

Kalte 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)
Hähnchen Teriyaki Stick (k), Antipastispieß (j)
Nudelstick Sweet & Sour (vegan) (a,b,i,j)
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 19,70 €

Das kalte Buffet (ab 15 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 26,50 €

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)
Mediterrane Champignons (warm)
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 26,90 €

Dessert

Frische Rote Grütze mit Vanillesauce (j) 3,30 €
Herrencreme (j,k) 3,30 €
Mousse au Chocolat (j,k) 3,30 €
Frischer Obstsalat (o) 4,00 €

(ab 10 Personen)

Dessertvariante (ab 20 Pers.) bestehend aus:
Frische Rote Grütze (j), Herrencreme (j,k)
fr. Obstsalat (o), Mousse au Chocolat (j,k) 4,40 €

Dessert im Gläschen

Bayerisch Creme mit feinem Biskuit und Erdbeerpüree (b,i,j) 3,00 €
Weiße Schokomousse auf Schoko-Panna-Cotta (j) 3,00 €
Quarkcreme mit Aprikose (b,j) 3,00 €
Joghurtcreme mit zweierlei von der Himbeere (j) 3,00 €
Tiramisu (a,i,j) 3,00 €

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

Zum Abschluss

Kräuterbutterblüten (j) 0,80 €
Butterblüten (j) 0,80 €
Griebenschmalz (a) 0,80 €
Basilikumfrischkäse (j,n) 1,40 €
Dattel-Frischkäse Dip (j) 1,40 €
Aioli Dip (i,j,v,2) 1,40 €
Tzatziki (j) 1,40 €
Brotkorb (b,c,d,v) 1,40 €
Gouda & Camembertsticks (j) 2,65 €
Internationale Käsespezialitäten (j,n) 3,30 €

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%).

Ab 350,00 € Bestellwert kostenlose Lieferung!

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Impressum: Hoppmann Gastro GmbH / Heidberghof 3 / 47495 Rheinberg
Geschäftsführer: Kai Tobias & Volker Hoppmann

Partyservice Hoppmann

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. - Do. 09:30 - 14:00
16:30 - 18:00
Fr. - 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 2025

Vorspeisen

Melone Serrano-Schinken (ab 10 Pers.)

Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken (2,3)

Preis pro Person 3,00 €

Tomate Mozzarella (ab 10 Pers.)

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

Preis pro Person 3,40 €

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 8,60 €

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 10,60 €

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 (j,v)

Preis pro Person 12,40 €

Suppen & Eintöpfe

Rindfleischsuppe (b,i,j,u) 0,25 ltr. 3,80 €
Kürbisingswermisuppe nach Saison (j) 0,25 ltr. 3,90 €
Spargelcreme nach Saison (i,j) 0,25 ltr. 4,10 €
Kartoffelsuppe mit Croutons (b,j,u) 0,5 ltr. 5,20 €
Currywurst (v) 400 gr. 6,20 €
Erbsensuppe mit Mettwurst (v,3,10) 0,5 ltr. 6,50 €
Gulaschsuppe (v) 0,5 ltr. 6,50 €
Käsesuppe mit Hackfleisch (j) 0,5 ltr. 6,90 €

Mix it!

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

3x Hauptbeilagen

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



2x Beilagen

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



1x Gemüse

Kaisergemüse (j)
(Blumenkohl, Möhre, Broccoli)

13,90 €
pro Pers.

Lieferung ab 25 Personen!

Buffets

Das Schnitzel Buffet (ab 10 Pers.)

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

Preis pro Person

16,40 €

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

18,30 €

Buffets

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

Preis pro Person

18,90 €

Das bürgerliche Buffet (ab 10 Pers.)

Hähnchenfilet in Currysauce mit Früchten (j,n,1)
Rinderbraten in Rotweinsauce (u,v)
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

21,80 €

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

22,10 €

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

22,50 €

Das französische Buffet (ab 10 Pers.)

Hähnchenfilet an Ratatouillegemüse (j)
Gedämpftes Victoriabarschfilet in Weißweinsauce (h,j)
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

22,60 €

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 in Rotweinsauce (u,v)
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

24,20 €

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

27,20 €

Buffet La Dolce Vita (ab 10 Pers.)

Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto (j,n,x,1)
Gratinierter Tortelloni in Tomatengemüsesugo (b,j)
Hähnchensaltimbocca in Rahmsauce (j,u,v,2)
Schweinefilet in Estragonsauce (j)
Gebratener Lachs mit Pinienkernen (b,h)
Bandnudeln (b,i,j), Rosmarinkartoffeln mit Schale
Italienische Grillgemüsepfanne
Tiramisu im Gläschen (a,i,j)

Preis pro Person

27,80 €

Das festliche Buffet (ab 10 Pers.)

Hähnchenfilet in Currysauce mit Früchten (j,n,1)
Rinderbraten in Rotweinsauce (u,v)
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,j), Weiße Schokomousse auf Schoko-
Panna-Cotta im Gläschen (j)
Internationale Käseplatte (j,n), gemischter Brotkorb (b,c,d,v)

Preis pro Person

29,50 €