

Kalle Buffets

Buffet „Fingerfood“ (ab 15 Pers.)

- Hähnchenbrustfiletsticks in würziger Panade (b,u,v)
- Blätterteigtaschen herzhaft gefüllt (a,b,d,i,2,3)
- Tomaten-Mozzarellaspieß (j,n)
- Mini Tortillas nach Flammkuchenart (a,b,i,2)
- Mediterrane Polenta mit Ziegenfrischkäse (b,i)
- Mini Quiche (a,i,j,k), Antipastispieß (j)
- Garnelenspieß (g,j,n,9)
- Süßer Fingerfoodkuchen (b,i,j,k,m,n,o,q,l)
- Gemüsesticks mit Sauerrahm- und Kräuter-Dip (j)
- Gemischter Brotkorb (b,c,d,v)

Preis pro Person 17,20 €

Das kalle Buffet (ab 10 Pers.)

- Hähnchenschnitzel (b)
- Roastbeef mit Remoulade (a,i,j,v)
- Hähnchenbrust auf Ananas mit Avocadosalsa (j,i,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 20,90 €

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

- Melone mit Serranoschinken (2,3)
- Datteln im Speckmantel (2,3)
- Garnelen in Knoblauchöl (b), Manchegokäse mit Trauben (j)
- Pimientos mit Meersalz (warm), Chorizowurst (warm) (j,2,3)
- Hackbällchen in pikanter Tomatensauce (b,i,j,n)
- Hähnchen im Speckmantel in Knoblauchspinatsauce (i,j,u,2)
- 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 23,80 €

Neu

Dessert

Frische Rote Grütze mit Vanillesauce (j)	3,10 €
Herrencreme (j,k)	3,10 €
Mousse au Chocolat (j,k)	3,10 €
Frischer Obstsalat (o)	3,80 €

(ab 10 Personen)

Dessertvariante (ab 20 Pers.) bestehend aus: Frische Rote Grütze (j), Herrencreme (j,k) fr. Obstsalat (o), Mousse au Chocolat (j,k)	4,20 €
---	--------

Dessert im Glässchen

Joghurtcreme auf Apfel-Zimt-Kompott mit Müsli Topping (a,i)	2,40 €
Bayerisch Creme mit feinem Biskuit und Erdbeerpüree (b,i,i)	2,40 €
Weißer Schokomousse auf Schoko-Panna-Cotta (j)	2,40 €
Haselnussdessert mit Karamel- & Vanillecreme (j,m)	2,40 €
Schokosahnecreme mit Kirschkompott und Kirschwassermousse (b,i,j)	2,40 €
Joghurtcreme zwischen Himbeermousse und Himbeerpüree garniert mit weißer Raspelschokolade (j)	2,40 €
Tiramisu (a,i,j)	2,40 €

(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 300,00 € Bestellwert kostenlose Lieferung!

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



HOPPMANN
PARTYSERVICE
CATERING • EVENTS • EQUIPMENT



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
Lieferzeiten:	Mo.	Ruhetag!
	Di.	09:30 - 14:00
	Mi. - Sa.	09:30 - 14:00 16:30 - 20:30
	So.	09:30 - 14:00

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

Preisliste gültig ab Januar 2022

Vorspeisen

Melone Serrano-Schinken (ab 10 Pers.)

Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken (2,3)

Preis pro Person 2,50 €

Tomate Mozzarella (ab 10 Pers.)

Tomaten mit Mozzarella & Basilikumpesto (j,n,x,1)

Preis pro Person 2,90 €

Antipastiauszug (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 7,90 €

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)
Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto (j,n,x,1)
Melone m. Serrano-Schinken (2,3)
Carpaccio vom Rinderbraten (u,v)

Preis pro Person 9,90 €

Halbe Fischplatte (ab 10 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 (i,v)

Preis pro Person 11,90 €

Suppen & Eintöpfe

Rindfleischsuppe (b,i,j,u) 0,25 ltr. 3,10 €
Spargelcreme nach Saison (i,i) 0,25 ltr. 3,20 €
Kürbisingwersuppe nach Saison (i) 0,25 ltr. 3,20 €
Kartoffelsuppe mit Croutons (b,j,u) 0,5 ltr. 4,00 €
Käsesuppe mit Hackfleisch (i) 0,5 ltr. 4,00 €
Erbsensuppe mit Mettwurst (v,3,10) 0,5 ltr. 4,00 €
Currywurst (v) 400 gr. 4,00 €
Gulaschsuppe (v) 0,5 ltr. 4,20 €

Mix it!

Einfach selber zusammenstellen ... (ab 10 Pers.)

3x Hauptbellagen

Currywurst (v) Kartoffelgratin (i,j,u)
Schaschliktopf (v) Spätzle (b,i)
Spießbraten mit Schmorzwiebeln Pariser Kartoffeln
Hähnchenschnitzel (b) Reis (j)
Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahm (j)
Geflügelhackbällchen in Kräutersauce (i,j,u,v)
Hähnchengyros

3x hausgemachte Salate

Krautsalat, Coleslaw Salat (a,i,j,v,1) Kaisergemüse (j)
Couscoussalat (j,v,1) Balkangemüse (j)
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 Bellagen



1x Gemüse

10,30 €
pro Pers.

Lieferung ab 20 Personen!

Buffets

Der bayerische Abend (ab 10 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 15,20 €

Das Schnitzel Buffet (ab 10 Pers.)

Schweineschnitzel (b,i), Hähnchenschnitzel (b)
Pariser Kartoffeln, Kartoffelgratin (i,j,u)
Champignonsauce (j,u,v), Paprikasauce (j)
Mischgemüse (j)
Coleslaw Salat (a,i,j,v,1)

Preis pro Person 15,20 €

Neu

Buffets

Das herblichsche 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)
gem. Gemüseplatte (i,j,n,u), frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

Preis pro Person 15,70 €

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

Preis pro Person 17,30 €

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,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 18,30 €

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

Preis pro Person 19,20 €

Das französische Buffet (ab 10 Pers.)

Hähnchenfilet an Ratatouillegemüse (j)
Gedämpftes Victoriabarschfilet in Weißweinsauce (h,i)
Schweinefilet mit Dijonsenkruste 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 19,30 €

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

Preis pro Person 20,30 €

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)
gem. Gemüseplatte (i,j,n,u), frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)
Bayerisch Creme mit feinem Biskuit & Erdbeerpüree im Gläschen (b,i,i), Weiße Schokomousse auf Schoko-Panna-Cotta im Gläschen (j)
Internationale Käseplatte (j,n), gemischter Brotkorb (b,c,d,v)

Preis pro Person 21,90 €

Buffet Paris (ab 10 Pers.)

Roastbeef 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 23,10 €

Buffet La Dolce Vita (ab 10 Pers.)

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

Preis pro Person 23,90 €