalog ausschließlich Netto-Preise anzugeben**. Wir bitten daher um Ihr Verständnis. Vielen Dank.

## STORNIERUNG UND ÄNDERUNGEN VON AUFTRÄGEN/ BESTELLUNGEN

Leider müssen wir bei Stornierungen von Aufträgen/Bestellungen nun Regeln einführen, da auch wir planen und Waren für Ihre Aufträge/Bestellungen einkaufen bzw. produzieren müssen. **Daher gilt ab Dezember 2023 folgende Regelung: Komplett-Stornierung von Aufträgen/Bestellungen sind nur bis 6 Werktage vor Veranstaltungstermin möglich. Danach müssen wir Ihnen eine Aufwandspauschale von 60% des Auftragswertes in Rechnung stellen.** (Ab-)Änderungen von Aufträgen/Bestellungen sind bis 4 Werktage vor Veranstaltungstermin möglich.

## ALLERGIEN UND UNVER- TRÄGLICHKEIT

Für Allergiker und Menschen mit Unverträglichkeiten ist es besonders (überlebens-) wichtig zu wissen, was Sie essen. Da wir sehr viel Wert auf frische und regionale Produkte legen und jeden Tag frisch in unserer Küche für Sie kochen, können in unseren Produkten auch Spuren von Allergenen enthalten sein. Dies können wir aufgrund der handwerklichen Fertigung leider nicht immer völlig ausschließen.



BIO-QUALITÄT,  
VEGETARISCH  
UND VEGAN...

sowie laktosefrei oder glutenfrei – alles kein Problem für KOHLSTEDDE PARTYSERVICE. Auf Anfrage und gegen Aufpreis kochen wir Ihnen alle Gerichte, Menüs und Buffets auch in Bio-Qualität, vegetarisch, vegan, laktose- oder glutenfrei. Bitte sprechen Sie uns an.



# INHALT



## FRÜHSTÜCK & BRUNCH

SEITE 6



## FINGERFOOD

SEITE 8



## HÄPPCHEN

SEITE 9



## FISCH

SEITE 10



## KÄSE

SEITE 11



## KALTE BUFFETS

SEITE 12



## KALT-WARME BUFFETS

SEITE 13



## KOMPLETTE MENÜS

SEITE 16



## GEFLÜGEL

SEITE 17



## VEGETARISCHES

SEITE 17



## HAUSGEMACHTE SALATE

SEITE 18



## HAUSGEMACHTE SUPPEN

SEITE 19



## BRATEN- SPEZIALITÄTEN

SEITE 20



## WARME KÖSTLICHKEITEN

SEITE 21



## BEILAGEN & GEMÜSE

SEITE 22



## SÜSSES & DESSERTS

SEITE 23



## WICHTIGES & WISSENWERTES

SEITE 24



# FRÜHSTÜCK/BRUNCH

## „GUTE LAUNE“ FRÜHSTÜCK

Wir stellen Ihnen eine kleine Auswahl als Frühstücksplatte zusammen

**14.00**  
je Gast

Mit einer Auswahl kleiner, frischer Brötchen und verschiedenen Brotsorten. Dazu gibt es Honig, Marmelade, Butter, eine Aufschnittplatte mit rohen und gekochtem Schinken, Salami (beides aus eigener Herstellung), Käse-Spezialitäten, Pfälzer Leberwurst, Strauchtomaten sowie Spreewälder Gürkchen.

### Wollen Sie Ihr „Gute Laune“-Frühstück ergänzen?

Beispielsweise mit Forellenfilet, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Joghurtterrine mit Flaschentomaten und blauen Zwiebeln oder Rührei mit frischem Schnittlauch.

**Fragen Sie uns, wir beraten Sie gern.**

## BELEGTE HALBE BRÖTCHEN

Preis je halbes Brötchen

Wurst-  
aufschnitt  
**2.50**

Schinken  
oder Salami  
**2.60**

**0.50**  
je Hälfte

**Aufpreis für  
Mehrkorn-  
Brötchen**

**Die Weizenbrötchen werden zu  
jeder Bestellung frisch gemacht**

Thüringer  
Mett  
**2.60**

KOHLSTEDDES  
Fleischsalat  
**2.60**

gemischter  
Braten  
**2.60**

Schnitt- oder  
Weichkäse  
**2.80**

selbstgemachter  
Frischkäse  
**2.80**

italienischer  
Parmaschinken  
**3.00**

italienische  
Salami  
**3.00**

zart rosa  
Roastbeef  
**3.50**

Rohmilchkäse  
**3.50**

Forelle  
**3.50**

Lachs  
**3.70**

 Schnittchen & Canapés

Thüringer Mett 3.00	Wurst aufschnitt 3.00	gemischter Braten 3.00	Schnitt- oder Weichkäse 3.00
Schinken oder Salami 3.00	zarter Lachsschinken 3.00	selbstgemachter Frischkäse 3.50	italienische Salami 3.50
italienischer Parmaschinken 3.50	zart-rosa Roastbeef 3.50	geräuchertes Entbrustfilet 3.50	Rohmilch- käse 3.50
zarte Poulardenbrust 3.50	Schweine- medaillon 3.50	französische Leberpastete 3.50	geräuchertes Wacholder- forellenfilet 4.00
feinster Lachs 4.00	frische Scampi 5.00		

## SCHNITTCHEN ODER CANAPÉS

Preis je Schnittchen/Canapé

Für die Schnittchen verwenden wir verschiedene helle und dunkle Brotsorten. Für die Canapés wird französisches Baguette verwendet.

