

Cateringvorschläge Fass 2019-2020

Gültig vom 01.02.2019-31.01.2020

Seite 1 von 8



Können Sie nicht zu uns kommen, kommen wir gerne zu Ihnen !



Wir bedienen Sie gerne bei Ihnen zu Hause auf Ihrem Messestand oder in Ihrer Firma.

In unserem Angebot finden Sie sicher genau das, was für Ihr Fest das Richtige ist. Die Speisen frisch zubereitet und in bester Qualität, oder wir kochen direkt vor Ihnen die Gerichte Ihrer Wahl. Canapés oder Happen für den Stehempfang, ein kaltes und warmes Büffet, ein mehrgängiges Gourmetmenü, oder professionell hergerichtete Party-Festplatten mit denen Sie sich viel Arbeit ersparen können.

Natürlich kümmern wir uns auch um alle Getränke, Dekorationen, Sitzgelegenheiten usw. wenn Sie es wünschen.

Ein jedes Fest ist eine individuelle Veranstaltung! Darum sollten Sie Ihr Fest mit uns persönlich besprechen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, wir arbeiten gerne ein detailliertes Angebot mit genauen Kosten inklusive aller Nebenleistungen für Sie aus. Oder senden Sie uns ein Fax oder Mail mit Ihren Wünschen, wir übermitteln Ihnen gerne und unverbindlich ein Angebot vorab!



Cateringvorschläge Fass 2019-2020

Gültig vom 01.02.2019-31.01.2020

Seite 2 von 8

Catering auf Messen

Investiert Ihr Unternehmen viel Geld um auf Messen erfolgreiche Geschäfte abzuschliessen?. Nicht selten kann man auf diesen Messen mit einem kleinen Extradetail viele treue Kunden gewinnen.

FASS hat sich auf Messeservice spezialisiert und versteht es für Sie diesen wichtigen Aspekt auf Ihrem Messestand zu pflegen. Gerade in Spanien, wo Gastronomie und Geschäftskontakte so gerne verbunden werden, ist der professionelle Cateringservice an einem Messestand gewiss eine interessante Investition.

Welcher Kunde lässt sich nicht gerne zu einem gut gezapften deutschen Bier während eines Geschäftsgesprächs einladen?

Erkundigen Sie sich bei uns über unsere diversen Oferten und erfahren Sie wie bei der nächsten Messe Ihr Stand nicht nur einer der meist besuchten, sondern gewiss einer der erfolgreichsten sein könnte.

Ihr ganz persönliches "Bierfest"

In einer absolut ungezwungenen Atmosphäre können Sie Ihre Mitarbeiter, bzw. Kunden von einer ganz anderen Seite kennenlernen und sich selbst von Ihrer Besten, bzw. Freundlichsten Seite zeigen.

An den typischen Bierzeltbänken und Tischen können Sie und Ihre Gäste ungezwungen von Tisch zu Tisch ziehen und bei einem leckeren Bier und einer Bratwurst vom Holzkohlegrill mal eine andere Art von Betriebsfeier genießen.



Unsere Angebote für diese informelle Feier gehen vom kostengünstigen Bierfest mit Bier vom FASS und Bratwurst mit Kartoffelsalat (bzw. Tortilla) und Brötchen, bis zur Organisation eines « Mini-Oktoberfestes » mit Engagierung einer deutschen Musikkapelle, Dekoration Ihres Festzeltes, Aufbau von Spezialständen, und authentischer bayerischer Bierhaxe. Ein Fest für besondere Anlässe, an das sich Ihre Gäste garantiert mehrere Jahre mit Freude erinnern werden.



Cateringvorschläge Fass 2019-2020

Gültig vom 01.02.2019-31.01.2020

Seite 3 von 8

Canapes, warme und kalte Köstlichkeiten

Brötchen

(½ belegte Brötchen mit Mohn-, Sesam- und Mehrkorn oder Vollkornbrot)

Die ideale Alternative für Ihre nächste Arbeitssitzung oder für ein zwangloses Treffen unter Arbeitskollegen.

	per Stück
Steak Tartar	2,90 €
Zwiebelmettwurst	2,50 €
Geräucherter Lachs mit Merrettichsahnesauce	2,50 €
Gebeizter Graved-Lachs mit Dill-Honigsauce	2,50 €
Salami mit Oliven	2,50 €
Pumpernickel mit Matjesfilets	2,50 €
Pumpernickel mit süß-sauren Herings-Dill Häppchen	2,50 €
Roastbeef mit Sauce Tartar	2,90 €
Thunfisch mit roten gebackenen Paprikaschoten	2,50 €
Spanische Tortilla de patatas	2,50 €
Spanischer Serranoschinken mit Tomate	2,50 €
Lachsschinken mit Gewürzgurken	2,50 €
Obazda mit Schnittlauch	2,50 €
Camembert mit Sherrytomaten	2,50 €
Manchegokäse mit Tomate	2,50 €
Fleischsalat	2,50 €
Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum auf Baguette	2,50 €

