

ANGEBOT

SPEISEN | GETRÄNKE | EQUIPMENT | PERSONAL | KOSTEN



IHR EVENT

TIMING | PERSONENZAHL | ABLAUF | ALLES FÜR SIE IM BLICK

Wir bitten Sie, unser Angebot und die Speisenvorschläge als kulinarische Inspiration und zur ersten preislichen Orientierung zu sehen.

Es wäre uns eine große Freude, Ihnen nach Erhalt erster Eckdaten ein individuelles Angebot zu erstellen.

DATUM:	Ihr Wunschdatum
VERANSTALTUNGSART:	Ihr Anlass
SPEISENKONZEPT:	BBQ Buffet
GÄSTEZAHL:	50 Personen
ORT:	EINHARD'S Eisenbahnstraße 5D 63500 Seligenstadt
ABLAUF:	
14:00 - 17:30 Uhr	Anlieferung Equipment und Beginn Aufbau
ab 17:30 Uhr	Stand By
ab 18:00 Uhr	Beginn
ab 19:00 Uhr	BBQ-Buffeteröffnung
noch offen	VA Ende
	unsere Kalkulation basiert auf 23:00 Uhr
noch offen	Abbau im Anschluss



IHRE SPEISEN

HERZHAFT | SÜSS | RAFFINIERT | KÖSTLICH | LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN!



FINGERFOOD VARIATION

HERZHAFT | SÜSS | RAFFINIERT | KÖSTLICH | LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN!

Kartoffelsalat | Gartenkresse | im Weckglas | vegan

PREIS PRO STÜCK | € 2,20

Mini Pulled-Turkey-Wrap | Cheddar

PREIS PRO STÜCK | € 2,40

Mild geräucherter Lachs | Gurkencreme | Landbrot

Mini Hessen-Burger | Roastbeef | Kräutercreme

PREIS PRO STÜCK | € 2,80

Flusskrebssalat | Ingwer | im Sesamkörbchen

PREIS PRO STÜCK | € 3,00

(Mindestabnahme = 10 Stück pro Sorte)



IMPRESSIONEN I FINGERFOOD

HERZHAFT | SÜSS | RAFFINIERT | KÖSTLICH | LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN!



CLASSIC BBQ

HERZHAFT | SÜSS | RAFFINIERT | KÖSTLICH | LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN!

VORSPEISEN | von großen Platten und Schalen

Gurkensalat | Schmand | frischer Dill

Salat von Fleischtomaten | Frühlingslauch | Gartenkresse

Bunte Blattsalate | gerösteter Speck | Croûtons | Joghurtdressing

Oma Spenglers Nudelsalat | Schinken | Erbsen

Bauernbrot | Minibrötchen | Walnussstangen | Salzbutter

VOM GROSSEN BBQ GRILL

Kartoffel-Gemüse-Körbchen

Hähnchenbrust | geräucherte Paprika | hausgemachte Marinade

Wetterauer Bratwurst

Rindswurst

DIPS

Heinz Ketchup | Kornmeyer Apfelsenf | Frankfurter Grüne Soße | Radieschenquark

DESSERTS | im Weckglas

Obstsalat

Hausgemachte Rote Grütze | Vanillesauce

AB 20 PERSONEN | PREIS PRO PERSON 20,00 €



FRANKFURTER BBQ

HERZHAFT | SÜSS | RAFFINIERT | KÖSTLICH | LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN!

