

Hoppe

mein Partyservice





Verehrte Kundin, verehrter Kunde,

damit Ihre Feier ein voller Erfolg wird, stehen wir Ihnen bei allen Festlichkeiten gern mit unserem Partyservice zur Verfügung.

Von der kleinen Gesellschaft bis hin zum großen Fest bieten wir Ihnen Qualität, Erfahrung und die nötige Zuverlässigkeit, die Ihnen die Ruhe für Ihre Feier lässt.

In unserem reichhaltigen, sorgfältig zusammengestellten Angebot finden Sie bestimmt das Passende für Ihren Anlass. Die Mitarbeiter des Partyservice beraten Sie auch gern individuell.

Jeden Monat haben wir einige ausgewählte Produkte unseres Partyservice-Sortiments im Angebot. Diese finden Sie auf unserem Handzettel im Geschäft oder im Internet unter: www.fleischerei-hoppe.de-partyservice.

Ihr Fleischer-Fachgeschäft Hoppe

Das sollten Sie wissen

MENGENRABATT

Alle Kunden erhalten bei uns die gleichen Preise und auch die gleichen Rabatte. Bestellen Sie je Artikel mehr als 30 Portionen, so erhalten Sie auf diesen Artikel 3 % Mengenrabatt, ab 40 Portionen des gleichen Artikels 4 % usw. Ab 100 Portionen und mehr des gleichen Artikels erhalten Sie also 10 % Mengenrabatt.

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Wir sind stets bemüht, so wenig Zusatzstoffe und Allergene wie möglich einzusetzen. Jedoch gibt es natürlich auch Unverträglichkeiten auf Grundnahrungsmittel wie Eier, Milch usw. Bitte informieren Sie uns, wenn sich unter Ihren Gästen evtl. Personen mit Unverträglichkeiten befinden. Wir werden Sie hierzu individuell beraten.

VEGETARISCHE GERICHTE

Alle vegetarischen Gerichte haben wir für Sie mit einem (V) gekennzeichnet.

LEIHGESCHIRR

Sollten Sie für Ihre Feier Geschirr benötigen, sprechen Sie uns bitte an. Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über verfügbares Geschirr und die entsprechenden Kosten.

Alle in der Broschüre verwendeten Fotos sind Symbolbilder. Abweichungen zu der tatsächlich gelieferten Ware sind möglich.

Inhalt

- 6 KÖSTLICHKEITEN FÜR DEN EMPFANG
- 8 FINGERFOOD
- 9 EMPFANGSPLETTEN
- 11 KALTE LECKEREIEN FÜR IHRE KLEINE FEIER
- 12 KALTE BUFETTS FÜR DEN FESTLICHEN ANLASS
- 13 KALTE PLATTEN IN ALLEN VARIANTEN
- 15 KALT-WARME BUFETTS – DAS RUNDUM-SORGLOS-PAKET!
- 17 SUPPEN UND EINTÖPFE
- 18 HEISSE MENÜVORSCHLÄGE 1-2-3
- 19 HEISSE KOMPLETTMENÜS
- 21 GERICHTE DER SAISON
- 22 HEISSE FLEISCHSPEZIALITÄTEN
- 24 BEILAGEN, GEMÜSE UND SOSSEN
- 25 HAUSGEMACHTE SALATE
- 26 ETWAS SÜSSES ZUM SCHLUSS
- 27 GESCHÄFTSBEDINGUNGEN



Köstlichkeiten für den Empfang

Wir empfehlen je nach Anlass und Sorte 5 bis 6 Stück pro Person.
Mindestbestellmenge je Sorte 6 Stück, Preis pro Stück.

CANAPÉS

Belegte Weißbrotscheiben elegant dekoriert

9610	Lachs mit Meerrettichsahne	2,40 €
9611	Forelle mit Meerrettichsahne	2,30 €
9612	Roastbeef mit Remoulade	2,10 €
9613	Feiner Rohschinken auf Melone	2,10 €
9614	Schnittkäse garniert (v)	2,00 €
9615	Edelsalami mit Cornichons	2,10 €
9616	Gebackene Entenbrust garniert	2,40 €
9617	Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto (v)	2,10 €
9618	Französischer Tortenbrie mit Feige (v)	2,20 €
9619	Antipasti mit Olivenöl (v)	2,00 €



EMPFEHLUNG DES HAUSES

Gemischte Canapé-Platte für 5 Personen

6 x Lachs,
6 x Rohschinken,
6 x Schnittkäse,
6 x Roastbeef,
6 x Tomate-Mozzarella

