



Angebot  
Hochzeit im Weingut Schreiber  
Sommer 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](http://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 |  |
|----------------------------------|--|
| 12:15 - 12:30 UHR                | Anfahrt FOOD & FIRE  |
| 12:30 - 14:45 UHR                | Grob- Aufbau & letzte Vorbereitungen                                       |
| 14:45 - 15:00 UHR                | Standby  |
| 15:00 - 17:30 UHR                | Eintreffen der Gäste/ Fingerfood (Flying Vorspeise), letzte Vorbereitungen |
| 17:30 - 18:00 UHR                | Placement - Platzieren der Gäste, Getränkeservice, mögliche Rede           |
| 18:00 - 18:30 UHR                | Vorspeise im Family Style - Tischbuffet                                    |
| 18:30 - 19:30 UHR                | Hauptgang von der BBQ Station  |
| 19:30 - 20:00 UHR                | Puffer/ erster Rückbau/ Kaffee- & Digestif Runde                           |
| 20:00 - 20:30 UHR                | mögliches Dessert  |
| 20:30 - 22:30 UHR                | Rückbau  |
| 22:30 - 22:45 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.
- ◆ Wir arbeiten mit offenem Feuer. Eine Rauchentwicklung ist nicht auszuschließen.





# 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



Serviert von 15:15 - 17:00 Uhr, Schwerpunkt Asiatisch

BITTE WÄHLEN SIE 3 VARIANTEN AUS!

## **BROT/ SAIBLING/ WASABI**

Geröstetes Bauernbrot mit gegrilltem Würfel vom Saibling „Teriyaki- Style“ & Wasabi Dipp

## **LACHS/ EDAMAME/ TERIYAKI**

Norwegischer Lachs Teriyaki Style, Edamamepüree, Olivenöl- Kaviar & Safran- Kroepoek

## **QUINOA/ RETTICH/ SESAM/ HASELNUSS**

Schwarzer Quinoasalat mit Passionsfurcht, mit Balsamico Sous vide gegarter Rettich, Sesamcreme & gerösteten Haselnüssen

## **ZIEGENKÄSE/ ERDBEERE / SOJA**

Marinierter Ziegenkäsefrischkäse auf Erdbeer- Relish, Soja- Schokoladen- Sauce & Kresse

## **DUMPLING/ RIND/ GEMÜE/ ERDNUSS**

Zerlei Dumpling mit Rind & Gemüse oder Tofu mit Sesam & einem Erdnuss- Cashew- Dipp

## **TORTILLA/ GEMÜSE/ HÄHNCHEN**

Tortilla- Spieß mit bunt asiatischem mariniertem Gemüse, gebratener Hähnchenbrust & Sprossen

## **GEMÜSE/ FRÜHLINGSROLLE ASIATISCHER**

Gemüsesalat mit gebackener vegetarischer Frühlingsrolle & Sprossen (vegan)





# WEITERE MÖGLICHKEITEN

Bitte wählen Sie entsprechend aus. Je nach Auswahl verändert sich der Preis (+/-).

## BEEF / BROT/ SENF

Beefatar auf geröstetem Tramezzini, Röstzwiebelcreme & Senfkaviar

## ZWIEBELKUCHEN/ KRESSE/ SPECK

klassischer Zwiebelkuchen verfeinert mit Frischkäse, Kresse & Speckchip

## WEIßWURST/ LAUGE/ SÜßER SENF

paniertes, gegrilltes Stück Weißwurst mit Brezel Radieschen- Salat & süßem Senf Schaum

## MINI BURGER

Färsenburger, BBQ- Sauce, Salat, Gewürzgurke, Tomate, Cheddar & Withe Smoke

## TRAMEZZINI/ MOZZARELLA/ TOMATE

Tramezzini- Röllchen mit Büffelmozzarella, Pesto & getrockneten Tomaten

## CORNETTO/ TOMATE /AVOCADO /HUMMUS

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

## HÜHNCHEN/ COUSCOUS/ JOGHURT

Saté- Spieß- Tandoori- Hähnchen auf Couscous-Salat & Minz- Joghurt

## BBQ/ KNÖDEL/ SPECK

Spieß vom BBQ- Mini- Knödel im Speckmantel

## WRAP/ SENF/ SESAM

Lolli- Wrap vom Räucherlachs mit Dill- Senf- Creme & schwarzem Sesam

## PFLAUME/ SPECK

Pflaumen im Speckmantel

## FLUSSKREBS/ EDAMAME

Flusskrebse in Vinaigrette, Edamame- Püree, Mango- Kaviar & Safran- Kroepoek

## SATE/ SCHWEINENACKEN

Sate Spieß vom Schweinenacken mariniert mit Erdnusscreme

## ZIEGENKÄSE/ APFEL/ BIRNE/ BROT

aromatisierte Crème Brûlée vom Ziegenfrischkäse auf Apfel- Birnen- Chutney & Brotchip

