

Kalte Buffets

Das kalte rustikale Buffet (ab 10 Pers.)

Vesperplatte:
Pfefferbeisser (2,3), Leberwurst (2,3)
roher Schinken (2), Blutwurst (2,3)
Camembert (j), Appenzeller (j), Spreewaldgurken (v)

Backendl (a,b,i)
Frikadelle (b,i,j,v)
Farmersalat (j,w)
Kartoffelsalat mit Vinaigrette (v)
Steinofen Baguette (a,b)
Butterblüten (j)
Kräuterbutterblüten (j)

Neu

Preis pro Person 15,20 €

Buffet „Fingerfood“ (ab 15 Pers.)

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

Preis pro Person 15,50 €

Das kalte Buffet (ab 10 Pers.)

Hähnchenschnitzel (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,m)
Gemischter Brotkorb (b,c,d,v), Butterblüten (j)

Preis pro Person 19,20 €

Dessert

Frische Rote Grütze mit Vanillesauce (j) 2,80 €
Herrencreme (j,k) 2,80 €
Mousse au Chocolat (j,k) 2,80 €
Frischer Obstsalat (o) 3,50 €

(ab 10 Personen)

Dessertvariante (ab 20 Pers.) bestehend aus:
Frische Rote Grütze (j), Herrencreme (j,k)
fr. Obstsalat (o), Mousse au Chocolat (j,k) 3,80 €

Dessert im Glässchen

Joghurtcreme auf Apfel-Zimt-Kompott
mit Müsli Topping (a,j) 2,20 €

Karamellcreme trifft Schokosoße und
geröstete Haselnussstückchen (j,m) 2,20 €

Weißer Schokomousse auf
Schoko-Panna-Cotta (j) 2,20 €

Neu

Mousse au Chocolat auf Mandarinenpüree
mit Gebäckstückchen (a,j) 2,20 €

Topfencreme mit Marillenkompott und
gerösteten Weizen-Haselnuss-
Bröseln (a,j,m) 2,20 €

Joghurtcreme zwischen Himbeermousse
und Himbeerpüree garniert mit
weißer Raspelschokolade (j) 2,20 €

Tiramisu (a,i,j) 2,20 €

(Mindestabnahme 10 St. / 5 St. pro Sorte)

Zum Abschluss

Kräuterbutterblüten (j) 0,60 €
Butterblüten (j) 0,60 €
Griebenschmalz (a) 0,60 €
Basilikumfrischkäse (j,m) 1,20 €
Aioli Dip (i,j,v,2) 1,20 €
Tzatziki (j) 1,20 €
Brotkorb (b,c,d,v) 1,20 €
Gouda & Camembertsticks (j) 2,45 €
Internationale Käsespezialitäten (j,m) 2,90 €

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		Zusatzstoffe
a - Gluten	n - Mandel	1 - Farbstoff
b - Weizen	o - Walnuss	2 - Konservierungsstoff
c - Roggen	p - Paranuss	3 - Antioxidationsmittel
d - Gerste	q - Pekanuss	4 - Geschmacksverstärker
e - Hafer	r - Pistazie	5 - gewachst
f - Dinkel	s - Kaschunuss	6 - geschwefelt
g - Krebstiere	t - Macadamianuss	7 - geschwärzt
h - Fisch	u - Sellerie	8 - Süßungsmittel
i - Ei	v - Senf	9 - Phosphat
j - Milch	w - Sesam	10 - Nitritpökelsalz
k - Soja	x - Schwefel/Sulfit	
l - Erdnuss	y - Lupine	
m - Haselnuss	z - Weichtiere	

Alle Preise sind Bruttopreise inklusive der zum Zeitpunkt der
Lieferung gültigen Mehrwertsteuer (derzeit 5%).

Ab 250,00 € Bestellwert kostenlose Lieferung!

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



HOPPMANN
PARTYSERVICE
CATERING • EVENTS • EQUIPMENT



Neu!

Warme Buffets
schon ab
5 Pers. zum
Selbstabholen!

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

Lieferzeiten: Mo. Ruhetag!
Di. - Sa. 08:00 - 21:00
So. 08:00 - 14:00

Ausgelieferte Buffets werden am folge
Tag zwischen 10:00 - 14:00 wieder abgeholt!

Preisliste gültig ab Juli 2020

Vorspeisen

Antipastianszug (ab 5 Pers.)