Canapés

	per Stück
Steak Tartar	1,55 €
Matjes mit Zwiebeln auf Pumpernickel	1,55 €
Geräucherter Lachs mit Merrettichsahnesauce	1,55 €
Gebeizter Graved-Lachs mit Dill-Honigsauce	1,55 €
Salami mit Oliven	1,45 €
Pumpernickel mit süß-sauren Herings-Dill-Häpchen	1,50 €
Kassler mit Sauerkraut auf Pumpernickel	1,55 €
Cocktailwürstchen mit Kartoffelsalat auf Pumpernickel	1,55 €
Crostini mit Obazda und Schnittlauch	1,55 €
Thunfisch mit roten gebackenen Paprikaschoten	1,50 €
Lachsschinken mit Gewürzgurken	1,55 €
Camembert mit Weintrauben	1,55 €

Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Cateringvorschläge Fass 2019-2020

Gültig vom 01.02.2019-31.01.2020

Seite 4 von 8

Kleine Köstlichkeiten ohne Brot:

	per Stück
Lachscaviar mit Kren auf Blinis	2,75 €
Roastbeefröllchen mit Rucula Salat und Sauce Tartare	1,85 €
Lachsrollchen mit Honig-Dill-Senfauce	1,85 €
Mini Tartelettes gefüllt mit Mozzarella an Basilikum-Tomatenragout	2,15 €
Emmentalhäppchen mit Ananas	1,45 €
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt	1,75 €

Warme Häppchen:

	per Stück
Häppchen Bratwurst mit Senf	1,30 €
Häppchen Nürnberger Rostbratwurst mit Senf	1,40 €
Häppchen Frankfurter Würstchen mit Senf	1,40 €
Häppchen Fleischkäse mit süßem Senf	1,40 €
Häppchen überbackener Gruyère auf Pumpernickel mit Preiselbeeren	2,20 €
Röllchen Spinatstrudel mit Hirtenkäse	1,80 €
Röllchen Veganer Gemüsestrudel	1,80 €
Riesengarnele auf Spiesschen	1,80 €
Minifrikadelle mit scharfer Sauce (circa 20 gr.)	1,40 €

Süsse Häppchen

Leckereien aus unserer Bäckerei, mundgerecht zubereitet

Pflaumen, Bienenstich, Beerenobst... 1,10 €

Spezialitäten aus unserer Konditorei

	per Stück
Bienenstich mit viel Mandeln und Honig 115 g	2,40 €
Rüblischnitte mit Karottenraspeln, Mandeln und Nüssen - 90 g	2,75 €
Zwetschgen-Streuselkuchen Schnitten - 90 g	2,05 €
Stracciatella Kirsch Sahnedessert - 140g	2,75 €
Schwarzwälder Kirsch Sahne Dessert - 140g	2,75 €
Mandarinenschnitte mit Sahne - 145g	2,75 €
Beerenschnitte - 132,5g	2,55 €
Himbeerschnitte - 125g	2,55 €
Apfelstreuselschnitte - 145g	2,55 €
Mohnstreuselschnitte - 140g	2,55 €

Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Cateringvorschläge Fass 2019-2020

Gültig vom 01.02.2019-31.01.2020

Seite 5 von 8

Stehempfang

Stehsnacks, kalt und warm, einfach zum Essen und nett angerichtet serviert. Geniessen Sie die Köstlichkeiten unseres Hauses in ungezwungener Atmosphäre. Bei unseren Stehempfangen sind die Personalkosten im Preis enthalten.

Ab 25 Personen möglich

Im Preis pro Person sind folgende Getränke enthalten:

Krombacher Pilsener, Weisswein Rueda, Verdejo (kann auch mit Silvaner Frankenwein ersetzt werden), Rotwein Cune, Rioja Crianza, Erfrischungsgetränke, Säfte, Mineralwasser*

**Ab 100 Personen servieren wir Krombacher Pilsener vom Fass ohne Zuschlag.*

Stehempfang Deutsch

Kalt

Forellenkaviar mit Crème Frâiche auf Blinis

Beef Tartar Canapé

Roastbeefröllchen mit Rucula Salat und Sauce Tartare

Mini Tartelettes gefüllt Heringssalat

Crostini mit Obazda und Schnittlauch

Minifrikadelle mit scharfer Sauce

Warm

Auswahl von Häppchen deutscher Würstchen (Bratwurst, Frankfurter, Nürnberger)