Alle Brote kommt von einer renomierten Bielefelder Hausbäckerei.

### RUSTIC

Wahlweise Schnittchen oder Canapés mit Thüringer Mett, Wurstaufschnitt, Braten, rohen und gekochtem Schinken, Salami und Käse (6 Sorten gemischt)

**14.00**  
je Gast

### PREMIUM

Wahlweise Schnittchen oder Canapés mit feinsten, geräuchertem Lachs, Roastbeef, Lachsschinken, Poulardenbrüstchen, Braten und Käse (6 Sorten gemischt)

**16.00**  
je Gast

### DE LUXE

Wahlweise Schnittchen oder Canapés mit feinsten, geräuchertem Lachs, Roastbeef, Parmaschinken, Poulardenbrüstchen, Schweine- medaillons und Rohmilchkäse (6 Sorten gemischt)

**17.00**  
je Gast

## SCHNITTCHEN ODER CANAPÉS ALS PLATTEN

Nennen Sie uns die Anzahl ihrer Gäste und wir stellen Ihnen die gewünschte Themen- platte passend zusammen, so dass alle satt werden



# FINGERFOOD

Pflaumen im

Kleinigkeiten für  
zwischen durch  
oder zum  
Appetit anregen.

Nennen Sie uns die  
Anzahl ihrer Gäste und  
wir stellen Ihnen ihre  
gewünschte Auswahl  
passend zusammen.

Preis pro Fingerfood

Pflaumen im Speckmantel 1.40	Hackbällchen mit Gurke und Paprika, gespießt 1.40	Käsewürfel mit Früchten 2.10	Hähnchen- Sticks 2.10
Kotelett- Sticks 2.20	Bocconcini- Tomaten-Spieße 2.20	Pumpnickel mit Schinken und Frischkäse 2.50	Reibekuchen mit Lachs 2.50
Toskana- Snack 2.50	Mini-Gemüse- Quiche 2.50	Manschegokäse mit Trauben 2.50	Gemüse- bällchen 2.50
Ziegenkäse- Tarte mit Cranberries 3.00	Feige mit Seranoschinken 3.00	Reibekuchen mit Räucheraal 3.50	Crêpe mit Räucherlachs 3.50
Medaillon mit Zwiebel- konfitüre 3.50	Garnelen mit Mango 4.50	Tête de Moine mit frischen Feigen 4.50	
Fingerfood- Dessert im Weckglas 3.00	<b>Süßes</b>		



**Sie suchen  
einen süßen  
Nachtsch?**

Dann schauen Sie  
mal auf Seite 23.



# HÄPPCHEN

Party-Frikadellen  
im Glaspokal  
garniert

1.10

Hähnchenschenkel,  
gebackene Ober-  
und Unterschenkel

4.00

Schweine-Medailon,  
natur oder mit  
Mandeln garniert

4.50

panierte  
Kotelettschnitzel

4.50

Pulardenbrüstchen  
auf Orange mit  
Früchten garniert

4.70

Schweine-Medailon,  
natur oder mit  
Mandeln garniert

4.70

Salami-Variationen,  
ausgewählte, feinste  
Salamisorten

7.90 / je Gast

Bratenplatte,  
verschiedene, feinste  
Bratensorten

7.90 / je Gast

Schinken-Variationen,  
ausgewählte, feinste  
Schinkensorten

7.90 / je Gast

Wenn der Appetit  
zum Hunger wird  
und für noch mehr  
Genuss

Nennen Sie uns die  
Anzahl ihrer Gäste und  
wir stellen Ihnen ihre  
gewünschte Auswahl  
passend zusammen

Preis pro Häppchen

High  
light

Roastbeef vom Charolais, zart rosa  
gebraten mit Remouladensauce  
oder KOHLSTEDDE's Spezial-Dip

15.90 / je Gast

High  
light

klassischer Mettigel  
mit Zwiebel

20,99 / je Kilogramm



**Ein Brotkorb  
rundet die Sache ab!**

Als Ergänzung zum Fingerfood  
oder den Häppchen bieten wir  
Ihnen auch Brotkörbe mit  
verschiedenen Brotsorten nach  
Ihren Wünschen. Wählen Sie  
zum Beispiel aus frisch aufge-  
backenen Brötchen, Baguettes,  
Chiabatta oder Pumpernickel.

Sie haben andere Wünsche?  
Wir beraten Sie gerne.



# FISCH

Unser Fisch kommt immer tagesfrisch vom Großmarkt und wird auch am gleichen Tag bei uns verarbeitet.

Nennen Sie uns die Anzahl ihrer Gäste und wir stellen Ihnen ihre gewünschte Auswahl passend zusammen.

