



ANGEBOT

MESSE CATERING

Platzhalter

ÜBER UNS

Die FOOD & FIRE Catering GmbH bietet innovative Cateringformate für Event, Business oder Messe und schafft darüber hinaus enorme Mehrwerte durch individuelle kulinarische Konzepte.

Dabei bleiben keine Wünsche offen:
von Gala- Veranstaltungen, klassischen Menü- und Buffetvarianten bis hin zu raffiniertem Fingerfood.

Das Themenfeld Grill und BBQ stellt hierbei eine unserer Kernkompetenz dar. Was hierbei nie zu kurz kommt, sind tolle Produkte, innovative Grill- und Garmethoden und unsere gute Laune.

Weitere Informationen unter:

www.food-fire.de

Bilder sagen mehr als Worte 😊, bitte [hier](#) klicken



Lieber Uli, Liebe Dorothee,

herzlichen Dank für euer Vertrauen und das wir euch erneut begleiten dürfen.

Wir freuen uns sehr, Ihnen auf den Folgeseiten unsere Auftragsbestätigung im heimischen Garten in Hochheim vorstellen zu dürfen. Durch Veredlung hochwertiger, saisonaler und möglichst regionaler Zutaten können wir stets eine große Bandbreite an besten Gerichten nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Auf den Folgeseiten stellen wir Ihnen unser Konzept vor und freuen uns, wenn wir Sie hiermit kulinarisch begeistern und einstimmen können.

Das Ziel ist, Ihnen mit unseren Dienstleistungen - die wir mit absoluter Leidenschaft, Qualität und natürlich persönlichem Engagement betreiben - ein Garant für Ihre erfolgreiche und unvergessliche Veranstaltung zu sein.

Denn eins ist sicher: Wir brennen für Ihren Genuss und lieben was wir tun!

Mit kulinarischen Grüßen

Ihre Gastgeber

Christoph Prüfer & Christoffer Müller



Wir brennen für Ihren Genuss!



