STELLWERKHOF · DUISBURG-FRIEMERSHEIM

Partyservice & Catering

Buffets, warme Gerichte, Fingerfood und mehr - zur Abholung oder Lieferung nach persönlicher Absprache.

PERSÖNLICH GEPLANT

Für Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen, Firmenveranstaltungen, Vereinsfeste und weitere Anlässe.

AKTUELL

Alle angegebenen Preise entsprechen dem Stand September 2026.

KONTAKT

Am Stellwerk 33 · 47229 Duisburg
Telefon 02065 901438 · www.stellwerkhof.com

Bitte beachten: Eine Anfrage ist noch keine verbindliche Bestellung. Verbindlich wird der Auftrag erst nach vollständiger Abstimmung und schriftlicher Bestätigung.

BEWÄHRTE ZUSAMMENSTELLUNGEN

Buffets nach Wunsch

Alle Buffetpreise verstehen sich pro Person. Die jeweilige Mindestpersonenzahl ist angegeben.

Hohenbudberger Partybuffet

Minifrikadellen mit Silberzwiebeln und Gürkchen, mexikanischer Maissalat, Mettferkel mit Zwiebelringen, Kartoffelsalat, Farmersalat, Käseauswahl vom Brett, Thüringer Blutwurst und schlesische Fleischwurst sowie Partybrotkorb mit Butter und Schmalz.

Ab 10 Personen
22,90 € pro Person

Niederrhein

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

Ab 10 Personen
26,90 € pro Person

Der Klassiker

Kalt: Große bunte Salatplatte mit drei Dressings.
Warm: Spießbraten mit Schmorzwiebeln, Putenbrust mit Käsesahnesoße, frisches Gemüse, Kartoffelgratin und Butterspätzle.
Dessert: Vanillepudding mit Roter Grütze und Schokomousse.

Ab 20 Personen
27,90 € pro Person

FÜR GESELLIGE RUNDEN

Herzhafte Buffets

Einfach deftig

Warm: Landhackbraten mit Gemüse, Schweinenackenbraten auf Schmorkraut und Kartoffelgratin.
Kalt: Kraut-, Bohnen- und Farmersalat, Käsebrett mit Partybrötchen und Kräuterbutter.

Ab 10 Personen
20,90 € pro Person

Stellwerker

Waldorf- und Saisonsalat, Hähnchenkeulen, Schweinekrüstchen und Hackbällchen mit pikantem Dip. Dazu Putenbrust in Champignonrahm, Butterspätzle, Mandelbrokkoli, Käsebrett mit Partybrötchen und Herrencreme.

Ab 10 Personen
22,90 € pro Person

Friemersheimer Bauernbuffet

Weißkraut-, Bohnen- und Karottensalat, gebackener Leberkäse, knuspriger Schweinenacken in Altbiersoße, warmer Speckkartoffelsalat und Brotkorb mit Griebenschmalz.

Ab 10 Personen
18,90 € pro Person

KLEINE SPEISEN

Fingerfood, Canapés & Brötchen

Fingerfood-Auswahl

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken, Käsehäppchen auf Canapés, Partyfrikadellen mit Dip, Mandelschnitzelchen, Gemüsesticks mit Dip, Minitomaten mit Rindfleischsalat, gefüllte Oliven, marinierte Scampispießchen, Gurkenschiffchen mit Krabbencocktail, kleine Schinkenröllchen mit Spargel und gefüllte Champignons.

Ab 15 Personen
27,90 € pro Person

Canapés oder belegte Brötchen

Salami, Gouda, Emmentaler, Jagdwurst oder Zwiebelmett	**2,00 € je Stück**
Roher Schinken, Kochschinken oder Bratenaufschnitt	**2,20 € je Stück**
Räucherlachs oder Forellenfilet	**3,80 € je Stück**

AB 10 PERSONEN

Kalte Platten

Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten, Salzgebäck und frischen Früchten	**14,90 € p. P.**
Fleischplatte mit Frikadellen, Mettenden und Schnitzeln	**14,90 € p. P.**
Fischplatte mit zweierlei Lachs, Forelle, Makrele, Preiselbeersahne und Meerrettich	**18,90 € p. P.**
Filetplatte mit Schweine- und Rindermedaillons auf frischen Früchten	**24,90 € p. P.**
Meeresfrüchteauswahl mit gebratenen Scampi, Frutti-di-Mare-Salat und Krabbencocktail	**24,90 € p. P.**

