

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

GÄSTEZAHL:

50 Personen

ORT:

EINHARD'S

Eisenbahnstraße 5D | 63500 Seligenstadt

ABLAUF:

06:00 - 08:00 Uhr

Anlieferung Equipment und Beginn Aufbau

08:00 - 08:30 Uhr

Letzte Vorbereitung

ab 08:30 Uhr

Stand By

ab 09:00 Uhr

Beginn

11:00 - 11:30 Uhr

1. Kaffepause

12:30 - 13:30 Uhr

Mittagessen

15:00 - 15:30 Uhr

2. Kaffepause

noch offen

VA Ende

unsere Kalkulation basiert auf 17:00 Uhr

noch offen

Abbau im Anschluss



IHRE SPEISEN

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



ZUR 1. KAFFEPAUSE

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

BAUERNBROT-SCHNITTEN

Kräuterfrischkäse | Pinienkerne | Gartenkresse

Würziger Sylter Käse | Trauben | Walnüsse

Putenbrust | Tomatenpesto | Kalamata Oliven

PREIS PRO STÜCK | € 2,10

Gebeizter Lachs | Ei | Honig-Senf-Sauce

Gekochter Metzgerschinken | Gurke | Frischkäse

PREIS PRO STÜCK | € 2,20



ZUM LUNCH

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

MEDITERRANES BUFFET

Vorspeisen

Ciabatta | Oliventapenade

Risonisalat | Kalamata Oliven | Feta | Safran | im Bügelglas

Romanasalat | Rucola | Dörrtomate | Balsamico

Kirschtomatensalat | Babymozzarella | Basilikumpesto

Vitello Tonnato 2.0 | im Weckglas

Hauptgang

Auberginen-Cannelloni | Bio-Reis | Tomaten-Peperonata-Gemüse | Ziegenkäse

Putenröllchen | gefüllt mit getrockneten Tomaten | Risolée Kartoffeln | Frühlingslauch

PREIS PRO PERSON | € 21,50



ZUR 2. KAFFEPAUSE

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

HAUSGEMACHTE BLECHKUCHEN

Kirschkuchen | Butterstreusel

Double-Chocolate-Cake | Birne

Joghurt-Johannisbeer-Kuchen

Käsekuchen

Kokos-Mandarinen-Kuchen

Pfirsich-Melba-Kuchen

PRO HALBES STÜCK | € 1,50

GEFÜLLTE MINI-MUFFINS | gemischte Auswahl

Schoko mit weißem Schokokern | Vanille mit Himbeercoulis

PREIS PRO STÜCK | € 1,80



IHRE GETRÄNKE

ZUR TAGUNG



IHRE GETRÄNKE - NACH VERBRAUCH

ZUR TAGUNG

ALKOHOLFREIE KALTGETRÄNKE

Selters Culinaria Classic 0,25 l

Selters Culinaria Naturelle 0,25 l

PREIS PRO FLASCHE | € 2,00

Selters Culinaria Classic 0,75 l

Selters Culinaria Naturelle 0,75 l

PREIS PRO FLASCHE | € 3,00

fritz-spritz in verschiedenen Sorten | 0,33l

z.B. bio-rhabarber, bio-apfel

Pepsi 0,20 l

Pepsi Light 0,20 l

PREIS PRO FLASCHE | € 2,50

Rapp's Rhabarbersaft 1,00 l

Rapp's Johannisbeersaft 1,00 l

Pepsi 1,00 l PET

Pepsi Light 1,00 l PET

PREIS PRO FLASCHE | € 4,00

Gerne stellen wir für die Redner kleine Flaschen Wasser bereit.

Für die Getränke werden zusätzlich Strohalme bereit gestellt.

HEISSGETRÄNKE

Kaffee | Espresso | Cappuccino

Teespezialitäten von Ronnefeldt

PREIS PRO TASSE | € 0,90

(exkl. Maschine und Geschirr)



IHRE GETRÄNKE

ZUR ABENDVERANSTALTUNG



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 ABENDVERANSTALTUNG

BIERE

Beck's blue I green lemon I Pils 0,33 l

PREIS PRO FLASCHE I € 2,00

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 Weinbergspfirsich 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 ca. 6,00 €



IHRE GETRÄNKE

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					
1.Kaffeepause					
Bauernbrote	100	STK	lt. Angebot l ab:	2,10 €	210,00 €
Lunch					
Lunch	50	PAX		21,50 €	1.075,00 €
2.Kaffeepause					
Kuchen	75	STK	lt. Angebot	1,50 €	112,50 €
Muffins	75	STK	lt. Angebot	1,80 €	135,00 €
Zwischensumme Speisen					1.532,50 €
GETRÄNKE					
Getränkeauswahl		Flasche	lt. Angebot - ab	2,00 €	nach Verbrauch
Tagungspauschale	50	PAX	lt. Pauschale l all you can drink l ab	12,00 €	optional
Zwischensumme Getränke					0,00 €
WIRTSCHAFTSMATERIALIEN					
Diese Positionen variieren je nach finaler Speise- und Getränkeauswahl:					
Serviceequipment	1	pauschal	Barequipment l Vorleger etc.	65,00 €	65,00 €
Kücheninstallation	1	pauschal	Konvektomaten l Hot Cars l etc	210,00 €	210,00 €
Nespressomaschine	1	STK		120,00 €	optional
Zwischensumme Wirtschaftsmaterialien					275,00 €
EQUIPMENT					
Gläser	300	TEILE	für angegebene Getränke	0,45 €	135,00 €
Besteck l Teller	570	TEILE	für angegebene Speisen	0,45 €	256,50 €
Kaffee l Espresso	210	SETS	für Kaffeespezialitäten	1,35 €	283,50 €
Zwischensumme Equipment					675,00 €
PERSONAL					
AUFBAU l VORTRAG ca. 14.00 h - 18.00 h					
Serviceleiter	1	à ca. 4 h	14.00 h - 18.00 h	34,00 €	136,00 €
Servicekräfte	1	à ca. 4 h	14.00 h - 18.00 h	26,50 €	106,00 €
Logistiker	1	à ca. 4 h	14.00 h - 18.00 h	26,00 €	104,00 €
VERANSTALTUNG l ABBAU ca. 09.00 h - 17.00 h (inkl. Restaufbau & Abbau)					
Serviceleiter	1	à ca. 8 h	09.00 h - 17.00 h	34,00 €	272,00 €
Servicekräfte	2	à ca. 8 h	09.00 h - 17.00 h	26,50 €	424,00 €
Getränkeausgabe	1	à ca. 8 h	09.00 h - 17.00 h	26,50 €	212,00 €
Köche	1	à ca. 6 h	10.00 h -15.00 h	40,00 €	240,00 €
Logistiker	1	à ca. 2 h	20.00 h - 22.00 h	26,00 €	52,00 €
Zwischensumme Personal					1.546,00 €
Mindestabnahme Servicepersonal 4 Std. l Küchenpersonal 5 Std. l Maximale Einsatzzeit gesamtes Personal 8 Std.					
TRANSPORT					
Getränke l Speisen	2	pauschal		150,00 €	300,00 €
Zwischensumme Transport					300,00 €
Umlage pro Gast (netto)					PROJEKTKOSTEN l netto
86,57					4.328,50 €
					19 % MwSt.
					822,42 €
					PROJEKTKOSTEN l brutto
					5.150,92 €



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
