

**FOOD BAR**

ehrlich. lecker.

seit  1994

Eventservice

Markt 12 • 53783 Eitorf • Tel. 0 22 43 / 9235463  
[www. food-bar.eatbu.com](http://www.food-bar.eatbu.com) • Mail: [foodbareitorf@gmail.com](mailto:foodbareitorf@gmail.com)



## LIEBE FREUNDE,

"Die Mission der Food Bar besteht darin, die Fast Food Küche in ein neues Zeitalter zu katapultieren – dabei bleiben wir authentisch. Klassische Gerichte und Speisen, werden mit viel Leidenschaft und persönlichem Ehrgeiz, in farbenfrohen Variationen und höchster Qualität auf den heutigen Lifestyle angepasst. Gesund, frisch zubereitet, gegrillt und mit viel Liebe verfeinert. Inspiriert von unserer langjährige Erfahrung, den Kochkünsten unserer Mütter und Großmütter, sowie unsere kulinarischen Reisen, entstand die Vision dies mit dem Fast Food zu vereinen, sowie mit neuen Ideen und Eindrücken zu kombinieren.,,

### **FAKTEN:**

#### **ÜBERSCHAUBER**

Ein gut ausgewähltes Produktsortiment bietet optimale Voraussetzungen für geringe Lagerhaltung

#### **HIPSTER MEETS CASUAL**

Der gediegene Mensch trifft auf den jung aufstrebten Hipster. Kein Problem – Bei uns fühlt man sich wohl.

#### **CATERING & EVENTS**

Wir können ihre Veranstaltung nicht nur mit Currywurst, Burgern und Pommes aufwerten, sondern bieten auch „ALLES AUS EINER HAND“ an. Wir verfügen über alle Kompetenzen, die Infrastruktur und die Produkte, die für ein gelungenes Event-Catering erforderlich sind.

#### **GESUND**

Food Bar steht für Frische, Qualität und Verantwortungsbewusstsein – für gesunde Lebensmittel, hochwertige Zutaten und nachhaltigen Konsum.

#### **QUALITÄTSMANAGEMENT**

Unsere Produkte beziehen wir aus zuverlässigen Quellen. Wir streben mit unseren Lieferanten längerfristige Geschäftsbeziehungen.



## Burger Live Cooking

Du planst eine Feier und weißt immer noch nicht, womit du deine hungrigen Gästen überraschen sollst?

Statt kalte Platten oder geschmierte Brote bekommst du bei uns hausgemachte Burger, mit denen du garantiert jeden Gast überzeugst.

Food Bar bietet Dir für jeden erdenklichen Anlass einen Catering-Service mit exklusivem Live-Cooking ganz nach Deinem individuellen Geschmack, Bedarf und Budget.

## Jetzt direkt anfragen





## BBQ Live Cooking

Den Auftragsgrillern über die Schulter geschaut: **Show Grillen.**

Ein Grill + ein Auftragsgriller machen aus Ihrer Veranstaltung ein ganz besonderes Catering-Erlebnis. Wir kommen mit unseren frischen und hochwertigen Zutaten und allen Gerätschaften zu Ihnen nach Hause, in Ihre Firma oder wohin sie möchten. Dann wird der Grill angeschürt! Alles ist live! Wenn Ihre Gäste Lust haben, dürfen Sie dem Auftragsgriller natürlich über die Schulter schauen. Sie erleben mit, wie der Mann oder die Frau – ja, es gibt auch Grillmeisterinnen! – Feuer und Flamme ist und Ihr perfektes Menü zubereitet. Selbstverständlich können Sie dem Griller auch den ein oder anderen Tipp entlocken. Genießen Sie die Show!



# FOOD BAR® Currywurst für deine Party zuhause.

Die Currywurst von der **FOOD BAR®** mit den hauseigenen Saucen kann fix & fertig für Parties oder Firmenevents bestellt werden.

Wir bereiten die leckere Currywurst am Tag des Events frisch zu und stellen sie in einem lebensmittelechten Eimer zur Selbstabholung bereit.

Auf der Feier kann die Currywurst direkt in einen Warmhaltebehälter (nicht im Lieferumfang enthalten) umgefüllt werden. Gerne stellen wir einen Warmhaltebehälter zum Mietpreis für die Feier zur Verfügung.

## Folgende Saucen stehen zur Auswahl:

### Klassische Currywurst

Unsere Klassiker servieren wahlweise mild oder scharf.

### BBQ Bacon Currywurst

Rauchige BBQ-Sauce mit Bacon verfeinert.

### Italien Currywurst

Traditionelle Südtaliesische Tomatensauce Tomaten und italienischen Kräutern.