Suppen

Ab 15 Personen · Preis pro Person

Käse-Lauch-Suppe mit Hackbällchen	**8,80 €**
Serbische Bohnensuppe mit Mettwurst	**6,80 €**
Hausgemachte Gulaschsuppe	**9,80 €**
Rindfleischsuppe mit Einlage	**6,20 €**
Hühnersuppe mit Gemüseeinlage	**5,20 €**
Tomatenrahmsuppe mit Ginsahne	**6,90 €**
Zwiebelsuppe	**6,90 €**

WÄRMENDES UND BESONDERES

Eintöpfe & Saisonales

Eintopfgerichte

Ab 15 Personen · Preis pro Person

Grünkohl mit Kasseler oder Mettwurst	**12,90 €**
Erbseneintopf mit Eisbeineinlage	**9,90 €**
Linseneintopf mit Wursteinlage	**9,90 €**

Spezialitäten der Saison

Zu unserem Lieferservice gehören nach Verfügbarkeit auch saisonale Spezialitäten wie Hase, Reh, Wildschwein, Gans und Ente. Bitte sprechen Sie uns an.

ITALIENISCHES BUFFET

Stellwerks La dolce vita

Ab 20 Personen

- Zucchini, Paprika und Champignons, in Olivenöl und Knoblauch geschwenkt
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Vitello-tonnato-Art: Putenbrust mit Thunfischcreme
- Gebratene Auberginen mit Garnelen
- Melonenfächer mit Schinkenrosen
- Lollo Rosso mit Balsamico-Dressing
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanhobeln
- Oliventopf, Ciabatta und Kräuterbutter
- Lamm- oder Rinderragout
- Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei
- Rosmarinkartoffeln und Basilikum-Gnocchi
- Bandnudeln mit Lachs in Sahnesoße
- Tiramisu und Limonencreme

39,90 € pro Person

INDIVIDUELL ZUSAMMENSTELLEN

Unser Kombinationsbuffet

Ab 20 Personen: Wählen Sie drei Salate oder Vorspeisen, einen Hauptgang mit zwei Beilagen und ein Dessert. Brotauswahl und Kräuterbutter sind enthalten. Für größere Gesellschaften können mehrere Zusammenstellungen kombiniert werden.

Salate & Vorspeisen

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

Hauptgänge

- Putenbrustfilet in Käsesahnesoße oder mit Curryfrüchten
- Schweinenacken mit Schmorzwiebeln
- Schweinemedaillons mit Pfefferrahm oder Champignonrahmsoße
- Rinderbraten in Burgundersoße

BEILAGEN & DESSERT

Kombinationsbuffet - Auswahl

Beilagen

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

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Mousse au Chocolat
- Karamellcreme
- Vanillepudding
- Obstsalat
- Zimtreis mit Kompott

Preis des Kombinationsbuffets

Drei Salate oder Vorspeisen, ein Hauptgang, zwei Beilagen, ein Dessert, Brotauswahl und Kräuterbutter.

Ab 20 Personen
35,90 € pro Person

EINZELN BESTELLBAR

Beilagen & komplette Gerichte

Diverse Beilagen

Warmer Speckkartoffelsalat	**4,00 € p. P.**
Kartoffelgratin	**4,20 € p. P.**
Butterspätzle	**3,20 € p. P.**
Geschmortes Sauerkraut	**3,20 € p. P.**
Apfel- oder Kirschrotkohl	**3,60 € p. P.**
Bunte Gemüseplatte	**6,80 € p. P.**
Überbackener Blumenkohl	**6,60 € p. P.**
Butterreis	**3,50 € p. P.**
Kartoffelkroketten	**3,50 € p. P.**
Klöße halb und halb	**5,50 € p. P.**
Salzkartoffeln	**4,00 € p. P.**
Kartoffelpüree	**4,50 € p. P.**
Bratkartoffeln	**4,50 € p. P.**

MIT BEILAGEN

Komplette Gerichte

Gambas

Gambas ohne Schale in Knoblauch-Sahnecreme, dazu bunter Salat und Rosmarinkartoffeln.

