

Getränke Auswahl



VoKaTo

FEIERN ■ GENIEßEN ■ WOHLFÜHLEN

Bier

Pils	0,2l	1,80 €
Alt	0,2l	1,80 €
alkoholfreies Pils	0,33l	2,50 €
Erdinger alkoholfrei	0,33l	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

Cola, Cola Light	0,2l	2,00 €
Fanta, Sprite	0,2l	2,00 €
Wasser mit Kohlensäure	0,2l	2,00 €
Stilles Wasser	0,2l	2,00 €
Wasser	0,75l	4,20 €
Apfelschorle	0,2l	2,00 €
Lemon	0,2l	2,00 €
Orangensaft	0,2l	2,50 €
Energy Drink	0,2l	2,50 €

Warme Getränke

Tee	1,50 €
Espresso	1,90 €
Kaffee	1,90 €
Milchkaffee	2,20 €
Cappucino	2,20 €
Latte Macchiato	2,50 €

Weine

Sekt	0,1l	3,00 €
Rotwein	0,2l	3,50 €
Weißwein	0,2l	3,50 €
Rosé	0,2l	3,50 €
Hugo	0,2l	4,00 €
Spritz	0,2l	4,00 €

Spirituosen

Underberg	2 cl	2,00 €
Kümmerling	2 cl	2,00 €
Rhababerschnaps	2 cl	2,00 €
Korn	2 cl	2,00 €
Jägermeister	2 cl	2,20 €
Mariacron	2 cl	2,20 €
Havanna	2 cl	2,00 €
Wodka	2 cl	2,00 €
Linie	2 cl	2,50 €
Ramazotti	2 cl	3,00 €
Baileys	4 cl	3,00 €

Longdrinks

Havanna Cola	0,2l	4,00 €
Wodka Lemon	0,2l	4,00 €

Weihnachten
feiern
im VoKaTo



Gelderstr. 46-48
47495 Rheinberg
Tel.: 0 28 43 / 14 39
Fax: 0 28 43 / 90 88 25



Reservierungen
über Partyservice Hoppmann

www.vokato.de
info@vokato.de



Ihre Weihnachtsfeier im VoKaTo

Sie möchten gemeinsam mit Ihren Mitarbeitern eine gemütliche Weihnachtsfeier erleben?

Wir haben die passende Location für Sie. Auch im kleinen Rahmen, ab 15 Personen sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Und weil wir so viel Wert auf die richtige Atmosphäre legen, können Sie bei Ihrer Weihnachtsfeier im VoKaTo sicher sein, dass sich dort auch wirklich jedes Detail nach Weihnachten anfühlt.

Ein Weihnachtsmenü, haben wir bereits für Sie zusammengestellt. Gerne können Sie sich aber auch selbst ein Menü/Bufferet auswählen. Fordern Sie Ihr individuelles Angebot an!

Unser Angebot gilt von Montag - Freitag und ist gültig ab November 2016, zzgl. 100,00 € Saalmiete. Falls Sie noch Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Ihr
VoKaTo Team



Menüvorschlag

Sektempfang

Vorspeise

Waldorfsalat mit gebackenen Datteln
im Speckmantel und Granatapfel

Hauptgang

Hirschgulasch mit Preiselbeeren
zartes Hähnchenbrustfilet im Speckmantel
in Estragonsauce
Lachstranche auf Blattspinat mit Pinienkernen

halbwilder Reis
Spätzle
Serviettenknödelscheiben

winterliche Gemüseplatte

Dessert im weckglas

Marzipan-Mandelmousse
Joghurtcreme mit karamelisierten Walnüssen

Preis pro Person

25,90 €

