



- Eine einzigartige Live-Cooking-Show!
- Ein Gesamtpaket! Wir bringen alles mit (Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten, Stehtische) und räumen nach dem Catering alles wieder ab. Der Gastgeber hat keinen Stress mit dem Aufräumen oder Abwaschen.
- Transparente Preise! Keine extra Kosten für Anfahrt, Aufbau, Personal, Reinigung usw. Die angegebenen Preise sind Endpreise pro Person.
- Unseren Food-Trailer, für den wir nur einen Stellplatz und einen 230V Stromanschluss benötigen.
- Flexible Zeiten, passend zu Ihrem Event! Wir bleiben immer mit dem ganzen Team, bis alle satt sind. Feste Catering-Zeiten passen nicht zu individuellen Feiern.

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

Menüvorschläge von rustikal bis exklusiv

Die Menüs sind nur Vorschläge, die natürlich auch kombiniert werden können.
Eigene Ideen? Immer her damit!

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 stehen zur Auswahl mit Krautsalat und Rosmarinkartoffeln. Dazu werden verschiedene Grillsaucen und Sour Cream serviert.

26,00 € pro Person

Mittleres Menü

Vorspeisen: Champignonpfanne, Datteln im Bacon-Mantel, Pimientos de Padron (Bratpaprika) und Rosmarinkartoffeln. UPGRADE: **white Tiger Garnelen** statt Datteln für + **1,00 € p.P.**

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 Zwiebeln
- **Steakteller** mit Nackensteak oder Putenbrustfilet

Alle Menü-Teller stehen zur Auswahl mit Cole-Slaw oder Krautsalat und Rosmarinkartoffeln. Dazu werden verschiedene Grillsaucen, Sour Cream und knuspriges Baguette gereicht.

31,00 € pro Person

Großes Menü

Vorspeisen: Champignonpfanne, Datteln im Bacon-Mantel, Pimientos de Padron (Bratpaprika) und Rosmarinkartoffeln. UPGRADE: **white Tiger Garnelen** statt Datteln für + **1,00 € p.P.**

Hauptspeisen zur Auswahl:

- **Pulled Pork Burger** mit eingelegten Zwiebeln und BBQ-Soße
- **Veggi - Burger** mit Halloumi-Grillkäse, Tomaten, Salat, Gurken und Burger-Soße
- **Cheeseburger** mit Rindfleisch-Patty, Salat, Tomaten, Gurken, Bacon und Zwiebeln
- **Chicken Burger (Mac Fit).** Pulled Chicken mit Frischkäse-Senf Dip und Salatgurke
- **Steakteller** mit Nackensteak oder Putenbrustfilet
- **Orientalischer Teller** mit Hähnchen-Spieß und Grilltomaten, Bulgur, frischem Salat mit Koriander und Knoblauch Creme
- **Indian Butter Chicken.** Zartes Hähnchen-Filet mit Koriander-Ingwer-Sahne Sauce und Basmati Reis

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

Nachspeisen zur Auswahl: Mousse au Chocolat, Erdbeer- oder Maracuja-Creme, Rote Grütze mit Vanillesoße.

39,00 € pro Person

Surf & Turf

Wie das große Menü. **Zusätzlich** zur Auswahl

in der Vorspeise: Gegrillte White Tiger Garnelen oder Caprese-Spieße (Tomate-Mozzarella)

in der Hauptspeise: Rumpsteak mit Kräuterbutter, Flammhachs von der Feuertonne oder Lachsfilets auf gebackenen Tomaten. Grillgemüse.

49,00 € pro Person

Weitere Menü-Bausteine und leckere Kleinigkeiten

Garnelen, **Italienische Antipasti**, gefüllte Kirschpaprika, Oliven, Caprese (Tomaten-Mozzarella-Spieße), Grillgemüse

Exklusive Vorspeisen. Garnelen-Spieße mit gegrilltem Ananas-Avocado-Salat und Chrispy-Chilli-Öl. **Lachshappen** (Räucherlachs auf kleinen Brotscheiben mit Wasabi-Majo, Rucola, Gurkenscheibe, eingelegten Zwiebeln und Kapern)

Kleine Spieße (auch für den Sektempfang): Melone-Feta, Oliven-Mozzarella-Tomate-Gurke, Käse-Weintrauben, Käse-Oliven etc.

Unsere **Obst-Platten** eignen sich hervorragend als Nachttisch zum Grillmenü oder auch als Baustein für ein Buffet.

Natürlich sind bereits viele Komponenten der Menüs **vegetarisch und/oder vegan**. Veggie-Burger, Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Grilltomate etc. können auf Wunsch durch eigene Vorschläge ergänzt werden. Ob Gemüse-Bratling oder Sojaschnitzel, wir sind für alles offen.

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

Der Buffet-Baustein

Ja, wir können auch warmes Buffet! Gerade in der kalten Jahreszeit kann es Sinn machen, den Gästen die Speisen im warmen Gebäude anzubieten. Von kalten und warmen Antipasti, Salaten, Dips, verschiedenen Brotsorten hin zu den verschiedensten warmen Hauptspeisen, die in ansprechenden, holzverkleideten Warmhaltebehältern serviert werden. Hier ein paar beliebte Vorschläge zum warmen Buffet. Gern gehen wir auch auf Ihre Wünsche ein.

