

ANGEBOT

SPEISEN | GETRÄNKE | EQUIPMENT | PERSONAL | KOSTEN



IHRE CHECKLISTE

TIMING | PERSONENZAHL | ABLAUF | ALLES FÜR SIE IM BLICK

Noch 8 – 12 Monate - Den allgemeinen Rahmen festlegen

- Basteln eines Hochzeitsordners - Damit Ihr nicht die Übersicht verliert
- Erstellt eure Gästeliste - Wer Ja sagt, darf auch Tante Inge ausladen
- Lasst eure Angebote vom Einhard's & FPS Catering erstellen
- Versendet eure Save-the-Date-Karten

Noch 4 – 8 Monate - Planung und Buchung der Party

- Anmeldung zur standesamtlichen & kirchlichen Trauung
- Termin für ein Probeessen mit FPS Catering vereinbaren
- Planen und Buchen der Hochzeitsreise
- Erstellen einer Wunschliste - in einem lokalen Geschäft oder online
- Verschicken der Einladungen (inkl. Hotel, Parkmöglichkeiten und Abfragen von Allergenen)
- Buchung eines Foto- oder Videografen, einer Band oder eines DJs (gerne auch über FPS Catering)
- Shopping: Brautkleid | Anzug | Trauringe | Kleidung für Blumenkinder & Brautjungfern | Gästebuch
- Überprüfung der Gästeanzahl und Planung der Tischordnung
- Ausschauen der Hochzeitsdeko und der Blumen bei Buschmann Event Design

Noch 2 – 4 Monate - Alles „Dingfest“ machen

- Bestellt eure Hochzeitstorte
- Vereinbarung des Termins beim Friseur eures Vertrauens
- Offizielle Dokumente bei Namensänderung ändern lassen - Reisepass!
- Organisation des Polterabends

Noch 1 Monat bis zur Hochzeit - Last Call

- Kontaktiert eure Helfer und Zulieferer zu einer letzten Abstimmung
- Meldet eure finale Gästeanzahl und Speisen-/Getränkeauswahl bei FPS Catering
- Brautschuhe unbedingt einlaufen!



IHR EVENT

TIMING | PERSONENZAHL | ABLAUF | ALLES FÜR SIE IM BLICK



IHRE HOCHZEIT

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:	Ihre Hochzeit
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 mit Sektempfang
ab 19:00 Uhr	Buffeteröffnung Eröffnung Menü
noch offen	VA Ende
	unsere Kalkulation basiert auf 01:00 Uhr



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)



FRANKFURTER KÜCHE

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

VORSPEISEN

Grüne Sauce | halbes Ei | im Weckglas

Handkästartar | Sauerrahm | Babyspinatcrème | Mini Crostini | im Tumbler

Matjes | Apfelschaum | Radieschen Chip | im Weckglas

Frankfurter Ceasar Salad | Hähnchenbrust | Radieschen | Mussig | Kresse |
im Bügelglas

Marinierte Kalbsfleischscheiben | Pastinake | Rapskrautl Birne

Mini-Brötchen | Landbrot | Sachsenhäuser Schneegestöber | Zwiebelbutter

HAUPTGÄNGE

Hessische Gemüselasagne | Kochkäse | rote Beete | gelbe Rüben | lila Möhre

Muschelnudeln | frischer Lachs | Sauerampferschaum | im Holzkörbchen

Tafelspitz vom Taunusochsen | Meerrettichsauce | Marktgemüse | Schwenkkartoffeln

DESSERTS

Ebbelwoicrème | Mispelchen | im Weckglas

Frankfurter Kranz 2.0 | Kirsch | Sahne | Haselnuss | im Tumbler

AB 30 PERSONEN | € 26,50 PRO PERSON

AB 50 PERSONEN BIETEN WIR IHNEN AUCH GERNE EINE LIVE COOKING STATION AN |
(ZZGL. LIVE-COOKING-TABLE | PERSONAL | EQUIPMENT)



MEDITERRANEAN TASTE

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

VORSPEISEN

Rucola | Trevisano | Mozzarella | Kirschtomate | Balsamico

Antipastisalat | Wildkräutercrème | Pinienkerne | Blutampfer | im Tumbler

Belugalinsen | Meeresfrüchte | Limone | Rosmarin | im Weckglas

Papas Arrugadas | Pancetta | Peccorino | Kalamataolive

Pollo Tonnato | Kapernäpfel | confierte Kirschtomaten | aus der Sardinendose

Ciabattabrote | Oliventapenade | Beurre fleur de sel

HAUPTGÄNGE

Penne | Tomatenconcassé | hausgemachtes Basilikumpesto |

Rucola | Pinienkerne | Chilliöl | Parmesan

Kabeljau | Zitronenkruste | Fenchel Paprika-Kirschtomate | Estragon-Senfschaum

Involtini von der Pute gefüllt mit Taleggio | Spinat-Mangoldgemüse | Thymiankartoffeln |

