

Kalle Buffets

Buffet „Fingerfood“ (ab 15 Pers.)

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

Preis pro Person 15,70 €

Das kalle Buffet (ab 10 Pers.)

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

Preis pro Person 19,40 €

Das spanische Buffet (ab 10 Pers.) (kalt/warm)

- Melone mit Serranoschinken (2,3)
- Datteln im Speckmantel (2,3)
- Garnelen in Knoblauchöl (h), Manchegokäse mit Trauben (j)
- Pimientos mit Meersalz (warm), Chorizowurst (warm) (j,2,3)
- Hackbällchen in pikanter Tomatensauce (b,i,j,n)
- Rosmarinkartoffeln mit Schale
- Serranoschinken (2,3), Oliven in Knoblauchöl (x,2,3)
- Aioli Dip (i,j,v,2), Steinofen Baguette (a,b)

Preis pro Person 22,80 €

Neu

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,i) 2,20 €
- Bayerisch Creme mit feinem Biskuit und Erdbeerpüree (b,i) 2,20 €
- Weißer Schokomousse auf Schoko-Panna-Cotta (j) 2,20 €
- Haselnussdessert mit Karamel- & Vanillecreme (j,m) 2,20 €
- Schokosahnecreme mit Kirschkompott und Kirschwassermousse (b,i,j) 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,n) 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,n) 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

- 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 - Pekannuss
- 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%).

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 folgende Tag zwischen 10:00 - 14:00 wieder abgeholt!

Preisliste gültig ab März 2021

Vorspeisen

Antipasthauszug (ab 5 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 6,50 €

Salat von zweierlei Linsen (ab 5 Pers.)

Salat von zweierlei Linsen mit Serranoschinken
 und gehobeltem Parmesan (j,v,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)
 Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto (j,n,x,1)
 Melone m. Serrano-Schinken (2,3)
 Carpaccio vom Rinderbraten (u,v)

Preis pro Person 8,50 €

Kalte Fischplatte (ab 5 Pers.)

Echter Räucherlachs (h), Riesengarnelen (g,j,n,9)
 schwarzer Heilbutt (h), Stremellachs (h,v)
 ger. Forellenfilets (h), Pfeffermakrelen (h,v)
 Sahnemeerrettich (i,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 (i,i) 0,25 ltr. 2,90 €
 Kürbisingwersuppe 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 €
 Currywurst (v) 400 gr. 4,00 €
 Gulaschsuppe (v) 0,5 ltr. 4,10 €

Mix it!

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

3x Hauptbelegungen

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

3x hausgemachte Salate

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

2x Belegungen

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

1x Gemüse

Kaisergemüse (j)
 Balkangemüse (j)

9,30 €
 pro Pers.

Lieferung ab 20 Personen!

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 13,70 €

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 (i,j,u), Spätzle (b,i)
 gem. Gemüseplatte (i,j,n,u), frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 14,20 €

Buffets

Das bürgerliche Buffet (ab 5 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)
 gem. Gemüseplatte (i,j,n,u), frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 15,80 €

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,i,j,u)
 Kartoffelgratin (i,j,u), Sesamkartoffeln (w), Halbwilder Reis (j)
 gem. Gemüseplatte (i,j,n,u), frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 16,20 €

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,i)
 Spätzle (b,i), Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin (i,j,u)
 gem. Gemüseplatte (i,j,n,u), frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 16,80 €

Das klassische Buffet (ab 5 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)
 gem. Gemüseplatte (i,j,n,u), frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 17,70 €

Das französische Buffet (ab 5 Pers.)

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

Preis pro Person 17,80 €

Buffets

Das Feinschmecker Buffet (ab 5 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)
 gem. Gemüseplatte (i,j,n,u), frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 18,80 €

Das festliche Buffet (ab 5 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)
 gem. Gemüseplatte (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 20,50 €

Buffet Paris (ab 5 Pers.)

Entrecôte 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), Halbwilder Reis (j)
 Rosmarinkartoffeln mit Schale
 gem. Gemüseplatte (i,j,n,u), frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 21,60 €

Buffet La Dolce Vita (ab 5 Pers.)

Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto (j,n,x,1)
 Gratinierter Tortelloni in Tomatengemüsesugo (b,i)
 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 Grillgemüsepfanne
 Tiramisu im Glässchen (a,i,j)
 Weiße Schokomousse auf
 Schoko-Panna-Cotta im Glässchen (j)

Preis pro Person 22,90 €