

kalte Buffets

Buffet „Fingerfood“ (ab 20 Pers.)

Hähnchenbrustfiletsticks in würziger Panade (b,u,v)
 Blätterteigtaschen m. Champignonfüllung (a,i,j,k,u,1,2)
 Blätterteigtaschen m. Lachsfüllung (a,i,j,k,u,1)
 Tomaten-Mozzarellaspieß (j,n), Burger-Tarte (j)
 Mediterrane Polenta mit Ziegenfrischkäse (j)
 Mini Quiche (a,i,j,k), Antipastispieß (j), Garnelenspieß (g,j,n,9)
 Fingerfoodkuchen (b,i,j,k,m,n,o,q,1)
 Gemüsesticks mit Sauerrahm- und Kräuter-Dip (j)
 Gemischter Brotkorb (b,c,d,v)

Preis pro Person 15,20 €

Das kalte Buffet (ab 10 Pers.)

Hähnchenknusperschnitzel (b)
 Roastbeef mit Remoulade (a,i,j,v)
 Hähnchenbrust auf Ananas mit Avocadosalsa (j,1,3)
 Schweinefilet am Stück gebraten mit Kräutersauce (a,i,j,v,1)
 Bergkäsenocken mit Schwarzwälderschinken und Radieschen (b,i,j,v,2)
 Melone mit Serrano-Schinken (2,3)
 Geflügelsalat (a,i,j,v,1), Rindfleischsalat (v,x)
 Waldorfsalat (a,i,j,u,v,1), Kartoffelsalat mit Vinaigrette (v)
 Internationale Käseplatte (j,n), Gemischter Brotkorb (b,c,d,v)
 Butterblüten (j)

Preis pro Person 19,20 €

winterzeit

„Winter Hit“ (ab 10 Pers.)

Backschinken (2,10)
 Nürnberger Bratwürstchen (3)
 Spießbraten in Pfefferrahmsauce (j,u,v)
 Speckkartoffelsalat (j,3,10)
 Sauerkraut (3,10)

Preis pro Person 7,50 €

„Grünkohlmenü“ (ab 10 Pers.)

Grünkohl (3,10)
 Mettwurst (v,2,3,10), Kasselerbraten (3,9)
 Senf (v)

Preis pro Person 8,50 €

Keine Änderungen möglich!

Weitere Hit Menüs finden Sie in unserem Onlineshop!

Mix it!

Einfach selber zusammenstellen ... ab 10 Pers.

3x Hauptbeilagen

Currywurst (v) +
 Schaschliktopf (v)
 Spießbraten mit Schmorzwiebeln
 Hähnchenknusperschnitzel (b)
 Käsetortellini in Sahnesauce
 (vegetarisch) (b,i,j,u)
 Hähnchencurrygeschnetzeltes (j)
 Geflügelhackbällchen in Kräutersauce (i,j,u,v)
 Hähnchengyros

2x Beilagen

Kartoffelgratin (i,j,u)
 Spätzle (b,i)
 Pariser Kartoffeln
 Reis (j)

3x hausgemachte Salate

Krautsalat, Coleslaw Salat (a,i,j,v,1)
 Couscoussalat (j,v,1), Bohnensalat (j,v)
 ital. Nudelsalat (b,j,n,v,1)
 Schichtsalat (a,i,u,v,1,3,9)
 Griechischer Bauernsalat (j,v,1)

oder

1x Gemüse

Kaisergemüse (j)
 Balkangemüse (j)

8,80 €
 pro Pers.

zum Abschluss

Kräuterbutterblüten (j) oder Butterblüten (j) 0,60 €
 Griebenschmalz (a) 0,60 €
 Basilikumfrischkäse (j,n) - oder Aioli Dip (i,j,v,2) 1,20 €
 Tzatziki (j) 1,20 €
 Brotkorb (b,c,d,v) 1,20 €
 Internationale Käsespezialitäten (j,n) 2,90 €