9606 60,00 €

SCHNITTCHEN

9630	Thüringer Mett	1,30 €
9631	Wurst / Mettwurst	1,30 €
9632	Bratenaufschnitt	1,40 €
9633	Rohschinken	1,40 €
9638	Käse (v)	1,30 €
9639	Räucherlachs	1,80 €



EMPFEHLUNG DES HAUSES

Gemischte Schnittchen-Platte für 5 Personen

6 x Thüringer Mett
6 x Bratenaufschnitt
6 x Käse
6 x Rohschinken
6 x Mettwurst

9607 39,00 €

BELEGTE BRÖTCHENHÄLFTEN

9650	Thüringer Mett	1,40 €
9651	Bratenaufschnitt / Rohschinken	1,50 €
9652	Wurst / Mettwurst	1,40 €
9653	Käse (v)	1,50 €
9654	Räucherlachs mit Ei und Keta Kaviar	2,00 €



EMPFEHLUNG DES HAUSES

Gemischte Brötchen-Platte für 5 Personen

5 x Mettwurst
5 x Bratenaufschnitt
5 x Käse
5 x Thüringer Mett
5 x Räucherlachs

9608 39,00 €

Fingerfood

Die Auswahl an Fingerfood-Artikeln lässt sich sehr gut mit Canapés, Schnittchen und dergleichen kombinieren. Auch als Ergänzung von Buffets eignen sich diese Köstlichkeiten sehr gut. Mindestbestellmenge je Artikel 8 Stück, Preis je Stück.

9661	Käse-Traubenspieß (v)	1,20 €
9662	1 Scheibe Räucherlachscrepes	1,10 €
9663	1 Scheibe Rucola-Schinkencrepes	1,10 €
9668	Hähnchen-Saté-Spieß	1,40 €
9669	Mini-Pizza „Prosciutto“ (Rohschinken)	1,20 €
9670	Liliputtörtchen – Köstliches im Mürbeteig	1,20 €
9671	Kräuterfrischkäse auf Pumpernickel	1,00 €
9673	Röstitaler mit Räucherlachs	1,60 €
9674	Tomaten-Mozzarella Spieß (v)	1,20 €
9677	Backpflaume im Speckmantel	1,10 €
9678	Dattel im Speckmantel	1,10 €
9680	Gebackene Schweinefiletmedaillon, garniert	1,50 €
9681	Filetschnitzelchen	1,50 €
9685	Gebackenes Hähnchenteil (1/2 Keule)	1,30 €
9686	Cocktailfrikadelle	1,00 €
9687	Cocktailroulade vom Rind	1,50 €
9731	Puten-Mandelschnitzel	1,60 €
9727	Partywürstchen	0,45 €
9696	Frühlingsröllchen Mini mit Sweet-Chili Dip (v)	1,10 €



EMPFEHLUNG DES HAUSES

Fingerfood-Platte für 5–6 Personen

- 8 x Käse-Traubenspieß
- 8 x Rucola-Schinkencrepes
- 8 x Röstitaler mit Räucherlachs
- 8 x Backpflaume im Speckmantel
- 8 x Cocktailfrikadelle
- 8 x Partywürstchen

9605 50,00 €

Empfangsplatten

Diese Platten eignen sich auch gut für Besprechungen, als Ergänzung zur Kaffeetafel, für den Spieleabend usw., Preise pro Person

9600	EMPFANGSVARIATION klein (ab 5 Personen/5 Teile pro Person) Gemischte Platte mit Canapés, Schnittchen, Brötchen und Fingerfood	9,00 €
9602	FESTLICHE EMPFANGSPLATTE (ab 10 Personen) 2 Canapés mit Edelfisch, 1 Canapé Käse (v), 1 Canapé Schinken, Pumpernickel mit Kräuterfrischkäsecreme (v), Käse-Obstspieß (v), Kirschtomaten-Mozzarellaspieß (v), Mini-Frühlingsröllchen mit Sweet-Chili Dip (v), Räucherlachs-Crepesröllchen, gebackenes Schweinefiletmedaillon und Mini-Pizza „Prosciutto“	15,50 €





9608 „DAS BESONDERE IM GLAS“

Kalt/Warm (ab 10 Personen/10 Teile pro Person)

Warm (hierzu erhalten Sie ein Chafing Dish)

- feines Rinder-Rotweinragout,
- Tranchen vom Lammlachs auf feinem Ratatouille Gemüse,
- Garnele am Spieß auf Weißweinsauce,
- Edelfischragout mit Dillgemüse,
- Hähnchen-Saté Spieß in warmer Sojasauce