Madeira-Jus

DESSERTS

Klassisches Tiramisu | im Weckglas

Vanille Panna Cotta | frischer Beerensalat | im Weckglas

AB 30 PERSONEN | € 30,00 PRO PERSON

AB 50 PERSONEN BIETEN WIR IHNEN AUCH GERNE EINE LIVE COOKING STATION AN |
(ZZGL. LIVE-COOKING-TABLE | PERSONAL | EQUIPMENT)



ASIA AT IT'S BEST

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

VORSPEISEN

Gurkensalat | Sesamdressing Chizokresse | im Weckglas

Morning Glory | pochiertes Wachtelei | Chizokresse | im Weckglas

Poké | Lachs | Wakame | Edamame | Sesam | im großen Weckglas

Beef Terriyaki | Zuckerschoten | im Tumbler

HAUPTGÄNGE

Udon | grüner Spargel | Baby Pak Choi | Galgant | Limone | Koriander

Kabeljau im Tempurateig | Mie Nudeln | Erdnuss-ChillisaUCE | Cashews

Krosse Ente | Egg-fried Rice | Baby Mais | Mini Brokkoli | Paprika | Bambus

DESSERTS

Mousse vom Grünen Tee | Papaya | im Tumbler

Ingwer-Schokoladenkuchen | Chilischäum | im Weckglas

AB 30 PERSONEN | € 32,50 PRO PERSON

AB 50 PERSONEN BIETEN WIR IHNEN AUCH GERNE EINE LIVE COOKING STATION AN |
(ZZGL. LIVE-COOKING-TABLE | PERSONAL | EQUIPMENT)



COCINA EXCLUSIVO LIVE COOKING

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

VORSPEISEN I TAPAS

Fenchel I Feige I Ziegenkäse I schwarze Walnuss I Honigvinaigrette

Baskische Kartoffeltortilla I Mangold I salzige Zitrone I in der Cocotte Schwertfischsachimi I

Limonentaboule I Crème Crue I im Tumbler

Vitello Tonnato Tramezzini I von der Schieferplatte

Antipastibar von der Etagere I Trüffelsalami I Chorizi Pata Negra I Parmaschinken I Scampi in

Limonenöl I Mini Calamaretti I Alicci I gegrillte Artischocke I marinierte Aubergine

Ciabatta I Focaccia I Rosmarincracker I Mojo Verde I Aioli I Zitronen-Thymianbutter I Olivenöl

HAUPTGÄNGE

FPS PASTABAR

Schafskäsetortelloni I Trüffelbutter

Fussili I aus dem Parmesanlaib I Salicciaragout I Pininenkerne I Limonenöl

Dorade I Paella I Escabeche I frischer Radiccio

Ochsenbrasato I Urgemüse I Kartoffelcrème I Balsamicoschalotte I Barolojus

DESSERTS

Lavendelfrischkäse I Weinbergpflirsichcrumble I im Tumbler

Tartuffo I Griottekirsche I Mandel I im Tumbler

Italienische Käseauswahl I Grissini I Traube I Moustarda

AB 50 PERSONEN I € 46,50 PRO PERSON

(ZZGL. LIVE-COOKING-TABLE I PERSONAL I EQUIPMENT)



IMPRESSIONEN I MENUS

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



MENUSETTING

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

Bereits auf den Tischen eingedeckt:

Verschiedene Minibrötchen | Hausgemachte gesalzene Piment d' espelette Butter

UNSER BROT

Wir servieren Ihnen ausschließlich Brot und Brötchen in Bioqualität und nach „Slow Baking“ Methode hergestellt. Dazu reichen wir eine französische, gesalzene Butter von Isigny. „Slow Baking“ bedeutet Rückbesinnung auf traditionelles Backhandwerk ohne industrielle Automatisierung und Fertigteigmischungen. Der Teig reift auf natürliche Weise bei Raumtemperatur und garantiert so höchste Geschmacksqualität.

