



colombo
hoppers

Buffet

CATERING

etwas Besonderes Für jeden Geschmack

**sri
lanka**

Das Basisbuffet

VORSPEISEN

Papadam

Knabberköstlichkeit aus Linsenmehl in Fladenform **VEGAN**

Colombo-Rolle

Faschiertes Rindfleischröllchen im Teigmantel

Samosa

Gebackene Teigtasche gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen **VEGAN**

Sri Lanka Salat

Karotten, Gurken, Kraut, verschiedene Paprika, Ananas und Palmenhonig-Senf-Marinade **VEGAN**

SAUCEN

Paprika-Sauce **VEGAN**

Dattel-Sauce **VEGAN**

HAUPTSPEISEN

Hühnercurry

Hühnerbrust in einer sämigen Sauce mit Cashewnüssen

Gemischtes Gemüse

Brokkoli, Fisolen, Karfiol, Karotten, Romanesco und Sojabohnen in Kokosmilchsauce **VEGAN**

Raita

Joghurtsauce mit Gurken, Kreuzkümmel und Gewürzen **VEGETARISCH**

Safranreis (Basmati) **VEGAN**

€ 29,80
pro Person,
inkl. MwSt.

Mindestpersonenanzahl: 15 bis 50 Personen

www.colombohoppers.com

Die Buffet-Bausteine

Das Basismenü kann individuell mit einer Vielzahl an Köstlichkeiten erweitert werden.

Bauen Sie Ihr Wunschbuffet nach Ihren Bedürfnissen und Vorlieben!

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und inklusive Mehrwertsteuer.

SUPPEN

Gemüse-Cremesuppe VEGAN	€ 5,00
Kürbissuppe VEGAN	€ 5,50
Ingwer-Kokos-Suppe VEGAN	€ 5,50
Karotten-Orangen-Suppe VEGAN	€ 5,50
Cremige Hühnersuppe	€ 5,50
Lemongras-Ingwer-Suppe mit Shrimps	€ 8,70

VORSPEISEN

Fisch-Cutlet Gewürzte und gebackene Thunfischbällchen	€ 2,80
Patties Teigtaschen mit fein gewürztem Hühnerfleisch nach Sri-Lanka-Art	€ 3,80
Shrimps-Cup Shrimps und Gemüse im Mürbteig-Cup	€ 5,50
Gemüse-Bread-Buns Gefüllte Brötchen mit Spinat, Schafskäse, Walnüssen VEGETARISCH	€ 4,50
Chicken-Bread-Buns Gefüllte Brötchen mit gehacktem Hühnerfleisch und Walnüssen	€ 4,50

DIPS & SAUCEN

Kokosflocken-Sambal VEGAN	€ 2,50
Mango-Sauce VEGAN	€ 2,50
Süß-scharfe Minze-Knoblauch-Sauce VEGAN	€ 2,50
Scharfe Sauce VEGAN	€ 2,50

HUHN

- Devilled Chicken** € 9,50
Hühnerbrust mit Paprika, Tomaten, Lauch und roten Zwiebeln in Devilled-Sauce
- Gebackene Hühnerkeule** Würzig nach Sri Lanka-Art € 8,00

RIND

- Devilled Beef** € 15,50
Rindfleisch (Rostbraten) mit Paprika, Tomaten, Lauch und roten Zwiebeln in Devilled-Sauce
- Rindfleisch-Curry** Mit Zitronengras, Pandanblättern und Zimt € 10,70

SCHWEIN

- Black Pork Curry** Schweinefleisch mit gerösteter Gewürzmischung € 8,80

MEERESFRÜCHTE

- Devilled Garnelen (geschälte)** € 15,50
Garnelen mit Paprika, Tomaten, Lauch und roten Zwiebeln in Devilled-Sauce
- Calamari-Curry** € 15,00
In cremiger Gewürzsauce mit Bockshornklee, Sternanis und Muskatblüte

GEMÜSEVIELFALT

- Spinat mit Kartoffeln** VEGAN € 6,50
- Kürbis mit Karotten** VEGAN € 6,50
- Rote Rüben** VEGAN € 6,50
- Karfiol mit violetten Kartoffeln** VEGAN € 6,80
- Cashewnüsse mit Erbsen** VEGAN € 9,50
- Ananas-Curry** VEGAN € 7,70
- Dhal-Curry (Rote Linsen)** VEGAN € 5,00

DESSERTS

Watalappan Palmenhonig, Kardamom, Eier und Kokosmilch	€ 5,70
Mango-Creme Erfrischende Creme aus Soja-Joghurt und Mango VEGAN	€ 4,50
Tapioka-Pudding Mit Kokosmilch, Zimt, Vanille und Cashewnüssen VEGAN	€ 4,50
Schoko-Kokos-Bananenkuchen	€ 4,00
Schoko-Fudge-Kuchen	€ 4,00
Cappuccino-Dessertschnitte	€ 4,50

Unsere Leistungen

LIEFERUNG

- **Die Speisen werden von uns** in elektrischen Warmhaltebehältern (Chafing Dishes) geliefert, inklusive passender Dips und Saucen in Glasschüsseln, Zangen, Löffeln, Schöpfern sowie Buffetbeschriftungen **geliefert**.

Die Lieferung innerhalb von Wien ist im Umkreis von 6 km kostenlos. Für jeden weiteren 5 km-Radius werden € 12 berechnet.

- **Abholung des benutzten Geschirrs:** Bis 6 km Entfernung kostet die Abholung pauschal € 20. Für jede weiteren 5 km werden zusätzlich € 12 verrechnet

Besteck & Geschirr auf Anfrage

Kaffeelöffel, Menümesser, Menügabel,
Menülöffel, Kuchengabel: je € 0,49 pro Stück

Suppentasse, flacher Teller 20 cm,
flacher Teller 15 cm: je € 0,49 pro Stück

Universalglas 0,2l / 0,3l: je € 0,55 pro Stück

Betreuung vor Ort

Auf Wunsch betreut unser Personal das Buffet vor Ort. Kosten: € 30,00 pro Stunde

SELBSTABHOLUNG

- **Die Speisen werden von Ihnen** in elektrischen Warmhaltebehältern (Chafing Dishes) übergeben, inklusive passender Dips und Saucen in Glasschüsseln, Zangen, Löffeln, Schöpfern sowie Buffetbeschriftungen **abgeholt**.

Wir erklären Ihnen bei der Abholung, wie alles funktioniert. Sie benötigen vor Ort lediglich eine Steckdose und ein paar Tische.

- **Die Rückgabe des Inventars** ist bis 23:30 Uhr möglich.
- Für ausgeliehenes Inventar verlangen wir eine **Kaution**. Diese wird bei vollständiger und unbeschädigter Rückgabe rückerstattet. Für unser Standardbuffet beträgt die Kaution € 350 sowie ein Lichtbildausweis.

Selbstabholung ohne Warmhaltebehälter (Takeaway)

- Diese Option ist für kleinere Gruppen bis zu 15 Personen geeignet.
- Die Speisen werden in umweltfreundlichen, verschlossenen Recyclingbehältern vorbereitet.
- Sie bleiben bis zu 25 Minuten warm. Danach können sie im Backofen oder in der Mikrowelle (max. 50 °C) oder traditionell in einer Kasserolle erwärmt werden.
- Wir verrechnen € 0,30 pro Behälter.

Die Bestellung muss **mindestens 7 Tage im Voraus** mit fixer Personenanzahl erfolgen. Eine Anzahlung von 70 % ist per Banküberweisung zu leisten, der Restbetrag ist bar bei Lieferung/Abholung zu bezahlen.