Preis pro Gast

## FISCH-PLATTEN

Wir servieren fertige Platten mit frischen Fischepezialitäten

Nennen Sie uns die Anzahl ihrer Gäste und wir stellen Ihnen die gewünschte Themenplatte passend zusammen, so dass alle satt werden

Sherry-Matjesfilet auf Apfelringen und Preiselbeeren  
**3.60**

Forellenfilet, garniert  
**5.00**

Lachs-Roulade aus feinem, geräucherten Lachs mit Frischkäse gefüllt  
**6.00**

Gambas im Knoblauchsud  
**7.00**

Feinster, geräucherter Lachs mit Meerrettichsahne  
**9.00**

Lachs-Spezialitäten hausgebeizter Graved-Lachs, feinsten geräucherter Lachs und Meerrettichsahne  
**9.00**

## RUSTIKAL

Gepfefferte oder wacholdergeräucherte Markelenfilets, wacholdergeräucherte Forellenfilets, hausgebeizte Kräutermatjesfilets mit diversen Saucen und Meerrettichsahne

**14.00**  
je Gast

## FESTTAG

Feinster geräucherter Lachs, geräucherter Steinhuder Aal, wacholdergeräucherte Forellenfilets, unsere besondere Lachsroulade und Meerrettichsahne

**17.00**  
je Gast



# KÄSE

gespießte  
Käsewürfel

**2.10**

Bocconcini-  
Tomaten-Spieße

**2.20**

Ziegenkäse-Tarte  
mit Cranberries

**3.00**

Käseplatte rustikal,  
verschiedene Sorten

**14.00** / je Gast

Ob als Appetizer  
oder als leckerer  
Abschluss eines  
Essens.

Nennen Sie uns die  
Anzahl ihrer Gäste und  
wir stellen Ihnen ihre  
gewünschte Auswahl  
passend zusammen

Preis pro Stück

**High  
light**

Harzer mit  
Griebenschmalz  
auf Platte dekoriert

**12.80** / je Platte

**High  
light**

Rohmilchkäseplatte  
mit einer Auswahl verschiedener  
Rohmilchkäse-Spezialitäten von  
Kuh, Schaf und Ziege, die wir direkt  
vom Hersteller, der französischen  
Käserei Jacques Hennart importieren

**17.90** / je Gast

**Wünsche  
und eigene  
Ideen?**

Ja, gerne!

**Wir bereiten individuell und  
auf Wunsch für Sie zu, z. B.:**

- Mozzarella mit Tomaten und Basilikum auf der Platte dekoriert
- Joghurt-Kräuter-Terrine mit Pomodori cirio und Cipolle blu, auf der Platte dekoriert
- Käse-Carpaccio mit Tessiner Feigen-Sauce



# KALTE BUFFETS

**Hinweis:**  
Buffet-  
Bestellung  
erst ab  
10 Gästen

Ob kalt oder warm. Ob rustikal, klassisch oder vegetarisch. Ob Festtage, Feierlichkeiten, Hochzeiten oder Events.

Wir haben für Sie komplett fertige Buffets zusammengestellt.

Nennen Sie uns die Anzahl ihrer Gäste und wir stellen Ihnen ihre gewünschte Auswahl passend zusammen.

Für einen guten Start in den Tag

## GUTE LAUNE FRÜHSTÜCK

14.00  
je Gast

- Honig & Marmelade
  - rohen & gekochtem Schinken
  - Käse-Spezialitäten
  - Pfälzer Leberwurst,
  - Strauchtomaten
  - Spreewälder Gürkchen
  - frische kleine Brötchen
  - versch. Brotsorten mit Butter
- Gegen Aufpreis upgraden wir mit**
- Rührei mit/ohne Speck
  - Nürnberger Würstchen
  - Lachs

Spanisches Vorspeisen-Buffer

## TAPAS VARIADAS

14.00  
je Gast

- Tomaten mit Mozzarella in Knoblauch-Olivenöl
- Pflaumen im Speckmantel
- span. Serano-Schinken mit Feigen
- Thunfisch mit Kapernäpfeln
- Manchego-Käse mit Trauben
- marinierte Paprika und Pilze
- Olivenauswahl
- leckeres Brot und Aioli (span. Knoblauchdip)

Kalte Bratenspezialitäten mit Dip

## BUFFET RUSTIKAL

25.00  
je Gast

- Mettigel
- Schinken- & Salami-Variationen
- panierte Kotelettschnitzel
- gebackene Hähnchenschenkel
- Käsevariationen
- hausgemachter Landfrischkäse
- Harzer mit Griebenschmalz
- gemischter Brotkorb mit Butter
- frische Salate



# KALT-WARME BUFFETS

Der leckere Klassiker

## SCHNITZEL BUFFET

20.00  
je Gast

-  Schnitzel vom Schwein mit Champignonsauce
-  Schnitzel vom Huhn (Kikok) mit Currysauce
-  Gemüse-Platte mit Sauce Hollandaise
-  Kartoffelgratin
-  Gnocchi in leichter Kräuter-Tomaten-Sauce

Der italienische Klassiker

## ITALIENISCHES BUFFET

27.00  
je Gast

mit  
Dessert\*  
29.00  
je Gast

-  klassische italienische Lasagne
-  Medallions vom Schwein in Gorgonzola-Sauce
-  Penne in Parmesan geschwenkt
- Tafelspitz in Vinaigrette
- Carpaccio von Rinderrauchfleisch mit Pesto
- Carpaccio vom Entenbrustfilet
- Vitello Tonnato  
*Kalbfleisch mit feiner Thunfischsauce*
- Zucchini-Melanzna arrostito –  
*in Butter gebackene Zucchini und Auberginen*
- Auberginenröllchen mit Schafs-Frischkäse
- Tortellini-Salat
- Insalata mista  
*gemischter Salat mit Dressing*
- Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- Schafskäse und schwarzen Oliven
- hausgebackenes Oliven-Ciabatta  
*(passend dazu hauseigene Pesto Rosso –extra bestellen!)*