Kalt

- Thunfischsalat mit Oliven, Rucola und getrockneten Tomaten,
- feiner Edelschinken auf Melonen-Birnensalat,
- Kartoffelsalat mit Minifrikadellenspieß,
- Käse-Paprikasalat mit Kräuterschmand (v),
- Hoppes feiner Sherry-Matjessalat mit Apfel

19,50 €

Kalte Leckereien für Ihre kleine Feier

Diese Platten eignen sich sehr gut wenn Sie Ihre Gäste am Tisch bewirten möchten und die Speisen nicht als Buffet anbieten. Ab 5 Personen, Preise pro Person.

9810 SPEZIALITÄTENPLATTE

Variationen von Roastbeef, Kasseler und saftigem Schweinebraten, Schinken und Mettwurst, Schinkenröllchen mit Spargel sowie gebackene Hähnchenkeule, Filetschnitzelchen vom Schwein, Hoppes Hackbällchen, saure Minitörtchen und Thüringer Mett

10,50 €

9811 FRÜHSTÜCKSPLATTE (ca. 150g/Person)

Gemischter Aufschnitt nach Wahl auf einer Platte dekorativ angerichtet

5,60 €

9813 KLEIN ABER FEIN

Variation vom Roastbeef, Schweinebraten, Hackfleischklopse, Schinkenröllchen mit Spargel, gefülltes Ei (v), Remoulade (v), sowie Fisch- und Käseauswahl (v)

10,90 €

9815 RUSTIKALE WURSTMOLLE (300 g/Person)

Hausmacher Rot-, Leber-, Knapp-, Jagd- und Zwiebelwurst, würzige Partywürstchen, Steegfleisch, Sülze und Thüringer Mett

8,00 €

9819 FEINES IM GLAS (ab 8 Personen)

Alle Leckereien in kleinen Portionsgläsern angerichtet

Käse-Paprikasalat in Kräuterschmand (v), Hähnchen-Saté Spieß mit Sojasauce, Kalbfleisch-Vitello auf Thunfischcreme, Fleischkäsespieß auf Kartoffelsalat, Sherry-Heringssalat mit Pumpnickel-Croutons, Vegetarischer Tomatenbulgursalat mit Babylauch (v), Gyrossalat mit Weißkraut

11,80 €

Kalte Bufetts für den festlichen Anlass

Preise pro Person

HOPPES SPEZIAL

(ab 8 Personen)

- 9841** Bratenplatte, Schinken- und Mettwurstbrett, Thüringer Mett, Omas Sauerfleischplatte mit Remoulade, Schweinefiletschnitzelchen, Hoppes Hackbällchen und gebackene Hähnchenteile **13,80 €**

LANDFRAUENBUFETT

(ab 15 Personen)

- 9844** Kleine Bratenplatte, Roastbeefplatte mit Waldorfsalat, gebackene Hähnchenbrust auf Curryobstsalatcreme, Käseauswahl (v), Fischvariationen, feiner Rohschinken mit Melone, Entenbrustfilet an Orangenmarmelade und Pinienkernen, Sauerfleischplatte mit Remoulade, Putenmandelschnitzel, Hoppes Hackbällchen mit würziger Tomatensalsa, 2 Salate nach Wahl sowie Butter und Brot/Brötchenauswahl **19,80 €**



Kalte Platten in allen Varianten

Mit dieser Auswahl an kalten Köstlichkeiten können Sie Ihr individuelles Bufett zusammenstellen oder ein ausgewähltes Bufett ergänzen. Die angegebenen Gewichte helfen Ihnen bei Ihrer Auswahl. Wir empfehlen bei einer Auswahl von kalten Speisen ca. 200 g (ohne Salat und Brot) pro Person. Ab 6 Personen, Preise pro Person.

- 9710** **SCHINKEN- UND METTWURSTBRETT**
verschiedene Sorten Schinken und Mettwurst (ca. 50 g) **3,40 €**
- 9712** **SCHINKEN AUF MELONENSCHIFFCHEN**
feinster Rohschinken (ca. 20 g) auf Honigmelone **1,80 €**
- 9713** **CARPACCIO**
sehr mageres Rindfleisch hauchdünn aufgeschnitten, mit Rucola angerichtet und feiner Vinaigrette sowie Parmesan (ca. 60 g) **5,50 €**
- 9719** **VITELLO TONNATO**
marinierter Kalbsbraten an Thunfischsauce und feinen Kapern (ca. 60 g) **5,50 €**
- 9720** **HAUSMACHER SCHLACHTEPLATTE**
Leber-, Rot-, Knapp- und Schinkenwurst, Steegfleisch, Sauerfleisch, Sülze und Thüringer Mett (ca. 250 g) **6,20 €**



HAUSMACHER WURSTWAREN

Gutes Schweinefleisch, überlieferte Rezepturen, handwerkliches Können, Salz und Naturgewürze. Mehr braucht es nicht (aber auch nicht weniger) um wirklich gute Hausmacher Wurstspezialitäten herzustellen. Und das können wir richtig gut und lecker!

