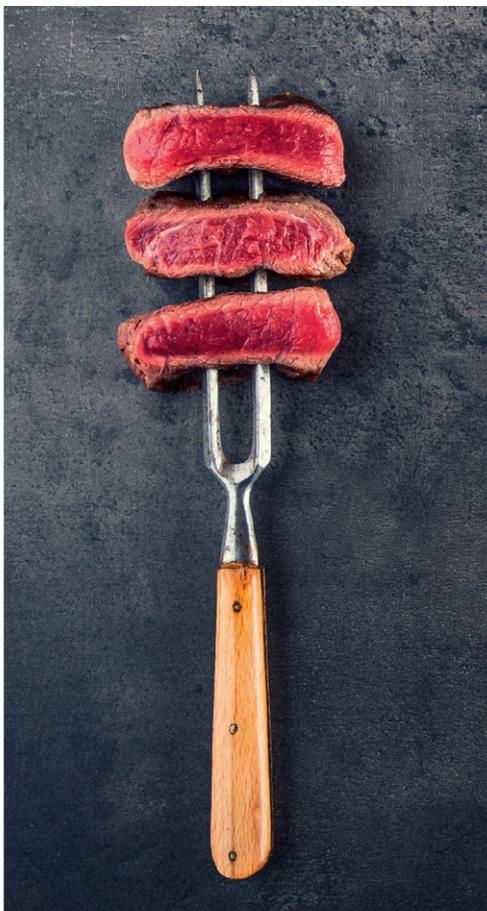


KULINARISCHE MOMENTE



Gültig ab Januar 2025





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 Büffets 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



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 Frühstückspalte 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
2.80

Schinken
oder Salami
2.90

0.70
je Hälfte

**Aufpreis für
Mehrkorn-
Brötchen**

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

Thüringer
Mett
2.90

gemischter
Braten
2.90

KOHLSTEDDES
Fleischsalat
3.00

Schnitt- oder
Weichkäse
3.00

selbstgemachter
Frischkäse
3.00

italienischer
Parmaschinken
3.50

italienische
Salami
3.50

zart rosa
Roastbeef
3.70

Rohmilchkäse
3.70

Forelle
3.90

Lachs
4.00

 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)

15.50
je Gast

PREMIUM

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

17.50
je Gast

DE LUXE

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

19.00
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

Pumpenickel
mit Schinken
und Frischkäse
2.50

Reibekuchen
mit Lachs
2.50

Toskana-
Snack
2.50

Mini-Gemüse-
Quiche
2.50

Manshegokäse
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

Falafel 
auf Wakame
4.00

Garnelen
mit Mango
4.50

Tête de Moine
mit frischen
Feigen
4.50



**Sie suchen
einen süßen
Nachtsch?**

Dann schauen Sie
mal auf Seite 23.

Fingerfood-
Dessert im
Weckglas 
3.00



HÄPPCHEN

Party-Frikadellen
im Glaspokal
garniert

1.20

Schweine-Medaillon,
natur oder mit
Mandeln garniert

5.50

panierte
Kotelettschnitzel

5.00

Pulardenbrüstchen
auf Orange mit
Früchten garniert

5.00

Schweine-Medaillon,
natur oder mit
Mandeln garniert

5.50

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 Fischezialitäten

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

Forellenfilet, garniert
5.00

Lachs-Roulade aus feinem, geräucherten Lachs mit Frischkäse gefüllt
6.50

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 Kräutermaijesfilets 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**

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

16.50
je Gast

- Honig & Marmelade
 - rohen & gekochten Schinken
 - Käse-Spezialitäten
 - Pfälzer Leberwurst
 - Strauchtomaten
 - Spreewälder Gürkchen
 - Lachs
 - Mett mit Zwiebeln
 - frische kleine Brötchen
 - versch. Brotsorten mit Butter
- Gegen Aufpreis upgraden wir mit**
- Rührei mit/ohne Speck 2.00 pro Gast
 - Nürnberger Würstchen 1.00 pro Gast

Spanisches Vorspeisen-Buffer

TAPAS VARIADAS

16.00
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

27.00
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

22.00
je Gast

-  Schnitzel vom Schwein mit Champignonsauce
-  Schnitzel vom Huhn (Kikok) mit Currysauce
-  Gemüse-Platte mit Sauce Hollandaise
-  Kartoffelgratin
- Krautsalat

Der italienische Klassiker

ITALIENISCHES BUFFET

29.00
je Gast

mit
Dessert*
31.00
je Gast

-  klassische italienische Lasagne
-  Medaillons 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

29.00
je Gast

- feinste Medaillons 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

29.00
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
 - Pumpnickelschnitte 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

31.00
je Gast

mit
Dessert*
33.00
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
15.00

Italienischer
Grillschinken mit
Ratatouille-Gemüse,
Kartoffelbeilage und
Sauce
16.00

Puten-Filet
in Currysauce mit
Brüh- oder Gemüse-
reis, Blumenkohl und
Broccoliröschen
16.00

Saltimbocca
vom Landhuhn mit
Kartoffel- Tomaten-
gratin und medi-
terranem Gemüse
17.50

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
20.50

„Klassischer“
Rinderbraten mit
Gemüse, Kartoffeln
und Sauce
20.50

Rindsrouladen
mit Apfelrotkohl,
Salzkartoffeln oder
Spätzle und Sauce
20.50

Rinderfilet-Pfanne mit
zarten Rinderfilet-
streifen mit frischen
Champignons an
Calvados-Rahm,
Kartoffelbeilage und
Gemüseplatte
23.00

„Klassische“
Tafelspitz mit
Bouillonkartoffeln,
Meerrettich-Rahm-
sauce und
Meerrettich
23.00

Lammkeule Provençal
vom Texel-Lamm mit
Knoblauchkartoffeln
oder Kartoffelgratin,
Bohngemüse und
Sauce
23.00

Kräuterroastbeef
mit Remoulade,
Kartoffelgratin und
Broccoliröschen mit
Mandelsplittern
25.00

Gänsebraten
mit Schmorapfel mit
Kartoffeln, Rotkohl
und Sauce
28.00

Rinderfilet à la
KOHLESTEDDE
mit Gemüseplatte,
Kartoffelbeilage,
Pflifferlingen und
Sauce
30.00



GEFLÜGEL MENÜS

Alle Menüs werden warm ausgeliefert.