Damit Sie ihr Festtag genießen können

## FESTTAGS BUFFET

27.00  
je Gast

- feinste Medallions vom Schwein
- Poulardenbrüstchen mit Cumberland sauce
- luftgetrockneter Schinken und Honigmelonenspalten
- Röllchen aus gekochtem Schinken mit Spargelfüllung
- feinsten Bratenaufschnitt
- Hackbällchen mit Gurke & Zwiebel,
- hausgemachter Landfrischkäse
- Käsevariationen
- verschiedene passende frische Salate
- gemischter Brotkorb mit Party-Brötchen und Butter

 weitere kalt-warme Buffets

**SPAR-  
TIPP**

## Dessert beim Buffet inklusive

Bei einigen Buffets (gelber Preisbutton) bieten wir Ihnen auf Wunsch verschiedene Dessert-Variationen im Inklusivpreis mit an.

Sie können aus folgenden Varianten wählen: Mascarpone- oder Cantuccini-Crème, Pana Cotta, Tiramisu oder unseren beliebten Mama Mia-Dessert.



# KALT-WARME BUFFETS

Westfälisch, deftig und gut

## BUFFET ARMINIUS

28.00  
je Gast

-  „Arminius Braten“  
*saftiger Nackenbraten an Altbiersauce*
-  Bratkartoffeln
-  hausgemachtes Pickert mit Schnippelschinken
  - Kasseler im Blätterteig
  - KOHLSTEDDE's Sülze mit hausgemachter Remoulade
  - westfälische Wurst- und Schinkenspezialitäten
  - Pumpernickelschnitte mit Frischkäse & Kernschinken
  - Griebenschmalz
  - KOHLSTEDDE's Frischkäse
  - Käse vom Brett
  - Krautsalat mit Schmand
  - Rote Bete-Salat
  - gemischter Brotkorb mit Butter

Olé – viva España

## BUFFET ESPAÑA

29.00  
je Gast

mit  
Dessert  
32.00  
je Gast

-  Hähnchenbrust mit Chorizo an Marsala-Sauce
-  in Knoblauch & Chili gebackene Kartoffeln
  - Thunfisch-Filets
  - in Basilikum-Öl gebratene Champignons
  - Serano-Schinken mit Melonenbällchen
  - Pflaumen im Speckmantel
  - in Honig und Mandeln eingelegten Möhren
  - eine Basilikum-Terrine mit blauen Zwiebeln
  - marinierte Paprika & Pilze
  - Manchego mit roten Zwiebeln & Oliven
  - Rucola- und Tacco-Salat
  - Baguette mit Butter

Genuss auch ohne Fleisch

## BUFFET VEGETARIA

35.00  
je Gast

Dessert  
ist mit  
dabei

-  Gemüse-Lasagne
-  überbackene Aubergine mit Tomatengusto
  - gemischte Antipasti  
*Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilze und Auberginen-Röllchen*
  - Rote Beete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse
  - Pellkartoffelsalat mit Radieschen und leichter Salatcreme
  - italienischer Nudelsalat mit Pesto
  - Melonen-Gurken-Salat
  - Couscous-Salat
  - Zitronen-Creme

## Ihr Wunsch-Bufferet ist nicht dabei?

Kein Problem. Wir stellen Ihnen gerne ihr eigenes Wunsch-Bufferet zusammen. Suchen Sie sich ihre Speisen, Gerichte, Menüs, Beilagen & Dessert aus unseren Einzelkategorien zusammen und wir machen Ihnen dann dazu ein passendes Angebot.

Wünsche  
und eigene  
Ideen?  
Ja, gerne!



# KALT-WARME BUFFETS

Dolce Vita kulinarisch genießen

## BUFFET ITALIA

29.00  
je Gast

mit  
Dessert\*  
32.00  
Je Gast

-  Medaillons vom Schwein in Gorgonzola-Sauce
-  Tagliatelle in Parmesan geschwenkt
- Vitello Tonnato  
*Kalbfleisch mit feiner Thunfischsauce*
- mariniertes Carpaccio vom Rinderrauchfleisch
- mariniertes Carpaccio vom Entenbrustfilet
- original Levoni Parmaschinken mit Honigmelonenspalten
- verschiedene in Olivenöl eingelegte Antipasti
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- original italienischer Thunfischsalat
- Schafskäsesalat mit Paprika, Zwiebeln und Oliven in Olivenöl
- fein mariniertes Käse-Carpaccio
- Rohmilchkäsevariationen
- eine Platte mit gemischten frischen Salaten der Saison und Sauce Vinaigrette
- gemischter Brotkorb mit Ciabatta und Butter

Das Beste aus Italien

## DOLCE VITA

45.00  
je Gast

Dessert  
ist mit  
dabei

-  Saltin Bocca vom Landhuhn (Kikok)
-  Rinderfiletstreifen in Thymian-Jus
-  Rosmarin-Kartoffeln
-  Gnocchi in leichter Kräuter-Tomaten-Sauce
-  mediterranes Pfannengemüse
- original Parmaschinken mit Honigmelonenspalten
- gemischte Antipasti  
*Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilze und Auberginen-Röllchen*
- Vitello Tonnato vom Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern
- Caprese di Bufalo  
*frischer Mozzarella di Bufala, Tomaten, Basilikum und Olivenöl*
- Carpaccio vom Parmaschinken
- Carpaccio vom Entenbrustfilet
- Mozzarella-Salat
- Melonen-Gurken-Salat
- italienischer Nudelsalat mit Pesto
- Chiabatta und Oliven-Chiabatta mit Butter
- Panna Cotta mit Erdbeermark

**TIPP**

**Sie benötigen für ihre Feierlichkeit noch Zelte, Tische, Stühle, Kühlschränke, Zapfanlagen, Warmhalteplatten, Porzellangeschirr oder weiteres Zubehör?**

Wir arbeiten seit Jahren mit einigen zuverlässigen Partner zusammen und können Ihnen da gerne Empfehlungen aussprechen. Wir beraten Sie gerne.