VORSPEISEN | von großen Platten und Schalen

Oma Spenglers Kartoffelsalat | Granny Smith | Karotten

Gartensalat | Kirschtomaten | Biokresse | frische Kräuter | Vinaigrette

Hessischer Krautsalat | gerösteter Speck

Rindfleischsalat | Frankfurter 7-Kräuterdressing | im Bügelglas

Bauernbrot | Minibrötchen | Walnussstangen | Salzbutter

VOM GROSSEN BBQ GRILL

Spätzle | Broccoli | rote Paprika | Gruyère | im Grillkörbchen

Gegrilltes Bauernbaguette | hausgemachte Kräuterbutter

Lachsforelle | Babyspinat | Senfsaat | Limonenöl | aus dem Pergamentpapier

Sachsenhäuser Handkäs' Bratwurst vom Schwein

Rib Eye vom deutschen Jungbullen | hausgemachte Marinade | Rote-Bete-Salz

DIPS

Heinz Ketchup | Kornmeyer Apfelsenf | Spundekäs | Frankfurter Grüne Soße

DESSERTS | im Weckglas

Valrhona Schokoladenpudding | frische Vanillesauce

Ebbelwoicrème | Kompott | Crumble

AB 30 PERSONEN | PREIS PRO PERSON 30,00 €



LA PETIT FRANCE BBQ

HERZHAFT | SÜSS | RAFFINIERT | KÖSTLICH | LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN!

VORSPEISEN | von großen Platten und Schalen

Endiviensalat | Walnüsse | Ziegenkäse | Frenchdressing | im Bügelglas

Gurkensalat | Dijon-Senf | frischer Dill

Salade Nicoise | Thunfisch | Prinzessbohnen | schwarze Oliven

Atlantik Crevette | Romana-Cocktail-Cognac-Sauce

Pain Paysan | Pain á la bière | Baguetteauswahl | Rohmilchbutter

VOM GROSSEN BBQ GRILL

Picandou | Erdbeere | Sauternes Essig

Seehecht | Fenchel | Sauce Vierge

Flammkuchen-Baguette | Speck | Zwiebeln

Poularde de Bresse | Thymian | hausgemachter Lavendelhonig

Spieß vom Charolais Rind | Piment d'Espelette

DIPS

Scharfer Tomatendip | Estragon-Senf | frisch geschäumte Sauce Bernaise |

Cognac-Pfeffer-Dip | Sauce Tartare

DESSERTS | im Weckglas

Mousse au Chocolat | Passionsfrucht

Zitronentarte | im Glas

AB 30 PERSONEN | PREIS PRO PERSON 33,00 €



TEX-MEX BBQ

HERZHAFT | SÜSS | RAFFINIERT | KÖSTLICH | LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN!

VORSPEISEN I von großen Platten und Schalen

Klassischer Coleslaw

Süßkartoffelscheiben I Kidneybohnen I im Whiskytumbler

Maissalat I Jalapenos

Cesar Salad I Crôutons I Garnelen I Mais I Kirschtomate I Parmesan I im Bügelglas

Spicy smoked Beef I Paprika I Zuckerschoten

Brot- und Baguetteauswahl I Blue-Cheese-Dip

VOM GROSSEN BBQ GRILL

Baked Potatoes I Sour Cream

Mini Quinoa Burger I Cheddar I Babyromana I Gurken I Zwiebeln I Tomaten

Grilled Maccaroni and Cheese I im Körbchen

Taccos I Pulled Turkey I Crème Fraiche I Chilli I Mozzarella I Guacamole

Mini Burger I U.S. Beef I Cheddar I Babyromana I Gurken I Zwiebeln I Tomaten

Vor den Augen der Gäste live tranchiert :

US-Flanksteak I hausgemachte Honey-Pecanuss-Marinade

DIPS

Heinz Ketchup I Honig-Senf-Sauce I BBQ Sauce I Mango Salsa

DESSERTS I im Weckglas

Raspberry Cheesecake

Whiskey Cream I Oreo Crumble

AB 30 PERSONEN I PREIS PRO PERSON 34,00 €



MEDITERRANES BBQ

HERZHAFT | SÜSS | RAFFINIERT | KÖSTLICH | LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN!