9725	THÜRINGER METT mit Zwiebeln (ca. 50 g)	0,70 €
9740	SAUERFLEISCHPLATTE Schinkenspargelröllchen in Aspik und saure Minitörtchen, dazu hausgemachte Remoulade (ca. 90 g)	1,60 €
9741	OMAS SAUERFLEISCHPLATTE Klassisches Sauerfleisch nach überlieferter Rezeptur, dazu hausgemachte Remoulade (ca. 90 g)	1,60 €
9750	FISCHPLATTE NORDERNEY Feinster Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets, Sherry-Heringe und Matjesfilets dazu Preiselbeer- und Meerrettichsahne (ca. 70 g)	5,90 €
9780	KÄSEBRETT verschiedene Sorten Schnitt- und Weichkäse mit Obstgarnitur und Feigensenf (ca. 70 g) (v)	3,80 €
9800	ANTIPASTIVARIATIONEN gefüllte Tomaten, gegrillte Zucchini, Peperoni, Oliven und Zwiebeln	3,90 €
9879	BROT- UND PARTYBRÖTCHENAUSWAHL	1,80 €
9890	Butter	0,50 €



Kalt-warme Bufetts - Das Rundum-Sorglos-Paket!

Alle kalt-warmen Bufetts sind inklusive Chafing Dish mit Brennpaste. Preise pro Person.

KALT-WARMES SCHLEMMERBUFETT

9850	(ab 20 Personen)	22,50 €
	Warm Niedersächsische Hochzeitssuppe (oder Suppe nach Wahl) Putenbrust in Curry-Buttersoße Jägerbraten mit herzhafter Rahmsoße (oder Braten nach Wahl) Kartoffelgratin und Gemüserais (v)	
	Kalt Fischvariationen Käseauswahl mit Obst (v) Schinken mit Melone 3 Salate nach Wahl Butter und Brotkorb	
	Dessert Mousse au chocolate und Rote Grütze mit Vanillesoße	

„MEDITERRANES SPEZIALITÄTENBUFETT“

9855	(ab 20 Personen)	23,50 €
	Warm Tomaten-Basilikumcremesuppe (v) Rosmarinbraten mit Rotweinjus Hähnchen-Saltimbocca mit Gorgonzolasoße Mediterranes Gemüse (v) Bandnudeln (v) und Kartoffelgratin	
	Kalt Mozzarella-Tomatenplatte mit Pesto (v) Schinken mit Melone Antipastivariation (v) Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola Vitello Tonnato Ciabatta und mediterranes Baguette	
	Dessert Panna Cotta mit Beerensoße	



KALT-WARMES FESTTAGSBUFETT

9854 (ab 20 Personen) 25,90 €

Warm Niedersächsische Hochzeitssuppe oder Gemüsecremesuppe (v)
Barbarie-Entenbrustfilet in Orangensoße
Schweinefiletmedaillons mit Speckmantel in Cognacrahmsoße
Gemüseplatte und Rotkohl (v)
Kartoffelgratin und Salzkartoffeln

Kalt Roastbeefplatte mit Waldorfsalat
Rindercarpaccio mit Parmesan und Rucola
Fisch- und Käsevariationen (v)
3 Salate nach Wahl
Butter und Brotkorb

Dessert Obstsalat und Mandarinenquarkcreme mit karamellisiertem Mandelsplit (v)



HERSTELLUNG NACH TRADITIONELLER HANDWERKSKUNST

Wir, die Fleischerei Hoppe, produzieren nach alter Handwerkskunst. Das heißt: Von den Rohstoffen bis zum fertigen Produkt sind alle Fertigungsprozesse unter einem Dach vereint. Dieses handwerkliche Kriterium ermöglicht die unvergleichliche Frische unserer Produkte. Denn Frische ist das beste Gewürz.

