



Herrn
 Max Mustermann
 Frau Mustermann
 Musterstrasse
 12345 Musterstadt
 Tel. 0123456789
 Fax

Angebot

Datum Mittwoch, 1. Januar 3000	Zeit 18:00 - ? Uhr	VA.Nr. 65118
Anlass Smoker Catering	Pers. 100	Status: Tendenz
Kinder gross: 0	Kinder klein: 0	

Angefragt durch:	Bearbeiter:	Ansprechpartner vor Ort:
	Nico Bernschneider	

nun folgend senden wir Ihnen das gewünschte Angebot und sind sicher, Ihnen damit ein ausgefallenes Fest bieten zu können.

Ihre Veranstaltung im Überblick:

Basic Catering

Artikel:

Anzahl	Artikel	Preis	G.Pr.	Euro
100	Smoker Catering "Basic"	35,00		3.500,00

Salat Buffet - zur Auswahl 3 Salate und 3 Dips

Salate zur Auswahl

Unsere Empfehlung:

Coleslaw
Tomaten-Gurken-Salat
Kartoffelsalat

Alternativ:

Cous-Cous-Salat
 Linsensalat mit Speck
 Spaghetti-Salat
 Mais-Bohnen-Salat

Zwischensumme Brutto: 3.500,00

Angebot

Fortsetzung



Datum	Mittwoch, 1. Januar 3000	VA.Nr. 65118
Anlass	Smoker Catering	
Veranstalter	Max Mustermann	

Anzahl	Artikel	Preis	G.Pr.	Euro
	Blattsalat			
	Karotte-Walnuss-Salat			
	Quinoa-Salat			

Dips zur Auswahl

Unsere Empfehlung:

Alioli

Senf-Barbecue-Sauce

White-Sauce

Alternativen:

Chimichurri

Pesto Rosso

Pesto Verde

Mojo Picón

Honig-Senf-Sauce

Feta-Creme

Oliven Tapenade

Hauptgang - zur Auswahl 2 Beilagen und 1 vegetarisches Gericht

Zum Hauptgang sind Barbecue-Sauce und Sour Cream inklusive

Fleisch (Holy Trinity ist fester Bestandteil)

100 Die Heilige Dreifaltigkeit des Barbeque

Beef Brisket und Pulled Pork: Rinderbrust und Schweinenacken min.

12 Stunden im Holzfeuerrauch gegart bis sie butterzart sind.

Smokey Ribs: Spareribs vom Schwein butterzart glasiert mit BBQ-Sauce.

Steaks aus dem 800°C Grill

15,00

Beilagen

Unsere Empfehlung:

Rosmarinkartoffeln

Süßkartoffelgratin

Alternativ:

Kartoffelgratin

Ofenkartoffeln

Pellkartoffeln

Zwischensumme Brutto:

3.500,00

Angebot Fortsetzung



Datum	Mittwoch, 1. Januar 3000	VA.Nr. 65118
Anlass	Smoker Catering	
Veranstalter	Max Mustermann	

Anzahl	Artikel	Preis	G.Pr.	Euro
	Gefülltes Gemüse			
	Tortilla			
	Süßkartoffel-Stampf			
	Kartoffel-Stampf			

Vegetarisch

Unsere Empfehlung:
Gefüllte Ofenkartoffel

Alternativ:

Pulled Cabbage Burger
Pulled Mushroom Burger
Smash Grilled Aubergine
Vegiroll Burger

Dessert - eins zur Auswahl

Unsere Empfehlung:
New York Cheesecake mit Beersauce

Alternativ:

Brownie mit Vanille-Eis
Crumble mit Früchten der Saison

Total Netto: 2.941,18
Total Brutto: 3.500,00

Prime Catering

Artikel:

Anzahl	Artikel	Preis	G.Pr.	Euro
100	Smoker Catering "Prime"	49,00		4.900,00

Salat Buffet - zur Auswahl 6 Salate und 6 Dips

Salate zur Auswahl

Empfehlung:

Coleslaw
Tomaten-Gurken-Salat
Kartoffelsalat
Spaghetti-Salat
Mais-Bohnen-Salat

Zwischensumme Brutto: 4.900,00

Angebot Fortsetzung



Datum	Mittwoch, 1. Januar 3000	VA.Nr. 65118
Anlass	Smoker Catering	
Veranstalter	Max Mustermann	

