



PRO TIME GmbH – Gutleuthof – 55545 Bad Kreuznach

Muster GmbH  
Frau Melanie Mustermann  
Musterweg 1  
00000 Musterhausen  
GERMANY

22. Februar 2018  
Referenz: CC

**ANGEBOT | 0000.0000/16897**

### **CC\_OUTDOOR-CATERING SERVICE**

Sehr geehrte Frau Mustermann,

vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Leistungen.  
Nachfolgend unser Outdoor-Catering-Angebot für Ihre Anfrage.  
Hier mit einer Auswahl an Speisen für einen Mittagsimbiss und  
verschiedenen BBQ-Menüs für den Abend.

Für individuelle Wünsche steht Ihnen unser Catering-Chef Samuel Obenhuber zur Verfügung.

### **Rahmenbedingungen:**

Termin: XX.XX,XXXX Outdoor Lunch + BBQ Abend

Ort: z.B. Offroad Gelände Wiesbaden  
(alternativ über 50 Gelände in Deutschland)

Teilnehmer: 80 Gäste

### **MUSTERANGEBOT:**

**dieses Angebot ist ein Musterangebot und dient der ersten Orientierung.  
Die Preise variieren je nach Location, Gruppengrößen, Anzahl der Mahlzeiten  
und individuellen Wünschen.**

**Gerne stehen wir Ihnen für die Erstellung eines individuellen Angebotes zur  
Verfügung.**

## OUTDOOR-CATERING SERVICE

Genießen Sie unsere frische, geschmackvolle Outdoor Küche im Grünen - genießen Sie ein urig, zünftiges BBQ mit Lagerfeuerstimmung in unserem Outdoor Camp. Mit viel Leidenschaft, Erfahrung und Freude am Produkt, steht unsere Team bereit für die stilechte Bewirtung der Gäste im Gelände.

### Inhalt:

- **Holzfäller BBQ**
- **American BBQ**
- **Mediterranes BBQ**
  
- **Pfannengerichte**
  
- **Suppen/Eintöpfe**
  
- **Snacks**
  
- **Getränke**
  
- **Grundkosten**
  
- **Kalkulation**



### **Holzfäller BBQ**

**€ 18,50 p. Pers.**

Knackige Gartensalate mit feinem Senfdressing  
Grüne Bohnen aus der Pfanne  
Gebratene Kräuter-Kartoffeln mit dickem Rahm

Saftiger Zwiebelbraten aus dem Grill, mit dunklem Bratensaft  
Knackige Rinds-Bratwürste vom Landmetzger



Butterstreuselkuchen



## American BBQ

€ 24,50 p. Pers.

*Burgerbuffet zum Selbstbelegen:*

€ 5,00 p. Pers.

*Saftige Burger vom Angus-Rind, vegetarische Hirse-Burger und Salatbuffet.*

Brotauswahl und gesalzene Butter mit Szechuan-Pfeffer und Aprikosen

Knusprige Sparerips in pikanter Marinade

Rosa Roastbeef vom Feuerring an Pfefferschrot und Zitrone

Saftiges Pulled Pork

Zarte Putensteaks in Kräutern

Krautsalat nach Rezept der Großmutter

Zuckermaispfanne in brauner Butter

Country-Potatoes

Sour-Cream

Steaksoße und Senf aus eigener Herstellung

Zwiebel-Marmelade mit Thymian

Hausgemachte Heidelbeer-Muffins zum Dessert



## Mediterranes BBQ

€ 27,00 p. Pers

Nach Wunsch mit gegrillten Lachsfilets

(€ 4,90 Aufpreis)

Feines Ciabatta, Oliven und Meersalz

Gegrilltes Antipasti-Gemüse (Paprika, Zucchini, Pilze...)