Suppen und Eintöpfe

Portion: 0,5 Liter, Mindestabnahme: 3 Liter

Als Vorsuppe empfehlen wir 250 bis 375 ml pro Person

9210	Hochzeitssuppe	4,00 €
9212	Gulaschsuppe „Ungarischer Art“	3,80 €
9213	Kartoffelrahmsuppe mit Speck	3,50 €
9220	Tomatencremesuppe mit Schlagrahm (v)	3,50 €
9225	Waldpilzcremesuppe mit Rosmarin (v)	3,80 €
9253	Erbseneintopf	3,50 €
9251	Linseneintopf	3,50 €
9250	Steckrübeneintopf	3,50 €

Alle Suppen werden ausschließlich aus frischen Zutaten und ohne Verwendung von Zusatzstoffen gekocht.

Weitere Suppen und Eintöpfe auf Anfrage.



Heiße Menüvorschläge 1-2-3

Unsere Menüs sind komplett mit Beilagen fertig zubereitet, aufgeschnitten und im Elektro-Rechaud angerichtet. Sie stecken nur noch den Stecker in die Steckdose. Ab 8 Personen, Preise pro Person.



9860	1-2-3 NIEDERSACHSEN Spießbraten vom Schweinenacken mit Sahnesauce, gemischtem Gemüse, Kartoffelgratin und frischem Salat der Saison mit Kräuterdressing	14,50 €
9864	1-2-3 SPANFERKEL (AB 15 PERSONEN) kross gebratenes Fleisch aus dem Schinken, der Schulter, dem Bauch und dem Kotelett vom Spanferkel mit Soße, Sauerkraut und Speckkartoffelsalat	12,50 €
9865	1-2-3 BAYERISCH Halbe Haxe gegrillt, Fleischkäse, Sauerkraut und Speckkartoffelsalat	11,50 €
9866	1-2-2 KNABBERPARTY Spare Ribs, Hähnchenkeulen, Kartoffelgratin, Krautsalat und Kräuterbaguette	11,00 €
9867	1-2-3 SCHNITZEL wahlweise als Schnitzel (Schwein oder Pute) „Jäger Art“ dazu Kartoffelgratin und Champignonsoße oder als Schnitzel (Schwein oder Pute) „Puszta Art“ dazu Kartoffelgratin und Paprikasoße	11,50 €
9869	1-2-3 ITALIENISCH Nackenbraten „mediterran“ mariniert, mit Käse überbacken dazu herzhafte Soße, Grilltomate, Bandnudeln, Kräuterbaguette und Salatplatte Tomate-Mozzarella	14,50 €

Heiße Komplettmenüs

Diese Gerichte haben wir für Sie zusammengestellt. Ab 6 Portionen, Preise pro Person.

Hinweis zur Transportverpackung

Sie erhalten diese Gerichte transportsicher im Thermoport verpackt. Sie können die Speisen zum Servieren in Ihr Geschirr umfüllen oder in ein Chafing Dish einsetzen. Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch entsprechende Geräte zur Verfügung.

VOM RIND		
9930	2 Rinderrouladen dazu Rotkohl, Soße und Petersilienkartoffeln	12,90 €
9931	Rinderschmorbraten, klassisch gegart mit Soße, Bohnen und Röstkartoffeln	11,50 €
9935	Tafelspitz dazu Meerrettichsoße, grüne Bohnen und Salzkartoffeln	12,90 €
VOM SCHWEIN		
9950	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Romanescoröschen und Butterspätzle	10,00 €
9955	Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Cognac-Sahnesoße dazu Kartoffelgratin	12,00 €
9956	Schweineschnitzel „Jäger Art“ dazu Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln	9,50 €
9957	Spießbraten dazu Soße, gemischtes Gemüse und Kartoffelgratin	10,50 €
9960	Minihaxen und Fleischkäse an gebackenem Sauerkraut und Kartoffelpüree	9,50 €
9961	Fleischkäse dazu Speckkartoffelsalat	7,50 €
9962	Gyros aus der Pfanne dazu Krautsalat, Zaziki und Kräuterbaguette	9,50 €

EMPFEHLUNG DES HAUSES

HOPPES HÜTTEN-SCHMANKERL

Minihaxe, 3 Nürnberger Bratwürste, Backleberkäse, gebackener Bauchspeck, Sauerkraut, Rahmsauce und 2 Kartoffelklöße

9669 **14,70 €**



GEFLÜGEL

9970	Mediterrane Putenpfanne mit Tomaten und Mozzarella dazu Rosmarinkartoffeln	9,50 €
9971	Putengeschnetzeltes im Champignonrahm dazu Butterreis	9,00 €
9972	Hähnchenbrustfilet in Gorgonzolasauce an Blattspinat dazu Butterreis	10,90 €
9973	Barbarie Entenbrust dazu Apfelrotkohl und Kartoffelgratin	13,90 €



