



Angebot
Firmenevent im Weingut Schreiber
Herbst 2025

ÜBER UNS

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

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

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

Weitere Informationen unter:

www.food-fire.de

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





ABLAUF

Dieser Ablaufplan ist beispielhaft, rein fiktiv und dient uns als Kalkulationsgrundlage.
Die Zeiten müssen noch miteinander abgestimmt werden.

DURCHFÜHRUNG IHRER VERANSTALTUNG

15:45 - 16:00 UHR	Anfahrt FOOD & FIRE
16:00 - 18:15 UHR	Aufbau & letzte Vorbereitungen
18:15 - 18:30 UHR	Standby
18:30 - 19:30 UHR	Eintreffen der Gäste - Sektempfang, Fingerfood
19:30 - 22:00 UHR	Flying Food als Amuse Bouche Variante
22:00 - 22:30 UHR	Puffer/ erster Rückbau/ Kaffee- & Digestif Runde
22:30 - 23:00 UHR	Flying Dessert
23:00 - 01:00 UHR	Rückbau FOOD & FIRE
00:00 - 00:00 UHR	Gäste werden mit dem Bus ins Hotel gefahren
01:00 - 01:15 UHR	Rückfahrt



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.
- ◆ Die Nutzung der Räumlichkeiten im Weingut werden wir, gerne auch gemeinsam, abstimmen. Die Küche vor Ort wird entsprechend mit genutzt und eingebunden.
- ◆ Service, TableTop, Dekoration sowie dazugehörige Gewerke werden über den Gastgeber sowie das Weingut organisiert.
- ◆ Das Servicepersonal des Weinguts unterstützt FOOD & FIRE beim Durchführen der Veranstaltung. Ein freundlicher und gemeinschaftlicher Umgang ist für uns Selbstverständlich.
- ◆ Wetterbedingt sollten wir 2 Tage vor der Veranstaltung, bei einer schlechten Wetter Prognose, Rücksprache zur Vorgehensweise halten.



Serviert von 18:30 - 19:30 Uhr

CORNETTO/ TOMATE /AVOCADO /HUMMUS

bunte Mini Cornettos
mit Frischkäse von getrockneten Tomaten
Guacamole & Hummus
(vegan & vegetarisch)



CURRY/ KOKOS/ HÄHNCHEN

Curry- Kokossuppe,
Ingwerschaum & einem Saté Spieß
von der Pio- Hähnchenbrust
(im Weckglas als Schlucksuppe)

BBQ/ KNÖDEL/ SPECK

Spieß vom
BBQ- Mini- Knödel
im Speckmantel





HAUPTGÄNGE

Das Konzept

Das Fingerfood reichen wir auf Tablett als Flying- Variante. Dipps und Brot stellen wir vorab auf mögliche Stehtische mit Hilfe einer Etagere.

Das Flying Food kann durch den Küchenchef nach der möglichen Eröffnung des Gastgebers kurz vorgestellt und der Ablauf erklärt werden. Dies schafft einen geordneten Ablauf und eine Übersicht für die Gäste.

Idee ist ein Flying Amuse Bouche Menü über unsere Servicekräfte.

Die jeweiligen Gerichte werden durch A4 Ständer an den jeweiligen Stationen nochmals ausgeschildert. Die Organisation (Setzen & Druck) muss vorab abgeklärt werden.





VORAB AUF DEN TISCHEN

bitte wählen Sie Ihre 3 Favoriten bei den Dipp's aus

„GENUSS“- DIPPS

z.B.: Guacamole, Tomatenmarmelade,
Zitronenbutter, Hummus, Dattelcreme, Baba-
Ganoush, Sourcreme, Linsenhummus,
Kräuterfrischkäse, mediterrane Gemüsecreme,
Kräuter- Knoblauch, Speckmarmelade,
Petersilien- Chemichurri

**GERNE BIETEN WIE HIER AUCH WEITERE VARIANTEN.
DIE DIPPS BLEIBEN WÄHREND DAS HAUPTGANGS STEHEN.**

ÖL/ ESSIG/ SALZ/ BROT

Balsamico/ Olivenöl/ Salz

Olivenöl Extra Vergine, Sabina D.O.P.
Aceto Balsamico di Modena I.G.P. „Invecchiato“
Murray River Sea Salt

Brot- & Baguetteauswahl
verschiedene Sorten





AMUSE BOUCHE FLYING

Ab 19:30 Uhr - als erste Idee - gerne tauschen wir uns aus,
vegetarische Alternativen im Anschluss

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





AMUSE BOUCHE FLYING

3. GANG

KÜRBIS/ INGWER / SESAM

Kürbisfalafel auf pikantem Kürbischutney,
mit Ingwer- Schaum & Sesamsegel (vegan)

