



Food & Event- Book
Hofheimer Sommer- & Winterlounge
im Messecenter Rhein Main

Stand: August 2024

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



Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlichen Dank für Ihre Anfrage und das entgegengebrachte Vertrauen in unser Unternehmen.

Wir freuen uns sehr, Ihnen auf den Folgeseiten einige Möglichkeiten für Ihre Veranstaltung vorstellen zu dürfen. Durch die Verarbeitung hochwertiger, saisonaler und möglichst regionaler Zutaten können wir stets eine große Bandbreite an besten Gerichten nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Im Folgenden präsentieren wir Ihnen unser Konzept vor und möchten Sie damit kulinarisch einstimmen und begeistern.

Wir brennen für Ihren Genuss und führen unsere Dienstleistungen mit absoluter Leidenschaft, bester Qualität und persönlichem Engagement aus, um Ihnen eine erfolgreiche und unvergessliche Veranstaltung zu garantieren.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihre Gastgeber

Christoph Prüfer & Christoffer Müller



Wir brennen für Ihren Genuss!



UNSERE LOCATION

Messecenter Rhein Main
Sommerlounge (In & Outdoor)

FEIERN SIE IN UNSERER SOMMERLOUNGE!

Sie suchen für Ihre Firmenfeier noch eine außergewöhnliche Location? Dann feiern Sie in der Sommerlounge im Messecenter Hofheim Rhein Main! Profitieren Sie von den variablen Gestaltungsmöglichkeiten und vor allem genießen Sie die stimmungsvolle Atmosphäre.

Mit unseren Basis-Paketen erhalten Sie alle wesentlichen Leistungen, welche Sie für eine gelungene Umsetzung benötigen – das macht die Planung einfach, schnell und transparent! Selbstverständlich lassen sich alle Leistungspläne individuell anpassen und ergänzen – ganz nach Ihren Vorstellungen und Wünschen.

Unsere Outdoor-Lounge lädt Ihre Gäste im sommerlichen Ambiente zum Verweilen ein. Darüber hinaus bietet Ihnen unser Restaurant Kitchen No.1 wetterunabhängige Planungssicherheit. Die Flächen sind in der Größe variabel aufteilbar, so dass wir für jede Gruppengröße ein passendes „Raum“konzept initiieren können.





UNSERE LOCATION

Messecenter Rhein Main
Winterlounge (In & Outdoor)

FEIERN SIE IN UNSERER WINTERLOUNGE!

Ein geselliger Glühweinpempfang an der Feuerschale, Gaumenfreuden von unserem Küchenchef in unserem Restaurant und im Anschluss sorgt der DJ für entspannte Partystimmung auf Ihrer Weihnachtsfeier.

Unser Restaurant bietet eine modulare Raumnutzung, einen direkten Zugang zum Foyer, zur Outdoor-Area sowie zur möglichen Bar Lounge für Veranstaltungen jeglichen Anlasses. Es bietet wetterunabhängig für bis zu 250 Personen Platz und auf der Fläche können weitere Eventmodule platziert werden.

Die offene Decke, die robusten Holzmöbel und die stimmungsvolle Beleuchtung unterstreichen die moderne sowie zeitlose Atmosphäre. Wir gestalten das Konzept nach Ihren Vorstellungen und Wünschen, variabel mit individuellen Gestaltungsmöglichkeiten, der Gruppengröße entsprechend.

Mit unseren Basis-Paketen erhalten Sie alle wesentlichen Leistungen, welche Sie für eine rundum gelungene Veranstaltung benötigen – das macht die Planung einfach, schnell und transparent! Selbstverständlich lassen sich alle Leistungsblöcke individuell anpassen und ergänzen – ausgehend von Ihren Vorstellungen und Wünschen sowie entsprechend der Gruppengröße.



| SEITE | INHALT |
|--------|----------------------------------|
| 7 | Fingerfood Menü BBQ No. 1* |
| 8 | Weitere Möglichkeiten Fingerfood |
| 9 | Hauptgang Menü BBQ No. 1* |
| 10 +11 | Weitere Möglichkeiten Hauptgänge |
| 12 | Dessert Menü BBQ No. 1* |
| 13 | Weitere Möglichkeiten Desserts |
| 14 | Kosten & Infos |

* BBQ No.1 dient als Statement- Menü exemplarisch für die Kostenkalkulation (s. S.14).