## FLAMMKUCHEN ZWEIERLEI

Italienisch (Schinken, Quark, getrocknete Tomaten, Trauben, rote Zwiebel)

Klassisch „Elsässer“ (Speck, Zwiebel, Schlotten)

## LINSENHUMMUS/ ENTENBRUST/ ORANGE

Linsenhummus mit geräucherter Entenbrust, Orangenöl und Stroh





# HAUPTGÄNGE

## Das Konzept

Das Fingerfood reichen wir auf Tablett als Flying- Variante. Dipps und Brot stellen wir vorab auf die Tische.

Die Hauptgänge können durch den Küchenchef nach der möglichen Rede des Gastgebers kurz vorgestellt und der Ablauf des BBQ erklärt. Dies schafft einen geordneten Ablauf und eine Übersicht für die Gäste.

Idee ist ein Live- Cooking- BBQ mit 2 verschiedenen Stationen und 3 Varianten. Die Gäste kommen an die Buffetstation/ -en und bekommen alle Gerichte live angerichtet.

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

Die „Stationen“ bauen wir im Außenbereich entlang der hinteren Fensterseite auf der Terrasse auf. Bei schlechtem Wetter können wir die Speisen im Innenbereich als Live- Cooking Variante anbieten - gerne stimmen wir uns wie telefonisch besprochen ein paar Tage vor der Hochzeit miteinander ab.

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

Der Late- Night- Snack wird über das Brautpaar extern organisiert - Piccola Salumeria/ Mainz.





# VORSPEISE

Vorspeise „Family Style“ - angerichtet auf einer Etagerere

## GEGRILLTE AUBERGINE

Gegrillte Aubergine, Baba Ganoush, mariniertem CousCous & Dattelcreme

## MOZZARELLA/ TOMATE/ PAPRIKA

Büffelmozzarella mit Tomaten- Pfirsich- Salat & Paprika- Rosmarin- Pesto

## MINI SALAT CAESAR STYLE

„gegrillter“ Romanasalat mit Parmesancreme & -Chip, Croutons, Cashewkerne & alter Balsamico





# WEITERE MÖGLICHKEITEN

Bitte wählen Sie entsprechend aus. Je nach Auswahl verändert sich der Preis (+/-).

## CEVICHE VOM KABELJAU

(Gurke, Limette, Koriander, Jalapeno)  
mit Mango, Avocado & frischen roten Zwiebeln

## MINI SALAT CAESAR STYLE

„gegrillter“ Romanasalat mit Parmescreme & -Chip,  
Croutons, Cashewkerne & alter Balsamico

## FREGOLA- SALAT

verfeinert mit Pesto, Meerrettich, Nüssen  
& gegrillter Wassermelone

## ITALIENISCHE SCHINKEN & SALAMIAUSWAHL

mit süß/ sauer eingelegten Gemüse

## EI „BENEDIKT“

Onsen- Ei auf Blattspinat, Hollandaise- Espuma &  
gerösteter Panko

## HÄHNCHEN/ PETERSILIE/ GEMÜSE

Pio Hähnchen- Geflügel Rolle auf Petersilien- Püree  
& Gemüsesalat

## ANTIPASTI

Auswahl mit Thymian-Zucchini, Balsamico-  
Champignons, Vanille-Paprika, Sesam Tomaten,  
& sonnengereiften Oliven

## ZIEGENKÄSE

im Speckmantel mit Honig-Rosmarin- Lack  
& Aprikosen- Chutney

## GRIECHISCHER BAUERN Salat

mit Tomate, Gurke, Paprika, Oliven & Fetakäse

## LACHS/ AVOCADO/ BROT

Törtchen vom Lachs- Tatar auf marinierter Avocado,  
gebackenem Tramezzini & Zitronendipp

## BURRATA/ TOMATE

aufgeschäumter Burrata auf eingelegten Tomaten,  
Tomatenmarmelade, Brotchip & Kresse

## SCHLUCKSUPPE DER SAISON

Der Saison z.B. Spargel mit Bärlauchschaum,  
Paprika mit Vanilleschaum, „klassische“ Kraftbrühe  
mit Einlage, Tomate mit Balsamicoschaum