### Caribbean Currywurst

Karibische fruchtige Variante mit Mango & Ananas.

### Jack Daniels Currywurst

Rauchige BBQ-Sauce mit Jack Daniels.

### Cuba Libre Currywurst

Kubanische Variante mit Rum, mit braunem Zucker & Limette

### Weihnachtliche Currywurst

Glühwein, Pflaume und Zimt

## Unsere Mengen-Empfehlungen:

Currywurst pur -> 2-3 Wurst pro Person  
Currywurst als Bestandteil des Buffets -> 2 Wurst pro Person  
Currywurst als Mitternachtssnack -> 1-2 Wurst pro Person

## Preise:

# AUF ANFRAGE

Mindestbestellmenge = 20 Portionen Currywurst fix & fertig  
Eine Portion = 1 Currywurst = 120 g Wurst mit ca. 80 ml Sauce.

Weitere Informationen gibt es im per mail: [foodbareitorf@gmail.com](mailto:foodbareitorf@gmail.com)  
oder telefonisch: 02243 9235463



# **BRATENSPEZIALITÄTEN**

Heiß auf Ihren Tisch - Mindestabnahme: Stück

## **Spießbraten**

mit Zwiebelfüllung

## **Krustenbraten**

mild gepökelt, mit Kruste gebraten

## **Schweinerückenbraten**

zart rosa gebraten, sehr mager und doch saftig, mit Sauce

## **Gyrosbraten**

vom saftigen Schweinenacken, nach griechischer Art gewürzt

## **Kasseler-Braten**

saftig gebraten, mild gepökelt, sehr mager, mit Sauce

## **Lammkeule**

In Tomatisieren Rosmarin-Oliven-Kräutersoße

## **Schweinefilet-Medaillons**

In Sauce nach Wahl

## **Gulasch „Hausfrauen Art“**

halb Rind, halb Schwein (wahlweise 100 % Rind)

## **Schaschlik-Topf**

Feines Schweinefleisch Paprika & Zwiebeln in pikanter Soße



## SALATE

**Rustikaler Krautsalat**

**Kartoffelsalat** „rheinische Art“ mit Mayonnaise

**Nudelsalat** „Hausfrauen Art“

**Coleslaw** Krautsalat amerikanischer Art

**Blattsalate** mit Joghurt-Dressing oder Vinaigrette

**Ruccolasalat** mit Cocktailtomaten

und geriebenem Parmesankäse, dazu Balsamico-Dressing

## WARMER BEILAGEN

**Folienkartoffel** mit Schlagrahm od. Tzatziki

**Kartoffelgratin**

**Bratkartoffeln**

**Rosmarinkartöffelchen**

Frische, **grüne** oder **helle Bandnudeln**

**Gemüseris**

**Wildreis**

**Bohnen-Bukett**

Prinzessböhnchen mit Speck umwickelt

**Gemüseplatte**

mit Sauce Hollandaise

**Gemüsegratin**

**Kräutergemüse** „Mediterran“



## **DIPS – SAUCEN – DRESSINGS**

### **Currysauce**

KLASSIK | BBQ-BACON | JACK DANIELS | CUBA LIBRE | CARIBBEAN

### **Remouladen-Sauce**

### **Knoblauchsauce**

### **Kräuterdressing mit Joghurt**

### **Tsatziki**

### **Metaxasauce**

### **Champignonrahmsauce**

### **Jägersauce**

### **Zigeunersauce**

### **Grill –Sauce Food Bar**

## **DER KRÖNENDE ABSCHLUSS**

### **Tiramisù**

### **Dessert „im Gläschen“**

### **Mousse au Chocolat**

### **Muffins**

### **Donuts**

### **Wallnusskuchen**

### **EisBox: Gelati Wagen**

2 Sorten Eis ca.180 Kugeln

4 Sorten Eis ca.360 Kugeln





## MIETSERVICE

### GESCHIRR UND GLÄSER

<b>Sektgläser</b>	<b>Stück</b>	<b>0,80</b>
<b>Weingläser</b>	<b>Stück</b>	<b>0,80</b>
<b>Kölsch Gläser</b>	<b>Stück</b>	<b>0,80</b>
<b>Cocktail Gläser</b>	<b>Stück</b>	<b>0,80</b>
<b>Teller und Bestecke</b>	<b>Gedeck</b>	<b>2,00</b>
<b>Dessertteller und Besteck</b>	<b>Gedeck</b>	<b>1,60</b>
<b>Suppentassen und Besteck</b>	<b>Gedeck</b>	<b>1,60</b>
<b>Kaffee-Gedeck</b>	<b>Gedeck</b>	<b>2,20</b>