4. GANG

HÄHNCHEN/ PETERSILIE/ APFEL

Gefüllte Pio- Hähnchenbrust mit Petersilienfarce,
auf Petersilienpürre, schaumige Apfelhollandaise,
Apfel- Birnen- Chutney & schwarzem Senfkaviar





AMUSE BOUCHE FLYING

5. GANG

ROASTBEEF/ JUS/ KARTOFFEL/ GEMÜSE

lauwarmer Roastbeefwürfel
mit Chashew- Petersilien-Brösel, Portweinjus,
gebratenen Kartoffel- Gnocchi
& Ratatouille



Die aufgeführten Gerichte sind eine Auswahl aus unserer breitgefächerten Angebotspalette und dienen als Beispiel. Gerne beraten wir Sie persönlich, erstellen Ihnen ein individuelles kulinarisches Konzept, entsprechend Ihren Vorstellungen und Wünschen, abgestimmt auf die jeweilige Veranstaltung.



FLYING DESSERT

6. GANG

KIRSCH/ APFEL/ BRÖSEL

Hausgemachtes Sorbet von der sauer Kirsche,
Apfelchutney & Schaum, frische Butterbrösel

IM WECK- GLÄSCHEN

CRÈME BRÛLÉE

von der Schokolade

Weitere Möglichkeiten:
als „klassische“ Variante
oder von der Tonkabohne





DIENSTLEISTUNG

ANZAHL	MITARBEITER	VON	BIS	STUNDEN	STUNDEN GESAMT	EINZELPREIS	GESAMT
DURCHFÜHRUNG IHRER VERANSTALTUNG							
4	Köche/ Grillmeister	16:00 Uhr	01:00 Uhr	9h 0m	36h 0m	55,00 €	1.980,00 €
1	Hilfskraft	16:00 Uhr	01:00 Uhr	9h 0m	9h 0m	38,00 €	342,00 €
4	Servicekräfte (Food- Runner)	18:00 Uhr	00:00 Uhr	6h 0m	24h 0m	45,00 €	1.080,00 €
2	Hilfskraft Service (Unterstützung Abräumen)	18:00 Uhr	00:00 Uhr	6h 0m	12h 0m	38,00 €	456,00 €
						Gesamt:	3.858,00 €



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
4	2x Kleintransporter inkl. Anhänger (Hin- & Rückfahrt)	7	28	1,00 €	28,00 €
4	2x PKW (Hin- & Rückfahrt)	7	28	0,80 €	22,40 €

PERSONEN	FAHRTZEIT	STUNDEN GESAMT	EINZELPREIS	GESAMT	
8	Köche/ Service (Hin- & Rückfahrt)	0h 15m	4h 0m	30,00 €	120,00 €
3	Hilfskraft (Hin- & Rückfahrt)	0h 15m	1h 30m	30,00 €	45,00 €

Gesamt

215,40 €

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	Küchen- Paket L Pavillon 4x3m in schwarz, Scherentische, Sous Vide Becken, PacoJet, Wärmelampen, Kleinmaterial, sowie weitere Koch- & Grillgeräte passend zu Ihrer Veranstaltung			600,00 €	600,00 €
20	Teller- Etagere 3 stockig inkl. Teller	1	20	3,50 €	70,00 €
1	Tellerband zum anrichten der Speisen			250,00 €	250,00 €
215	Fingerfoodgeschirr Passend zu Ihrer Veranstaltung bei 5 Gängen	5	1075	0,60 €	645,00 €
215	Besteck Kaffeelöffel oder Kuchengabel bei 6 Gängen inkl. Dessert	1,25	1600	0,25 €	400,00 €
				Gesamt	1.965,00 €





KOSTEN

Unverbindliche Gesamtkalkulation der Kosten

POSITION	PERSONEN	EINZELPREIS	BEMERKUNG	GESAMT
Fingerfood/ Flying Vorspeise	215	10,90 €		2.343,50 €
Flying Menü inkl. Dessert	215	45,00 €		9.675,00 €
Dienstleistung				3.858,00 €
Fahrtkosten				215,40 €
Equipment				1.965,00 €
Gesamt				18.056,90 €
Alle unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von zur Zeit 19%. - Unsere AGB's können Sie gerne unserer Homepage www.food-fire.de entnehmen.				Brutto: 21.487,71 €



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 Ihre Fragen zur Verfügung

CHRISTOFFER MÜLLER
KÜCHENMEISTER / BETRIEBSWIRT

Geschäftsführer

Küche / Einkauf / Angebote

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



GESCHÄFTSFÜHRER

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

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

hello@food-fire.de

CHRISTOPH PRÜFER
GRILLEXPERTE / GASTRONOM

Geschäftsführer

Personal / Equipment / Finanzen

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



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

FOOD & FIRE CATERING GMBH

Bahnhofstraße 36
36381 Schlüchtern

Amtsgericht Hanau
HRB 98830

www.food-fire.de