

# FEIERN IN DER WERKSTATT\* AUF DER ZECHEN IN WALTROP



Wie sollen wir die WERKSTATT\* am besten beschreiben...  
Vielleicht treffen die Worte „**wunderbar-wandelbar**“ es am besten.

In der alten Werkstatt und Schreinerei, der über 100 Jahre alten Zeche, feiern und genießen Sie jede Minute. Die Verbindung aus alter Industrie und innovativem Gastronomiekonzept sorgt für den einzigartigen Charme dieser Location.

Wir, das Team vom Gasthaus\* STROMBERG, leben Kochen, Genuss und Qualität. Zudem verbinden wir bewährte Kochtradition mit einer gesunden Portion Kreativität.

## APERITIFHÄPPCHEN



## CROSTINI\*

Die Crostini werden von Hand und mit viel Liebe aus französischem Weißbrot hergestellt. Mit Rosmarin, sowie kaltgepresstem Olivenöl beträufelt und knusprig getoastet.

Nach Ihrer Auswahl getoppt mit...

- Thunfisch/ Tandoori geröstet/ Avocadocreme
- Thunfischcreme/ Thaispargel/ roter Zwiebel
- Schotten-Lachs/ Schalottenfrischkäse/ Knusper
- Espresso-Senfcreme/ Lachs - Tataki
- Marinierte Jacobsmuschel/ Wasabicreme/ Limette
- Frischkäse/ getrockneten Aprikosen/ altem Balsamico/ Rosmarin/ Trüffelöl
- Blütenrauschcreme/ Blüten
- Ziegenfrischkäsecreme/ Balsamico-Kirschen
- Tête de Moine/ geschmorte Paprika/ Pinienkerne/ Rucola
- Erdnuss-Feigencreme/ Coppa Schinken
- Roastbeef/ Meerrettich-Senfcreme

Wählen Sie bitte 4 verschiedene Sorten aus.

6,20 € pro Person



## KRUSTENBROTE\*

Frisch aus der Hausbäckerei kommen diese extra klein gebackenen Steinofenbrote, die nach Ihren Wünschen getoppt werden, mit...

- Hausgemachtem Griebenschmalz/ Rauchspeck-Knusper
- Salzbutter/ frischem Schnittlauch
- Frischkäsecreme/ Kräuter/ Paprika/ Tomate/ Frühlingszwiebeln
- Obatzder/ Frühlingszwiebeln
- Frischkäse/ Radieschen/ Sprossen/ Petersilie
- Westfälischer Schinken/ Salzbutter
- Bergkäse/ Feigenkompott
- Brie/ Chicorée-Zwiebelkompott

Wählen Sie bitte 4 verschiedene Sorten aus.

5,80 € pro Person



## FRONT COOKING BUFFET I

### VORSPEISENVARIAION (AM TISCH SERVIERT)

Mild gebeizter Schottenlachs mit Peperonata-Chutney

Salat von Büffel-Mozzarella und heimischen Tomaten mit Pinienkernen und Chorizo

Möhrenschaumsuppe mit Orangenöl

### HAUPTSPEISENBUFFET

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinzwiebel-Sauce

Kabeljaufilet auf Spitzkohl mit Dijon-Senfsauce

Live am Buffet tranchiert:

Rosa gebratenes US-Roastbeef

Live am Buffet gekocht:

Frische Pasta mit geschmorten heimischen Tomaten, Ricotta und Rucola

Beilagen:

Glasiertes Saison-Gemüse, Meersalzkartoffeln und Süßkartoffelpüree

### DESSERTBUFFET

Duo von Valrhonaschokolade

Griesflammerie mit Heidelbeeren

Crème brûlée

43,00 € pro Person



## FRONT COOKING BUFFET II

### VORSPEISENVARIAATION (AM TISCH SERVIERT)

Gelbflossen-Thunfisch in Tandoori gebraten  
Avocado/ Orange/ junger Lauch/ würziger Salat

Mariniertes Kalbfleisch/ Acker-Salat/ Linsen/ Erdnüsse

Salat von gebratenem Gemüse/ Burrata/ Pinienkerne/ Rucola

### HAUPTSPEISENBUFFET

US-Flankstück am Buffet tranchiert

Poulardenbrust mit Zitronengras und Ingwer gebraten

Tranche vom Schottenlachs  
(Kräuterbutter, Jus, Kräuterquark)

Live am Buffet gekocht:

Peperonata-Pennette mit Pesto, Parmesan und Cashew-Nüssen

Beilagen:

Rosmarin-Kartoffeln, Ratatouille-Gemüse und Speckbohnen

### DESSERTBUFFET

grüne Milchschnitte mit Edelkernen

Schokoladen-Fondant mit Passionsfruchtjus

Guanaja Crunchy Cake mit Crème brûlée

Milchreis mit Zimt, Rohrzucker und Kirsche

45,00 € pro Person





## BUFFETVORSCHLAG III

### VORSPEISENBUFFET

Thailändischer Reissalat mit Pute und Mango

Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven

Gemischte Antipasti, Parmaschinken, italienische Salami und Grissini

Pennette-Salat mit Peperonata, Nüssen und Rucola

Kartoffel-Gurkensalat mit Kalbsfleisch-Frikadellen

Hausgebeizter Schottenlachs mit jungem Gemüse-Salat, Mango und Koriander

### HAUPTSPEISENBUFFET

Geschmorte Hällische Schweinebrust mit Rotweinzwiebeln  
und kleinen Semmelknödeln

Poulardenbrust mit Kräutern gebraten und Süßkartoffel-Gemüse-Ragout

Dorschfilet in Tomaten-Oliven-Ragout mit Meersalzkartoffeln

### DESSERTBUFFET

Schokoladenmousse mit geschmorter Ananas

Milchreispudding mit Pflaumen und Zimt

Crème Brûlée mit Tonkabohne

42,00 € pro Person



## BUFFETVORSCHLAG IV

### VORSPEISENBUFFET

Salat von Tomaten und Büffel-Mozzarella mit Pesto und Pinienkernen

Stromberg´s Salat Nizza Art

Antipasti Gemüse vom Grill mariniert mit kaltgepresstem Olivenöl

Gegrillter Octopuss mit Balsamico und Olivenöl

Meeresfrüchte-Salat mit Oliven, Rucola und Peperonata

### HAUPTSPEISENBUFFET

Ochsen-Brasato mit Dörripflaumen-Sauce, Piemonteser Nocken und Schmor-Gemüse

Rotbarbenfilets auf Auberginen-Tomaten-Sugo mit Spinat und Kartoffel-Croutons

Orechiette mit Stengelkohl, Nüssen, Tomaten und Parmesan

### DESSERTBUFFET

Tiramisu

Panna Cotta mit Früchten

Nougatmousse mit Krokant

Parmesan mit Olivenöl, Trauben und Nüssen

**39,00 € pro Person**



## BUFFETVORSCHLAG V

### VORSPEISENBUFFET

Graupen-Salat mit Wurzel-Gemüse und Dorstener Ziegenkäse

Marinierte Bete mit Sauercreme und geräucherter Forelle

Acker-Salat mit Schnittlauch, Joghurt und Frikadellen

Hering mit Apfel, Zwiebel und Schmand

Ochsenmaul-Salat mit Zwiebel, Schnittlauch und Madeira

Kürbis-Chutney mit gebeizter Lachsforelle

### HAUPTSPEISENBUFFET

Gepökelte, geschmorte Schweinsbäckle mit  
Westfälischem Stielmusdurcheinander und Senf-Jus

Blutwurst-Forelle mit Steckrüben-Gemüse, Äpfeln und Petersilienpesto

Saftige Schweineschulter mit Rahmkraut und Semmelknödeln

Kartoffel-Chicoree-Schlad mit Äpfeln und Kräutern

### DESSERTBUFFET

Münsterländer Stipmilch mit Vanille und Knusper

Beeren-Grütze mit Eierlikör

Apfelkuchen im Glas

Gebrannte Vanillecreme mit Birnen-Kompott

**41,00 € pro Person**

### MENÜVORSCHLAG I

Terrine von gebratenem Gemüse mit Pesto, Pinienkern-Vinaigrette  
und gebratenen Gambas

\*\*\*

„Gazpacho“  
Geeiste Tomaten-Paprikasuppe mit Burrata

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Ackergold, Waldpilzen und Zitronen-Thymian-Jus

\*\*\*

Erdbeer-Panna Cotta mit Sorbet

**45,00 € pro Person**

### MENÜVORSCHLAG II

Salat von Aprikosen und Tomaten mit Wiesenkräutern und mariniertem Schottenlachs

\*\*\*

Kabeljau mit Oliven-Krokant-Kruste, Blattspinat und Orangen-Pfeffer-Butter

\*\*\*

12 Std. geschmorter Kalbsbraten mit Rahmsauce,  
Petersilien-Püree und glasierten Möhren

\*\*\*

Frischkäse Duo mit Beeren

**45,00 € pro Person**

### FLYING DINNER VORSCHLAG

Salat von Tomate und Papaya mit Dorstener Ziegenkäse, Basilikum und Limone

\*\*\*

Bärlauch-Risotto mit Panchetta

\*\*\*

Scholle mit Apfelöl gegart, junger Spinat und gebackene Schalotten

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbacke mit Süßkartoffelstampf und Portweinsauce

\*\*\*

Rosa gebratene Kalbshälfte mit Ackergold und Thymian-Jus

\*\*\*

Valrhona-Schokoladenmousse mit geschmorter Ananas

\*\*\*

Gratinierte Beeren mit Rosmarineis

**54,00 € pro Person**



## MITTERNACHTSSNACK

Stromberg`s Currywurst mit Steinofenbrot

2,50 € pro Person

Gulaschsuppe

2,50 € pro Person

Parmesan mit Nüssen, Olivenöl und altem Balsamico

3,50 € pro Person

Die oben genannten Buffet- und Menüvorschläge  
sind lediglich Auszüge aus unserem Repertoire.

Gerne arbeiten wir ein individuell auf Ihre Wünsche abgestimmtes Buffet  
oder eine Menü-Buffet-Kombination für Sie aus.





## GETRÄNKEPAUSCHALEN (FÜR 7 STUNDEN)

### GETRÄNKEPAUSCHALE I

Sekt trocken

Weisswein: Grauburgunder, Weingut Bischoffingen, Baden  
oder  
Weißburgunder, Tina Pfaffmann, Pfalz

Rotwein: Rioja, Spanien  
oder  
Nerello Mascalese, trocken  
Di Giovanna, Sizilien

Mineralwasser  
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite  
Apfelsaft, Orangensaft  
Brinkhoff's vom Fass, alkoholfreies Bier  
Kaffee, Espresso

34,00 € pro Person

### GETRÄNKEPAUSCHALE II

Sekt: Pinot, Franz Keller, (Champagnerverfahren), Baden

Weisswein: Kaitui, Markus Schneider, Pfalz  
oder  
Riesling „Herzglück“, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz

Rotwein: Reserva Dos Amigos, Vidigal Wines, Leiria/ Portugal

Mineralwasser  
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite  
Apfelsaft, Orangensaft  
Brinkhoff's vom Fass, alkoholfreies Bier  
Kaffee, Espresso

39,00 € pro Person

### ZUZÜGLICH DIGESTIVE

Williams  
Korn oder Aquavit  
Averna oder Ramazzotti  
Bailey´s

5,00 € Aufpreis pro Person

### ZUZÜGLICH LONGDRINKS

Wodka Lemon  
Gin Tonic  
Rum Cola  
Whiskey Cola

7,50 € Aufpreis pro Person

## NACHTPAUSCHALE

Nach 7 Stunden berechnen wir eine Gesamtpauschale von 400,00 € pro angefangener Stunde für Getränke und Servicepersonal.

## DEKORATION

Gerne werden wir die Räumlichkeiten speziell nach Ihren Wünschen dekorieren. Den Mehraufwand werden wir separat berechnen. Sie dürfen ebenso die Dekoration selbst übernehmen oder einen Floristen beauftragen.

Gern können wir Ihnen auch individuelle Menükarten erstellen. Wir berechnen für die Erstellung einer Menükarte 1,00 €.



## TECHNIK

Grundsätzlich darf nur die vorhandene Licht- und Tontechnik genutzt werden. Hier steht Ihnen ein exklusives Tanz“HAUS“ mit Moving Lights, Vierpunktbeschallung, Spiegelkugel und DJ-Equipment zur Verfügung. *Grund hierfür sind Erfahrungswerte und qualitative Ansprüche, die wir an die Musik und Raumausleuchtung stellen. Bitte haben Sie Verständnis für diese Regelung.*

Wenn Sie wünschen können wir Ihnen gerne einen DJ vermitteln.

## RAUMMIETE

Die Raummiete beträgt 1.800,00 €, enthaltene Leistungen sind:

\*Standard-Bestuhlung, inkl. vorhandener Stehtische und Brückentische

\*Geschirr, Besteck, Gläser (bis zu einer Personenzahl von 130 Personen)

\*Servietten in der Standardausführung

\*Endreinigung

\*vorhandene Licht- und Tontechnik

\*Nutzung der Lounge in der ersten Etage

*(Ab 02:00 Uhr bitten wir Sie und Ihre Gäste in der Lounge weiter zu feiern.*

*Hier steht ebenfalls eine Musikanlage bereit, die in wenigen Augenblicken in Betrieb genommen werden kann. In der Lounge können Sie bis in die frühen Morgenstunden bei beliebig lauter Musik, auch in kleiner Runde, weiter feiern.)*



## KONDITIONEN

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## KINDER

\*Kinder unter 6 Jahren: Speisen und Getränke werden nicht berechnet

\*Kinder zwischen 6 und 14 Jahren: Speisen und Getränke werden mit 50 % berechnet

\*Kinder ab 14 Jahren: Speisen und Getränke werden voll berechnet

## IHRE ANSPRECHPARTNER

Kerstin Bäcker

[kb@gasthaus-stromberg.de](mailto:kb@gasthaus-stromberg.de)

Gasthaus\* STROMBERG  
HOST GmbH  
Dortmunder Str. 5  
45731 Waltrop

Telefon: 02309/4228  
Email: [info@gasthaus-stromberg.de](mailto:info@gasthaus-stromberg.de)  
Website: [www.gasthaus-stromberg.de](http://www.gasthaus-stromberg.de)