Sollte Geschirr ungereinigt zurückgegeben werden,  
so verdoppelt sich der Mietbetrag

### WAS MAN SONST NOCH LEIHEN KANN

<b>Steh-Tische</b>	<b>Stück</b>	<b>13,50</b>
<b>Biergarnituren</b>	<b>Stück</b>	<b>17,00</b>
<b>Kohle-Grill (ohne Kohle)</b>	<b>Stück</b>	<b>50,00</b>
<b>Gas-Grill (ohne Propangas)</b>	<b>Stück</b>	<b>80,00</b>
<b>Elektro-Fritteuse (ohne Öl)</b>	<b>Stück</b>	<b>50,00</b>
<b>Zelt 3x3 Meter (incl. Seitenteile &amp; Theke)</b>	<b>Stück</b>	<b>80,00</b>
<b>Stehtisch-Hussen (Schwarz, inkl. Endreinigung)</b>	<b>Stück</b>	<b>10,00</b>
<b>Biertisch/-bank-Hussen</b>	<b>Stück</b>	<b>11,00</b>
(Garnitur, Weiß, inkl. Endreinigung)		
<b>weiße Tischdecken (inkl. waschen u. bügeln)</b>	<b>Stück</b>	<b>12,50</b>
<b>Service – Bedienung (min. 4 Std.)</b>	<b>Std.</b>	<b>39,50</b>
<b>Grillen (min. 4 Std.)</b>	<b>Std.</b>	<b>49,50</b>

# Checkliste: Fest / Party

Schön, dass es einen Anlass zum Feiern gibt. Mit der entsprechenden Planung sind Sie gut vorbereitet und können so, ganz stressfrei, das Fest genießen.

## So früh als möglich:

- WANN: Datum und Uhrzeit
- WO: Ort und Location festlegen und buchen
- WAS: eventuell ein Motto bestimmen
- WER: Gästeliste erstellen
- Kosten grob ermitteln und die Finanzierung sicherstellen
- Buffet oder Menü planen (Extra-Menü für Kinder?)
- Party Service / Curry Bar Buchen
- Unterhaltungskünstler buchen (Musiker, Clown, etc.)
- Fotograf / Videograf beauftragen
- Helfer für Fest organisieren oder
- Professionelle Hilfskräfte / Servicekräfte engagieren
- Helfer zum Aufstellen
- Helfer zum Reinigen (Tag nach dem Fest)
- Ausreichend Platz in Kühlschrank/Kühltruhe einberechnen (Evtl. zusätzliche bei einem Party Service reservieren)
- Nachbarn informieren und um Verständnis bitten
- Ordner für Rechnungen, Bestätigungen & Reservierungen (Klingt übertrieben ist aber sehr hilfreich!)

## 4 – 6 Wochen vor dem Fest:

- Einladung gestalten oder in Auftrag geben (inkl. Anfahrtsskizze, gewünschte Kleiderordnung)
- Einladungen verschicken
- Menü- und Tischkarten erstellen oder in Auftrag geben
- Spielecke / Betreuung für Kinder organisieren
- Grobplanung von Aktivitäten und Spielen

## 2 – 3 Wochen vorher:

- Dessert / Kuchen bestimmen (ggf. bestellen)
- Einkaufsliste erstellen
- Party Dekorationsmaterial einkaufen (Luftballons, Girlanden, Kerzen, Lichter, Fackeln)
- Getränke und nicht verderbliche Lebensmittel kaufen
- Vorrat an: Besteck, Tischtüchern, Geschirr, Tischen und Stühlen
- Unterkünfte für auswärtige Gäste buchen
- Tischordnung festlegen
- Partymusik aussuchen
- ev. Friseurbesuch einplanen

## 1 Woche vor dem Fest:

- Endgültige Gästeliste machen (nachtelefonieren)
- Gästezahl dem Party Service / Catering mitteilen
- Bestätigung checken bei Party Service und Künstlern
- Namensschilder anfertigen
- Musik zusammenstellen
- Tagesplan erstellen
- Detailplanung von Aktivitäten, Showeinlagen, Requisiten
- mit Beteiligten (Helfern) nochmal Abläufe besprechen
- Schlüsselübergabe für Location bestätigen lassen
- Parkmöglichkeiten prüfen (ev. Einweisungspersonen organisieren)
- Stromverteiler / Anzahl Steckdosen prüfen