Marinierte Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Gemischte Blattsalate mit Balsamicodressing

Nudel-Ruccola-Salat mit Pesto

Saftig geschmorte Kalbskeule aus dem Grill

Zartes Filet vom Landschwein in Rosmarin und Zitrone confiert

Gegrillte Hähnchenbrust an Lavendel und Honig

Folienkartoffeln mit Feta und getrockneten Tomaten

Saftige Schokoladen-Tarte mit frischer Beerengrütze



### Suppen, Eintöpfe und Pfannengerichte:

SALSA-TOPF „Tex-Mex“ € 9,00 p.Pers  
Hähnchen, Paprika, Kartoffeln, Mais..., Stangenweißbrot

ERBSENEINTOPF € 9,00 p.Pers.  
Erbsen, Gemüse und separiert gereichte Wiener-Würstchen, Brot

DEFTIGER GEMÜSEEINTOPF (vegetarisch) € 7,00 p.Pers.  
Brotkorb

HÜHNCHEN- o. SCHWEINE-GESCHNETZELTES € 13,50 p.Pers.  
in Paprika-Sahnesoße, dazu Karottengemüse und Zitronen-Kräuternudeln



### Snacks:

HALBES BELEGTES BRÖTCHEN	€ 2,40 Stk.
GANZES BELEGTES BRÖTCHEN	€ 2,60 Stk.
LAUGENBREZEL	€ 1,50 Stk.
BLECHKUCHEN	€ 2,60 Stk.
MÜSLIRIEGEL	€ 1.30 Stk.
OBSTKORB	€ 1,50 Pers.
SANDWICH	€ 3,00 Stk.
NÜSSE u. ROSINEN	€ 2,20 Pers.
SALZGEBÄCK u. FRUCHTGUMMIS	€ 2,50 Pers.

## GETRÄNKE:

(Alkoholische Getränke werden erst nach evtl. Aktiv-Programm gereicht)

### Bier:

<b>Bitburger Pils / Radler / A-frei</b>	<b>0,33 l</b>	<b>Fl.</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Paulaner Hefe-Weizen</b>	<b>0,50 l</b>	<b>Fl.</b>	<b>€ 3,50</b>



### Wein:

**Feine Tropfen des Weinguts Braunewell bei Mainz-Essenheim:**

(DLG-Jungwinzer des Jahres 2015/2016)

#### Weißwein:

<b>2016er Riesling trocken</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>2016er Grauer Burgunder</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 18,00</b>

#### Rotwein:

<b>2015er St. Laurent</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 17,50</b>
<b>2015er Süffisant</b>	<b>0,75 l</b>	<b>€ 17,50</b>



#### Softdrinks:

<b>Coca-Cola Produkte</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Mineralwasser</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Stilles Wasser</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Apfelsaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Orangensaft</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Eistee</b>	<b>0,2 l</b>	<b>€ 2,00</b>

#### Heiß-Getränke:

<b>Kaffee und Tee (je Tasse)</b>	<b>€ 2,00</b>
----------------------------------	---------------

Weitere Getränke auf Anfrage (Cocktails, Sekt...).

## **CATERING GRUNDAUSSTATTUNG:**

---

Service, Koch: 5 Personen  
Geschirr / Besteck für 2 Mahlzeiten  
Grillstations-Equipment "SMOKIE JOE"  
Getränkestations-Equipment  
Festzeltgarnituren mit Deko  
Lichterketten  
Auf- Abbau  
Strom-Aggregat

Die Bestellung der Speisen und Getränke muss verbindlich bis 10 Tage vor dem Event abgegeben werden.

Alle Preisangaben verstehen sich zzgl. der gesetzlichen MwSt.  
Es gelten unsere AGB.

Leistungs- und Kostenübersicht	Betrag	€
1. Catering Grundausstattung und Personal für Mahlzeiten	1.250,00	€
2. Speisen: nach Bestellung		
3. Getränke: nach Verbrauch oder Vereinbarung einer Pauschale		
4. Transport Wiesbaden - 1 Transporter + AH ca. 160 km	160,00	€
<b>Leistungs- und Kostenübersicht gesamt</b>	<b>1.410,00</b>	<b>€</b>
Summe netto	1.410,00	€
USt 19 %	267,90	€
<b>Summe brutto</b>	<b>1.677,90</b>	<b>€</b>

Das Angebot ist freibleibend und gilt bis zum Datum der Verfügbarkeit.

Es gelten unsere AGB.

Wir hoffen, das Ihnen unser Angebot zusagt und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Informationen, Modifikationen und Abstimmungen zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

**PRO TIME GmbH**

Jan Peter Schmid