# KOMPLETTE MENÜS

Alle Menüs werden warm ausgeliefert.

Sie möchten für  
ihre Feierlichkeiten  
kein Buffet?

Kein Problem! Wir  
bieten Ihnen auch  
komplette Menüs  
für Ihre Gäste an.

Nennen Sie uns die  
Anzahl ihrer Gäste und  
wir stellen Ihnen ihre  
gewünschte Auswahl  
passend zusammen.

Preis pro Gast



## Noch einen Salat dazu?

Schauen Sie  
mal auf Seite 18.  
Dort finden Sie  
eine große Auswahl  
unseren hausge-  
machten Salaten.

„Klassischer“  
Schweinebraten mit  
Gemüse, Kartoffeln  
und Sauce  
**13.00**

Italienischer  
Grillschinken mit  
Ratatouille-Gemüse,  
Kartoffelbeilage und  
Sauce  
**15.50**

Puten-Filet  
in Currysauce mit  
Brüh- oder Gemüse-  
reis, Blumenkohl und  
Broccoliröschen  
**15.00**

Saltimbocca  
vom Landhuhn mit  
Kartoffel- Tomaten-  
gratin und medi-  
terranem Gemüse  
**16.00**

Schweinefilet in  
Gorgonzola-Sauce  
mit Kartoffelgratin  
oder Butter-Nudeln  
**17.50**

Rahmgeschnetztes  
mit Schweinefilet-  
spitzen mit Champignons  
in Rahmsauce und  
hausmacher Spätzle  
**17.50**

Wildgulasch à la  
KOHLESTEDDE mit  
Butterspätzlen,  
Apfel-Rotkohl und  
Preiselbeer-Birne  
**18.50**

„Klassischer“  
Rinderbraten mit  
Gemüse, Kartoffeln  
und Sauce  
**19.50**

Rindsrouladen  
mit Apfelrotkohl,  
Salzkartoffeln oder  
Spätzle und Sauce  
**19.50**

Rinderfilet-Pfanne mit  
zarten Rinderfilet-  
streifen mit frischen  
Champignons an  
Calvados-Rahm,  
Kartoffelbeilage und  
Gemüseplatte  
**20.00**

„Klassische“  
Tafelspitz mit  
Bouillonkartoffeln,  
Meerrettich-Rahm-  
sauce und  
Meerrettich  
**21.90**

Lammkeule Provençal  
vom Texel-Lamm mit  
Knoblauchkartoffeln  
oder Kartoffelgratin,  
Bohnengemüse und  
Sauce  
**21.90**

Kräuterroastbeef  
mit Remoulade,  
Kartoffelgratin und  
Broccoliröschen mit  
Mandelsplittern  
**23.00**

Gänsebraten  
mit Schmorapfel mit  
Kartoffeln, Rotkohl  
und Sauce  
**24.00**

Rinderfilet à la  
KOHLESTEDDE  
mit Gemüseplatte,  
Kartoffelbeilage,  
Pfefferlingen und  
Sauce  
**28.00**



# GEFLÜGEL MENÜS

Alle Menüs werden warm ausgeliefert.

Hähnchenbrust  
in Zitronengras-, Curry- oder  
Champignon-Sauce

10.00

Puterfilet-Auflauf  
mit Käse überbacken, mit  
Gemüse und Röstzwiebeln

12.00

Poulardenbrüstchen „Delicia“  
gefüllt mit Blattspinat und  
Mozzarella, mit Rosmarin-Sauce

12.00



# VEGETARISCHES

Alle vegetarische Gerichte werden warm ausgeliefert.

Gemüse-  
Bratling mit  
Kräuter-Dip

5.00 / je Stück

Broccoli-  
Blumenkohl-  
Tarte mit Käse  
überbacken

8.00 / je Gast

Gemüse  
Quiche

9.00 / je Gast



## Sie möchten Beilagen?

Sie möchten zu den Gerichten,  
die ohne Beilage hier abgedruckt  
sind, noch Beilagen haben?  
Dann müssen Sie diese extra  
mitbestellen.

Ihre Wunschbeilagen können  
Sie auf Seite 22 auswählen.

Broccoli-  
Blumenkohl-  
Gratin

9.00 / je Gast

Penne mit  
Rahmspinat  
mit Käse  
überbacken

9.00 / je Gast



# HAUSGEMACHTE SALATE



Wir stellen all unsere Salate täglich frisch her und verwenden dafür überwiegende regionale Produkte.