AMUSE BOUCHE

Wildkräutersalat | Walnuss | Feige | Vegan | € 3,00

Wachtelei | Trüffel | Kartoffelschaum | € 5,50

Lachs | Algenkrokant | Keta Kaviar | € 7,50

Geschmolzene Kalbspraline | Steinchampignon | Salz-Zitrone | € 3,00



KALTE VORSPEISEN

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

BITTE STELLEN SIE SICH IHR WUNSCHMENU ZUSAMMEN

Waldorf-Salat | grüner Apfel | rosa Rettich | kandierte Walnüsse | geeiste Sojamilch | Vegan | € 4,00

Artischocke (Barigoule) | Ricotta | Topinambur | Fava | Staudensellerie | € 6,50

Lachstartar | Edamame | rosa Ingwersud | crispy Nori | € 9,00

Hummer | Verbene | Krustentiernage | Papaya | Gurkensago | € 24,50

Gebackene Poulardenpraline | Panzanella | Basilikum | Honey-Mustard | € 7,50

Wildkräutersalat | US Pastrami | Sauce Tartare | Walnusschip | € 8,00

Black-Angus-Carpaccio | Ruccola | Parmesan | Trüffelöl | Gremolata | € 18,00



WARME ZWISCHENGERICHTE

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

BITTE STELLEN SIE SICH IHR WUNSCHMENU ZUSAMMEN

Sauerampferschaumsuppe | Kümmelbrot | Traubenchutney | Vegan | € 4,00

Aquarelloriso | Trüffel | Parmesan | krosse Petersilie | Veggi | € 4,50

Riesling-Schaumsuppe | Eismeergarnelen | Crème-Fraîche | Basilikumöl | Schafgarbe | € 5,00

Gebratene Jakobsmuschel | Curry-Linsen | spicy Peanut | € 12,00

Beef Tea | geräuchertes Ochsenmark | 7 Kräuter | € 5,00

Praliné vom geschmorten Rind | Selleriepüree | Kürbiskerncrisp | Senfschaum | € 5,50



HAUPTGÄNGE

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

BITTE STELLEN SIE SICH IHR WUNSCHMENU ZUSAMMEN

Fregola | getrocknete Tomaten | Oliven | Mandelmus | Radischen | Majoran | € 9,00

Hausgemachte Gnoccis | geschmolzener Brie de Meaux | gegrillte Rüben | Blutampfer | € 9,00

Krosses Zanderfilet | Radicchiostampf | Salzzitrone | Cava-Schaum | € 12,50

Heilbutt | wilder Brokkoli | Mandelcrème | Seetangnage | € 31,50

Krosses Kräuterhähnchen | Selleriepüree | Portweinzwiebeln | Rosmarinjus | € 10,50

72 Stunden gegarte US-Shortrib | Babyspinat | Maisallumette | BBQ-Reduktion | € 24,50

Rinderfilet im Wildkräutermantel | Waldpilzkrokette | Schmorgemüse | Madeira-Trüffel-Jus | € 28,00



DESSERTS | KÄSE

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

BITTE STELLEN SIE SICH IHR WUNSCHMENU ZUSAMMEN

DESSERTS

Thaigarten | süßes Tapioka | Mangosorbet | Vegan | € 5,50

Tea Time | Zartbitterschokoladen Praline | Earl Grey | Kirschcrumble | gesalzene Haselnuss | € 6,50

Rote Grapefrucht | Maracuja | Kokosnuss | € 4,00

Pistazienparfait | Himbeere | Rotwein-Baiser | Kakaobruch | € 4,50

Milk & Chocolate | Milkschokoladenmousse | Dulce de Leche | krosser Milchschaum | €3,50

KÄSE

Fourme d´Ambert | gegrillte Ananas | Pata Negra | Borretsch | € 7,00



MITTERNACHTSSNACK

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

Kalbsbratwurst | aus der Porzellanschale serviert
hausgemachte Madras Curry Sauce | verschiedene Currysorten |
geröstetes Bauernbrot
PRO PORTION | € 5,00

Alternativ

Auswahl an internationalen Rohmilchkäsesorten
Bleu d'Auvergne | Reblochon | St. Maure Ziegenkäse | Norbier | Saint-Nectaire
Moustarda | Trauben | frisches Brot
PRO PERSON | € 8,50

Auswahl an internationalen rustikalen Käsesorten
Appenzeller | Comté | Gruyer | Cheddar | Trauben |
Mini-Gebäckstangen | Salzbutter | Radieschen
PRO PERSON | € 8,50



HOCHZEITSTORTE

PREISE AUF ANFRAGE



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 | Riesling trocken | 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 | € 18,00

WINE
MAKER
OF THE
YEAR
GAULT MILLAU 2011

2017 PUR | Weissburgunder | 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 | € 17,00

Rotweine

2013 Cuvée | 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 | € 20,00

2017 Barbera d'Alba | 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 | € 21,00

ALTERNATIV

Pauschale | all you can drink | Preis pro Person | 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 I BUFFET

Personenzahl: 50

Bezeichnung	Anzahl	Einheit	Beschreibung	€/Stück	Summe/€ netto
SPEISEN					
Fingerfood	100	STK	wir kalkulieren mit 2 Stk p.P.	2,20 €	optional
Buffet	50	PAX	lt. Angebot - Vorschlag	26,50 €	1.325,00 €
Mitternachtssnack	50	PAX	lt. Angebot - Vorschlag	5,00 €	optional
				Summe Speisen	1.325,00 €