## 1 Tag vor dem Fest:

- Tische stellen, inkl. Buffet, Geschenketisch
- Platz zum Spielen / Tanzen schaffen
- Tisch- und Raumdekoration (Ballone, Girlanden, Kerzen, Lichterketten)
- Schilder zur Orientierung anbringen
- WC prüfen ob genügend Toilettenpapier vorhanden ist
- Getränke und Gläser für Begrüßungstrunk bereitstellen
- verderbliche Lebensmittel kaufen und kühl stellen
- nicht verderbliche Speisen vorbereiten
- Kuchen backen / abholen
- Fotoapparat / Videokamera einsatzbereit machen
- Musikanlage aufbauen und Musik bereit legen
- Erste Hilfe Koffer bereit stellen (Cold Pack im Kühlfach)
- letzte Absprache mit den Helfern (wer hat welche Aufgabe)
- Getränke kühlstellen
- Festkleidung (inkl. Accessoires) bereit legen
- Nachbarn an Fest erinnern und um Verständnis bitten



### Am Festtag:

- Anfahrtsweg mit Ballonen oder Wegweisern markieren
- Parkmöglichkeiten kennzeichnen
- Sound, Licht und Strom prüfen
- Getränke kühl stellen
- Frische Speisen zubereiten
- Tisch decken und dekorieren
- Blumendekoration anbringen
- Schere und Müllsack für Geschenkpapiere
- ev. Gästebuch auflegen
- Platz in der Garderobe für die Mäntel der Gäste schaffen
- Fotografieren oder Filmen nicht vergessen
- Alles Ruhig und entspannt angehen!  
(Sie haben ja auch noch den Tagesplan.)

### Nach dem Fest:

- Aufräumen und Reinigung
- Abbau Musikanlage
- Entsorgung des Mülls
- Zufahrts- und Parkplatzmarkierungen entfernen
- Schäden protokollieren und melden
- Miet- oder Leihgaben zurückbringen
- Abgabe der Räumlichkeit bzw. Schlüssel
- Rechnungen begleichen
- Dankeskarten erstellen (in Auftrag geben)
- Dankeskarten schreiben und versenden
- Bedanken bei Lieferanten, Party Service, Musiker etc.
- Erinnerungsalbum erstellen
- Geschenkgutscheine einlösen (Verfallsdatum!)

### Fest mit Babys / Kindern:

- Zerbrechliches mit Verletzungsgefahr wegräumen
- Spiel- oder Baby ecke einrichten
- Auf Wickelmöglichkeit achten
- Plastikteller für Kinder
- ev. anstelle Tischkärtchen kleines Spielzeug



# DAS ALLES ÜBERNEHMEN WIR FÜR SIE

Es braucht Zeit und Kreativität, ein erfolgreiches Firmenevent, eine Geburtstagsfeier oder den Polterabend vorzubereiten. Sie haben Wichtigeres zu tun:

Delegieren Sie die Planung an uns, lehnen Sie sich zurück – und genießen Sie die Feier.

Falls Sie sich bewusst und neugierig gegen klassisches Catering entscheiden, passen wir zu Ihrem Event!

Niemand von Ihnen muss am Grill stehen.

Wir planen Ihr Event für Sie und machen Ihnen ein unverbindliches, persönliches Angebot !



# LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

In der Gemeinde Eitorf Lieferung frei Haus.

Bei Lieferungen außerhalb von Eitorf berechnen wir 2,00 Euro pro gefahrenen Kilometer.

Lieferzeiten: bis 19:00.

Lieferung auch Sonn- und Feiertags nach Absprache.

Wir bitten um Verständnis, daß Geschirr, Platten, Bretter, Warmhaltebehälter usw. in gesäubertem Zustand zurückzugeben sind. Ist dies nicht der Fall, müssen Reinigungskosten berechnet werden.

Beschädigte oder fehlende Teile müssen bei Rückgabe zum Selbstkostenpreis berechnet werden.

Nach Rechnungserhalt bitten wir um Zahlung innerhalb einer Woche ohne Abzug.

Für Ihr Interesse bedanken wir uns sehr und hoffen, dass auch Sie speziell für sich das Richtige finden konnten.

Rufen Sie uns an oder vereinbaren Sie einen Termin zu einem persönlichen Beratungsgespräch.

Wir beraten Sie gerne!

Ihr Food Bar Team

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preise ihre Gültigkeit.

Preise gültig ab 01/2021

Laut gesetzlichen Vorschriften sind alle Preise in diesem Prospekt inklusive Mehrwertsteuer.

Bei Preisangaben behalten wir uns Irrtümer und Druckfehler vor.



Markt 12 • 53783 Eitorf • Tel. 0 22 43 / 9235463  
[www. food-bar.eatbu.com](http://www.food-bar.eatbu.com) • Mail: [foodbareitorf@gmail.com](mailto:foodbareitorf@gmail.com)