

Hoppe

mein Partyservice



Fleischer-Fachgeschäft Hoppe GmbH

Steindamm 26 / 31311 Hänigsen

Telefon: 05147 97855 0

partyservice@fleischerei-hoppe.de

www.fleischerei-hoppe.de

Öffnungszeiten:

Montag, Mittwoch und Samstag

7.00 Uhr bis 12.30 Uhr

Dienstag, Donnerstag und Freitag

7.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Köstlichkeiten für den Empfang

Canapes

9610	Lachs mit Meerrettichsahne	2,40 €
9611	Forelle mit Meerrettichsahne	2,20 €
9612	Roastbeef mit Remoulade	2,00 €
9613	Schinken mit Melone	2,00 €
9614	Käse	2,00 €

Schnittchen

9630	Aufschnitt	1,30 €
9631	Wurst	1,20 €
9632	Käse	1,30 €

Belegte Brötchenhälften

9650	Mett	1,30 €
9651	Aufschnitt	1,40 €
9652	Wurst	1,30 €
9653	Käse	1,30 €

Fingerfood

9661	Käsehäppchen	0,90 €
9670	Liliputtörtchen (lecker gefüllte Mürbeteigtörtchen)	1,20 €
9673	Röstitaler mit Lachs	1,60 €
9674	Tomaten-Mozzarella Spieß	1,10 €
9677	Pflaume im Speckmantel	1,00 €
9680	Schweinemedailles	1,50 €
9681	Filetschnitzel	1,50 €
9686	Cocktailfrikadelle	1,00 €
9687	Cocktailroulade	1,50 €
9731	Putenmandelschnitzel	1,50 €

Empfangsplatten

Preise pro Person

9600

Kleine Empfangsplatte (ab 5 Personen)

Gemischte Platte mit Canapés, Schnittchen, Brötchen und Fingerfood (5 Teile pro Person)

7,90 €

9602

Große Empfangsplatte (ab 10 Personen)

2 Canapés mit Räucherlachs oder Forelle, Käse oder Schinken, Mini-Vollkornbrot mit Käsecreme und Kresse, Tomaten-Mozzarella Spieß, Frühlingsröllchen mit Süß-Saurer Chilisoße, Käse-Frucht Spieß, Blätterteig-Minis mit Lachs Gefüllt, Bruschetta mit Gorgonzolacreme und getrockneten Tomaten (8 Teile pro Person)

14,90 €



Suppen und Eintöpfe

(Portion 0,5 Liter / Mindestabnahme 3 Liter)

9210	Hochzeitsuppe	3,60 €
9212	Gulaschsuppe	3,20 €
9220	Tomatencremesuppe	3,20 €
9253	Erbseneintopf	2,70 €

(andere Suppen und Eintöpfe auf Anfrage)

Vegetarische Gerichte (warm)

Preise pro Person

9386	Paprikaschoten	4,50 €
	Gefüllt mit Couscous und Schafskäse	
9385	Mediterrane Gemüsepfanne	4,20 €
	Diverse Gemüsesorten angeschwitzt und mit Kräutern verfeinert	

Beilagen und Gemüse

9312	Bratkartoffeln	Port. 400 g / 3,00 €
9315	Reis	Port. 200 g / 1,50 €
9325	Spätzle	Port. 250 g / 1,50 €
9350	Kartoffelgratin	Port. 250 g / 3,00 €
9330	Sauerkraut	Port. 300 g / 1,90 €
9332	Rotkohl	Port. 200 g / 1,90 €
9349	Gemüse der Saison	Port. 300 g / 2,50 €

Heiße Menüvorschläge

ab 8 Personen / Preise pro Person

Unsere Menüs sind komplett mit Beilagen fertig zubereitet,
aufgeschnitten und im Elektro-Rechaud angerichtet