24,50 € pro Person

Angus-Rinderfiletmedaillons

Rinderfiletmedaillons vom Angus in Pfifferlingsoße, dazu frisches Gemüse und Kartoffel-Schmelzkäse-Auflauf.

35,90 € pro Person

Pangasius

Pangasius in Eihülle auf Kräuterrahm mit Schupfnudeln, dazu frischer Marktsalat.

20,90 € pro Person

Sommerliches Grillbuffet

Verschiedene frische Salate, Vorspeisen, Grillfleisch und Fisch vom Grill, dazu Beilagen und Dessert.

Ab 29,90 € pro Person

Knuspriges Spanferkel

Herzhaft gewürzt und knusprig gebraten.

Preis nach Gewicht

MIT BEILAGEN

Warme Hauptgerichte

Ab 10 Personen · Preise pro Person

Putenbrustmedaillons im Schinkenmantel

Mit Rahmsoße, buntem Salat, Dressing und Butterspätzle.

21,90 €

Schweinerückengeschnetzeltes in Kräutersoße

In weißer Kräutersoße mit Rahmgemüse und Bratkartoffeln.

20,90 €

Nackenbraten in Zwiebelsoße

Aromatischer Nackenbraten mit Baguette und Krautsalat.

17,50 €

Spießbraten

Auf gebratenen Zwiebeln, dazu frischer Salat und Röstkartoffeln.

19,90 €

Schweinerückengeschnetzeltes in Pfeffersoße

In französischer Pfeffersoße, dazu bunter Salat und Kartoffelgratin.

19,90 €

WEITERE AUSWAHL

Warme Hauptgerichte

Ab 10 Personen · Preise pro Person

Krustenbraten vom Schwein

Mit Karotten-Krautsalat und Schmorkartoffeln.

19,90 €

Rinderbraten in Burgundersoße

Mit Sauerkraut und Kartoffelklößen.

25,90 €

Putengeschnetzeltes mit Curryfrüchten

Mit Butterreis und Eisbergsalat.

20,90 €

Putensteaks Hawaii

Mit Ananas und Käse überbacken, dazu bunter Salat und Kartoffelkroketten.

20,90 €

Rotbarsch in Pfefferrahmsoße

Mit Bratkartoffeln und frischem Salat.

20,90 €

Lachs auf Blattspinat oder Lauchgemüse

Mit Kartoffeln und frischem Salat.

24,90 €

SÜSSER ABSCHLUSS

Desserts

Dessertauswahl zum Preis von 6,50 € pro Person.

- Mousse au Chocolat
- Vanillemousse
- Hausgemachtes Tiramisu
- Rotweincreme
- Weißweincreme
- Sahne-Karamellcreme
- Erdbeercreme
- Frischer Obstsalat
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Zimtreis mit Kompott

6,50 € pro Person

SEPARATES ALL-INCLUSIVE-ANGEBOT

Feiern im StellwerkHOF

Dieses Angebot gilt für Veranstaltungen in unseren Räumen im StellwerkHOF. Es ist nicht Bestandteil des Abhol- oder Lieferservices.

All-inclusive für 6 Stunden

Raum, Servicepersonal, Endreinigung, weiße Stuhlhussen und Tischdecken sowie die unten genannten Getränke.

89,00 € pro Person zzgl. Speisen

Ab der 7. Stunde

Servicepauschale einschließlich aller unten genannten Getränke.

95,00 € pro Stunde

Enthaltene Getränke

- Sektempfang mit Sekt und Orangensaft
- Softgetränke: Cola, Cola Light, Fanta, Sprite, Mineralwasser, Apfelsaft, Ginger Ale, Bitter Lemon und Energy Drink
- Biere: König Pilsener (auch alkoholfrei), Bolten Alt, Benediktiner Weizen (auch alkoholfrei), Zwickel Kellerbier und Feldschlösschen Malzbier
- Ausgewählte deutsche Weine aus Rheinhessen vom Winzer Adi Huber sowie Hugo, Aperol und Lillet
- Kaffee, Milchkaffee, Cappuccino, Latte macchiato, Espresso und Tee

Reservierung und individuelle Beratung: 02065 901438

StellwerkHOF · Am Stellwerk 33 · 47229 Duisburg · www.stellwerkhof.com