VORSPEISEN | von großen Platten und Schalen

Salat von frischen Pilzen | confierte Tomaten

Rigatoni | Kirschtomate | Mozzarella | im Bügelglas

Paellasalat | gebratene Scampi | Limonenmayonnaise | im Whiskytumbler

Pflaume im Speckmantel

Pollo Tonnato 2.0 | aus der Blechdose

Mediterrane Brotauswahl | Oliventapenade

VOM GROSSEN BBQ GRILL

Gegrillter Haloumi | Avokado | Peperocini | aus der Folie

Bruschetta | Tomate | Basilikum

Rotbarbe | Ratatouillegemüse | Parmesan | im Körbchen

Salsiccia Italian Style | hausgemachte Marinade

Souflaki-Spieß

Aus der gusseisernen Pfanne:

Scaloppini vom Kalbsrücken | Rosmarinkartoffeln | Salbeibutter

DIPS

Tomatensalsa | grober Balsamico-Honig-Senf | Aioli | Artischockencreme | Mojo Rojo

DESSERTS | im Weckglas

Klassisches Tiramisu

Dulce Leche | Maracuja | Fleur de Sel

AB 30 PERSONEN | PREIS PRO PERSON 36,00 €



ASIAN BBQ

HERZHAFT | SÜSS | RAFFINIERT | KÖSTLICH | LASSEN SIE ES SICH SCHMECKEN!

VORSPEISEN I von großen Platten und Schalen

Wakamesalat

Gurkensalat I Sesam

Glasnudelsalat I Garnele I im Weckglas

Poké I Nori Lachs I Sushireis I Edamame Ishoyu Sojasauce I Sesamöl I im großen Weckglas

Papaya I Hähnchen I Mango I Erdnuss I Kokos I Chilli I im Weckglas

Bauernbrot I Minibrötchen I Walnussstangen I Salzbutter

VOM GROSSEN BBQ GRILL

Gemüsetaschen I Paprika I Soyasproussen I Sweet Chilli Sauce I im Grillkörbchen

Kabeljau I Pac Choi I Cashews I im Grillkörbchen

Geflügel-Erdnuss-Bratwurst

Satée Spieß vom Rind I hausgemachte Erdnussmarinade

Honeyglaced Rip

Bao Duck Burger I Möhre I Sellerie I Hoisin I Chilli

DIPS

Chillisaucce I Limonen-Wasabi Dip I Honig Terriyaki I Mango-Koriander Dip

DESSERTS I im Weckglas

Veganer Kokosmilchreis I Orangen-Marmelade

Grüner Matcha Tee I Mangochutney I kandierter Ingwer

AB 30 PERSONEN I PREIS PRO PERSON 38,00 €



IHRE GETRÄNKE

ROT | WEISS | HELL | DUNKEL | AUF IHR WOHL!



IHRE GETRÄNKE - NACH VERBRAUCH

ZUM EMPFANG

Der Klassiker

Hausmarke Cavalier Vin Mousseux | Weingut Cave de Wissembourg | Rebsorte Ugni blanc

Auf Wunsch mit Orangensaft erhältlich

PREIS PRO FLASCHE | € 14,00

Die herbe Erfrischung aus der Zinkwanne

San Miguel aus der kleinen Flasche | 0,20 l

PREIS PRO FLASCHE | € 2,00



IHRE GETRÄNKE - NACH VERBRAUCH

ZUM EMPFANG I OPTIONAL

Bitte wählen Sie Ihre Lieblingsvariation aus:

VARIATION 1

Balis Pur

Basilikum Ingwer Limonade I Eis I Limette I Basilikum

PREIS PRO DRINK I € 3,00

Balis Prosecco

Prosecco I Basilikum Ingwer Limonade I Eis I Limette I Basilikum

PREIS PRO DRINK I € 3,50

Balis Mule

Gin I Basilikum Ingwer Limonade I Eis I Limette I Basilikum

PREIS PRO DRINK I € 4,00

VARIATION 2

Apple Twist

Apfelschorle I heimischer Apfelsecco I Apfelscheibe I auf Eiswürfeln serviert

PREIS PRO DRINK I € 3,50

Spicy Apple

Frischer Apfelsaft I Ginger Beer I Limette I Apfelscheibe I auf Eiswürfeln serviert

