

**Eine einzigartige
Live-Cooking-
Show!**



**Unseren Food-
Trailer!**



**Rundum-
Service
vom Aufbau
bis zum
Abbau**



Wir bieten Ihnen...

**Ein kompetentes und
freundliches Team!**

**Transparente
Preise ohne
extra Kosten**



**Flexible Zeiten
passend zu
Ihrem Event**



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

Menüvorschläge von rustikal bis exklusiv

Unsere Menüvorschläge bieten Ihnen eine vielfältige Auswahl an Hauptspeisen, die individuell auf Ihre Gruppengröße abgestimmt werden. Gemeinsam mit Ihnen und unserer Erfahrung planen wir ein abwechslungsreiches Menü, das Ihre Wünsche aufgreift und für Ihre Veranstaltung perfekt passt.

Kleines Menü (Basis)

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 werden mit Krautsalat, frischen Röstkartoffeln, verschiedenen Grillsaucen und Kräuterquark serviert.

26,00 € pro Person

Mittleres Menü

Zusätzlich zur Basis werden Vorspeisen angeboten: Champignonpfanne, white Tiger Garnelen und Pimientos de Padron (Bratpaprika).

Die Hauptspeisen werden um 2 Burgervarianten und einige Beilagen erweitert

- **Chicken Burger.** Pulled Chicken mit Frischkäse-Senf Creme und Salatgurke
- **Cheeseburger** mit Rindfleisch-Patty, Salat, Tomaten, Gurken, Bacon und Zwiebeln

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

33,00 € pro Person

Großes Menü

Zusätzlich zum mittleren Menü werden die Hauptspeisen um zwei Buffet-Komponenten erweitert und es wird eine Nachspeise serviert

- **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

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

40,00 € pro Person

Surf & Turf

Zusätzlich zum großen Menü wird die Vorspeise um Caprese-Spieße ergänzt und die Hauptspeisen um zwei Komponenten und eine Beilage ergänzt

- **Rumpsteaks** mit Kräuterbutter
- **Lachsfilets** auf gebackenem Tomaten-Paprikagemüse
- **Grillgemüse** mit Brokkoli, Zucchini, Auberginen, Pilzen, Paprika

49,00 € pro Person

Natürlich sind bereits viele Komponenten der Menüs vegetarisch und/oder vegan. Auch weitere vegetarische Gerichte oder Unverträglichkeiten (Gluten etc.) können nach Absprache berücksichtigt werden.

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

Das exklusiv-Buffer

Die perfekte Kombination aus klassischem Buffet und einer Live-BBQ Station. Die Gäste lassen sich direkt an der Feuerplatte Lachs, Fleisch oder Garnelen-spieße zubereiten und können am Buffet die passenden Beilagen wählen.



Preis auf Anfrage

Weitere Menü-Bausteine

Zusätzliche Vorspeisen

- **Garnelen-Spieße** auf gegrilltem Ananas-Avocado-Salat und Chrispy-Chilli-Öl.
- **Italienische Antipasti**, gefüllte Kirschaprika, Oliven, Tomaten-Mozzarella-Spieße, Peperoni
- **Kleine Spieße** (auch für den Sektempfang): Melone-Feta, Oliven-Mozzarella-Tomate-Gurke, Käse-Weintrauben, Käse-Oliven etc.
- **Lachshappen** (Räucherlachs auf kleinen Brotscheiben mit Wasabi-Majo, Rucola, Gurkenscheibe, eingelegten Zwiebeln und Kapern)

Zusätzliche Hauptspeisen oder Beilagen

- **Flammlachs** von der Feuertonne (ab 30 Personen)
- **Grillgemüse** mit Brokkoli, Zucchini, Auberginen, Pilzen, Paprika

Nachspeisen

- **Obstplatten**, gefüllte Melonenhälften
- **Käse-/ Schinkenplatte** mit Oliven, Weintrauben

Der Buffet-Baustein

Im großen Menü sind 2 Buffet-Bausteine (Indian Butter Chicken und Orientalischer Teller) bereits enthalten. Diese leckeren Ergänzungen eignen sich hervorragend, um große Gruppen parallel zum Live-Cooking der Feuerplatte zu bedienen und damit Wartezeiten zu vermeiden.

Daneben ist von kalten und warmen Antipasti, Salaten, Dips, verschiedenen Brotsorten hin zu den verschiedensten warmen Hauptspeisen, die in ansprechenden, holzverkleideten Warmhaltebehältern serviert werden alles möglich. Hier ein paar beliebte Vorschläge zum warmen Buffet. Gern stellen wir Ihnen aus dieser Liste Ihr persönliches Menü zusammen.

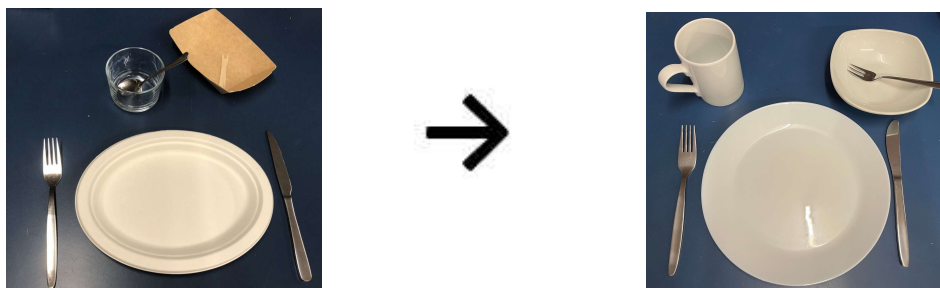
- **Satèspieße** (Hühnchen) mit pikanter Kokos-Erdnuss-Soße
- **Zarte Schweinemedallions** in Pilzrahmsoße
- **Schafskäse-Gemüse-Gratin** (vegetarisch. Schafskäse, Tomaten, Paprika, Kartoffeln)
- **Lachsfilets** auf mediterranem Gemüsebett, **Paella** mediterran
- **Beilagen:** Kartoffelgratin, Basmati-Reis, Bulgur, Ofen-Blumenkohl mit Käse überbacken
- **Deftige Currywurstpfanne** mit selbst gemachter Soße und 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 (Bild links). Für den Nachtisch kommen Glasschalen und kleine Löffel zum Einsatz. Für das Upgrade kommen Porzellan-Teller und -schalen zum Einsatz.



3,50 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**.

Brunch / Buffet

Ein herzhaftes Brunch-Buffet mit Kaffee, 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

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, Röstkartoffeln oder gebratene Semmelknödel, Soße und Krusten-Backschinken.

Mexican Fiesta / Spanischer Abend. Tapas (Serrano-Schinken, Käse, Oliven, Ajoli etc.) Paella mit Meeresfrüchten, Patata Brava, Datteln im Bacon-Mantel, spanisches Omelett, Chorizo, Burritos 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.

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.



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