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 €
Livecooking Table	1	STK		250,00 €	optional
Nespressomaschine	1	STK		120,00 €	optional
Zapfanlage einleitig	1	STK		60,00 €	optional
CO2	1	STK		35,00 €	optional
Installation Zapfanlage	2	pro Fahrt		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	480	TEILE	für angegebene Speisen	0,45 €	216,00 €
Besteck I Teller	150	TEILE	für Mitternachtssnack	0,45 €	optional
Kaffee I Espresso	60	SETS	für Kaffeespezialitäten	1,35 €	optional
Papierservietten	4	VPE 250	mit FPS Logo		Service FPS
Stoffservietten	50	STK	weiß	1,20 €	optional
				Summe Equipment	351,00 €

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 - 01.00 h

Serviceleiter	1	à ca. 8 h	17.00-01.00 h	34,00 €	272,00 €
Servicekräfte	2	à ca. 8 h	17.00-01.00 h	26,50 €	424,00 €
Getränkeausgabe	1	à ca. 8 h	17.00-01.00 h	26,50 €	212,00 €
Köche I je nach Speisenauswahl	1	à ca. 6 h	16.00 - 22.00 h	40,00 €	240,00 €

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

Mindestabnahme Servicepersonal 4 Std. I Küchenpersonal 5 Std.

Summe Personal 1.521,50 €

TRANSPORT

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

Umlage pro Gast (netto)

79,65

PROJEKTKOSTEN I netto 3.982,50 €

19 % MwSt. 756,68 €

PROJEKTKOSTEN I brutto 4.739,18 €



KOSTENÜBERSICHT I MENÜ

Personenzahl: 50

Bezeichnung	Anzahl	Einheit	Beschreibung	€/Stück	Summe/€ netto
SPEISEN					
Fingerfood	100	STK	wir kalkulieren mit 2 Stk p.P.	2,20 €	optional
Menü	50	PAX	lt. Angebot - Vorschlag - ab	16,50 €	825,00 €
Mitternachtssnack	50	PAX	lt. Angebot - Vorschlag	5,00 €	optional
				Summe Speisen	825,00 €

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.	120,00 €	120,00 €
Kücheninstallation	1	pauschal	Konvektomaten I Hot Cars I etc.	490,00 €	490,00 €
Nespressomaschine	1	STK		120,00 €	optional
Zapfanlage einleitig	1	STK		60,00 €	optional
CO2	1	STK		35,00 €	optional
Installation Zapfanlage	2	pro Fahrt		30,00 €	optional
				Summe Wirtschaftsmaterialien	610,00 €

EQUIPMENT					
Gläser	450	TEILE	für angegebene Getränke	0,45 €	202,50 €
Kristallgläser	60	TEILE	Zum Empfang	0,65 €	optional
Besteck I Teller	600	TEILE	für angegebene Speisen	0,45 €	270,00 €
Besteck I Teller	150	TEILE	für Mitternachtssnack	0,45 €	optional
Kaffee I Espresso	90	SETS	für Kaffeespezialitäten	1,35 €	optional
Papierservietten	4	VPE 250	mit FPS Logo		Service FPS
Stoffservietten	50	STK	weiß	1,20 €	optional
				Summe Equipment	472,50 €

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 €
Servicekräfte	2	à ca. 3 h		14.00-17.00 h	26,50 €
Logistiker	2	à ca. 3 h		für Auf- & Abbau	32,00 €
VERANSTALTUNG I ABBAU I ca. 18.00 - 01.00 h					
Serviceleiter	1	à ca. 8 h		17.00-01.00 h	34,00 €
Servicekräfte	4	à ca. 8 h		17.00-01.00 h	26,50 €
Getränkeausgabe	1	à ca. 8 h		17.00-01.00 h	26,50 €
Küchenchef	1	à ca. 6 h		16.00 - 22.00 h	45,00 €
Köche	2	à ca. 6 h		16.00 - 22.00 h	40,00 €
Nachtzuschlag		pauschal	pro Stunde I je Mitarbeiter I ab 23:00 h		10,00 €
				Summe Personal	2.535,00 €

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)

94,85

PROJEKTKOSTEN I netto

4.742,50 €

19 % MwSt.

901,08 €

PROJEKTKOSTEN I brutto

5.643,58 €



IHRE ANSPRECHPARTNER

IHRE WICHTIGSTEN ANSPRECHPARTNER AUF EINEN BLICK!



Anika Bayer
EVENTMANAGER

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

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





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