PREIS PRO DRINK I € 3,00



IHRE GETRÄNKE - NACH VERBRAUCH

ZUR VERANSTALTUNG

ALKOHOLFREIE KALTGETRÄNKE

Selters Culinaria Classic 0,75 l

Selters Culinaria Naturelle 0,75 l

PREIS PRO FLASCHE | € 3,00

Rapp's Johannisbeersaft 1,00 l

Rapp's Rhabarbersaft 1,00 l

PREIS PRO FLASCHE | € 4,00

Pepsi 1,00 l PET

Pepsi Light 1,00 l PET

Mirinda 1,00 l PET

7up 1,00 l

PREIS PRO FLASCHE | € 3,00

Coca Cola 1,00 l PET

Coca Cola zero 1,00 l PET

Fanta 1,00 l PET

Sprite 1,00 l PET

PREIS PRO FLASCHE | € 3,00

BIERE

Jever Fun 0,33 l

PREIS PRO FLASCHE | € 2,00

Radeberger vom Fass

PREIS PRO 30 l FASS | € 140,00

Beck's blue 0,33 l

Beck's green lemon 0,33 l

Beck's Pils 0,33 l

PREIS PRO FLASCHE | € 2,00

HEISSGETRÄNKE

Kaffee | Espresso | Cappuccino

Teespezialitäten von Ronnefeldt

PREIS PRO TASSE | € 0,90

(exkl. Maschine und Geschirr)



IHRE GETRÄNKE - NACH VERBRAUCH

ZUR VERANSTALTUNG

Weißweine

2017 1 2 Dry I Riesling trocken I Josef Leitz 0,75 l

Anklänge von Braeburn Äpfeln und Weinbergpfirsich

verleihen diesem Wein eine saftig frische Note, welche sehr harmonisch mit der feinen Fruchtsäure einhergeht.

PREIS PRO FLASCHE I € 18,00

WINE
MAKER
OF THE
YEAR
GAULT MILLAU 2011

2017 PUR I Weissburgunder I Bernhard Koch 0,75 l

Ein Wein mit Duft von Weinbergpfirsich und Honig. Beim Trinken ist er saftig und mit einer belebenden Frische.

PREIS PRO FLASCHE I € 17,00

Rotweine

2013 Cuvée I ink Friedrich Becker 0,75 l

Cassis und dunkle Beeren vereint mit leichten Würzaromen prägen den Geruch dieses Rotweins. Das Mundgefühl ist samtig und ausgewogen, da das Haus Becker dem 2012er Jahrgang genug Zeit zum Reifen gelassen hat.

PREIS PRO FLASCHE I € 20,00

2017 Barbera d'Alba I Giuliano Corino 0,75l

Leuchtendes Rubinrot in der Farbe, das Bouquet erinnert an Edelpflaume sowie schwarze Johannisbeeren. Am Gaumen frisch und körperreich, mit lebendiger Säure.

PREIS PRO FLASCHE I € 21,00

ALTERNATIV

Pauschale I all you can drink I Preis pro Person I ab 18,00 €



IHRE GETRÄNKE - NACH VERBRAUCH

ZU SPÄTERER STUNDE

WINE COOLERS

Frankfurt Mule - Äpfel | Ginger Beer | Limette | Gurke
Aperol Spritz - Aperol | Sekt | Sodawasser | Orange
Hugo - Holunderblütensirup | Sekt | Sodawasser | Minze | Limette

LONGDRINKS

Gin Tonic | Gin Fizz
Port Tonic Rosmarin
Vodka Lemon | Vodka Pink Pepper Tonic
Cuba Libre | Cuba Perfekt
Belsazar Vermouth Rosé Tonic