Preis pro Kilogramm

Krautsalat,  
der Klassiker  
**18.99**

Speck-  
kartoffelsalat  
**18.99**

klassischer  
Kartoffelsalat  
**19.99**

Fleischsalat,  
der frischeste  
in Bielefeld  
**19.99**

frischer  
Saisonsalat, auf  
Platte serviert  
**19.99**

klassischer  
Nudelsalat  
**19.99**

Schweizer  
Wurstsalat  
**21.99**

Schweden-  
salat  
**19.99**

Bohnen-  
Gurken-Salat  
**19.99**

Waldorf-  
salat  
**21.99**

Rote-  
Beete-Salat  
**21.99**

Apfel-  
Karotten-Salat  
**21.99**

Sommer-  
salat  
**21.99**

Schinken-  
Eier-Salat  
**22.99**

Mexikanischer  
Salat  
**22.99**

roter  
Heringsalat  
**22.99**

Geflügel-  
salat  
**22.99**

Putenbrust-  
salat  
**22.99**

Matjes-  
salat  
**22.99**

Sahne-  
Heringskopf



## Salate an der Ladentheke!

Einen großen Teil unserer hausgemachten Salate haben wir auch täglich frisch in den Auslagen in unseren Filialen.

bunter  
Bohnensalat  
mit Pfifferlingen  
**24.99**

Insalata  
di fagioli  
**24.99**

Bauernsalat  
mit Schafskäse  
**24.99**

Melonen-  
Gurken-Salat  
**25.99**

Schafskäse-Salat  
mit Oliven, Paprika  
und Zwiebeln  
**25.99**

Tortelini-  
Salat  
**26.99**

Rindfleischsalat  
vom Roastbeef  
**26.99**

italienischer  
Nudelsalat  
**26.99**

Thunfisch-  
salat  
**26.99**

Mozzarellakugeln-Salat  
mit getrockneten Tomaten  
**28.99**

Krabbensalat mit  
Tiefseekrabben  
**39.99**



# HAUSGEMACHTE SUPPEN

Alle Suppen werden warm ausgeliefert.

klassische  
Gulaschsuppe  
7.00

Erbseintopf  
mit Einlage  
7.00

Linsen-  
eintopf  
7.00

Schnippel-  
bohneintopf  
7.00

Serbische  
Bohnensuppe  
7.00

Brokkoli-  
cremesuppe  
7.00

Lauch-  
cremesuppe  
7.00

Champignon-  
cremesuppe  
8.00

Tomaten-  
cremesuppe  
7.00

Kartoffelsüppchen  
mit zarten  
Schinkenstreifen  
8.00

Kresse-Rahmsuppe mit  
zarten Schinkenstreifen  
8.00

italienische  
Ministrone  
8.00

Westfälische Hochzeitssuppe  
mit Rindfleisch und Gemüse-  
Julienestreifen  
8.50

Kartoffelsüppchen mit  
Scrimps oder Lachsstreifen  
9.50

Ob deftig, aromatisch,  
mit oder ohne Einlagen.  
Unsere Suppen werden  
überwiegende mit  
regionale Produkten  
hergestellt – und  
schmecken immer!

Preis je Gast / 0,45 Liter

**Wünsche  
und eigene  
Ideen?**  
Ja, gerne!

## Mehr Suppen? Klar!

Wir haben immer im Angebot  
saisonale Suppen zum Beispiel  
mit Spargel oder Kürbis.

Sie haben eine Lieblingssuppe  
und möchte die auf ihrer Feier  
haben. Kein Problem. Sprechen  
Sie mit uns darüber.



# BRATEN-SPEZIALITÄTEN

Alle Braten-Spezialitäten werden warm ausgeliefert.

Braten sind unsere Spezialität. Hausgemacht aus überwiegend regionalen Produkten und immer täglich frisch zubereitet.

Nennen Sie uns die Anzahl ihrer Gäste und wir stellen Ihnen ihre gewünschte Auswahl passend zusammen.

Preis pro Gast

Spießbraten  
gefüllt mit Paprika  
und Röstzwiebeln  
**11.00**

Kulmbacher  
Toastbraten gefüllt  
mit Mett und ge-  
röstetem Weißbrot  
**11.00**

Kräuterbraten  
magerer Nacken  
mit deftiger  
Aussenwürzung  
**11.00**

Kasseler  
im Blätterteig  
**12.00**

Kasselerbraten  
mit Zwiebeln  
und Käse über-  
backen  
**12.00**

Puterbrust „natur“  
mit Champignon-  
oder Curry-Rahm-Sauce  
**12.00**

Karibik-Braten  
gefüllt mit Schinken,  
Ananasstücken  
und Käse  
**12.00**

Schwedenbraten  
mit Äpfeln, Aprikosen  
und Pflaumen  
**12.00**

Jungschwein-  
rücken mit  
Zitronenpfeffer  
**12.00**

Krustenbraten  
gebackener  
Hinterschinken  
**12.00**

Italienischer  
Grillschinken mit  
der Knusperschwarte  
(im Stück gebacken)  
**12.00**

Champagner Carrée  
Kotelettstück mit  
Farce und  
Mangoldblättern  
**14.00**



Einen großen Teil unseres Bratensortiments haben wir auch immer wieder mal in unermittelt Mittagisch-Angebot.

