

Standards und Zusatzpakete

Basic:

**ab** 50 Personen – 1500 Personen:

LIVECOOKING

Alle Speisen werden FRISCH in unserer Metzgerei hergestellt!

- Kompletter Zelt - Grillstand oder RETRO - Imbisswagen mit bis zu vier Pavillions für ihre Gäste ( 2x 3x3m + 2 x 3x4,5 m)

- Kühlanhänger oder Transporter! (auch für ihre eigenen Getränke) während der Eventzeit

- vier Sitzgarnituren und 6 Stehtische während der Eventzeit

- Komplettes Zubehör für den reibungslosen Grillbetrieb

- Personal für die Ausgabe und Grillmeister inklusive!

- biologisch abbaubares Einweggeschirr

- An und Abfahrt 30 km um den Innenstadtraum Frankfurt, kompletter Auf - und Abbau durch unser geschultes Team

- Aufbau - und Reinigungspauschale netto 600.-€

Grillgut Basic:

Frankfurter Rindswurst,

Altstadtbratwurst,

Currywurst mit hausgemachter Soße,

frische Pommes

- 2 Stunden reine Eventzeit, all you can eat                          14,90€ / pro Person + Mwst

   - 3 Stunden reine Eventzeit, all you can eat                          18,90€ / pro Person + Mwst

   - 4 Stunden reine Eventzeit, all you can eat                           20,90€ / pro Person + Mwst

Paket Getränke:

(zusätzlich zu Paket Basic)

* Markensoftgetränke, Markenwasser still und Sprudel, Tegernseer Hell, Schlappeseppel Pils
* All you can drink, 2 Stunden    8,90€ / pro Person + Mwst
* All you can drink, 3 Stunden  11,90€ / pro Person + Mwst
* All you can drink, 4 Stunden  14,90€ / pro Person + Mwst

Paket Wein:

(zusätzlich zu Paket Basic)

* Bester Pfälzer Wein vom Weingut Schneider!

Grauer Burgunder trocken, Riesling trocken, Huxelrebe lieblich, Portugieser rose halbtrocken, Dornfelder rot

Weingläser – Echtglas

* All you can drink, 2 Stunden    7,90€ / pro Person + Mwst
* All you can drink, 3 Stunden  10,90€ / pro Person + Mwst
* All you can drink, 4 Stunden  13,90€ / pro Person + Mwst

Paket Glühwein:

(zusätzlich zu Paket Basic)

* Bester Pfälzer Glühwein vom Weingut Schneider!

Dornfelder rot, Glühwein weiß, Frankfurter Apfelglühwein

Glühweintassen – Porzellan

* All you can drink, 2 Stunden    7,90€ / pro Person + Mwst
* All you can drink, 3 Stunden  10,90€ / pro Person + Mwst
* All you can drink, 4 Stunden  13,90€ / pro Person + Mwst

Zusätzliche Pakete und Speisen, Nachtische:

Paket Cafe und Kuchen:

(zusätzlich zu Paket Basic)

Frisch gebrühter Markencafe mit Kondensmilch oder frischer Milch und Zucker,

zwei Sorten extrem leckeren Blechkuchen vom einzigen Bäcker in Frankfurt, der alles noch per Hand herstellt!

Auswahl:

* Käsekuchen, Streuselkuchen, Kirschstreusel, Rhabarberstreusel und viele Sorten auf Anfrage

     Suppen:

(zusätzlich zu Paket Basic)

* Gemüsesuppe mit Tafelspitz
* Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen
* Frankfurter Linsensuppe
* Gulaschsuppe vom Färsenrind

Grillspecials:

(zusätzlich zu Paket Basic)