Anzahl Artikel **Preis G.Pr. Euro**

Quinoa-Salat

Alternativ:

Cous-Cous-Salat

Linsensalat mit Speck

Blattsalat

Karotte-Walnuss-Salat

Dips zur Auswahl

Unsere Empfehlung:

Alioli

Senf-Barbecue-Sauce

White-Sauce

Chimichurri

Pesto Rosso

Mojo Picón

Alternativ:

Pesto Verde

Honig-Senf-Sauce

Feta-Creme

Oliven Tapenade

Hauptgang - zur Auswahl 3 zusätzliche Fleischkomponenten, 4

Beilagen und 2 vegetarische Gerichte

Zum Hauptgang sind Brisket-Beans, Barbecue-Sauce und Sour Cream inklusive

Fleisch (Holy Trinity ist fester Bestandteil)

100 Die Heilige Dreifaltigkeit des Barbeque

Beef Brisket und Pulled Pork: Rinderbrust und Schweinenacken min.

12 Stunden im Holzfeuerrauch gegart bis sie butterzart sind.

Smokey Ribs: Spareribs vom Schwein butterzart glasiert mit BBQ-Sauce.

Unsere Empfehlung:

Chicken Tights

Pork-Belly

Lachs

Alternativ:

Zwischensumme Brutto:

4.900,00

Angebot

Fortsetzung



Datum	Mittwoch, 1. Januar 3000	VA.Nr. 65118
Anlass	Smoker Catering	
Veranstalter	Max Mustermann	

Anzahl	Artikel	Preis	G.Pr.	Euro
	Spareribs St. Louis "FOTB"			
	Chorizo			
	Salisiccia			
	Baby Back Ribs Kentucky			
	Pulled Beef			
	Pastrami			
	Beef Ribs			
	<i>Steaks aus dem 800°C Grill</i>			10,00

Beilagen

Unsere Empfehlung:

Rosmarinkartoffeln

Ofenkartoffeln

Süßkartoffelgratin

Tortilla

Alternativ:

Pellkartoffeln

Kartoffelgratin

Gefülltes Gemüse

Süßkartoffel-Stampf

Kartoffel-Stampf

Vegetarisch

Unsere Empfehlung:

Gefüllte Ofenkartoffel

Pulled Cabbage Burger

Alternativ:

Pulled Mushroom Burger

Smash Grilled Aubergine

Vegiroll Burger

Dessert - zwei zur Auswahl

New York Cheesecake mit Beerensauce

Brownie mit Vanille-Eis

Crumble mit Früchten der Saison

Total Netto:

4.117,65

Total Brutto:

4.900,00

Angebot

Fortsetzung



Datum	Mittwoch, 1. Januar 3000	VA.Nr. 65118
Anlass	Smoker Catering	
Veranstalter	Max Mustermann	

Equipment

Artikel:

Anzahl Artikel		Preis	G.Pr.	Euro
<u>Equipment:</u>				
1	Texas 2 XXL (1 Tag)	450,00		450,00
1	Kühlwagen (Tagessatz)	250,00		250,00
50x2	Transportkosten je Fahrzeug und Kilometer	2,00		200,00
<u>Ausgaben:</u>				
1	Ausgabe mit Wärmelampe	50,00		50,00
5	Biertisch für Buffets	8,00		40,00
5	Nesselstoff zur Verkleidung der Buffets (pro Tisch)	25,00		125,00
3	Marktschirm zur Überdachung	50,00		150,00
1	Meatheaven Pavillion zur Überdachung der Produktion	140,00		140,00

zzgl. Personal

Total Netto:	<u>1.180,67</u>
Total Brutto:	<u>1.405,00</u>

Kostenüberblick:

	Euro
Basic Catering	3.500,00
Prime Catering	4.900,00
Equipment	1.405,00
Total Netto:	<u>8.239,50</u>
Total Brutto:	<u>9.805,00</u>

Für fremd engagierte Künstler berechnen wir eine Künstlerverpflegung in Höhe von 17,50 Euro pro Künstler.

So hoffen wir Ihren Wünschen entsprochen zu haben. Änderungen sind jederzeit noch möglich.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Kommen Sie und genießen sie Ihren "Burggraf"