Rotwein-  
gebeizter  
Rinderbraten  
**16.00**

„Florentiner Braten“  
Kalbsbraten mit  
Broccoli und  
Mozzarella  
**20.00**

Kalbshaxe  
„Ossobuco“  
gebacken und  
tranchiert, mit  
Ratatouille-Gemüse  
**24.00**



# WARME KÖSTLICHKEITEN

Currywurst  
à la KOHLSTEDDE,  
2 Rostbratwürste und  
ein Baguettebrötchen

**8.00** / je Gast

Chili con carne  
mit hausgebackenem  
Ciabatta

**8.00** / je Gast

klassische  
Lasagne

**8.50** / je Gast

Schnitzel aus  
der Oberschale,  
unserem „Besten“,  
ca. 180-200g

**9.00** / je Gast

Schnitzel  
aus der Oberschale  
mit Champignons  
und Schalotten

**9.00** / je Gast

Zigeunerschnitzel  
mit Sauce

**9.00** / je Gast

Gemüse-  
Lasagne

**10.00** / je Gast

Lachs-  
Lasagne

**11.00** / je Gast

Schaschlik-Pfanne  
mit Gurkensalat  
und Brötchen

**11.00** / je Gast

Schlemmerschnitzel  
in Sahnesauce mit  
Schinkenstreifen  
und Schalotten

**13.00** / je Gast

Involtini di vitello  
Schweinsroulade  
gefüllt mit Parma-  
schinken und Basilikum

**14.00** / je Gast

Filet-Rahmge-  
schnitteltes aus  
Schweinefilet mit  
Champignon-  
Rahmsauce

**15.00** / je Gast

Medaillons vom Schwein  
à la KOHLSTEDDE  
in Gorgonzola-,  
Champignon  
oder Austernpilz-  
Rahm-Sauce

**15.00** / je Gast

Pasta-Spektakel,  
vier verschiedene  
Nudelsorten mit  
Sauce und  
hausgebackenem  
Ciabatta

**15.00** / je Gast

erst ab  
**10**  
Personen

Schlemmer-Filet  
vom Schwein,  
unglaublich lecker

**15.00** / je Gast



## Sie möchten Beilagen?

Sie möchten zu dem Braten-  
sortiment und/oder den warmen  
Köstlichkeiten, die ohne Beilage  
hier abgedruckt sind, noch Bei-  
lagen haben? Dann müssen Sie  
diese extra mitbestellen.

Ihre Wunschbeilagen können  
Sie auf Seite 22 auswählen.



# BEILAGEN & GEMÜSE

Alle Beilagen & Gemüse werden warm ausgeliefert.

Für viele unserer Gerichte sind keine Beilagen mit angegeben.

Hier können Sie sich ihre Beilagenindividuell zusammenstellen.

Nennen Sie uns die Anzahl ihrer Gäste und wir stellen Ihnen ihre gewünschte Auswahl passend zusammen.

Preis pro Gast

## BEILAGEN

Penne (Nudeln) 3.50	Tagliatelle (Nudeln) 4.00	Butter-spätzle 4.00	Butter- oder Gemüserais 4.00
Salz-kartoffeln 4.00	Bouillon-Kartoffeln 4.00	Rosmarin-Kartoffeln 4.00	
Kartoffel-Gratin 4.20	Kartoffel-Tomaten-Gratin 4.20	Röst-kartoffeln 4.50	

## GEMÜSE

Erbsen und Wurzelgemüse 3.50	Zwiebeln 3.50	Sauerkraut 3.90	Rotkohl mit Apfel 3.90
Rosenkohl 3.90	Gemüseplatte gemischte, klassisch 4.50	Rahm-Wirsing-gemüse 4.00	Broccoli-Blumenkohl-Röschen mit Mandelsplittern 4.50
Bohnenbündchen im Speckmantel, 3 Stk. 4.50		Ratatouille-Gemüse 5.00	



# SÜSSES & DESSERTS

Vanille-  
pudding  
4.00

Mousse  
à la vanille  
4.00

Schokoladen-  
pudding  
4.00

Mousse  
au chocolat  
4.00

Quarkspeise  
mit Früchten  
4.00

Rote Grütze  
mit Vanillesauce  
4.00

Mascarpone-Crème  
mit Beerenkompott  
4.50

Welfenspeise,  
ein „adeliges Dessert“  
4.50

Zitronen-  
Crème  
4.50

Schwarzwald-  
Crème  
4.50

Panna Cotta  
an Erdbeermark  
4.50

Mama Mia,  
eine leichte Wein-  
schaum-Crème  
mit Löffelbisquit,  
Himbeeren und  
gerösteten  
Mandel  
4.50

Tiramisu,  
italienisch lecker  
4.50

Cantuccini-  
Crème  
4.50

Obstsalat  
fruchtig-sahnig  
5.00

Obstsalat natur  
mit rosa Pfeffer  
5.00

Was Süßes oder ein  
leckerer Dessert  
zum Schluss geht  
immer.

Nennen Sie uns die  
Anzahl ihrer Gäste und  
wir stellen Ihnen ihre  
gewünschte Auswahl  
passend zusammen

Preis pro Gast



## Dessert beim Buffet inklusive

Bei einigen Buffets (siehe gelber Preis-  
button) bieten wir Ihnen auf Wunsch  
verschiedene Dessert-Variationen im  
Inklusivpreis mit an.

\* Sie können aus folgenden Varianten  
wählen: Mascarpone- oder Cantuccini-  
Crème, Pana Cotta, Tiramisu oder  
unseren beliebten Mama Mia-Dessert.