- 9860** ***1-2-3 Niedersachsen***
Schweinebraten (nach Wahl), Sahnesauce, gemischtes
Gemüse, Kartoffelgratin, frischer Salat der Saison
mit Kräuterdressing **14,00 €**
- 9864** ***1-2-3 Spanferkel (ab 15 Personen)***
Schinken, Schulter, Kotelett und Bauch vom Spanferkel
kross gebacken, aufgeschnitten, dazu Sauerkraut
und Speckkartoffelsalat **11,50 €**
- 9865** ***1-2-3 Bayrisch***
Halbe Haxe gegrillt, Fleischkäse, Sauerkraut
und Speckkartoffelsalat **10,50 €**
- 9866** ***1-2-3 Knabberparty***
Spare Ribs, Hähnchenkeulen, Kartoffelgratin,
Krautsalat und Kräuterbaguette **10,50 €**
- 9867** ***1-2-3 Schnitzel***
wahlweise als Schnitzel „Jäger Art“
mit Kartoffelgratin und Champignonsoße oder
als Schnitzel „Zigeuner Art“
mit Kartoffelgratin und Paprikasoße **10,50 €**
- 9869** ***1-2-3 Italienisch***
Nackenbraten italienisch mariniert, mit Käse und Tomaten
gebacken dazu Bandnudeln, Kräuterbaguette und
Salatplatte Tomate Mozzarella **14,00 €**

Spezialitäten vom Schwein

Ab 5 Personen / Portion 400 g Frischgewicht / Preise pro Person

9100	Haxen gegrillt	4,50 €
9101	Halbe Haxe gegrillt	2,50 €
9106	Spare Ribs (700 g) Rippchen pikant gewürzt und gegrillt	5,00 €
9109	Spanferkelbraten (ab 15 Personen) Teilstücke vom Spanferkel kross gebraten und aufgeschnitten	6,70 €
9110	Schinkenkrustenbraten mild eingelegt und kross gegart	6,00 €
9111	Spießbraten Nackenbraten rustikal, deftig gewürzt	6,30 €
9117	Jägerbraten Nackenbraten mit Hackfleisch und Pilzen gefüllt	6,70 €
9170	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Sahneseife	6,50 €
9129	Sauce passend zu den entsprechenden Braten	1,00 €



Spezialitäten vom Rind

Ab 6 Personen / Portion 400 g Frischgewicht / Preise pro Person

- | | | | |
|------|---------------------------|---|--------|
| 9140 | Rinderschmorbraten | saftiger, magerer Braten in herzhafter Sahnesauce | 7,80 € |
| 9142 | Rinderrouladen | 2 Rinderrouladen herzhaft zubereitet | 8,50 € |

Geflügelspezialitäten

ab 6 Personen / Portion 500 g Frischgewicht / Preise pro Person

- | | | | |
|------|--------------------------------|----------------------------|--------|
| 9153 | Putengeschnetzeltes | in Champignonrahm | 7,00 € |
| 9152 | Mediterrane Putenpfanne | mit Tomaten und Mozzarella | 7,20 € |

Wildspezialitäten

ab 8 Personen / Auf Anfrage

Wir bereiten Gerichte vom Reh, Hirsch und Wildschwein nur aus hiesigen Revieren für Sie zu. Aus diesem Grund sind wir an die Jagdzeiten und das entsprechende Angebot gebunden.