Dessert

Frische Rote Grütze mit Vanillesauce (j) 2,80 €
 Oma's Grießpudding mit Himbeersauce (b,j) 2,80 €
 Herrencreme (j,k) 2,80 €
 Mousse au Chocolate (j,k) 2,80 €
 Bayerische Creme (j) 2,80 €
 Orangencreme (j) 2,80 €
 Amarettocreme (b,i,j) 2,80 €
 Frischer Obstsalat (o) 3,50 €
 Dessertvariante bestehend aus:
 Frische Rote Grütze (j), Herrencreme (j,k)
 fr. Obstsalat (o), Mousse au Chocolate (j,k) 3,80 €

VoKaTo



VoKaTo
 FEIERN • GENIEßEN • WOHLFÜHLEN

Ihr Veranstaltungshaus in Rheinberg!

Wir organisieren in unseren Räumlichkeiten Ihre Feier, egal ob Firmenjubiläum, Seminare, Geburtstag, Hochzeit oder Taufe.

Alles aus einer Hand, zum vorher abgestimmten All-Inclusive-Preis.

Sie laden nur ein und wir planen, kochen, kellnern und dekorieren für Sie.

Reservierung & Besichtigung über Partyservice Hoppmann!
 Weitere Infos auf www.vokato.de



Allergene

a - Gluten
 b - Weizen
 c - Roggen
 d - Gerste
 e - Hafer
 f - Dinkel
 g - Krebstiere
 h - Fisch
 i - Ei
 j - Milch
 k - Soja
 l - Erdnuss
 m - Haselnuss

n - Mandel
 o - Walnuss
 p - Paranuss
 q - Pekanuss
 r - Pistazie
 s - Kaschunuss
 t - Macadamianuss
 u - Sellerie
 v - Senf
 w - Sesam
 x - Schwefel / Sulfit
 y - Lupine
 z - Weichtiere

Zusatzstoffe

1 - Farbstoff
 2 - Konservierungsstoff
 3 - Antioxidationsmittel
 4 - Geschmacksverstärker
 5 - gewachst
 6 - geschwefelt
 7 - geschwärzt
 8 - Süßungsmittel
 9 - Phosphat
 10 - Nitritpökelsalz

Alle Preise sind Bruttopreise inklusive der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Mehrwertsteuer (derzeit 7% bzw. 19%). Der Gesetzgeber schreibt uns vor, für Lieferungen, bei denen eine reine Speiselieferung durch zusätzliche Serviceleistungen (z.B. Geschirrmiete, Buffetausstattung, Service ect.) ergänzt wird, den vollen Mehrwertsteuersatz von 19% für die Gesamtlieferung zu erheben.
Ab 250,00 € Bestellwert kostenlose Lieferung!

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



Besuchen Sie auch unseren Onlineshop auf:
www.partyservice-hoppmann.de

Heidberghof 3 ■ 47495 Rheinberg
 Tel.: 0 28 43 / 14 39
 Fax: 0 28 43 / 90 88 25
info@partyservice-hoppmann.de

Bürozeiten: Mo. - Mi. 09:00 - 12:00
 15:00 - 18:00
 Do. - Fr. 09:00 - 12:00
 Auslieferzeiten: Mo. Ruhetag!
 Di. - Sa. 08:00 - 21:00
 So. 08:00 - 14:00

Preisliste gültig ab 01.01.2019

Vorspeisen

Antipastiauszug (Vorspeise ab 10 Pers.)

Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto (j,n,x,1)
Paprika, Zucchini, hausgemachte Champignons
Artischocken (3,4), Minipaprika mit Frischkäsefüllung (j,x,2,3)

Preis pro Person 5,90 €

Salat von zweierlei Linsen (Vorspeise ab 10 Pers.)