* Smoked Pulled Pork mit hausmade BBQ Soße und Krautsalat
* Ardana Spieße (Lamm) mit leckerer Knobisoße (hausmade)
* Marinierte Schweinenackensteaks mit Röstzwiebeln
* Rinderhüftsteaks von der Färse mit hausmade Kräuterbutter
* Smoked Pulled Beef mit hausmade BBQ Soße und Krautsalat
* Putensteak mit Kräuterbutter
* Hähnchenbrustfilet in Zitrone/ Gewürzmarinade
* Grilllachs - Portionen in feiner Zitromarinade in Alufolie gegrillt
* Lammkoteletts m. frischer Knoblauchsoße
* Pfannengyros mit Tzatziki
* Bifteki ( Rinderfrikadellen mit Fetakäse)
* Souvlaki (marinierte Schweinefleischspieße)
* Grillkäse mit feiner Chili – Schlotten – Kräuter Garnierung
* Frankfurter Rindswurst im Rinderdarm (anstatt im Schw.Darm)
* Gourmetbratwurst mit Schinken, Käse, Spinatfüllung
* Frische Grillhähnchen mit Zitrone
* Hausgemachte gegrillte Spinatmaultaschen mit Currysoße

Frankfurter Spezialitäten:

(zusätzlich zu Paket Basic)

* Frisches Frankfurter Schnitzel (paniert)
* Frisches Frankfurter Schnitzel mit Champignonsoße
* Frankfurter Rippchen mit Sauerkraut und Brot
* Frische Frankfurter Würstchen
* Frankfurter Fleischwurst geräuchert
* Weißwürstchen mit frischen Brezeln und süßem Senf

frischer Fisch:

zusätzlich zu Paket Basic)

* Garnelenspieße
* Gegrillter Lachs in der Alufolie mit Zitrone/Olivenölmarinade

Klassische Spezialitäten:

(zusätzlich zu Paket Basic)

* Schweinebraten mit Honigkruste und Soße
* Rinderbraten in Rotweinsauce mit Knoblauch
* Semmelbraten vom Schweinebauch

Vegetarische oder Vegane Spezialitäten:

(zusätzlich zu Paket Basic)

* Vegane Bratwurst
* Vegane Falafelbällchen mit Humus
* Vegetarische Frikadellen
* Frisches Frankfurter Grillgemüse mit Drilling Kartöffelchen
* Champignonpfanne ala Chef mit Schmand und Zwiebeln

Frische Salate:

(zusätzlich zu Paket Basic)

* Frischer Frankfurter vegetarischer Kartoffelsalat mit Gurke
* Frischer Frankfurter Kartoffelsalat mit Speck
* Vegetarischer frischer mediter. Nudelsalat
* Gemischter Salat
* -Tomatensalat

Beilagen:

(zusätzlich zu Paket Basic)

* Spicy Wedges
* Steakhouse Pommes
* Ofenkartoffel mit Sourcreme
* Süßkartoffelpommes
* Bratkartoffeln
* Semmelknödel
* Kartoffelklöße

Nachtisch / Süßspeisen:

(zusätzlich zu Paket Basic)

* Frische belgische Waffeln mit Puderzucker
* Frische belgische Waffeln mit Vanilleeis und Kirschen
* Crepes mit Zimt/ Zucker
* Crepes mit Nutella
* Frischer Frankfurter Obstsalat aus der Markthalle mit Vanillesoße
* Frisches Erdbeerdessert

Zusatzleistungen zu unseren Angeboten

Neben unseren erstklassigen Catering-Angeboten bieten wir Ihnen zusätzlich einen exklusiven Cocktailservice sowie einen erfrischenden Speiseeisservice an – ideal, um Ihre Veranstaltung zu einem rundum gelungenen Erlebnis zu machen.

Cocktailservice:  
Unser professionelles Barkeeper-Team kreiert mit Leidenschaft einzigartige Cocktailkreationen. Ob klassisch oder modern – wählen Sie aus unseren vielseitigen Paketen, wie dem Classic- oder Deluxe-Konzept, und genießen Sie Drinks, die perfekt auf das Event abgestimmt sind. Jeder Cocktail wird mit erlesenen Zutaten zubereitet und garantiert so ein Highlight für Ihre Gäste.

Speiseeisservice:  
Runden Sie Ihr kulinarisches Angebot mit unserem Speiseeisservice ab. Ob als süßer Abschluss oder als erfrischende Abkühlung zwischendurch – unser Angebot an köstlichen Eisspezialitäten begeistert Jung und Alt gleichermaßen.

Mit diesen zusätzlichen Services setzen Sie Ihrer Veranstaltung das i‑Tüpfelchen auf und sorgen für unvergessliche Genussmomente.