COCKTAILS

Moscow Mule - Vodka | Ginger Beer | Limette | Gurke
Cosmopolitan - Vodka | Cointreaux | Limette | Cranberry
London Mule - Gin | Ginger Beer | Limette | Gurke
Basil Smash – Gin | Basilikum | Zitrone | Zuckersirup
Whiskey Sour - Whiskey | Zitronensaft | Zuckersirup | Eiweiß
Mojito - Rum | Zucker | Limettensaft | Frische Minze | Soda
Caipirinha - Cachaca | Rohrzucker | Limetten

Einzelabrechnung: Wine Coolers € 3,50 | Longdrinks € 4,00 | Cocktails € 4,50

Pauschale: 3 Drinks. p. P. € 12,50

Zzgl. Personal- und Equipmentkosten | Mindestabnahme von 25 Stück pro Sorte

BARSNACKS

Basilikumsticks und Currynüsse im Glascube | 1 Stk. € 5,90



IHR EQUIPMENT

PORZELLAN | BESTECK | GLÄSER | IHR GESAMTAUFTRITT: MAKELLOS.



IHR EQUIPMENT

PORZELLAN | BESTECK | GLÄSER | IHR GESAMTAUFTRITT: MAKELLOS.

Porzellangeschirr, Gläser und Besteck sowie Servietten aus unserem Sortiment, stellen wir Ihnen in ausreichender Menge im Verhältnis zu den Gästezahlen sowie den bestellten Speisen und Getränken zur Verfügung.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Bruch und Verlust zum Selbstkostenpreis an Sie weiterberechnen.



IHR PERSONAL

KOCH | SERVICEKRAFT | BARKEEPER | IHRE CREW STEHT BEREIT!



IHR PERSONAL

KOCH | SERVICEKRAFT | BARKEEPER | IHRE CREW STEHT BEREIT!

KLEIDUNG

Unsere Servicemitarbeiter tragen auf Ihrer Veranstaltung einheitlich schwarze Hosen, weiße Hemden / Blusen und beige Latzschürzen auf Wunsch tragen die Herren auch schwarze Krawatten. Weitere Farbvariationen sind selbstverständlich möglich und können je nach Motto oder Farbkodex der Veranstaltung angepasst werden.

EINSATZZEITEN

Die angegebenen Personalstunden sind Schätzungen und werden nach tatsächlichem Einsatz berechnet. Daher können die angegebenen Stunden sowohl nach oben als auch nach unten variieren.

Für Logistik und Küche berechnen wir pro Mitarbeiter Rüst- und Verladezeiten von 0,5 - 2 Stunden (je nach Auftragsvolumen und tatsächlichem Aufwand). Diese Kosten sind noch nicht inkludiert und werden bei der Abschlussrechnung berücksichtigt.

Auf Grund des Arbeitsschutzgesetz verpflichten wir uns, eine 8 stündige Arbeitszeit (inkl. Auf- und Abbau) nicht zu überschreiten. Bei längerer Veranstaltungsdauer kann es zu vorübergehenden Überlappungen der Serviceschichten kommen. Falls eine spontane Verlängerung der Veranstaltung nicht auszuschließen ist, muss bereits im Vorfeld zusätzliches Personal eingeplant werden.



IHRE KOSTEN

TRANSPARENT | ÜBERSICHTLICH | FAIR | IHR KOSTENRAHMEN = GESICHERT!

Alle genannten Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Die Kalkulation basiert auf den Standardwerten und AGB's der FPS Catering GmbH & Co. KG.

Veranstaltungsspezifische Veränderungen sind jederzeit möglich.

Personalstunden werden nach effektivem Aufwand abgerechnet.



