

## Partyservice / Catering

Wenn Sie zu einer kleinen gemütlichen Feier oder größeren Geburtstagsparty einladen und gerne zu Hause feiern möchten, dann sind wir Ihr Partyservice in Odenthal, Bergisch Gladbach und Umgebung.

Wir liefern ab 10 Personen und ganz persönlich nach Ihren Wünschen. Ob kalte oder warme Buffets, verschiedene Hauptgerichte, Suppen, gemischte Platten, frische Salate, Canapés, Dessertauswahl, Käseplatte, Bierfässchen, Geschirr und vieles mehr...

Hier ein paar Ideen oder Anregungen für Ihre nächste Feier; wenn Sie das eine oder andere Gericht oder Dessert hier nicht finden, sprechen Sie uns an, wir können fast alles auf Ihren Tisch „zaubern“.

### **Pauschal für 10 Personen**

Schweineschulter in der Schwarte gebraten  
und auf einem großem Fleischholzbrett geliefert  
mit Scheibenkartoffeln und Krautsalat

€ 95,00

### **Pauschal für 20 Personen**

Großer saftiger Schweineschinkenbraten mit knuspriger Schwarte  
gebraten, gratinierte Kartoffeln, Blatt-, Krautsalat und  
gemischter Salat der Saison

€185,00

### **ab 10 Personen**

#### Eintopf / Suppe

Pikante Gulaschsuppe von Rindfleisch  
1 Liter ( für ca. 3 Personen) EUR 6,50

Erbsen-, Linsen- oder Bohneneintopf  
mit Wurst- und Fleischeinlage  
1 Liter (für ca. 3 Personen) EUR 5,00

Broccolicremesuppe mit Schinkenstreifen  
oder Klare Rindfleischsuppe mit Einlage  
1 Liter (für ca. 3 Personen) EUR 6,00



#### Vorspeisen / Canapés

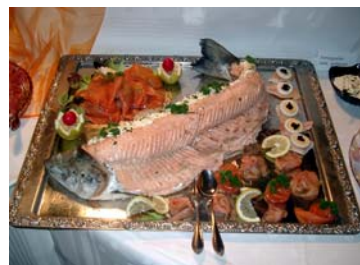
„Weißbrot Häppchen“ mit verschiedenen Belägen  
Gemischter Schinken, Putenbrust, Roastbeef,  
Salami, Fleischwurst, diverse Käsesorten etc  
mit Salatblättern, Trauben, Salzstangen garniert  
je Stück EUR 1,50

Belegte Brötchen (Belag wie Canapés)  
je 1/2 Brötchen EUR 1,50

Gemischtes Baguettesbrot (Couvert)  
mit Kräuterbutter / Schmalz / Fleischsalat  
Pro Person EUR 1,20

Frische Honigmelone mit zartem Knochenschinken  
auf einem dekorierten Silbertablett  
12 Ecken / Scheiben EUR 24,00

Gemischte Fischplatte  
fein gedrehte Lachsroschen, Geräucherte Markrele  
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
auf einer Glasplatte / Spiegel  
für ca. 10 Personen EUR 35,00



Gebratene Scampis und Riesengarnellen  
Auf bunten Salaten und mit Cocktailsoße  
für ca. 10 Personen EUR 39,00

### Hauptgerichte und Beilagen

- Ofenfrischer Spießbraten geschnitten mit Rahmsoße
- Gemischter Filetbraten (Rinder- & Schweinfilet)  
mit Sauce Béarnaise
- Frisches Putengeschnetzeltes in Rahmchampignons
- Kleine panierte Schweineschnitzel
- Hausgemachte Frikadellen
  
- Petersilien- / gebratene Scheiben- oder gratinierte Kartoffeln
- hausgemachte Spätzle
- Gemüse- oder Fleischlasagne
- Nudeln, Tortellini oder Tagliatelle mit verschiedenen Soßen
- buntes Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

### **Hauptgerichte mit Beilage und Salaten (Vorschlag)**

Ofenfrischer Spießbraten geschnitten oder am Stück  
gratinierte Kartoffeln, Blattsalat, gemischter Salat  
der Saison mit Krautsalat  
pro Person EUR 11,50



Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit gebratenen Scheibenkartoffeln, Blattsalat,  
gemischte Salate der Saison,  
pro Person EUR 11,50

Frisches Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce  
hausgemachte Spätzle, gemischte Salat der Saison  
pro Person EUR 12,00

### Salate

Unsere Salate werden alle frisch für Ihren Anlass zubereitet.  
Gemischter Salat der Saison, Möhren-, Bohnen-, Krautsalat  
Schichtsalat oder griechischer Salat mit Fetakäse.  
Blattsalate mit Dressing nach Ihrer Wahl.  
Salatschüssel für ca. 10 Personen ab EUR 15,00

### Dessert

Frischer Obstsalat mit Schlagsahne  
pro Person EUR 1,50

Mousse au chocolate (schoko oder weiß)  
pro Person EUR 2,00

Götterspeise (Waldmeister oder Kirsch)  
oder als Ampelpudding mit Vanille Soße  
pro Person EUR 1,00



Käseauswahl auf einer Buchenplatte  
(je nach Wunsch und Personenzahl)  
Gauda, Nusskäse, Camembert, Emmentaler,  
Pfefferkäse, Brie, Blauschimmel  
mit Trauben / Salzstangen garniert  
für ca. 10 Personen ab EUR 32,00

### Anlieferung / Abholung

Die Anlieferung im Umkreis von 15 km ist kostenlos,  
die Abholung nach Absprache natürlich auch.

Die warmen Speisen werden direkt und heiß aus unserer Küche in  
speziellen Thermobehältern geliefert. Diese können die Temperatur  
bis zu 2 Stunden halten. Auf Ihrer Feier werden die Speisen  
dann auf so genannte Shevis (Speiseplatte liegen in einem heißen Wasserbad)  
warm gehalten. Die mitgelieferten Brennpasten halten das Wasserbad  
für gut 4 Stunden auf einer konstanten Temperatur. So können Ihre Gäste den  
ganzen Abend das Buffet besuchen und genießen.

Geschirr und Besteck für bis zu 100 Personen kann mitgeliefert werden.  
Für Geschirr- und Besteckteile berechnen wir 1,00 Euro pro Person.

[www.hoefflerhof.de](http://www.hoefflerhof.de)  
02202 / 78395