FINGERFOOD- BBQ NO.1

Auf die Hand zum Empfang

CORNETTO / TOMATE / AVOCADO / HUMMUS

3erlei Mini Cornettos
mit Frischkäse von getrockneten Tomaten,
Guacamole & Hummus

BBQ/ KNÖDEL/ SPECK

Spieß vom
BBQ- Mini- Knödel
im Speckmantel

LAUGE/ SPINAT/ SCHINKEN

2erlei Laugenteilchen,
gefüllt mit Spinat & Fetakäse

ODER

Kochschinken & Käse





WEITERE MÖGLICHKEITEN

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

BROT/ SAIBLING/ WASABI

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

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

BEEF / BROT/ EI/ SENF

Beefatar auf geröstetem Tramezzini, Wachtelei & Senfkaviar

TRAMEZZINI/ MOZZARELLA/ TOMATE

Tramezzini- Röllchen mit Büffelmozzarella, Pesto & getrockneten Tomaten

TARTE/ DIJON/ LAUCH/ TOMATE

Kleine Blätterteig- Tartes mit Dijon Senf, Lauch & Tomate

EI/ ZWIEBEL/ SPECK/ LAUCH

Klassische Mini Quiche Lorraine

ZIEGENKÄSE/ APFEL/ BIRNE/ BROT

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

WRAP/ SENF/ SESAM

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

PFLAUME/ SPECK

Pflaume im Speckmantel

FLUSSKREBS/ EDAMAME

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

SATE/ SCHWEINENACKEN

Sate Spieß vom Schweinenacken, mariniert mit Erdnusscreme

GEMÜSE/ FRÜHLINGSROLLE

Asiatischer Gemüsesalat mit gebackener vegetarischer Frühlingsrolle & Sprossen

FLAMMKUCHEN ZWEIERLEI

„Klassisch“ Elsässer (Speck, Zwiebel, Schlotten)

Italienisch

(Schinken, Ricotta, getrocknete Tomaten, Trauben, rote Zwiebel)

LINSENHUMMUS/ ENTENBRUST/ ORANGE

Linsenhummus mit geräucherter Entenbrust, Orangenöl & Gemüsestroh





HAUPTGANG- BBQ NO.1

Als Food- Stationen

BBQ STATION VON DER XXL FEUERPLATTE

Rindfleisch Burger "Classic"
mit BBQ- Sauce, Salat, Käse,
Tomate, Gurke, White- Smokey- Sauce
& Wedges

Veganer Burger
mit hausgemachtem Rote- Bete- Paddy,
BBQ Sauce, Salat, Kichererbsen- Avocadocreme,
Tomate, Gurke & Wedges

PASTA STATION

Frische hausgemachte Pasta aus dem Parmesanrad
mit Cashewkernen, getrockneten Tomaten, Pesto, Rucola
& 2erlei Saucen der Saison zur Wahl

ODER (BITTE ENTSPRECHEND WÄHLEN)

Gegrillte Maultasche mit zarter Brätfüllung, verfeinert mit Kräutern in Bouillon,
roter Zwiebelmarmelade, gerösteten Zwiebeln & Kartoffel- Gurken- Salat

LOADED RÖSTI

KNUSPRIGE RÖSTI- BÄLLCHEN MIT MIT WÄHLBAREN TOPPING- KOMBINATIONEN

TOPPING 1

-Hähnchenoberkeule im
Pankomantel
-Crunchy
Blumenkohlröschen
-Chili sin Carne (vegan)

TOPPING 2

-Blattsalat mit Wildkräutern
-Cole- Slaw- Salat
-Roter Zwiebelsalat mit
Petersilie & Feta,
-Tomatensalsa mit
Koriander Chili &
Granatapfelkernen