# HAUPTGANG STATION 1 - BOWL

Live angerichtet, auf Wunsch auch individuell anpassbar

## POKE BOWL 2.0

### BASIS

marinierter Reis (warm)

### WAHLWEISE MIT:

Asiatischer Salat

(u.a. Edamame, Sprossen, Karotte, Kaiserschoten, Paprika)

Zwiebel- Süßkartoffel- Salat

geschmorte Rote Beete mit Vanille

Kürbis- Salsa & Nuss- Crunsh

geschnittener Eisbergsalat

### WAHLWEISE MIT:

Tahin- Dressing

Mango- Limetten- Vinaigrette



## DAZU REICHEN WIR ZUR AUSWAHL:

Hähnchen je nach Auswahl der Station 2  
Fisch je nach Auswahl der Station 3  
& Rote Beete Puffer



# HAUPTGANG - STATION 2- GEFLÜGEL

Von der Feuerplatte, Live angerichtet

## HÄHNCHEN/ TANDOORI/ PAK CHOI

Tandoori- Hähnchenoberkeulen auf gebratenem Mini Pak Choi mit buntem Sesam & leichtem Erdnussschaum

**ALS VEGANE VARIANTE REICHEN WIR ZUSÄTZLICH ZU ALLEN VARIANTEN ROTE BEETE PUFFER.**

**GERNE BIETEN WIR HIER AUCH WEITERE VEGANE MÖGLICHKEITEN AN, SOBALD DIE „KERNINHALTE“ FEST STEHEN.**

WEITERE MÖGLICHKEITEN (PREIS +/-)

## HÄHNCHEN/ PETERSILIE/ APFEL

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

## HÄHNCHEN/ TOMATE/ SAFRAN/ ARBORIO

Mit getrockneten Tomaten gepiercte Pio- Hähnchenbrust auf Weißwein- Parmesan- Risotto, wildem Broccoli, Safran- Zitronenschaum, Speck- & Gemüsechip

## PERHUHN/ KARTOFFEL/ GEMÜSE

Gefüllte Perlhuhnbrust an Burgunderjus, Goldstaub, Macairekartoffel & Ratatouille





# HAUPTGANG - STATION 3 - FISCH/VEGAN

Live angerichtet

## LACHS/ LINSE/ BROCCOLI

Gegrilltes Lachsfilet auf gelbem Linsendaal  
mit Petersilien- Chimichurri  
& gegrillter Mini Paprika

ODER (BITTE WÄHLEN)

## LACHS/ REIS/ ZWIEBEL/ SCHNITTLAUCH

Lachsfilet auf asiatischem Risotto,  
Roter Zwiebelmarmelade & Schnittlauchöl

ALS VEGANE VARIANTE REICHEN WIR ZUSÄTZLICH  
ZU ALLEN VARIANTEN Z.B. ROTE BEETE PUFFER.

WEITERE MÖGLICHKEITEN (PREIS +/-)

## ZANDER/ KARTOFFEL/ AUSTERNPILZE

Auf der Haut gebratener Zander  
auf luftigem Butter- Kartoffelpüree, Austernpilze  
& Rucolapesto

## SAIBLING/ BLUMENKOHL/ KAROTTE

Auf der Haut gebratener Saibling,  
mit leichter Sauce Bernaise, Erbsenpüree,  
& Bimi verfeinert mit  
Haselnüssen

## STÖR/ BLUMENKOHL/ GRÜNE SAUCE

Gegrilltes Störfilet auf zweierlei Blumenkohl  
(Püree & Mini Blumenkohl), Grüne Sauce Öl  
& Gemüsechips

GERNE BIETEN WIR AUCH NOCH  
WEITERE FISCHGERICHTE AN



**LIVE ANGERICHTET**

**ANANAS/ SCHOKOLADE/ MOJITO/ KOKOS**

Sous vide gegarte oder gegrillte karamellisierte Ananas,  
Schokoladenkuchen mit Toffeekern,  
Matscha- Eis & Schaum von der weißen Schokolade

**AUS DEM GLÄSCHEN**

**SCHMAND/ BEEREN/ SALZKARAMELL**

Schmandmousse mit Beeren  
(frisch & als Ragout)  
mit Salzkaramell

**HOCHZEITSTORTE**

über das Brautpaar





# WEITERE MÖGLICHKEITEN

Bitte wählen Sie entsprechend aus. Je nach Auswahl verändert sich der Preis (+/-).