VERANSTALTUNGSDetails

DATUM

03.02.2024

KALKULIERTE PERSONENZAHL

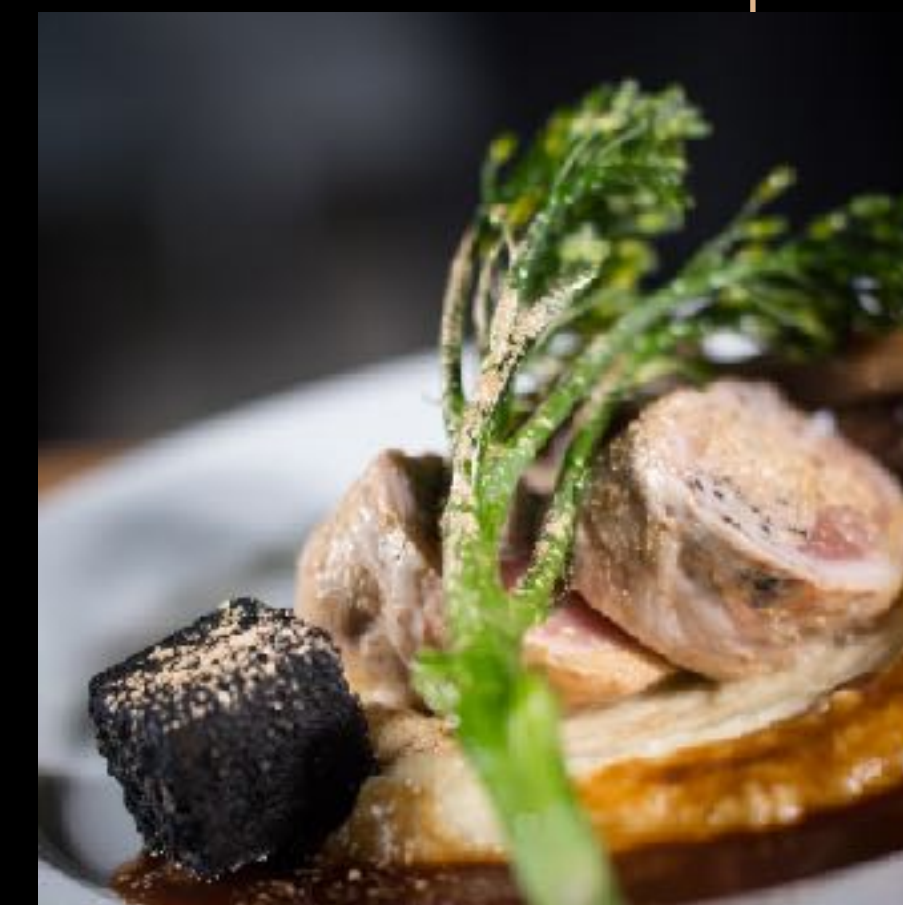
80 Personen

VERANSTALTUNGSFORMAT

Gartenparty / 65 Jahre Uli Munk

VERANSTALTUNGSORT

Uli & Dorothee Munck
Schlesierweg 26
65239 Hochheim am Main





IHRE KONTAKTDATEN

ANSCHRIFT

Uli & Dorothee Munck
Schlesierweg 26
65239 Hochheim am Main

RECHNUNGSADRESSE

Siehe Anschrift

ANSPRECHPARTNER

Uli Munk

E-mail

E-MAIL

familie.munck@t-online.de
+49 171 3354341

BEMERKUNGEN





ABLAUF

12:00 - 13:30 UHR	Anfahrt FOOD & FIRE
14:00 - 15:45 UHR	Aufbau und Einrichten der Food- Stationen, Finalisierung der Speisen, letzte Vorbereitungen
15:45 - 16:00 UHR	Standby
16:00 - 17:00 UHR	Eintreffen der Gäste/ Fingerfood
17:00 - 20:00 UHR	Flying Buffet von der Feuerplatte
20:00 - 20:30 UHR	Dessert
20:30 - 22:00 UHR 15:30 - 19:00 UHR	Rückbau FOOD & FIRE
22:00 - 22:15 UHR	Rückfahrt FOOD & FIRE



VEREINBARUNGEN / INFOS

- ◆ Wir bitten um eine Parkfläche möglichst nahe der Catering- Area und einen ebenerdigen Zugang. Wir weisen auf einen festen Untergrund zur Anlieferung und Aufbau hin. Mögliche andere Untergründe (Splitt, Wiese, Kopfsteinpflaster etc.) müssen miteinander besprochen werden.
- ◆ Bei starker Verschmutzung durch Umwelteinflüsse behalten wir uns eine Sonderreinigungspauschale von 150€ vor, bei einem nicht befestigten Untergrund.
- ◆ Eventueller Service, Getränke, Mobiliar, Dekoration sowie weitere dazugehörige Gewerke werden über den Veranstalter organisiert.
- ◆ Wir benötigen 2 separat abgesicherte Lichtstromleitungen oder einen 16A Anschluss. Wir verkabeln entsprechend selbst. Alle unsere Geräte & Kabel werden jährlich gemäß DGUV geprüft.
- ◆ Wir richten bei Ihrer Veranstaltung alle Speisen auf nachhaltigem Palmblatt-Geschirr & in Weckgläsern (Suppe) an.
- ◆ Wir arbeiten mit offenem Feuer. Eine Rauchentwicklung ist nicht auszuschließen.



Serviert von 16:00 - 17:00 Uhr

CURRY / KOKOS / HÄHNCHEN

Curry- Kokossuppe,
Ingwerschaum & einem Saté Spieß
von der Pio- Hähnchenbrust

BBQ / KNÖDEL / SPECK

Spieß vom
BBQ- Mini- Knödel
im Speckmantel

CORNETTO / TOMATE / AVOCADO / HUMMUS

bunte Mini Cornettos
mit Frischkäse von getrockneten Tomaten
Guacamole & Hummus





HAUPTGÄNGE

Das Konzept

Idee ist ein Flying- Grill- Buffet mit verschiedenen Gängen.
Die Gänge werden entsprechend der Menüreihenfolge angerichtet
und die Gäste kommen an die Grill/ -Buffetstation

Alle Gerichte werden frisch und live angerichtet.