TOPPING 3

-Dill- Majo
-Apfel- Curry- Ketchup
-BBQ Sauce

TOPPING 4

„SPICEY SEEDS“
-Gewürzte Kürbis-
& Sonnenblumenkerne





WEITERE MÖGLICHKEITEN

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

POKE BOWL STATION

Bunte Poke Bowl mit mariniertem Couscous, Reis & Linsen, Kimchi, Karotte-Ingwer, Wakame, Blattsalat, saisonalem Obst, Sprossen & Kernen

ZUR AUSWAHL:

- Teriyaki Seelachs mit schwarzem Sesam
- Kachelfleisch/ Spidersteak vom Landschwein
- Veganer Thunfisch aus der Wassermelone (kalte Variante)

PICANHA/ SÜBKARTOFFEL/ PAPRIKA

Sous vide gegartes & gegrilltes Picanha vom Weiderind mit gelbem Paprikaschaum, geräuchertem Süßkartoffelpüree & BBQ- Zwiebel

PIZZA-/ FLAMMKUCHENSTATION 2ERLEI PIZZA

Tomate, Parmaschinken, Parmesan & Rucola

ODER

Vegetarisch mit Tomate, Anti- Pasti- Gemüse & Mozzarella

FLAMMKUCHEN/ ZIEGENKÄSE/ APRIKOSE/ WALNUSS

Vegetarischer Flammkuchen mit Ziegenkäse, Thymian- Aprikosen- Chutney & schwarzen Walnüssen





WEITERE MÖGLICHKEITEN

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

HÄHNCHEN/ TANDOORI/ PAK CHOI

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

SHORT RIBS/ ROMANASALAT/ CAJUN SPICE

Sous Vide gegarte Short Ribs in kräftiger Jus
verfeinert mit BBQ Sauce, Cajun Spice (kreolisch)
& gebratenem Romanasalat

SCHWEINEBAUCH/ SELLERIE/ SCHOKOLADE

Sous vide gegarter Schweinebauch
mit Selleriepüree, eingelegte Physalis
& Soja- Schokoladen- Sauce

THUNFISCH/ ZWIEBEL/ MANGO

Gebratener Thunfischwürfel,
mit Tiger- Vinaigrette- Sud „a la Ceviche“,
rote Zwiebelmarmelade
& Mango- Limetteneis

KÜRBIS/ INGWER / SESAM

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

SCHWEINEFILET/ APFEL/ ROTE BEETE

Schweinefilet in Kräuter- Nusskruste,
mit Apfelhollandaise, saisonalem Gemüse
& Rote Beete Gnocchi

LACHS/ PETERSILIE/ MEERRETTICH/ BROT

„Stulle“ vom Flammhachs Lachs,
mit geriebenem Meerrettich,
Grüne- Sauce- Creme, Pflücksalat,
& geröstetem Bauerbrot

AUBERGINE/ COUSCOUS/ DATTEL

Gegrillte Aubergine mit Baba Ganoush,
mit mariniertem Couscous
& Dattelcreme



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



DESSERT BBQ NO.1

SCHMAND/ BEEREN/ SALZKARAMELL

Schmandmousse
unter einer Variation von Beeren
mit Salzkaramell





WEITERE MÖGLICHKEITEN

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

DESSERT IM GLÄSCHEN

WINDBEUTEL/ SCHOKOLADE/ MANGO

Mini- Windbeutel mit Schokoladensahne & Mango- Ganache

FRUCHT/ BISKUIT/ SCHAUM

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

EI/ SCHOKOLADE/ VANILLE

Crème Brûlée von der Schokolade

WEITERE VARIATIONEN:

-„klassische“ Variante
-von der Tonkabohne

APRIKOSE/ MILCHSCHOKOLADE/ OLIVENÖL

Crème von der Dunkelschokolade mit Aprikosenkompott, Crunch & Olivenöl

SAHNE/ FRUCHT

Panna Cotta Variation mit Frucht- Topping der Saison

MASCARPONE/ APFEL/ BIRNE

Tiramisu von Apfel & Birne
(Gerne auch saisonal angepasst)

