



Restaurant Fillet of Soul * Deichtorstr. 2 * 20095 Hamburg

Telefon 040/39 87 62 10
Fax 040/28 51 05 65
E-Mail info@fillet-of-soul.de
Web fillet-of-soul.de

**Herr
Max Mustermann
Musterstraße 1
0815 Musterstadt**

Hamburg, 8. November 2013

**Angebot für Ihre Hochzeitsfeier
am Sonntag, 4. Mai 2014**

Sehr geehrter Herr Mustermann,

vielen Dank für Ihre Anfrage und dem damit verbundenen Interesse.
Gerne übersenden wir Ihnen unser Angebot zu der oben genannten Veranstaltung.
Dieses Angebot haben wir auf der Basis der uns vorliegenden Informationen für Sie
ausgearbeitet. Änderungen und Ergänzungen nehmen wir jederzeit gerne in Absprache mit
Ihnen vor.

Anlass	Hochzeitsfeier
Datum	Sonntag, 4. Mai 2014
Uhrzeit	Ab 18:00 bis 02:00 Uhr
Teilnehmer	100 Personen (Grundlage für die Kalkulation)
Raum	Catering
Lieferadresse	folgt



Telefon 040/39 87 62 10
Fax 040/28 51 05 65
E-Mail info@fillet-of-soul.de
Web fillet-of-soul.de

Angebot

Artikel	Einzelpreis	Gesamt
---------	-------------	--------

Empfang im Foyer des Hauses der Photographie/Deichtorhallen

Menüvorschlag:

Salat von weißem Spargel, Wassermelone
und Basilikum mit in *Soulfire* gebratener Garnele

Poulardenbrust im Pancettamantel mit
Parmesanrisotto, Spargelragout und frischem Estragon
oder

Gebratenes Kabeljaufilet auf Limonen-Risotto mit grünem Spargel

Brombeer-Crumble mit Grapefruitsorbet

oder

Tempurarolle von Lachstatar, Surimi und Lauch mit
Wildkräutersalat & Limonen-Ingwerdressing

Kalbsrücken unter der Pinienkern-Kruste mit gerösteten
Schwarzwurzeln, Estragon-Traube und Kartoffel-Krapfen
oder

Gebratenes Zanderfilet
auf Rahmlinsen mit gebackener Petersilie,
Kürbiskernöl und Kartoffelplätzchen

Quarkschaum auf Minz-Ananas
mit Mandelkräcker



Telefon 040/39 87 62 10
Fax 040/28 51 05 65
E-Mail info@fillet-of-soul.de
Web fillet-of-soul.de

Getränke:

Getränkepauschale:

Aperitif:

Prosecco mit hausgemachten Fruchtessenzen

Geiger Apfel-Birnensaft

mit Auszügen aus Kräutern, Blüten und Gewürzen auf Eis

Weine:

Fillet of Soul *lecker Weisswein*

Silvaner & Weißburgunder

Weingut Manz

Fillet of Soul *lecker Rotwein*

Cabernet Sauvignon, Merlot

& Grenache

Hamburger Rotspon

sonstige Getränke:

Pilsener Urquell 0,33l

Jever Fun -alkoholfrei- 0,33l

Klindworth Apfelsaft 0,2l

Klindworth Orangensaft 0,2l

Klindworth Apfelsaftschorle 0,4l

Fritz Kola 0,2l

Fritz Kola zuckerfrei 0,2l

Magnus Imperial classic 0,75l

Magnus Imperial still 0,75l

Kaffee

Espresso

Doppelter Espresso

Cappuccino

Latte macchiato



Telefon 040/39 87 62 10
Fax 040/28 51 05 65
E-Mail info@fillet-of-soul.de
Web fillet-of-soul.de

Personal:

5 Köche und ein Team aus
10 Servicemitarbeitern begleiten Sie
durch den Abend, sorgen für Auf- und Abbau
und erfüllen Ihre Wünsche.

Mindesteinsatz pro Mitarbeiter 3,5 Std..
Der tatsächliche Aufwand wird berechnet.

Equipment:

- 10 Bankett-Tisch rund 180 cm für 10 Personen
- 10 Molton rund 180 cm
- 10 Tischdecke weiß rund 260 cm

- 120 Stoff-Servietten 50*50 cm

- 100 Bankettstuhl rot/blau
- 100 Bankettstuhlhusse, champagner

- 300 Menüteller 27cm
- 210 Menügabel
- 210 Menümesser
- 120 Dessertbesteck
 - 2 Tellerwärmer 105 Stk. à < 30 cm, 220 V

- 120 Punschtassen
- 168 Weißweinglas *Angelina* 24Stk./Rack
- 180 Rotweinglas *Angelina* 15 Stk./Rack
- 180 Wasserglas 0,2 l *Angelina* 36 Stk./Rack

- 2 Flaschenkühlschrank 350Ltr.
- 10 Tablett, schwarz, rund

- 90 Cappuccinotasse 2-teilig
- 90 Kaffeelöffel unic
- 60 Espressotasse 2-teilig
- 60 Espressolöffel
- 30 Latte Macchiato Glas
- 30 Latte macchiato Löffel
- 30 Milchgießer 20 cl

- 15 FoS Ölset
- 30 FoS-Brot geschnitten
- 10 Stehtisch 70cm
- 10 Stehtischhuse weiß

Küchenequipment:

- 5 Festzelttisch 70*200cm
Anrichtefläche für die Küche
- 3 Thermobox, elektro 10er Fach
- 4 Induktionsplatte Bartscher
- 4 Topf, 10 Ltr, induktionsgeeignet
- 1 Kleinequipmentpauschale
- 1 Convectomat 10er Fach
- 1 Untergestell Convectomat

- 1 Kaffeevollautomat WMF 1200S

Zuzüglich:

Aufsichtsperson & Raummiete
abhängig von Verfügbarkeit, Datum &
Nutzungsdauer

Dekoration ist abhängig vom Aufwand

Kosten pro Person netto (Ausgehend von 100 Personen aufgrund o.g. Kalkulation) 105,04
Kosten pro Person brutto (Ausgehend von 100 Personen aufgrund o.g. Kalkulation) 125,00

Für weitere Informationen, Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen gerne per E-Mail oder unter der Telefonnummer 040/39 87 62 10 zur Verfügung.

Mit freundlichem Gruß

Silka Perls