

Menüvorschläge von rustikal bis exklusiv

Kleines Menü

Pulled Pork Burger mit eingelegten Zwiebeln und BBQ-Soße // Veggi - Burger mit Halloumi-Grillkäse, Tomaten, Salat, Gurken und Sandwich-Soße // Steakteller mit Nackensteak oder Putenbrustfilet

Alle Menü-Teller zur Auswahl mit Krautsalat und Rosmarin-Kartoffeln. Dazu werden verschiedene Grillsaucen und Sour Cream gereicht.

24,00 € pro Person

Mittleres Menü

Vorspeisen: Champignonpfanne // Datteln im Bacon-Mantel // Pimientos de Padron (Bratpaprika) // Rosmarin-Kartoffeln

Hauptspeisen zur Auswahl: Pulled Pork Burger mit eingelegten Zwiebeln und BBQ-Soße // Veggi - Burger mit Halloumi-Grillkäse, Tomaten, Salat, Gurken und Sandwich-Soße // Cheeseburger mit Rindfleisch-Patty, Salat, Tomaten, Gurken, Bacon und eingelegten oder Röstzwiebeln // Steakteller mit Nackensteak oder Putenbrustfilet

Alle Menü-Teller zur Auswahl mit Cole-Slaw und Rosmarin-Kartoffeln. Dazu werden verschiedene Grillsaucen, Sour Cream und knuspriges Baguette gereicht.

29,00 € pro Person

Großes Menü

Vorspeisen: **Vorspeisen:** Champignonpfanne // Datteln im Bacon-Mantel // Pimientos de Padron (Bratpaprika) // Rosmarin-Kartoffeln

Hauptspeisen zur Auswahl: Pulled Pork Burger mit eingelegten Zwiebeln und BBQ-Soße // Veggi - Burger mit Halloumi-Grillkäse, Tomaten, Salat, Gurken und Sandwich-Soße // Cheeseburger mit Rindfleisch-Patty, Salat, Tomaten, Gurken, Bacon und eingelegten oder Röstzwiebeln // Crispy Chicken Burger mit Sweet Chilli Sauce // Steakteller mit Nackensteak oder Putenbrustfilet // Orientalischer Teller mit Hähnchenspießen auf arabischem Fladenbrot mit Grilltomaten, Bulgur, frischem Salat mit Koriander und Knoblauch Creme // Indian Butter Chicken. Zartes Hähnchen-Filet in einer sehr leckeren Koriander-Ingwer-Sahne Sauce.

Alle Menü-Teller zur Auswahl mit Cole Slaw oder frischem gemischtem Salat und Rosmarin-Kartoffeln. Dazu werden verschiedene Grillsaucen, Knoblauch-Creme, Sour Cream und knuspriges Baguette gereicht

Nachspeisen zur Auswahl: Mousse au Chocolat, Mandarinen-Creme, Rote Grütze mit Vanille-Soße

38,00 € pro Person

Surf & Turf

Wie großes Menü. **Zusätzlich** zur Auswahl

in der Vorspeise: kleiner Garnelenspieß (White Tiger) oder Lachshappen (Räucherlachs auf dunklem Brot mit Wasabi-Majo, Rucola, Gurkenscheibe, eingelegten Zwiebeln und Kapern)

in der Hauptspeise: Rumpsteak (ca. 300g) mit Kräuterbutter oder Flamlachs mit Zitronen-Dill Sauce.

47,00 € pro Person

Exklusives Menü

Vorspeisen: Italienische Antipasti, Caprese (auf Wunsch mit Büffelmozzarella), Italienischer Brotsalat (Toskana), Saltimbocca an Marsala-Sauce, Baguette mit verschiedenen Buttervariationen

Hauptspeisen

Schwein: Schweinefilet an Sahne-Trüffel-Sauce, Schweinefilet im Speckmantel mit Rauchpaprika-Rouille

Geflügel: Hähnchenbrust (Kikok) im Speckmantel mit pikant süßer Curry- oder Erdnuss-Sauce

Lamm: Lammlachs mit Nektarinen Salsa

Rind: Je nach Wunsch (Argentinien, US - oder Australien Prime Beef), Strip-Steak (Roastbeef) mit Espresso-Sauce, Tomahawk-Steak, Ribeye-Steak

Fisch: Kabeljaufilet im Speckmantel mit Champagnerkraut, Lachsfilet mit Nektarinen-Salsa

Surf & Turf: Tournedos vom Rinderfilet mit Tigerprawns

Nachspeisen: Mousse au Chocolat, Limonen-Creme, etc.

Preis auf Anfrage

Alle Menüs werden für die Kleinen mit Chicken Nuggets und Nürnbergern ergänzt.

Gern kümmern wir uns auch um Ihre Getränke vom frisch gezapften Bier über die Aperitifs bis zu den Cocktails. Sprechen Sie uns an!