Wenn nicht anders gewünscht, wird Ihr Wunsch-  
Dessert in Schalen zum selber portionieren  
hergerichtet. Sie können aber auch Ihren  
Wunsch-Dessert ohne Aufpreise als einzelne  
Portion im Weckglas bekommen. Fragen Sie nach!



# WICHTIGES & WISSENSWERTES

## UNSERE PREISE

Es gilt ausschließlich unsere aktuelle Preisliste. Unter [www.kohlstedde.de/Partyservice](http://www.kohlstedde.de/Partyservice) finden Sie immer die aktuellste Preisliste von KOHLSTEDDE PARTY-SERVICE. Bei alle in diesem Prospekt stehenden Preisen handelt es sich um Nettopreise (siehe Seite 4) und verstehen sich als Abholpreise von der Jöllenbecker Straße 29-33, 33613 Bielefeld.

## STORNIERUNG UND ÄNDERUNGEN VON AUFTRÄGEN/ BESTELLUNGEN

Leider müssen wir bei Stornierungen von Aufträgen/Bestellungen nun Regeln einführen, da auch wir planen und Waren für Ihre Aufträge/Bestellungen einkaufen bzw. produzieren müssen. **Daher gilt ab Dezember 2023 folgende Regelung: Komplett-Stornierung von Aufträgen/Bestellungen sind nur bis 6 Werktage vor Veranstaltungstermin möglich. Danach müssen wir Ihnen eine Aufwandspauschale von 60% des Auftragswertes in Rechnung stellen.** (Ab-)Änderungen von Aufträgen/Bestellungen sind bis 4 Werktage vor Veranstaltungstermin möglich.

## NEBEN-LEISTUNGEN

Nebenleistungen sind z.B. die Stellung von Servicekräften, Geschirr, Gläser, Besteck, Tische, Deko etc., aber auch Getränke. Wir beraten Sie diesbezüglich gerne, bieten diese Leistungen aber über Fremdunternehmen an. Das heißt, entweder Sie wenden sich direkt an das von uns empfohlene Unternehmen oder Sie lassen sich von uns ein Angebot machen, welches auf Grundlage der derzeit gültigen Preislisten der jeweiligen Fremdunternehmen basiert.

Wir arbeiten seit Jahren vertrauensvoll mit vielen renommierten Firmen zusammen, denen Sie vertrauen können. Fragen Sie uns nach deren Kontaktdaten.

## LIEFER-BEDINGUNGEN UND -ZEITEN (+/- halbe Stunde)

Auf Wunsch liefern wir Ihre Bestellungen selbstverständlich auch an. Die Anlieferung wird nach einer Pauschale je nach Entfernung berechnet. Von Dienstag bis Freitag ist die Anlieferung bis 19.00 Uhr möglich. Am Samstag erfolgt die Anlieferung der kalten Buffets & warmen Buffets zum Abend zwischen 15.00 und 19.30 Uhr. Der Sonntag ist unser Ruhetag. Lieferungen sind allerdings in Ausnahmefällen möglich.

## WEITERE DIENST-LEISTUNGEN

Natürlich sind wir auch bei der Bewirtung ihrer Gäste behilflich. Dabei erfolgt die Abrechnung unserer Dienstleistungen wie folgt:

- Anlieferung Pauschalberechnung nach Entfernung
- Bedienungspersonal Abrechnung nach tatsächlichem Aufwand
- Auf- und Abbau Abrechnung nach tatsächlichem Aufwand
- Geschirrrreinigung Abrechnung nach tatsächlichem Aufwand
- Leergut-Abholung Pauschalberechnung nach Absprache bzw. Entfernung

Wir beschäftigen ausschließlich fachlich hoch qualifiziertes Personal mit langjähriger Erfahrung. Bitte prüfen Sie Gläser und Teller bei der Anlieferung auf Vollständigkeit und eventuelle Beschädigung.

Bei der Rückgaben des Leergutes sichern Sie bitte Glasschalen u. ä. mit Papier. Angeschlagenes Geschirr und Gläser müssen wir Ihnen leider in Rechnung stellen.



Inhaber Lars Wilczynski  
Jöllenbecker Straße 29-33  
33613 Bielefeld

**QUALITÄT & FRISCHE  
FÜR IHREN GENUSS!**  
WIR SETZEN AUF REGIONALE  
FRISCHE UND HOCHWERTIGE  
EIGENPRODUKTIONEN.



**Bankverbindung**  
Volksbank Bielefeld  
IBAN: DE22 4786 0125 2007 1674 00  
BIC: VBGTD3MXXX

Das Prospekt ist gültig ab April 2024.  
Alle Preise exklusive Mehrwertsteuer.  
Änderungen von Preisen und Sortiment,  
sowie Irrtümer immer vorbehalten.

## UNSERE FILIALEN

### Bielefeld – Innenstadt

Jöllenbecker Str. 29-33 · 33613 Bielefeld  
Tel.: (05 21) 62 63 2 · Fax: (05 21) 62 61 1  
Mail: [info@kohlstedde.de](mailto:info@kohlstedde.de)

### Bielefeld – Brackwede

Hauptstraße 49 · 33647 Bielefeld  
Tel.: (05 21) 45 49 26 32 · Fax: (05 21) 62 61 1  
Mail: [info@kohlstedde.de](mailto:info@kohlstedde.de)