Salat von zweierlei Linsen mit Serranoschinken
und gehobeltem Parmesan (j,v,2,3)

Preis pro Person 5,90 €

Antipasti (Vorspeise ab 10 Pers.)

Minipaprika mit Frischkäsefüllung (j,x,2,3)
Hausgemachte Champignons, Oliven in Knoblauchöl (1,3)
Paprika, Zucchini, Auberginen, Artischocken (3,4)
Tomate-Mozzarella (j,n,x,1)
Melone m. Serrano-Schinken (2,3)
Carpaccio vom Rinderbraten (u,v)

Preis pro Person 8,20 €

Kalte Fischplatte (Vorspeise ab 10 Pers.)

Echter Räucherlachs (h), Riesengarnelen (g,j,n,9)
Matjes (h,2), Stremellachs (h,v), ger. Forellenfilets (h)
Pfeffermakrelen (h,v), Sahnemeerrettich (i,j,3), Dillsenfauce (j,v)

Preis pro Person 8,50 €

Rindercarpaccio (Vorspeise ab 10 Pers.)

Rindercarpaccio mit Ruccolasalat
und gehobeltem Parmesan (j,v,2,3)

Preis pro Person 8,60 €

Suppen & Eintöpfe

Rindfleischsuppe (b,i,j,u)	0,25 ltr.	2,80 €
Spargelcreme nach Saison (i,j)	0,25 ltr.	2,80 €
Kürbisingwersuppe nach Saison (j)	0,25 ltr.	2,80 €
Kartoffelsuppe mit Croutons (b,j,u)	0,5 ltr.	3,80 €
Käsesuppe mit Hackfleisch (j)	0,5 ltr.	3,80 €
Erbsensuppe mit Mettwurst (v,3,10)	0,5 ltr.	3,80 €
Pichelsteiner Eintopf (u)	0,5 ltr.	3,80 €
Gulaschsuppe (v)	0,5 ltr.	3,95 €

Buffets

Der bayerische Abend (ab 10 Pers.)

Schweinschaxen (10), Backschinken (2,10)
Nürnberger Bratwürstchen (3), Leberkäse (2,3,4,9)
Röstkartoffeln (3,10), Kartoffelpüree (j)
Sauerkraut (3,10)
Krautsalat, Senf (v)
Bayerischer Brotkorb (b,c,d,v), Griebenschmalz (a)

Preis pro Person 13,20 €

Das rustikale Buffet (ab 10 Pers.)

Backschinken (2,10), Rindergulasch (v)
Nackenbraten in Pfefferrahm (j,u,v)
Röstkartoffeln (3,10), Kartoffelgratin (i,j,u), Spätzle (b,i)
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)
Krautsalat

Preis pro Person 13,20 €

Das herbstliche Buffet (ab 10 Pers.)

Hähnchen-Cordon-Bleu (b,j,u,1,3,9) 
Champignonbraten (j,u,v)
Rinderbraten in Rotweinsauce (u,v)
Röstkartoffeln (3,10), Kartoffelgratin (i,j,u), Spätzle (b,i)
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)
Krautsalat

Preis pro Person 13,80 €

Das bürgerliche Buffet (ab 10 Pers.)

Hähnchenfilet in Currysauce mit Früchten (j,n,1)
Rinderbraten mit Pfifferlingen (u,v,3)
Schweinefilet in Schnittlauchrahm (j)
Röstkartoffeln (3,10), Kartoffelgratin (i,j,u), Reis (j)
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 15,50 €

Buffet Roma (ab 10 Pers.)

Hähnchensaltimbocca mit Speck & Salbei in Rahmsauce (j,u,v,2) 
Rinderbäckchen in Kräuterjus (u,v)
Krabben in leichter Knoblauchsauce (g,i,j,u)
Kartoffelgratin (i,j,u), Sesamkartoffeln (w), Halbwilder Reis (j)
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 15,90 €

Buffets

Buffet Berka (ab 10 Pers.)