Für den Hunger ab Mitternacht

Serbische Bohnensuppe, Kürbiscreme, Kokos-Curry-Süßkartoffelsuppe, oder ein deftiger Currywurst-Topf. Blätterteigschnecken mit Schinken, mediterraner und Dattel-Curry Dip, versch. Baguette, Tomaten- Mozzarella Sticks, Laugengebäck, Käse-Spieße, Cabanossi.

Es reicht in der Regel, für 50% der Gäste einen Mitternachtssnack einzuplanen. Die Preise hierfür bewegen sich je nach Zusammenstellung grob zwischen 10 und 15 EUR pro Person.

Sweets / Candy-Bar

Natürlich haben wir auch Süßigkeiten für kleine und große Naschkatzen im Programm! Das süße Buffet wird vor oder nach dem Haupt-Catering aufgebaut und besteht wahlweise aus Madeleines (mit Schoko-Überzug weiß, rosa oder braun), Cake Pops, Baiser mit Füllung, Muffins (Schoko, Heidelbeere oder Delikat), Cupcakes, Profiterols klassisch oder mit Frischkäse und natürlich auch Gummibärchen und Co. Für die Kleinen (falls gewünscht).

Preise auf Anfrage

Alle Menüvorschläge können natürlich auch durch eigene Vorschläge ergänzt werden. Generell wird auf der Basis dieser Vorschläge gemeinsam das persönliche Menü abgestimmt. Z.B. bei 50 Gästen: 30 Cheeseburger-Menüs, 10 Pulled Pork und 10 Veggieburger. Wir legen aus eigener Erfahrung noch 15-20% Reserve dazu. Also bei 50 Gästen, die berechnet werden, stellen wir ca. 60 vollständige Menüs mit Beilagen zur Verfügung. Das ist insbesondere bei den Menüs mit Vorspeisen völlig ausreichend. Weitere Reserven können nach Absprache natürlich auch bereitgehalten werden und dann gekühlt oder durchgebraten vor Ort belassen, falls sie nicht benötigt werden. Die Ausgabe der Menüs erfolgt immer am Food-Trailer, bzw. an der Feuertonne direkt daneben. Dazu benötigen wir einen entsprechenden Stellplatz und einen 230V Stromanschluss. Teller (Zuckerrohr Bagasse s.u.) und Edelstahl-Besteck bringen wir mit.

Zusätzlich haben wir ab der Saison 2024 einen Koch als Partner, der sich um exklusive Menüs und warme Büffets kümmert, falls es gewünscht wird. Lasst euch gern inspirieren:

https://www.instagram.com/kitchen_cop/

Da die Zubereitung der Menüs vor Ort sehr zeitintensiv ist, reisen wir immer mindestens zu dritt an, damit die Gäste nicht zu lang warten müssen. Zusammen mit dem Aufwand für das Einkaufen und das Vorbereiten der Speisen (der immer ähnlich ist, egal ob 20 oder 120 Gäste) müssen wir mit einem **Mindest-Auftragswert in Höhe von 700 EUR** kalkulieren. Dafür ist in den angegebenen Preisen pro Person alles enthalten. Es gibt keine versteckten Kosten wie Anfahrt etc. Unser Aktionsradius liegt bei max. 50min Fahrtzeit rund um Wolfenbüttel.

Zusätzlich zu den Menüvorschlägen gibt es die verschiedensten Geschmacksrichtungen oder Motto-Partys die individuell abgestimmt werden können:

Weihnachtsmarkt komplett mit extra Feuertonne, Stehtischen und Glühwein. Backschinken und Bratwurst im Brötchen, Flammlachs, Champignonpfanne, Reibekuchen mit Sour Cream und Räucherlachs oder Apfelmus, Rosmarinkartoffeln, Quesadillas, Zimt-Bratapfel mit Vanillesoße, Waffeln etc.

Oktoberfest. Leberkäse mit süßem Senf, Sauerkraut mit Speck und Zwiebeln, Brezeln, Rosmarinkartoffeln oder gebratene Semmelknödel, Soße und Krusten-Backschinken.

Spanischer Abend. Tapas (Serrano-Schinken, Käse, Oliven etc.) Paella mit Meeresfrüchten, Patata Brava, spanisches Omelett, Chorizo, Burritos, Fajita, Quesadilla Salsa/Fresa und weiße Sangria.

Schwedische Nacht. Flammlachs, Rosmarinkartoffeln, Köttbullar mit Preiselbeeren, Raggmunk (schwedischer Kartoffel-Pfannkuchen mit Bacon und Preiselbeeren), Reibekuchen mit Räucherlachs, Lachshappen auf dunklem Brot mit Wasabi Majo



Orientalischer Teller



Cheeseburger Menü



Pulled Pork Burger



Cheeseburger



Steakteller



Crispy Chicken Burger



Antipasti Caprese



Lammlachs mit Brotsalat



Lachshappen



Mitternachtssnack



Sweets & Candy Bar



Indian Butter Chicken



Mobil/WhatsApp:
0176/20266936
www.feuerplatte24.de
feuerplatte_net