Wir richten alle Gerichte in kleinen Bistro- Portionen, passend
zu den Gängen an, so dass jeder Gast alles probieren kann.

Die Gerichte sind so aufgebaut, das wir diese auch für Vegetarier anbieten
können. Teilweise wird einfach die Fleisch/ Fisch- Variante weg gelassen,
Alternativ gibt es ein Ersatzprodukt- siehe Menü.





MENÜ

Als Amuse Bouche Variante, alle Gerichte vom Grill

1. GANG

KNÖDEL / KÄSE / SCHWEINEBAUCH

Kaspresknödel in Schnittlauchsauce,
sous vide gegarten und gegrilltem Schweinebauch

2. GANG

SEELACHS / KÜRBIS / SCHWARZWURZEL

Seelachs in Sesam,
2erlei Kürbis (Püree, Chip),
Schwarzwurzeln, grüne Sauce Öl
& Spicy Seeds

(Vegetarisch: gegrillte Wassermelone)



Als Amuse Bouche Variante, alle Gerichte vom Grill

3. GANG

HOT DOG 2.0

Merguez (Wurst aus Rind & Lamm)
im Hot Dog Bun,

BBQ Kraut, Withe Smoke,
Gewürzgurken & zweierlei Zwiebel

(Vegetarisch: gegrillte Karotte)

4. GANG

PICANHA / MAIS / BIMI / SOJA

Picanha auf 3erlei Mais
(Püree, gebraten, Crunch),
Bimi & Soja- Schokoladen- Lack

(Vegetarisch: Rote- Beete- Puffer)





MENÜ

Als Amuse Bouche Variante

5. GANG

KAISERSCHMARRN / APFEL

frischer Kaiserschmarrn von der Feuerplatte
mit 2erlei vom Apfel
(Kompott & Schaum)

& (wahlweise)

SOUFFLÉ / SALZ / APFEL

Quarksoufflé vom Grill
mit Salted Caramel
& 2erlei vom Apfel
(Kompott & Schaum)





DIENSTLEISTUNG

ANZAHL	MITARBEITER	VON	BIS	STUNDEN	STUNDEN GESAMT	EINZELPREIS	GESAMT
AUFBAU & DURCHFÜHRUNG IHRER VERANSTALTUNG							
3	Grillmeister/ Köche	14:00 Uhr	22:00 Uhr	8h	24h	45,00 €	1.080,00 €

NORMALPREIS 52,00€

Gesamt: 1.080,00 €

Die Dienstzeiten sind für einen reibungslosen Ablauf kalkuliert.
Die genauen Stunden werden nach tatsächlich erbrachter Zeit abgerechnet.

Wir tragen Verantwortung- gerne auch für unsere Mitarbeitenden. Faire Löhne,
ein attraktives Arbeitsumfeld und ordentliche Arbeitsbedingungen sind für uns selbstverständlich.





FAHRTKOSTEN

FAHRTEN	POSITION	KM	KM GESAMT	KOSTEN pro km	GESAMT
2	Kleintransporter inkl. Anhänger (Hin- & Rückfahrt)	6	12	1,00 €	12,00 €
2	Auto	6	12	0,80 €	9,60 €

PERSONEN	FAHRTZEIT	STUNDEN GESAMT	EINZELPREIS	GESAMT	
3	Grillmeister/ Köche (Hin- & Rückfahrt)	0h 10m	1h 0m	30,00 €	30,00 €

Gesamt				51,60 €
---------------	--	--	--	----------------



Die Dienstzeiten sind für einen reibungslosen Ablauf kalkuliert. Die genauen Stunden werden nach tatsächlich erbrachter Zeit abgerechnet. Wir tragen Verantwortung- gerne auch für unsere Mitarbeiter. Faire Löhne, ein attraktives Arbeitsumfeld und ordentliche Arbeitsbedingungen sind für uns selbstverständlich.