Kalte Platten

Ab 6 Personen / Preise pro Person

Wir empfehlen Ihnen für kalte Platten ca. 180 g pro Person

- 9710 **Schinken- und Mettwurstbrett**
verschiedene Sorten Schinken und Mettwurst ca. 50 g / 3,10 €
- 9712 **Schinken auf Melonenschiffchen**
ca. 20 g / 1,70 €
- 9720 **Hausmacher Schlachteplatte**
Leberwurst, Rotwurst, Knappwurst, Sülze, Steekfleisch,
Sauerfleisch, Zwiebelwurst, Schinkenwurst und
Thüringer Mett
(auch als Portionsteller erhältlich) ca. 250 g / 5,20
- 9740 **Sauerfleischplatte**
Wahlweise Schinkenröllchen mit Spargel, Nackenbraten
in mildem Aspik oder saure Minitörtchen ca. 80 g / 1,50 €
- 9750 **Fischplatte Norderney**
Feinster Lachs, geräucherte Forellenfilets, Sherry-Heringe,
Matjesfilets, dazu Meerrettich- und/oder Peiselbeersahne ca. 70 g / 4,50 €
- 9780 **Käsebrett**
Verschiedene Sorten Weich- und Schnittkäse gemischt ca. 70 g / 3,50 €
- 9800 **Antipastiplatte**
Gefüllte Champignons, getrocknete Tomaten,
marinierte Zucchini und Auberginen, schwarze
Oliven und mediterrane Mettwurst ca. 80 g / 3,90 €



Für die kleine Feier

Ab 5 Personen / Preise pro Person

- 9810 **Spezialitätenplatte**
Gemischte Platte mit Roastbeef, Kasseler, Schweinebraten, Schinken, Mettwurst, Spargelröllchen, Hähnchenschenkel, Schnitzelchen, Klopse und Thüringer Mett 9,90 €
- 9811 **Frühstücksplatte (150 g / Person)**
Verschiedene Aufschnitt Sorten nach Wahl 5,50 €
- 9813 **Klein aber fein**
Gemischte Platte mit Roastbeef, Schweinebraten und Cocktailfrikadellen, Schinken-Spargelröllchen, 1/2 gefülltes Ei, dazu Remoulade
Gemischte Platte mit Fisch und Käsevariationen 9,50 €
- 9815 **Rustikale Wurstmolle (300 g)**
Rotwurst, Leberwurst, Knappwurst, Partywürstchen, Thüringer Mett, Jagdwurst, Schinkenwurst, Sülze, Zwiebelwurst, Steekfleisch 7,50 €



Kalte Buffets

Preise pro Person

- 9841 **Buffet des Hauses (ab 8 Personen)**
Bratenplatte, Schinken- und Mettwurstbrett,
Thüringer Mett, Sauerfleischplatte,
gebratene Filetschnitzelchen, Hackfleischklopse,
und kleine Hähnchenkeulen **13,50 €**
- 9845 **Hänigser Landbuffet (ab 12 Personen)**
Kleine Fischplatte, Käseauswahl, Löwenfrühstück (kleine
rohe Rinderroulade), Eier auf Remoulade,
Schinken-Spargel Platte, Tafelspitz mit Vinaigrette
und 2 Salate nach Wahl **18,90 €**

Kalt / Warme Buffets

Preise pro Person

- 9850 **Kalt- / warmes Schlemmerbuffet (ab 20 Personen)**
Niedersächsische Hochzeitssuppe (oder andere Suppen
nach Wahl), heiße Putenbrust mit Curry- und
Preiselbeersauce, Jägerbraten (oder andere Braten nach
Wahl) und Kartoffelgratin, drei verschiedene Salate,
Fischplatte, Käsebrett, Schinken mit Melone, Brotkorb,
sowie Butter, rote Grütze, Vanillesauce und
Mousse au chocolate **21,50 €**
- 9854 **Kalt- / warmes Festtagsbuffet (ab 30 Personen)**
Niedersächsische Hochzeitssuppe (oder andere Suppe nach
Wahl), Rinderschmorbraten in Sahnesauce, Schweinefilet
im Wirsingmantel (oder andere Braten nach Wahl),
gemischtes Gemüse, Salzkartoffeln und Kartoffelgratin,
drei verschiedene Salate, Carpaccio nach Wahl,
Fischplatte, Käsebrett, Roastbeef mit Remoulade,
Brotkorb, sowie Butter, Obstsalat und
Apfel-Joghurt-Sahnecreme **24,50 €**

Salate

(Aus eigener Herstellung / Preise pro kg)