## DESSERT IM GLÄSCHEN

### KLASSIKER/ FRUCHT

Bayrisch Crème  
mit Frucht- Topping der Saison

### FRUCHT/ BISKUIT/ SCHAUM

Fruchtsorbet der Saison  
(z.B. Erdbeere) mit Mascarpone-  
Rosmarin- Schaum, dunklem Biskuit

### EI/ SCHOKOLADE/ VANILLE

Crème Brûlée von der Schokolade

**WEITERE MÖGLICHKEITEN:**  
als „klassische“ Variante  
oder von der Tonkabohne

### APRIKOSE/ MILCHSCHOKOLADE/ OLIVENÖL

Crème von der Dunkelschokolade  
Aprikosenkompott, Crunch & Olivenöl

### SAHNE/ FRUCHT

Panna Cotta der Saison

### MASCARPONE/ APFEL/ BIRNE

Tiramisu von Apfel & Birne  
(Gerne auch saisonal angepasst)

## LIVE ANGERICHTETE DESSERTS

### KAISERSCHMARRN/ VANILLESAUCE/ BEEREN

frischer Kaiserschmarrn von der  
Feuerplatte im Weckglas mit  
Vanillesauce und Beeren

### KIRSCH/ APFEL/ BRÖSEL

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

### EISBAR

3erlei Sorten hausgemachtes Eis  
mit verschiedenen Toppings  
wie frischen Sommerbeeren,  
Fruchtsaucen, Streuseln & Kompotts

### QUARK/ KAFFEE/ NOUGAT

Quarksouffle mit Kaffee- Likör „Salted  
Caramel“, Beerenragout  
& Nougateis

### MARILLE/ SCHOKOLADE/ BEEREN

frisches Marillen-Sorbet aus der  
Eismaschine, weißer Schokoladen-  
Tonkabohnen-Schaum & Beeren-  
Mintz- Salat

### WAFFEL/ VANILLE

frische Brüssler Waffeln  
mit Vanilleeis  
& verschiedenen Toppings





# LATE NIGHT SNACK

OPTIONAL - aktuell nicht eingeplant- kommt extern über Brautpaar

## HOT- DOG- BAR

Merguez (Wurst aus Rind & Lamm)  
im Hotdog- Bun  
mit verschiedenen Toppings  
& Saucen zur Auswahl

**AUCH ALS VEGANE „BUGS BUNNY“  
VARIANTE MÖGLICH  
(KALT GEGARTE, GEGRILLTE BBQ- KAROTTE)**

ODER

## CURRYWURST

Schweinebratwurst  
in hausgemachter, fruchtig, scharfer Sauce  
mit Baguette

**AUCH MIT EINER VEGETARISCHEN  
GEMÜSEBRATWURST MÖGLICH**

## WURST/ KÄSE

„klassische“ Auswahl an Wurst und Käse  
mit Butter, Brot & Baguette

ODER

## CHILI/ SOUR CREME/ TACOS/ BAGUETTE

Chili sin (auf Sonnenblumenbasis)  
oder Chili con Carne  
mit SourCreme. Mais- Tacos & Baguette

ODER

## SUPPE DER SAISON

z.B. Kartoffel- Gemüse- Suppe mit 3erlei Topping  
(Brezelcroutons, Speck, Zwiebelschlotten)

**GERNE BIETEN WIR HIER AUCH  
NOCH WEITERE VARIANTEN AN**



| ANZAHL | MITARBEITER | VON | BIS | STUNDEN | STUNDEN GESAMT | EINZELPREIS | GESAMT |
|--------|-------------|-----|-----|---------|----------------|-------------|--------|
|--------|-------------|-----|-----|---------|----------------|-------------|--------|

## DURCHFÜHRUNG IHRER VERANSTALTUNG

|   |                     |           |           |        |        |         |            |
|---|---------------------|-----------|-----------|--------|--------|---------|------------|
| 2 | Köche/ Grillmeister | 12:30 Uhr | 22:30 Uhr | 10h 0m | 20h 0m | 55,00 € | 1.100,00 € |
|---|---------------------|-----------|-----------|--------|--------|---------|------------|

|   |            |           |           |        |        |         |          |
|---|------------|-----------|-----------|--------|--------|---------|----------|
| 1 | Hilfskraft | 12:30 Uhr | 22:30 Uhr | 10h 0m | 10h 0m | 38,00 € | 380,00 € |
|---|------------|-----------|-----------|--------|--------|---------|----------|