AUS DEM MEER

9980	Weißfischfilets in Kräutereihülle gebacken dazu Weißweinsoße und Dillbutterkartoffeln	11,50 €
9985	Scampipfanne "Andalusisch" Scampi mit mediterranem Gemüse gegart, in Tomaten-Knoblauchsoße mit Oliven dazu Kräuterbaguette	14,90 €

VEGETARISCH

9990	Mediterranes Gemüse in Gewürzöl sautiert (v)	4,60 €
9991	Tortellini-Nudeln mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomaten-Käsesoße (v)	5,90 €
9992	Spanische Gemüsetortilla (v)	4,90 €



Gerichte der Saison

In den jeweiligen Jahreszeiten bieten wir verschiedene Gerichte der Saison an. Hierzu halten wir je nach Verfügbarkeit der Produkte entsprechende Angebote für Sie bereit. Bitte beachten Sie unsere Saisonkarte bzw. unser jeweiliges Monatsangebot.

Mai/Juni

SPARGELGERICHTE

September/Oktober

BAYERISCHE SPEZIALITÄTEN

Oktober bis Januar

WILDGERICHTE

November/Dezember

GEFLÜGELGERICHTE GANS UND ENTE

Oktober bis Februar

GRÜNKOHLGERICHTE

WILDSPEZIALITÄTEN – REGIONALES WILD, NUR BEDINGT VERFÜGBAR

Wir bereiten Wildgerichte ausschließlich aus hiesigen Revieren (Raum Burgdorf, Celle) zu. Aus diesem Grund sind wir an die Jagdzeiten und das verfügbare Angebot gebunden.



Heiße Fleischspezialitäten ...

Diese Gerichte sind ohne Beilagen. Sie können die Beilagen selbst zubereiten oder sich aus unseren Beilagen und/oder Salaten Ihr Wunschgericht zusammenstellen. Alle Braten werden aufgeschnitten und mit der passenden Soße serviert. Wenn kein anderes Gewicht angegeben ist, besteht die Portionsgröße aus 400 g. Ab 6 Portionen, Preise pro Person.

Hinweis zur Transportverpackung

Sie erhalten diese Gerichte transport-sicher im Thermoport verpackt. Sie können die Speisen zum Servieren in Ihr Geschirr umfüllen oder in ein Chafing Dish einsetzen. Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch entsprechende Geräte zur Verfügung.

VOM RIND

9142	2 Rinderrouladen herzhaft gegart mit Soße	9,00 €
9140	Rinderschmorbraten saftig, mager und butterzart mit Soße	8,50 €
9147	Zungenragout 500 g / Portion	9,00 €

RINDFLEISCH ...

... braucht Zeit. Wir geben unserem Rindfleisch die Zeit, die es zum reifen braucht, für ein aromatisch, zartes Geschmackserlebnis.



GEFLÜGEL

9160	Entenbrust „Barbarie“ in Orangensoße	8,90 €
9150	Putenbrust gebacken in Curry-Buttersoße	7,20 €
9156	Saltimbocca vom Huhn im Schinkenmantel mit Salbei und dunklem Kräuterjus	8,40 €

VOM SCHWEIN

9100	Haxe, gegrillt (ca. 600 g)	4,80 €
9101	1/2 Haxe, gegrillt (ca. 300 g)	2,70 €
9106	Spare Ribs (700 g Frischgewicht)	6,50 €
9109	Spanferkelbraten (ab 15 Personen), Teilstücke vom Spanferkel, kross gebraten und tranchiert	7,90 €
9110	Schinkenbraten, mild mariniert und knusprig gebacken	7,00 €
9111	Spießbraten, herzhaft, würzig und saftig	6,80 €
9117	Jägerbraten mit Pilzfüllung	7,00 €



VEGETARISCH

9385	Mediterranes Gemüse in Gewürzöl sautiert (v)	4,60 €
9387	Tortellini-Nudeln mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomaten-Käsesoße (v)	5,90 €

KELLENGERICHTE

9185	Currywurstpfanne in herzhafter Soße	5,50 €
9190	Chili con Carne (Rind)	6,00 €
9141	Rindergulasch mit Pilzen in Rotweinsauce	7,00 €
9189	Rindergeschnetzeltes „American Style“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Barbecuesoße	8,70 €
9170	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“	6,50 €
9157	Hähnchengulasch in Vermouthsoße	7,50 €

Beilagen, Gemüse und feine Soßen

Ab 6 Portionen, Preise pro Person.