- **Indian Butter Chicken.** Zartes Hähnchen-Filet mit Koriander-Ingwer-Sahne Sauce
- **Satèspieße** (Hühnchen) mit pikanter Kokos-Erdnuss-Soße
- **Zarte Schweinemedallions** in Pilzrahmsoße
- **Schafskäse-Gemüse-Gratin** (vegetarisch. Schafskäse, Tomaten, Paprika, Kartoffeln)
- **Lachsfilets** auf mediterranem Gemüsebett, **Paella** mediterran
- **Beilagen:** Kartoffel-Wedges, Kartoffelgratin, Basmati-Reis, Bulgur
- **Deftige Currywurstpfanne** mit Baguette
- **Chilli con Carne, Chilli sin Carne (vegan), Kessel Gulasch, Serbische Bohnensuppe**
- **Gemüsecreme Suppe, Kokos-Curry-Süßkartoffel Suppe**

Das Buffet servieren wir auf Wunsch als Ergänzung zum großen Menü oder "pur" wochen- und Sonntags von Oktober bis April für bis zu 50 Gäste.

Preis auf Anfrage

Das Geschirr-Upgrade

Unser Standard Geschirr besteht aus Edelstahl-Besteck mit Zuckerrohr/Bagasse-Tellern für die Hauptspeisen und einer Kraftpapier-Schale mit Pieker für die Vorspeisen. Für den Nachtisch kommen Glasschalen und kleine Löffel zum Einsatz. Für Kaffee und Glühwein verwenden wir Einmal-Pappbecher und für Kaltgetränke wiederverwendbare Plastikbecher. Für das Upgrade kommen Porzellan-Teller und -schalen, Kaffee- und Glühwein-Tassen aus Glas oder Porzellan und Trinkgläser aus Kristallglas zum Einsatz.



2,50 EUR pro Person

Für den Hunger ab Mitternacht

Der deftige Currywurst-Topf mit Baguette ist unser Renner und darf auf keiner Party fehlen! Natürlich können wir auch Komponenten aus dem Buffet-Baustein wie Suppen, Käseplatten, Dips, Laugengebäck, Käse-Spieße, Cabanossi und vieles mehr zubereiten.

Es reicht in der Regel, für 50-70% der Gäste einen Mitternachtssnack einzuplanen. Die Preise hierfür bewegen sich je nach Zusammenstellung grob **zwischen 10 und 14 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, Cake Pops, Muffins (Schoko, Heidelbeere, Apfel-Zimt oder Delikat), Cupcakes, Profiteroles (Bianco/Cacao), Macarons und natürlich auch Gummibärchen und Co. Für die Kleinen (falls gewünscht).

Preise auf Anfrage

Brunch / Buffet

Ein herzhaftes Brunch-Buffet mit Käse, Wurst, Brötchen, Brot, Obst, Gemüse, Säfte & Sekt, ergänzt durch frisch zubereitetes Rührei und vor Ort gebratenem Bacon, Würstchen und Grilltomaten? Wir stehen zur Verfügung!

Preise auf Anfrage

Wir müssen mit einem **Mindest-Auftragswert in Höhe von 700,00 EUR** kalkulieren. Dafür ist in den angegebenen Preisen pro Person alles enthalten. Unser Aktionsradius liegt bei max. 50 min Fahrtzeit rund um Wolfenbüttel. Die Ausgabe der Menüs erfolgt immer am Food-Trailer, bzw. an der Feuertonne direkt daneben.

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

Weihnachtsmarkt komplett mit extra Feuertonne zum Wärmen, Stehtischen und Glühwein. Backschinken und Bratwurst im Brötchen, Flammlachs, Bratwurst, 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.

Mexican Fiesta / Spanischer Abend. Tapas (Serrano-Schinken, Käse, Oliven, Ajoli etc.) Paella mit Meeresfrüchten, Patata Brava, spanisches Omelett, Chorizo, Burritos, Quesadillas und weiße Sangría.

Midsommar Fest / Schwedische Nacht. Flammlachs, Rosmarinkartoffeln, Köttbullar mit Preiselbeeren, Reibekuchen mit Räucherlachs, Lachshappen etc.

Mobile Grillseminare/Grillkurse. Ihr sucht ein besonderes Teambuilding-Event für eure Firma oder wollt mit Nachbarn und Freunden die besten Burger der Welt bauen oder Quesadillas um die Wette falten? In Gruppen von 8 bis 20 Personen zeigen wir euch, wie das geht und man zusammen eine Menge Spaß haben kann!

Alles von der Feuerplatte, alles rustikal und selbst unter Anleitung zubereitet. Wir kommen zu euch und bringen genügend Zutaten mit, dass alle satt werden und auch noch später selbst alles nachgrillen können. Auch Getränke wie Bier, Wein und Softdrinks zum Essen sind mit im Preis enthalten. Gern nehmen wir auch eure Ideen mit auf und wir gestalten zusammen ein individuelles Seminarprogramm. Der Preis wird sich bei **80 bis 100 EUR pro Person** bewegen



Orientalischer Teller



Cheeseburger Menü



Pulled Pork Burger



Antipasti Caprese



Steakteller



Cheeseburger



Obstplatte



Rumpsteak & Putensteak



Crispy Chicken Burger



Pimientos de Padron



Buffet & Mitternachtssnack



Indian Butter Chicken



Grillgemüse mit Halloumi



Flammlachs



Mobil/WhatsApp:
0176/20266936
www.feuerplatte24.de
 [feuerplatte_net](https://www.instagram.com/feuerplatte_net)





Food-Trailer

Grundfläche 2,5m x 4,5m (inkl. Deichsel)

3 Seiten aufklappbar jew. + 1,5m

Stromanschluß (Standard): 230V

Drehstrom 400V möglich

Frishwassertank an Bord

Zusatztheken

2 Theken mit Trailer über Eck



Hintereinander mit Buffet

Holzverkleidete Warmhaltebehälter
(Chafing Dish) und kalte Platten