Hähnchenbrust
in Zitronengras-, Curry- oder
Champignon-Sauce

11.00

Puterfilet-Auflauf
mit Käse überbacken, mit
Gemüse und Röstzwiebeln

12.50

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

13.00



VEGETARISCHES

Alle vegetarische Gerichte werden warm ausgeliefert.

Gemüse-
Bratling mit
Kräuter-Dip

5.00 / je Stück

Broccoli-
Blumenkohl-
Tarte mit Käse
überbacken

9.50 / je Gast

Gemüse
Quiche

10.00 / je Gast

Broccoli-
Blumenkohl-
Gratin

10.00 / je Gast

Penne mit
Rahmspinat
mit Käse
überbacken

10.00 / 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.



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-Heringstopf



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
9.00

Erseneintopf
mit Einlage
9.00

Linsen-
eintopf
9.00

Schnippel-
bohneintopf
9.00

Serbische
Bohnensuppe
9.00

Brokkoli-
cremesuppe
8.00

Lauch-
cremesuppe
8.00

Champignon-
cremesuppe
9.00

Tomaten-
cremesuppe
9.00

Kartoffelsüppchen
mit zarten
Schinkenstreifen
9.50

Kresse-Rahmsuppe mit
zarten Schinkenstreifen
9.50

italienische
Ministrone
9.00

Westfälische Hochzeitssuppe
mit Rindfleisch und Gemüse-
Julienestreifen
10.50

Kartoffelsüppchen mit
Scrimps oder Lachsstreifen
10.50

Gulasch-Suppe
mit Rindfleisch
12.00

Kesselgulasch
Mit Kartoffeln
und Paprika
13.50

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.



**Zu allen Suppen & Eintöpfen reichen
wir hausbackenes Baguette.**



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



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

Spießbraten
gefüllt mit Paprika
und Röstzwiebeln
12.00

Kulmbacher
Toastbraten gefüllt
mit Mett und ge-
röstetem Weißbrot
12.00

Kräuterbraten
magerer Nacken
mit deftiger
Aussenwürzung
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 Knusperschwarte
und im Stück gebacken
(Sauce ist extra abgepackt)
12.00

Champagner Carrée
Kotelettstück mit
Farce und
Mangoldblättern
14.00

Rotwein-gebeizter
Rinderbraten
(Hüfte)
19.00

„Florentiner Braten“
Kalbsbraten mit
Broccoli und
Mozzarella
20.00

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



Zu allen Braten-Spezialitäten
reichen wir die passende Sauce!



WARME KÖSTLICHKEITEN

Currywurst
à la KOHLSTEDDE,
2 Rostbratwürste und
ein Baguettebrötchen
8.00 / je Gast

Schnitzel aus
der Oberschale,
unserem „Besten“,
ca. 180-200g
9.00 / je Gast

klassische
Lasagne
10.00 / je Gast

Chili con carne
mit hausgebackenem
Ciabatta
10.50 / je Gast

Schnitzel
aus der Oberschale
mit Champignons
und Schalotten
12.00 / je Gast

Zigeunerschnitzel
mit Sauce
12.00 / je Gast

Gemüse-
Lasagne
12.00 / je Gast

Schaschlik-Pfanne
mit Gurkensalat
und Brötchen
12.00 / je Gast

Schlemmerschnitzel
in Sahnesauce mit
Schinkenstreifen
und Schalotten
13.00 / je Gast

Lachs-
Lasagne
14.00 / je Gast

Filet-Rahmge-
schnetzeltes 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

Involtini di vitello
Schweinsroulade
gefüllt mit Parma-
schinken und Basilikum
16.00 / 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.

Rindfleischpfanne
„Stroganoff“
20.00 / je Gast

Rinder-
Gulasch
20.00 / je Gast



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 | Kartoffel-Gratin 4.50 | Kartoffel-Tomaten-Gratin 4.50 |
| | | Röst-kartoffeln 5.00 | Rosmarin-Kartoffeln 5.00 |

GEMÜSE

| | | | |
|--|--|-----------------------------------|--|
| Zwiebeln 3.50 | Erbsen und Wurzelgemüse 4.00 | Sauerkraut 4.00 | Rotkohl mit Apfel 4.00 |
| Rahm-Wirsing-gemüse 4.00 | Gemüseplatte gemischte, klassisch 4.50 | Rosenkohl 4.50 | 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 Löffelbiscuit,
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

TIPP

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!

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

**SPAR-
TIPP**

Dessert beim Buffet inklusive

Bei einigen Buffets (siehe 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.



WICHTIGES & WISSENSWERTES

UNSERE PREISE

Es gilt ausschließlich unsere aktuelle Preisliste. Unter 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.

LIEFERBEDINGUNGEN 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 DIENSTLEISTUNGEN

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: VBG TDE3MXXX

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

Bielefeld – Brackwede

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