9402	Nudelsalat	
	Nudeln, Paprika, Erbsen, Gewürzgurken und Fleischwurst	10,90 €
9403	Rustikaler Salat	
	Paprika, Salatgurken, Mais, Schafskäse und rote Bohnen	12,00 €
9406	Porreesalat	
	Porree, Mais, Eier, Sellerie, Ananas und Mayonnaise	10,90 €
9415	Kartoffelsalat	
	Kartoffeln, Kasseler, Gurken, Eier und Mayonnaise	7,50 €
9420	Geflügelsalat „Ananas“	
	Geflügelfleisch, Champignons, Ananas und Mayonnaise	13,50 €
9481	Salatplatte „Rohkost“	
	Verschiedene Rohkostsalate mariniert	9,20 €
9483	Frischer Salat der Saison	
	Eisbergsalat und Gemüse mit Kräuterdressing	12,90 €

Desserts

Wir empfehlen 200 g / Person - Preise pro kg

Mindestabnahme 1000 g je Sorte

9510	Rote Grütze	8,50 €
9520	Obstsalat	10,90 €
9522	Vanille Mascarpone Creme	10,90 €
9525	Mousse au chocolat	10,40 €
9527	Tiramisu	10,90 €
9550	Vanillesauce	7,00 €

Geschäfts- und Lieferbedingungen

Alle Preise verstehen sich ab Fleischerei-Fachgeschäft Hoppe GmbH in Hänigsen, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Der Rechnungsbetrag ist bei Abholung fällig. Auf Anfrage ist die Lieferung durch unseren Lieferservice gegen einen geringen Aufpreis möglich.

Alle Mengenangaben in dieser Broschüre sind Erfahrungswerte, die aus langjährigen statistischen Auswertungen entstanden sind. Daher sind sie nicht verbindlich.

Bei Abholung Ihrer Waren bitten wir Sie die vereinbarten Zeiten genau einzuhalten. Nur so ist ein reibungsloser Ablauf zu gewährleisten. Bei nichttermingerechter Abholung behalten wir uns vor, die Wartezeit zu den üblichen Stundensätzen zu berechnen.

Dienstleistungen mit Servicepersonal vor Ort werden an Werktagen mit einem Stundensatz von 30,00 € berechnet.

Lieferungen werden nach einer Entfernungspauschale berechnet. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir uns bei der Lieferzeit aufgrund der Koordination von verschiedenen Lieferterminen nur an ein Zeitfenster von ca. 1 Stunde halten können.

Die Bestellungen der Ware und die Rückgabe des Geschirrs können nur während der Geschäftszeiten erfolgen!

Sämtliche mitgelieferten Gegenstände sind Eigentum der Fleischerei Hoppe GmbH und werden nur leihweise zur Verfügung gestellt. Wir bitten Sie, diese Gegenstände pfleglich zu behandeln. Wir gewähren Ihnen gern eine Frist bis zu 3 Tagen ab Abholungs-/ Lieferdatum, um die o.a. Gegenstände gereinigt zurückzugeben. Erforderliche Reinigungstätigkeiten berechnen wir zum üblichen Stundensatz.

Für Geräte und Gegenstände, die zu spät (also nicht innerhalb der o.a. Frist) zurückgegeben wurden, müssen wir einen Aufpreis berechnen. Defekte Geräte und Gegenstände werden durch uns zu den Neuanschaffungspreisen in Rechnung gestellt.

Die in diesem Heft angegebenen Preise für alle Speiseangebote beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer für Lebensmittel von derzeit 7%. Bitte beachten Sie: Nehmen Sie unsere Serviceangebote wie Lieferung und Leihgeschirr in Anspruch, so wird für alle Leistungen (sowohl die bestellte Ware als auch Zusatzleistung) der normale Mehrwertsteuersatz von 19% fällig. Dies bedeutet, dass sich die angegebenen Preise um 12% erhöhen.

Weitere Angaben zum Verleihservice, Lieferungen, Mengenrabatte und Allergenen finden Sie auf unserer Homepage: www.fleischerei-hoppe.de

Stand April 2017