BEILAGEN

9310	Salzkartoffeln (v)	Port. 200 g	1,60 €
9311	Speckkartoffelsalat warm	Port. 300 g	3,00 €
9312	Bratkartoffeln	Port. 400 g	3,20 €
9314	Rosmarindrillinge (kleine Kartoffeln)	Port. 300 g	3,10 €
9325	Butterspätzle (v)	Port. 250 g	1,80 €
9350	Kartoffelgratin mit Schinken	Port. 250 g	3,10 €
9351	Kartoffelgratin natur (v)	Port. 250 g	3,00 €
9315	Reis (v)	Port. 200 g	1,50 €
9326	Nudeln/Bandnudeln (v)	Port. 250 g	1,80 €



GEMÜSE

9330	Sauerkraut mit Speck	Port. 300 g	2,00 €
9332	Apfelrotkohl	Port. 200 g	2,00 €
9349	Gemüsevariationen der Saison (v)	Port. 300 g	2,60 €
9348	Mediterranes Gemüse (v)	Port. 250 g	2,50 €
9346	Blattspinat mit Zwiebeln (v)	Port. 200 g	2,40 €

SOSSEN

9080	feine dunkle Bratensoße	Port. 150 g	1,20 €
9082	Sauce Hollandaise (v)	Port. 150 g	1,50 €
9083	Paprikasoße Zigeuner Art	Port. 200 g	2,00 €
9084	Cognac-Sahnesoße	Port. 150 g	1,80 €
9085	Champignonrahmsoße (v)	Port. 200 g	2,20 €
9086	Weißweinbechamelsoße (v)	Port. 150 g	1,50 €
9087	Curry-Buttersoße (v)	Port. 150 g	1,50 €
9490	kalte Remouladensoße (v)	Port. 100 g	1,10 €

Unsere Soßen werden aus frischen Zutaten klassisch zubereitet. Ohne Zusatzstoffe und ohne Gluten.

Salate ... hausgemacht und stets knackig frisch

Preise pro kg

9402	NUDELSALAT mit Nudeln, Paprika, Salatgurke, Zwiebeln und feiner Salatcreme	11,50 €
9403	RUSTIKALER SALAT mit Paprika, Salatgurke, Mais, Schafskäse und Kidneybohnen (v)	12,50 €
9406	PORREESALAT mit Porree, Mais, Eiern, Sellerie und Salatcreme (v)	11,90 €
9415	KARTOFFELSALAT „CLASSIC“ mit Kartoffeln, Kasseler, Gewürzgurken, Eiern u. Mayonnaise	8,90 €
9420	GEFLÜGELSALAT „HAWAII“ Geflügelbrust, Champignons, Ananas und Mayonnaise	15,90 €
9481	SALATPLATTE „ROHKOST“ mit Äpfeln, Möhren, Krautsalat und Gurken im Kräuter dressing (v)	9,90 €
9483	FRISCHER SALAT DER SAISON mit Eisbergsalat und Gemüse, dazu Kräuter dressing (v)	12,90 €
9406	EIERSALAT mit Eiern, Champignons, Gewürzgurken, Mais und Mayonnaise (v)	12,90 €
9410	WURST-KÄSESALAT mit Fleischwurst, Käse, Zwiebeln, Gewürzgurken und Kräuter-Senf-Dressing	13,90 €
9419	SCHLESISCHER KARTOFFELSALAT mit Kartoffeln, Äpfeln, Gewürzgurken, Zwiebeln, Eiern, Speck, Fleischwurst und feiner Salatcreme	9,50 €

EMPFEHLUNG DES HAUSES

SALATPLATTE SPEZIAL (v)
Tomaten, Paprika, Mais, rote Bohnen, Gurken, Blattsalat, Schafskäse, dazu hausgemachtes Balsamico-Dressing
9480 13,90 €



Etwas Süßes zum Schluss

Wir bieten Ihnen unsere Desserts in Glasschalen ab 1 kg je Sorte oder als Portionsgläschen ab 8 Gläsern je Sorte an. Wir empfehlen 200 g pro Person.