EQUIPMENT

STÜCK	PRODUKT	BENÖTIGTE KALKULATIONS-MENGE	GESAMT MENGE	EINZELPREIS	GESAMT
LIVE COOKING- STATION					
1	BBQ- Paket L Remundi Feuerplatte inklusive Holz, Pavillon 4x3m in schwarz, Scherentische, Sous Vide Becken, <u>Napoleon</u> - Gas Grill, Wärmelampen, Kleinmaterial, sowie weitere Koch- & Grillgeräte passend zu Ihrer Veranstaltung			400,00 €	400,00 €
				NORMALPREIS 600,00 €	
GESCHIRR					
80	Besteck- Arrangement 6 Gänge, 1 Teil pro Person	6	480	0,30 €	144,00 €
80	Einweg- Palmblattgeschirr & Weckgläser 6 Gänge	6	480	0,20 €	96,00 €
				Gesamt	640,00 €





KOSTEN

Unverbindliche Gesamtkalkulation der Kosten

POSITION	PERSONEN	EINZELPREIS	BEMERKUNG	GESAMT
Fingerfood	80	5,00 €		400,00 €
Flying Buffet	80	29,00 €		2320,00 €
Dienstleistung				1080,00 €
Fahrtkosten				51,60 €
Equipment				640
Gesamt				4491,6

Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von zur Zeit 19%. (somit: 5.345,00 €)
Unsere AGB's können Sie gerne unserer Homepage www.food-fire.de entnehmen.



INFORMATIONEN

- ◆ Die Auswahl an Gerichten ist auf Grundlage unseres gemeinsamen Gesprächs entstanden. Gerne bieten wir Ihnen weitere Vorschläge an und freuen uns auf Ihre Vorstellungen sowie Ihre Wünsche einzugehen.
- ◆ Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es kurzfristig zu Veränderungen der angebotenen Gerichte kommen kann, wenn die Rohprodukte auf dem Markt vergriffen sind oder nicht unserem Qualitätsanspruch entsprechen. Auf eine kreative Lösung können Sie sich verlassen.
- ◆ Wir können es aktuell nicht abschätzen, wie sich der Rohstoffmarkt in Bezug auf Lebensmittel, Hilfsstoffe und Energie weiterentwickelt. Daher können bis zu einer Woche vor Ihrer Veranstaltung Preisanpassungen nötig sein.
- ◆ Selbstverständlich informieren wir Sie gegebenenfalls rechtzeitig.





KONTAKTDATEN

Gerne stehen wir für Rückfragen zur Verfügung

CHRISTOPH PRÜFER

Geschäftsführer

Personal / Equipment / Finanzen

E-MAIL CP@FOOD-FIRE.DE
MOBIL 0172 6784846



CHRISTOFFER MÜLLER KÜCHENMEISTER / BETRIEBSWIRT

Geschäftsführer

Küche / Einkauf / Angebote

E-MAIL CM@FOOD-FIRE.DE
MOBIL 0170 3072669



FOOD & FIRE CATERING GMBH

Bahnhofstraße 36
36381 Schlüchtern

Amtsgericht Hanau
HRB 98830

www.food-fire.de

GESCHÄFTSFÜHRER

Christoffer Müller
Tel.: +49 (0) 170 3072669

Christoph Prüfer
Tel.: +49 (0) 172 6784846

hello@food-fire.de

PRODUKTION & LIEFERADRESSE

Robert-Bosch-Straße 5-7
65719 Hofheim am Taunus

Steuernummer: 019 233 20464
USt-Id Nr.: DE35 3662 174

VR Bank Fulda eG
IBAN: DE40 5306 0180 0000 5615 50
BIC: GENODE51FUL