Kassler mit Sauerkraut auf Pumpernickel

Häppchen überbackener Gruyère auf Pumpernickel mit Preiselbeeren

Spinatstrudel mit Hirtenkäse

Häppchen Fleschkäse mit süßem Senf

Leckereien aus unserer Konditorei, mundgerecht zubereitet

Preise

Ab 25 Personen = 39,50 €; Ab 50 Personen = 37,95 €

Ab 100 Personen = 35,75 €; Ab 150 Personen = 33,75 €

Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Cateringvorschläge Fass 2019-2020

Gültig vom 01.02.2019-31.01.2020

Seite 6 von 8

Stehempfang Klassik

Kalt

Canapé mit Camembert und Weintrauben garniert

Canapé mit gebeiztem Lachs an einer leichten Dill-Senf-Honig Sauce

Spanischer iberischer Schinken mit Grissini Knusperbrot

Blätterteig Snacks mit Spinatfüllung, Tomate mit Käse und Frischkäse mit Schnittlauch

Crudité de verduras con ligero dip de queso a las finas hierbas

Canapé mit Cocktailwürstchen und Kartoffelsalat

Häppchen Spanisches Kartoffelomelette (Tortilla de Patatas)

Minitartelettes gefüllt mit Mozzarella an Basilikum-Tomatenragout

Käsehäppchen mit Ananas

Warm

Datteln mit Speck

Kleine Kartoffelrösti mit Estragoncocktailsauce

Riesengarnele auf Spiesschen mit Romesco

Leckereien aus unserer Bäckerei, mundgerecht zubereitet

Preise

Ab 25 Personen = 44,50 €; Ab 50 Personen = 42,95 €

Ab 100 Personen = 38,75 €; Ab 150 Personen = 36,95 €

Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer



Fass Catering

Rodríguez Marín, 84 • 28002 Madrid

Tel: 915637447 • Fax: 915637453

www.fassgrill.com • E-Mail: info@fassgrill.com

Cateringvorschläge Fass 2019-2020

Gültig vom 01.02.2019-31.01.2020

Seite 7 von 8

Getränke

Bei den meisten Veranstaltungen besteht die Möglichkeit ein Festpreis für Getränke zu vereinbaren. Bitte fragen Sie uns !

Bier vom Faß

Sie möchten Ihre Gäste mit einem guten deutschen Bier vom  verwöhnen ?

Dann sind Sie bei uns richtig !

Krombacher vom Fass 50 ltrs.	137,25 €
Krombacher vom Fass 30 ltr.	81,55 €
Diebels Alt 30 ltr.	106,00 €
Schneider Weisse 20 ltr.	65,50 €
Hallingen Alkoholfrei 30 ltr.	81,55 €

Gerne können wir Ihnen auch eine grosse Auswahl an Flaschenbieren, deutschen Weinen und anderen Getränken anbieten. Bitte fragen Sie uns !

Installation einer Bierkühlanlage und CO2 ist für Bier vom Fass erforderlich. Im Installationspreis ist die Leihgebühr für Bierkrüge enthalten. 177,50 €
Bruch von Krügen während der Veranstaltung werden zum Selbstkostenpreis berechnet

Diese Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer





Cateringvorschläge Fass 2019-2020

Gültig vom 01.02.2019-31.01.2020

Seite 8 von 8

Catering-Extrakosten

Die Personalkosten, Mietkosten für Geschirr und Wäsche usw. sind je nach Auftragsvolumen und Ort der Caterings variabel ! Bitte sprechen Sie mit uns !!

Personalkosten:

Per Stunde: 25,95 € (Hilfskraft):

Per Stunde: 36,95 € (Fachkraft)

Per Stunde: 49,75 € (Küchenchef, Oberkellner)

Sonderpreise bei Messeveranstaltungen. Bitte fragen Sie uns !

Personal ist kranken – und unfallversichert

Gläser

Leihgebühr per Glas € 0,60

Bruch von Geschirr und Gläser während der Veranstaltung werden zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt.

Geschirr

Per € 20,75

1 Garnitur Besteck, Teller, Aschenbecher, usw. Inkludiert

Tischtücher und Dekoration nach Aufwand

Leihgebühr für Inventar ohne Gastronomieleistung

€ 3,80 / Gedeck für Service inkl. Besteck

Geschirr muss nicht sauber übergeben werden. Sollten uns Extrakosten durch Lieferung und unsachgemäße Rücklieferung entstehen, können diese extra weiterverrechnet werden.

Transportkosten

Bei Bestellungen ab 90 € liefern wir frei Haus innerhalb der Stadt Madrid. Ansonsten fallen Transportkosten von 12,50 € an. Für Bestellungen ausserhalb der Stadt Madrid fragen Sie uns bitte.

Diese Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer