



Buffet-Vorschläge 2024

TAFELKUNST Genuss-Catering

Ihre Ansprechpartnerin: Lara Hartung

Mobil: 0173 78 15 035

E-Mail: info@hopmanns-genusskueche.de

Sehr geehrte Gäste,

Wir freuen uns, Ihre Feier als Catering-Partner begleiten zu dürfen. Gerne sorgen wir für Ihr leibliches Wohl und tragen mit unseren Speisen zum Gelingen Ihres Events bei.

Für die Zubereitung der Gerichte verwenden wir nur sorgfältig ausgewählte Zutaten und verzichten auf Zusatzstoffe, wo immer das möglich ist. Dazu arbeiten wir ausschließlich mit bewährten Zulieferpartnern im Schwerpunkt aus unserer Region zusammen.



Bitte verstehen Sie unsere Buffetvorschläge auch als Anregung dazu, sich Ihr Wunschbuffet individuell selbst zusammen zu stellen. Alle Bestandteile unserer Vorschläge sind deshalb frei miteinander kombinierbar. Viel Spaß bei der Auswahl - und sprechen Sie uns bitte an, wenn Sie Unterstützung brauchen.

Wir beraten Sie gerne persönlich.



Klassik Buffet




Vorspeisen

- Salat vom Freilandhuhn im Thai Curry Style
- Salat von feinen grünen Bohnen mit Sauerrahm 
- Blattsalate der Saison mit Hausdressing 
- Roastbeef, englisch gebraten, mit Sahnemeerrettich
- Honigbraten vom Landschwein auf Krautsalat mit Sauce Tartare
- Räucherfischplatte mit Lachs und Forelle,
dazu Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce
- Verschiedene Brotsorten, Buttermischungen,
Olivenöl mit Meersalz und Kräuterdip

Hauptgerichte

- Medaillons vom Schweinefilet in Sherryrahmsauce,
Buttergemüse und Kartoffel Wedges aus dem Ofen
- Gegrillte Rumpsteaks mit Sauce Bernaise,
feinen Bohnen und Kartoffelgratin
- Duett von Lachs- und Zanderfilet auf Blattspinat,
Weißweinsauce und Butterreis

Dessert

- Mousse au Chocolat 
- Bayrische Crème mit Fruchtmark 
- Frischer Obstsalat mit Vanille-Sauce 

Pro Person 56,00 €


Unser Service

Alle Desserts werden ausschließlich mit pflanzlicher Stärke zubereitet.
Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch glutenfreies Brot.
Bitte beachten Sie alternativ unsere vegetarischen oder veganen Hauptgerichte.

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

- portionsweise zubereitet -

Belugalinsen-Salat mit Frühlingslauch und Äpfeln 

Salat von weißen Bohnen und Thunfisch

Mediterraner Couscous-Salat 

Mini-Strauchtomaten mit Mozzarellaperlen und frischem Basilikum 

Parmaschinken auf Honigmelonenkugeln

Tatar vom Räucherlachs mit Schmand und seinem Kaviar

Blattsalate mit verschiedenen Dressings 

Verschiedene Brotsorten, Buttermischungen,
Olivenöl mit Meersalz und Kräuterdip

Hauptgerichte

Doradenfilet, in Olivenöl gebraten,
auf Vanille-Paprika-Gemüse

Provenzalisches Zitronen-Hähnchen
mit Zucchini und Rosmarinkartoffeln

Steaks vom Kalbsrücken mit mediterraner Kruste gratiniert,
Portweinjus, Blattspinat und Tomaten-Gnocchi

Spinat-Knödel mit Nussbutter und Parmesan 

Dessert

Tiramisu 

Panna Cotta 

Frischer Obstsalat 

Pro Person 60,00 €

Unser Tipp

Gerne erweitern wir Ihr Wunschbuffet mit einer servierten Suppe zu Beginn,
z.B. Bergische Hochzeitssuppe p.P. 5,50 €


Tafelkunst

Genuss-Buffet

Vorspeisen

- portionsweise zubereitet -

Eingelegtes und mariniertes Gemüse (Antipasti): 
Artischocken, Zucchini, Auberginen, Tomaten und Oliven

Kleine Strauchtomaten mit Mozzarellaperlen 
in Olivenöl und Balsamico, mariniert mit frischem Basilikum

Vitello Tonnato

Cantaloup-Melone mit Serrano-Schinken

Hausgebeizter Lachs mit seinem Kaviar und Dill-Senf-Sauce

Marinierte Gambas mit Aioli

Blattsalate mit Hausdressing 

Verschiedene Brotsorten, Buttermischungen,
Olivenöl mit Meersalz und Kräuterdip

Hauptgerichte

Gebratener Kabeljau auf Bouillabaisse Gemüse


Steaks vom Rinderrücken mit Nuss-Kräuter-Kruste gratiniert,
Sherryrahmsauce, frisches Saisongemüse und getrüffeltes Kartoffelpüree

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinjus,
Speck-Bohnen-Bündchen und Kartoffelgratin

Dessert

Mousse von der Zartbitter-Kuvertüre 

Grand-Marnier-Crème 

Frischer Obstsalat mit Walnüssen 

Crème Brûlée 

Pro Person 70,00 €

Tafelkunst

Vegetarisches Buffet


Vorspeisen

- portionsweise zubereitet -

Griechischer Kartoffelsalat mit Oliven, Tomaten, Basilikum und Knoblauch 

Gemüse-Bulgur-Salat mit Feta, Tomaten und Paprika 

Rote Bete Quinoa mit Ziegenkäse und Gartenkresse 

Mediterraner Brotsalat 
mit Oliven, getrockneten und frischen Tomaten, Parmesan, Pinienkernen und Basilikum

Belugalinsensalat mit Frühlingslauch und Apfel 


Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und frischem Basilikum 

Kleine AntiPasti 
mit Artischocken, Zucchini, Auberginen, Tomaten und Oliven

Ziegenfrischkäsemousse auf Ratatouillesalat mit Basilikumpesto 

Blattsalate mit Hausdressing 

Verschiedene Brotsorten, Buttermischungen 

Olivenöl mit Meersalz und Kräuterdipp 

Hauptgerichte

Pasta mit Trüffel aus dem Parmesanleib 

Mediterraner Cous-Cous mit Falafel und Minzjoghurt 

Gemüse Tortilla mit pikantem Tomaten-Relish 

Mit Ratatouille gefüllte Zucchini 

Dessert

Mousse au Chocolat 

Himbeer-Tiramisu 

Creme Catalana 

Frischer Obstsalat mit Walnüssen und Honig 

Pro Person 59,00 €


Vegetarische & vegane Hauptgerichte

Wenn Sie alternativ vegetarische und vegane Hauptgerichte wünschen, wählen Sie bitte aus unseren Vorschlägen. Bitte beachten Sie, dass wir bei Austausch oder Erweiterung unserer Buffets mit vegetarischen Hauptgerichten die Preise neu kalkulieren müssen.

Mit Kartoffeln

Paprikagemüse mit Gnocchi 


Sojasprossengemüse mit Senfsauce und Pellkartoffeln 

Frühlingsgemüse mit Kräutersauce, neuen Kartoffeln und Gemüsebratlingen 

Mit Nudeln

Spiralnudeln mit Tomatensauce, Pilzen und Nüssen 

Penne mit Brokkoli und Oliven 

Linguine mit Pilz-Kräuter-Ragout 

Mit Reis

Champignon-Zwiebel-Kasserolle mit Reis Mailänder Art 

Reduzierte Buffetpreise:

Kinder

Bis 5 Jahre frei

6 bis 11 Jahre 30% des Buffetpreises

12 bis 15 Jahre 60 % des Buffetpreises

Künstler

DJ, Fotografen, Musiker etc. 60% des Buffetpreises

Unsere Tafelkunst Extras

Fingerfood

pro Stück ab 2,00 €
- siehe gesonderte Liste -

Käsebrett

mit Brot, Butter, Weintrauben und Feigensenf
pro Person 6,00 €

Mitternachtsimbiss

Currywurst

mit hausgemachter Currysauce und Brot
pro Person 5,00 €

Asiatische Gemüsesuppe

mit Ingwer, leicht scharf,
pro Person 5,50 €

Chili con Carne

pro Person 7,00 €

Chili sin Carne

pro Person 6,00 €

Pikante Gulaschsuppe

pro Person 7,00 €

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Unser Tipp

Gerne servieren wir Ihnen Brot & Butter auf den Tischen zu 3,00 € pro Person.

Unser All-In Buffet




Die Pauschale von 70,00 € pro Person beinhaltet:

Fingerfood zum Empfang bestehend aus:


Mischung unserer Fingerfood-Auswahl

Büffet



Vorspeise, in Gläschen serviert:

Salat von weißen Bohnen und Thunfisch
Mediterraner Cous Cous-Salat 
Mini-Strauchtomaten mit Mozzarellaperlen und Balsilikumpesto 
Parmaschinken mit Honigmelone
Räucherlachs auf Blini
Vitello Tonnato
Blattsalate mit Hausdressing 
Verschiedene Brotsorten, Buttermischungen,
Olivenöl mit Meersalz und Kräuterdip

Hauptgänge:

Mediterranes Zitronen-Hähnchen mit Zucchini und Rosmarinkartoffeln
Gegrillte Rumpsteaks mit Sauce Bernaise, feinen Bohnen und Kartoffelgratin
Kabeljaufilet mit Kräuterkruste gratiniert, Ratatouille-Gemüse und Reis
Rigatoni mit Tomatensauce , Pilzen, Paprika und Nüssen

Dessert, in Gläschen serviert:

Mousse au Chocolat 
Panna Cotta
Frischer Obstsalat 

Mitternachtsimbiss

„Hopmanns Currywurst“ mit Brot
Getruffelter Brie mit Feigensenf und Brot 

**Die Pauschale ist in Ihren Bestandteilen nicht
veränderbar und gilt nur in Verbindung mit
unserer All-In-Pauschale für die Räumlichkeiten
Lokschuppen oder Brügger Mühle!**

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.