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

Preis pro Person 6,40 €

Salat von zweierlei Linsen (ab 5 Pers.)

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

Preis pro Person 7,20 €

Antipasti (Vorspeise ab 5 Pers.)

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

Preis pro Person 8,40 €

Rindercarpaccio (ab 5 Pers.)

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

Preis pro Person 8,60 €

Kalte Fischplatte (ab 5 Pers.)

Echter Räucherlachs (h), Riesengarnelen (g,j,m,p)
Räucherforellenterrine (h,j), Stremellachs (h,v)
ger. Forellenfilets (h), Pfeffermakrelen (h,v)
Sahnemeerrettich (t,j,3), Dillsenfauce (j,v)

Preis pro Person 10,90 €

Suppen & Eintöpfe

Rindfleischsuppe (b,i,j,u) 0,25 ltr. 2,90 €
Spargelcreme nach Saison (t,j) 0,25 ltr. 2,90 €
Kürbisingswersuppe nach Saison (j) 0,25 ltr. 2,90 €
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 €
Gulaschsuppe (v) 0,5 ltr. 4,10 €
Currywurst (v) 400 gr. 4,00 €

Mix it!

Einfach selber zusammenstellen ... (ab 5 Pers.)

3x Hauptbeilagen + 2x Beilagen

Currywurst (v)
Schaschliktopf (v)
Spießbraten mit Schmorzwiebeln
Hähnchenschnitzel (b)
Hähnchengeschnetzeltes
in Champignonrahm (j)
Geflügelhackbällchen
in Kräutersauce (t,j,u,v)
Hähnchengyros

3x hausgemachte Salate oder 1x Gemüse

Krautsalat, Coleslaw Salat (a,t,j,v,1)
Couscoussalat (j,v,1)
Bokkensalat (j,v)
ital. Nudelsalat (b,j,m,v)
Schichtsalat (a,t,u,v,1,3,9)
Farmersalat (t,j,u)
Griechischer Bauernsalat (j,v,1)

Lieferung ab 20 Personen!

9,10 €
pro Pers.

Buffets

Der bayerische Abend (ab 5 Pers.)

Schweinshaxen (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 13,50 €

Das herbstliche Buffet (ab 5 Pers.)

Hähnchen-Cordon-Bleu (b,j,u,1,3,9)
Champignonbraten (j,u,v)
Rinderbraten in Rotweinsauce (u,v)
Röstkartoffeln (3,10), Kartoffelgratin (t,j,u), Spätzle (b,i)
Gemischte Gemüseplatte (b,t,j,m,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,t,j,v)

Preis pro Person 14,10 €

Buffets

Das bürgerliche Buffet (ab 5 Pers.)

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

Preis pro Person 15,70 €

Buffet Roma (ab 5 Pers.)

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

Preis pro Person 16,10 €

Buffet Berka (ab 5 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 (t,j,u)
Gemischte Gemüseplatte (b,t,j,m,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,t,j,v)

Preis pro Person 16,70 €

Das klassische Buffet (ab 5 Pers.)

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

Preis pro Person 17,50 €

Das französische Buffet (ab 5 Pers.)

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

Preis pro Person 17,80 €

Buffets

Das Feinschmecker Buffet (ab 5 Pers.)

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

Preis pro Person 18,80 €

Das festliche Buffet (ab 5 Pers.)

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

Preis pro Person 20,50 €

Buffet Paris (ab 5 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,t,j,u)
Kartoffelgratin (t,j,u), Halbwilder Reis (j)
Rosmarinkartoffeln mit Schale
Gemischte Gemüseplatte (b,t,j,m,u)
Frische Salate, Salatsauce (a,t,j,v)

Preis pro Person 21,60 €

Buffet La Dolce Vita (ab 5 Pers.)

Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto (j,m,x,1)
Gratinierter Tortelloni in Tomatengemüsesugo (b,j)
Hähnchensaltimbocca mit Speck & Salbei in
Rahmsauce (j,u,v,2)
Schweinefilet in Estragonsauce (j)
Gebratener Lachs mit Pinienkernen (b,x)
Grüne Bandnudeln (b,i,j)
Rosmarinkartoffeln mit Schale
Italienische Grillgemüsepfanne
Tiramisu im Glässchen (a,t,j)
Weiße Schokomousse auf
Schoko-Panna-Cotta im Glässchen (j)

Preis pro Person 22,90 €

neu