**Gesamt: 1.480,00 €**

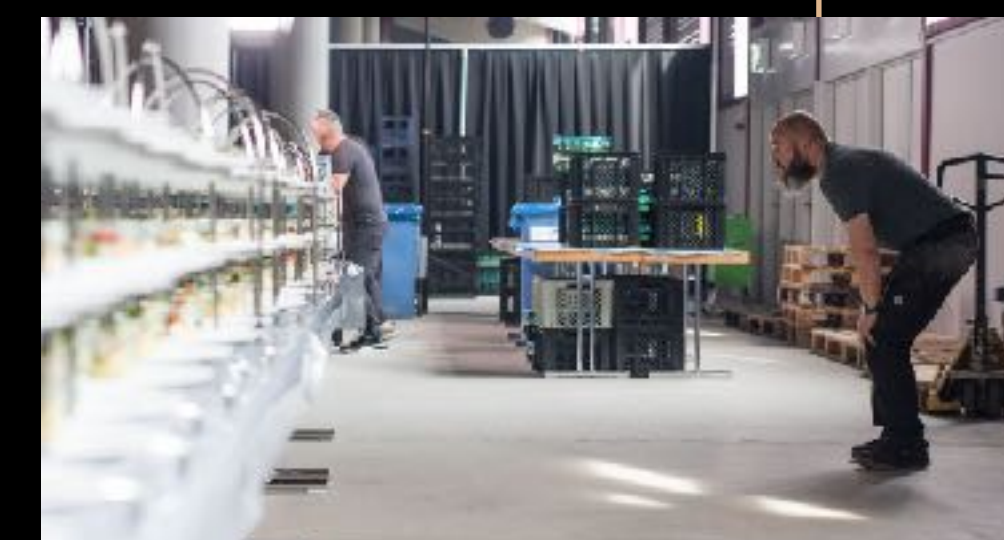


Die Dienstzeiten sind für einen reibungslosen Ablauf kalkuliert. Die genauen Stunden werden nach tatsächlich erbrachter Zeit abgerechnet. Wir tragen Verantwortung- gerne auch für unsere Mitarbeitenden. Faire Löhne, ein attraktives Arbeitsumfeld und ordentliche Arbeitsbedingungen sind für uns selbstverständlich.



# FAHRTKOSTEN

| FAHRTEN         | POSITION   | KM        | KM GESAMT      | KOSTEN pro km | GESAMT         |
|-----------------|--|-----------|----------------|---------------|----------------|
| 2               | Kleintransporter<br>inkl. Anhänger<br>(Hin- & Rückfahrt) | 7         | 14             | 1,00 €        | 14,00 €        |
| <b>PERSONEN</b> |  |           |                |               |                |
| PERSONEN        |  | FAHRTZEIT | STUNDEN GESAMT | EINZELPREIS   | GESAMT         |
| 2               | Grillmeister/ Köche<br>(Hin- & Rückfahrt)                | 0h 15m    | 1h 0m          | 30,00 €       | 30,00 €        |
| 1               | Hilfskraft<br>(Hin- & Rückfahrt)                         | 0h 15m    | 0h 30m         | 30,00 €       | 15,00 €        |
|                 |  |           |                | <b>Gesamt</b> | <b>59,00 €</b> |



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          |
|------------------------------|---|------------------------------|--------------|---------------|-----------------|
| <b>LIVE COOKING- STATION</b> |   |                              |              |               |                 |
| 1                            | <b>BBQ- Paket L</b><br>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 |                              |              | 600,00 €      | 600,00 €        |
| 10                           | <b>Teller- Etagere</b><br>3 stockig inkl. Teller  | 1                            | 15           | 3,00 €        | 45,00 €         |
|                              | <b>Geschirr</b><br>Geschirr, Besteck & sonstiges TableTop kommt komplett über die Location  |                              |              |               |                 |
|                              |   |                              |              | <b>Gesamt</b> | <b>645,00 €</b> |





# KOSTEN

## Unverbindliche Gesamtkalkulation der Kosten

| POSITION                     | PERSONEN | EINZELPREIS | BEMERKUNG     | GESAMT            |
|------------------------------|----------|-------------|---------------|-------------------|
| Fingerfood/ Flying Vorspeise | 45       | 11,90 €     |               | 535,50 €          |
| Menü                         | 45       | 52,90 €     |               | 2.380,50 €        |
| Late Night Snack             | 45       | 9,90 €      |               | 445,50 €          |
|                              |          |             |               |                   |
| Dienstleistung               |          |             |               | 1.480,00 €        |
| Fahrtkosten                  |          |             |               | 59,00 €           |
| Equipment                    |          |             |               | 645,00 €          |
|                              |          |             | <b>Gesamt</b> | <b>5.545,50 €</b> |

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](http://www.food-fire.de) entnehmen.

**Brutto: 6.599,15 €**



# 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](http://www.food-fire.de)