DESSERTS		IN GLASSCHALEN	IN PORTIONSGLÄSERN	
9510	Rote Beerengrütze	9,00 €/kg	9540	200 g / Glas 2,80 €
9520	Obstsalat	12,00 €/kg	9541	200 g / Glas 2,80 €
9524	Eierlikörcreme mit Kirschen (A)	12,00 €/kg	9542	200 g / Glas 3,10 €
9523	Panna Cotta mit Beerensoße	12,00 €/kg	9543	200 g / Glas 3,10 €
9525	Mousse au chocolat	11,00 €/kg	9544	200 g / Glas 2,80 €
9527	Tiramisu „Classico“ (A)	13,00 €/kg	9545	200 g / Glas 3,20 €
9532	Orangen-Mandeltiramisu (A)	13,00 €/kg	9546	200 g / Glas 3,20 €
9533	Zitronen-Vanillecreme	10,00 €/kg	9547	200 g / Glas 2,80 €
9550	Vanillesoße	7,20 €/kg		

(A) = mit Alkohol



Geschäfts- und Lieferbedingungen

PREISE / MEHRWERTSTEUER

Alle angegebenen Preise verstehen sich ab Fleischer-Fachgeschäft Hoppe in Hänigsen inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer für den jeweiligen Artikel. Bitte beachten Sie: Nehmen Sie unser Serviceangebot wie Lieferung und Leihgeschirr in Anspruch, so wird für den gesamten Rechnungsbetrag der Mehrwertsteuer-Satz von 19 % fällig. Das bedeutet, dass sich der angegebene Preis für Lebensmittel um 12 % erhöht.

LIEFERUNG

Lieferungen werden nach einer Entfernungspauschale berechnet und beinhalten die Anlieferung im Erdgeschoss. Bitte haben Sie Verständnis, dass die vereinbarten Lieferzeiten ggf. um +/- 30 Minuten variieren können.

ABHOLZEITEN

Bei Abholung Ihrer Waren, bitten wir Sie, die vereinbarten Zeiten genau einzuhalten. Nur so ist ein reibungsloser Ablauf gewährleistet. Bei nicht termingerechter Abholung behalten wir uns vor, ggf. entstehende Wartezeiten zu den üblichen Stundensätzen zu berechnen.

LEIHGESCHIRR / GESCHIRRRÜCKGABE

Die Rückgabe des Geschirrs kann nur während unserer Ladenöffnungszeiten erfolgen. Sämtliches zur Verfügung gestelltes Leihgeschirr ist Eigentum der Fleischer-Fachgeschäft Hoppe GmbH und wird nur leihweise zur Verfügung gestellt. Wir bitten Sie, diese Gegenstände pfleglich zu behandeln. Gerne gewähren wir Ihnen eine Frist bis zu 3 Tagen ab Abholungs- bzw. Lieferdatum, um uns die Gegenstände gereinigt zurückzugeben. Erforderliche Reinigungstätigkeiten berechnen wir zu den jeweils gültigen Stundensätzen. Für Geräte und Gegenstände, die nicht innerhalb der o.g. Frist zurückgebracht werden, behalten wir uns vor einen Aufpreis

zu erheben. Defekte Geräte und Gegenstände werden durch uns ersetzt und Ihnen zum Neuanschaffungspreis in Rechnung gestellt.

DIENSTLEISTUNGEN UND SERVICE

Vereinbaren Sie mit uns eine zusätzliche Dienstleistung, so wird diese an Werktagen zu einem Stundensatz von 32,00 € /Std. berechnet.

RÜCKTRITT

Tritt der Kunde von einer fest vereinbarten Bestellung zurück, so berechnen wir folgende Aufwandsentschädigungen:
 Bis zu 14 Tage vor dem Liefertermin
 10 % der Auftragssumme.
 Ab 14–5 Tagen vor dem Liefertermin
 20 % der Auftragssumme.
 Ab 5–3 Tagen vor dem Liefertermin
 30 % der Auftragssumme.
 Ab 3 Tagen bis zum Liefertermin
 80 % der Auftragssumme.

DATENSPEICHERUNG / DATENSCHUTZ

Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt mit seiner Bestellung ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Alle bisherigen Preise verlieren hiermit ihre Gültigkeit. Stand dieser aktuellen Preisliste Juni 2019 Änderungen bzw. Preisanpassungen vorbehalten.

Ihr Fleischer-Fachgeschäft Hoppe

Hoppe

mein Partyservice

FLEISCHER-FACHGESCHÄFT HOPPE GMBH

Steindamm 26, 31311 Hänigsen

Telefon: 05147/97 855 22

partyservice@fleischerei-hoppe.de

www.fleischerei-hoppe.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag

Mittwoch und Samstag 7.00 Uhr bis 12.30 Uhr

Dienstag, Donnerstag und Freitag

7.00 Uhr bis 18.00 Uhr