



# TAFELKUNST

Hopmanns Genuss-Catering



# TAFELKUNST

Hopmanns Genuss-Catering

## Ihre Ansprechpartner:

Ingo Hopmann und Benjamin Bartschies

## Kontakt:

Fon 0 21 04 80 36 32

Mobil 0176 28 78 20 01

Mail [info@tafelkunst-catering.de](mailto:info@tafelkunst-catering.de)

Web [www.tafelkunst-catering.de](http://www.tafelkunst-catering.de)

Alle Preise bei Abholung in Hopmanns Olive,  
Ziegeleiweg 1, 40699 Erkrath-Hochdahl.

Auf Wunsch können wir gerne Lieferung per Taxi/Boten  
veranlassen, Kosten dafür übernimmt Besteller.

Alle Angebote gültig bis einschließlich Silvester.

## Partner für unseren Komplett-Service:

**Esskultur**  
die  
kochakademie

Hopmann  
**Olive**  
*Genießen unter Freunden*



**Advents-Ente, Weihnachts-Gans,  
Weihnachts-Genuss & Silvester-Bufferet:**

# Weihnachtlich verwöhnen

Unsere „Angebote to go“  
für Sie & Ihre Gäste zum Advent  
und für die Weihnachtsfeiertage.

**Bestellen Sie  
jetzt unter:**  
[info@tafelkunst-catering.de](mailto:info@tafelkunst-catering.de)  
F 0 21 04 80 36 32  
M 0176 28 78 20 01

## Hopmanns Advents-Ente

Für Zuhause | ab 02. November

Freiland Heide-Ente, glacierte Maronen,  
hausgemachter Apfelrotkohl,  
Kartoffelknödel und Orangenjus.

*Inklusive Servier-Anleitung.*

**58,00 €\***

Für 2 Personen

in 20 Minuten servierfertig

## Tafelkunst Advents-Genuss to go

ab 25. November

### Suppen

Cremige Maronen-Kartoffel-Suppe 4,80 €  
Rinder-Consommé mit Gemüse und Markklößchen 4,80 €

### Vorspeisen

Hirschpastete 7,50 €  
mit Waldorfsalat und Cumberland Sauce  
Haugebeizter Lachs mit seinem Kaviar 7,50 €  
Ziegenfrischkäse-Mousse auf roter Bete 5,50 €

### Hauptgänge

Rehragout mit Winterpilzen 18,50 €  
hausgemachter Apfelrotkohl, Kartoffelknödel & Preiselbeeren  
„Boeuf Bourguignon“ 18,50 €  
in Burgunder geschmortes Rind mit Karotten,  
Schalotten und Champignons, dazu Speck-Kartoffeln

### Dessert

Lebkuchen-Mousse 3,80 €  
Duett von weißer & dunkler Schokoladen-Creme 4,50 €  
Geeistes Christstollen Parfait 7,50 €  
Mit Mandeln, Rumrosinen und Orangen  
Schokoladen-Terrine 7,50 €  
Weißes Mousse im marmorierten Schokoladenmantel

**ab 120,00 €\***

Mindestbestellmenge: je 4 Stück pro gewählter Position

## Hopmanns Weihnachts-Gans

Für Zuhause | ab 02. November

Freilandgans,  
hausgemachter Apfelrotkohl,  
glacierte Maronen,  
Kartoffelknödel und  
Gänsesauce.

*Inklusive Servier-Anleitung.*

**129,00 €\***

Für 4 Personen

in 30 Minuten servierfertig

## Tafelkunst Silvester-Buffet to go

ab 6 Personen | ab 29. Dezember

### Vorspeisen

Vittello tonnato  
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce  
Ziegenfrischkäse-Mousse auf roter Bete  
Kräuterschmand, Gewürzbutter mit Baguette

### Hauptgang

Kalbsragout mit Steinchampignons  
und Serviettenknödel

### Dessert / Käse

Duett von weißer & dunkler Schokoladen-Creme  
Panna Cotta mit Orangenconfit  
Trüffelbrie, Feigensenf mit Früchtebrot

**34,50 €\***

pro Person

*Alternativ dazu bestellbar:*

### Mitternachtssuppe

Herzhafte Gulaschsuppe 5,50 € pro Person

\*Bestellungen bitte 2 Tage vor Abholung. Letzte Bestellung für Weihnachten: Donnerstag, 21.12.2017, 10.00 Uhr

Jetzt bestellen unter Fon 0 21 04 80 36 32 | Mobil 0176 28 78 20 01 | Mail [info@tafelkunst-catering.de](mailto:info@tafelkunst-catering.de)