LIVE ANGERICHTETE DESSERTS

SCHOKOLADE/ WALDBEERE/ JOGHURT

Schokoladenmousse mit Crumble von der Waldbeere & Joghurtschaum

KIRSCH/ APFEL/ BRÖSEL

Sorbet von der Sauerkirsche, Apfelchutney & -schaum, frische Butterbrösel

ANANAS/ SCHOKOLADE/ MOJITO/ KOKOS

Sous vide gegerichte oder gegrillte & karamellierte Ananas, Schokoladenkuchen mit Toffeekern, Mojitosorbet & Kokosnuss- Schaum

QUARK/ KAFFEE/ NOUGAT

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

KAISERSCHMARRN/ VANILLESAUCE/ APFEL

Frischer Kaiserschmarrn von der Feuerplatte mit Apfelkompott & Vanillesauce

WAFFEL/ VANILLE

Frische Brüssler Waffeln mit Vanilleeis & verschiedenen Toppings





PREISE UND INFOS

GETRÄNKEPAUSCHALE

Cocktail- oder Sektempfang

Rot- & Weißwein aus dem Weingut Schreiber

Darmstädter Braustüb'l Helles, Radler & alkoholfrei

Rhön Sprudel Wasser, Fritz- Sortiment, Kaffee- & Kaffeespezialitäten der Rösterei Reinholz, Natura- Teeauswahl

FÜR LONGDRINKS, COCKTAILS & DIGESTIVE MACHEN WIR IHNEN GERNE EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT.

SIE SUCHEN EINE PASSENDE LOGATION



www.food-fire.de

Sie suchen eine passende Location sprechen Sie uns an.

-  Zentrale Lage
-  individuelle Catering- & Veranstaltungskonzepte
-  Ausreichend Parkplätze
-  ab 100 Personen

 **FOOD & FIRE CATERING GMBH**
CHRISTOFFER MÜLLER
E-MAIL hello@food-fire.de
Mobil +49 (0) 170 3072669

BASIS- SETUP

In der Pauschale sind folgende Positionen enthalten:

Raummiete, Strom, Wasser, Endreinigung, Setup gemäß Aufplanung, Basis Indoor- Beschallungs-Anlage & Deko- Ambiente Paket (Pflanzen, Licht etc.) sowie einem „Concierge“.

Das Paket gilt für 8 Stunden, jede weitere Stunde berechnen wir mit 200€ pauschal.

WEITERE LEISTUNGEN WIE Z.B. KÜNSTLER, FOTOBOX, FOTOGRAF, DJ/ BAND, KONTAKT ZU PARTNERHOTELS ETC. GERNE AUF ANFRAGE.

| | AB 100 PERSONEN | AB 150 PERSONEN | AB 200 PERSONEN | AB 250 PERSONEN |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| BASIS SETUP | 32 € pro Gast | 29 € pro Gast | 26 € pro Gast | 23 € pro Gast |
| MENÜ BBQ NO. 1 PRO GAST ALS REFERENZ- BEISPIEL, SIEHE SEITEN 7, 9 UND 12 | 42,00 € pro Gast* | 42,00 € pro Gast* | 39,00€ pro Gast* | 39,00 € pro Gast* |
| GETRÄNKEPAUSCHALE | 35,00 € pro Gast* | 35,00 € pro Gast* | 30,00 € pro Gast* | 30,00 € pro Gast* |
| GESAMT | 109,00 € pro Gast* | 106,00 € pro Gast* | 95,00 € pro Gast* | 92,00 € pro Gast* |

* ALLE PREISE VERSTEHEN SICH NETTO, INKL. AUF- & ABBAU, EQUIPMENT, DIENSTLEISTUNG KÜCHE & SERVICE. DIE GETRÄNKEPAUSCHALE GILT FÜR 8 STUNDEN.



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