KOSTENÜBERSICHT

Personenzahl: 50

Bezeichnung	Anzahl	Einheit	Beschreibung	€/Stück	Summe/€ netto
SPEISEN					
Fingerfood	100	STK	wir kalkulieren mit 2 Stk p.P. I ab	2,20 €	optional
BBQ-Buffer	50	PAX	lt. Angebot - Vorschlag I ab	20,00 €	1.000,00 €
Summe Speisen					1.000,00 €

GETRÄNKE					
Getränkeauswahl		Flasche	Abrechnung nach Gebinde - pro Flasche ab	2,00 €	nach Verbrauch
Pauschale	50	PAX	lt. Pauschale I all you can drink I ab	18,00 €	Schätzwert
Summe Getränke					0,00 €

WIRTSCHAFTSMATERIALIEN

Diese Positionen variieren je nach finaler Speise- und Getränkeauswahl:

Serviceequipment	1	pauschal	Barequipment I Vorleger I etc.	95,00 €	95,00 €
Kücheninstallation	1	pauschal	Konvektomaten I Hot Cars I etc.	390,00 €	390,00 €
Nespressomaschine	1	STK	für Kaffeespezialitäten	120,00 €	optional
Zapfanlage einleitig	1	STK		60,00 €	optional
Installation Zapfanlage	2	pauschal	inkl. Anlieferung & Abholung	30,00 €	optional
Summe Wirtschaftsmaterialien					485,00 €

EQUIPMENT

Gläser	300	TEILE	für angegebene Getränke	0,45 €	135,00 €
Kristallgläser	60	TEILE	Zum Empfang	0,65 €	optional
Besteck I Teller	450	TEILE	für angegebene Speisen	0,45 €	202,50 €
Kaffee I Espresso	60	SETS	für Kaffeespezialitäten	1,35 €	optional
Papierservietten	2	VPE 250	mit FPS Logo		Service FPS
Summe Equipment					337,50 €

PERSONAL

AUFBAU I ca. 14.00 h - 17.00 h (inkl. Restvorbereitungen)

Serviceleiter	1	à ca. 3 h	14.00-17.00 h	34,00 €	102,00 €
Servicekräfte	1	à ca. 3 h	14.00-17.00 h	26,50 €	79,50 €
Logistiker	2	à ca. 3 h	für Auf- & Abbau	32,00 €	192,00 €

VERANSTALTUNG I ABBAU I ca. 18.00 - 02.00 h

Serviceleiter	1	à ca. 7 h	17.00-00.00 h	34,00 €	238,00 €
Servicekräfte	2	à ca. 7 h	17.00-00.00 h	26,50 €	371,00 €
Getränkeausgabe	1	à ca. 7 h	17.00-00.00 h	26,50 €	185,50 €
Köche I je nach	1	à ca. 6 h	16.00 - 22.00 h	40,00 €	240,00 €

Speisenauswahl

Nachtzuschlag	pauschal	pro Stunde I je Mitarbeiter I ab 23:00 h	10,00 €	nach Aufwand
Summe Personal				1.408,00 €

Mindestabnahme Servicepersonal 4 Std. I Küchenpersonal 5 Std.

TRANSPORT

Getränke I Speisen	2	pauschal	150,00 €	300,00 €
Summe Transport				300,00 €

Umlage pro Gast (netto)

70,61

PROJEKTKOSTEN I netto 3.530,50 €

19 % MwSt. 670,80 €

PROJEKTKOSTEN I brutto 4.201,30 €



IHRE ANSPRECHPARTNER

IHRE WICHTIGSTEN ANSPRECHPARTNER AUF EINEN BLICK!



Anika Bayer
EVENTMANAGER

bayer@fps-catering.de
069 / 6783057-33



Ferdinand-Porsche-Straße 17-19 . 60386 Frankfurt / Main

Telefon: +49 (0)69 - 6 78 30 57-10 . Telefax: +49 (0)69 - 6 78 30 57-99
home@fps-catering.de . www.fps-catering.de . www.facebook.com/fpscatering





FPS CATERING | 
quality delivered

Ferdinand-Porsche-Straße 17-19 . 60386 Frankfurt / Main

Telefon: +49 (0)69 - 6 78 30 57-10 . Telefax: +49 (0)69 - 6 78 30 57-99
home@fps-catering.de . www.fps-catering.de . www.facebook.com/fpscatering
