kalte Buffets

Buffet "Fingerfood" (ab 15 Pers.)

Hähnchenbrustfiletsticks in würziger Panade (b,u,v)
Miniblätterteig mit Feta & Oliven (a,b,i,j)
Tomaten-Mozzarellaspieß (j,n)
Mini Tortillas nach Flammkuchenart (a,b,j,2)
Mediterrane Polenta mit Ziegenfrischkäse (b,j)
Hähnchen Teriyaki Stick (k), Antipastispieß (j)
Nudelstick Sweet & Sour (vegan)(a,b,i,j)
Süßer 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 **19,70 €**

Das kalte Buffet (ab 15 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,n)
Gemischter Brotkorb (b,c,d,v), Butterblüten (j)

Preis pro Person **27,20 €**

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 **28,20 €**

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

(ab 20 Personen)

Dessert im Gläschen

Bayerisch Creme mit Biskuit und Erdbeerpüree (b,i,j)	3,80 €
Weiße Schokomousse auf Schoko-Panna-Cotta (j)	3,80 €
Joghurtcreme mit zweierlei von der Himbeere (j)	3,80 €
Tiramisu (a,i,j)	3,80 €

(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)	1,50 €
Gouda & Camembertsticks (j)	2,65 €
Internationale Käsespezialitäten (j,n)	3,30 €

Geschirr & Co.

Teller, groß	0,60 €	Messer	0,40 €
Teller, Dessert	0,50 €	Gabel, groß	0,40 €
Suppentasse mit Unterteller	0,80 €	Gabel, klein	0,30 €
Dessertschüssel	0,50 €	Löffel, groß	0,40 €
Kaffeetasse mit Unterteller	0,80 €	Löffel, klein	0,30 €

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.

Für Anlieferung & Abholung berechnen wir eine Fahrtkostenpauschale je nach Entfernung von 25, 30 oder 35 €.

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 2026

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

Preis pro Person **8,90 €**

Antipasti (ab 10 Pers.)
Minipaprika mit Frischkäsefüllung (j,x,2,3)
Hausgemachte Champignons, Oliven in Knoblauchöl (1,3)
Paprika, Zucchini, Aubergine, Artischocken (3,4)
Tomaten mit Mozzarella & Basilikumpesto (j,n,x,1)
Melone mit Serrano-Schinken (2,3)
Carpaccio vom Rinderbraten (u,v)

Preis pro Person **11,40 €**

Kalte Fischplatte (ab 10 Pers.)
Räucherlachs (h)
geräucherte Forellenfilets (h)
Sahnemeerrettich (i,j,3)

Preis pro Person **11,40 €**

Suppen / Eintöpfe

Rindfleischsuppe (b,i,j,u)	0,25 ltr.	3,90 €
Kürbisingwersuppe nach Saison (j)	0,25 ltr.	3,90 €
Spargelcreme nach Saison (i,j)	0,25 ltr.	4,20 €
Kartoffelsuppe mit Croutons (b,j,u)	0,5 ltr.	5,50 €
Currywurst (v)	0,400 kg	6,80 €
Erbsensuppe mit Mettwurst (v,3,10)	0,5 ltr.	6,80 €
Gulaschsuppe (v)	0,5 ltr.	6,90 €
Chili con Carne	0,5 ltr.	7,70 €

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

+

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

oder

1 x Gemüse
Kaisergemüse (j)
(Blumenkohl, Möhre, Broccoli)

14,40 € 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 **18,90 €**

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 **19,40 €**

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 **22,80 €**

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 **22,90 €**

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

Preis pro Person **23,40 €**

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 **25,40 €**

Buffets

Das französische Buffet (ab 10 Pers.)
Französische Maishähnchenbrust sous-vide gegart in Merlotsauce (u,v)
Zanderfilet auf gerahmtem Blattspinat (b,h,i,j,u)
Schweinefilet in 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 **26,80 €**

Buffet La Dolce Vita (ab 10 Pers.)
Tomaten mit Mozzarella & Basilikumpesto (j,n,x,1)
Gratinierte 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 **28,90 €**

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 Biskuit und 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 **30,80 €**