Zartes Rinderbäckchen in Rotweinjus (u,v)
Schweinefilet im Speckmantel in Kräutersauce (j,u,v,2,3,9)
Lachstranche in Rieslingrahm (b,h,j)
Spätzle (b,i), Petersilienkartoffeln
Kartoffelgratin (i,j,u)
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)


Preis pro Person 16,50 €

Das Ratsherren Buffet (ab 10 Pers.)

Tafelspitz in Meerrettichsauce (j,x,3)
Rinderbraten mit Pfifferlingen (u,v,3)
Nackenbraten mit Schmorzwiebeln (j,u,v)
Schweinefilet in Schnittlauchrahm (j)
Pariser Kartoffeln
Schupfnudeln (b,i,3), Kartoffelgratin (i,j,u)
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u), Blattspinat (b,i,j,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 17,10 €

Das klassische Buffet (ab 10 Pers.)

Rinderroulade (b,i,j,k,n,u,v,1,2,3,10) 
Hähnchenfilet in Kräutersauce (j,u,v)
Schweinerückenbraten in pikanter Paprikasauce (j)
Pariser Kartoffeln, Kartoffelgratin (i,j,u), Spätzle (b,i)
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 17,50 €

Das französische Buffet (ab 10 Pers.)

Hähnchenfilet an Ratatouillegemüse (j)
Gedämpftes Victoriabarschfilet in Weißweinsauce (h,j)
Schweinefilet m. Dijonsenfkruste i. Kräutersauce (b,j,u,v)
Rosmarinkartoffeln mit Schale
Kartoffelgratin (i,j,u), Halbwilder Reis (j)
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 17,80 €

Buffets

Das Feinschmecker Buffet (ab 10 Pers.)

Zanderfilet auf gerahmtem Blattspinat (b,h,i,j,u)
Krabben in leichter Knoblauchsauce (g,i,j,u)
Hähnchenfilet in Currysauce mit Früchten (j,n,1)
Rinderbraten mit Pfifferlingen (u,v,3)
Pariser Kartoffeln, Kartoffelgratin (i,j,u), Halbwilder Reis (j)
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)


Preis pro Person 18,80 €

Das festliche Buffet (ab 10 Pers.)

Hähnchenfilet in Currysauce mit Früchten (j,n,1)
Rinderbraten mit Pfifferlingen (u,v,3)
Schweinefilet in Schnittlauchrahm (j)
Röstkartoffeln (3,10), Kartoffelgratin (i,j,u), Reis (j)
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)
Rote Grütze mit Vanillesauce (j), Herrencreme (j,k)
Internationale Käseplatte (j,n), Gemischter Brotkorb (b,c,d,v)

Preis pro Person 19,90 €

Buffet Paris (ab 10 Pers.)

Entrecôte rosa gebraten in Schalotten-Sherryrahmsauce (j,u,v) 
Französische Maishähnchenbrust Sous-vide gegart
in Merlotsauce (u,v)
Zanderfilet auf gerahmtem Blattspinat (b,h,i,j,u)
Kartoffelgratin (i,j,u)
Rosmarinkartoffeln mit Schale
Halbwilder Reis (j)
Gemischte Gemüseplatte (b,i,j,n,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 21,60 €

Buffet La Dolce Vita (ab 10 Pers.)

Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto (j,n,x,1)
Gratinierte Tortelloni in Tomatengemüsesugo (b,j)
Hähnchensaltimbocca mit Speck & Salbei in Rahmsauce (j,u,v,2)
Schweinefilet in Estragonsauce (j)
Gebratener Lachs mit Pinienkernen (b,h)
Grüne Bandnudeln (b,i,j)
Rosmarinkartoffeln mit Schale
Italienische Gemüseplatte (n)
(Aubergine, Zucchini, Broccoli, Paprika, Champignons)
Tiramisu (b,i,j), Panna Cotta (j)

Preis pro Person 22,90 €