

# **Cateringvorschläge Fass 2026-2027**

Gültig vom 01.05.2026-30.04.2027

Seite 1 von 9



## **Können Sie nicht zu uns kommen, kommen wir gerne zu Ihnen !**



Wir servieren Ihnen gerne in Ihrem Zuhause, auf Ihrem Messestand oder in Ihrer Firma. In unserem Angebot finden Sie garantiert genau das Richtige für Ihr Fest. Alle Speisen werden frisch zubereitet und in bester Qualität angeboten – oder wir kochen direkt vor Ihren Augen die Gerichte Ihrer Wahl.

Ob Canapés oder kleine Häppchen für den Stehempfang, ein kaltes und warmes Buffet, ein mehrgängiges Gourmetmenü oder professionell angerichtete Partyplatten – mit unseren Lösungen sparen Sie sich viel Arbeit.

Natürlich kümmern wir uns auch um alle Getränke, Dekorationen, Sitzgelegenheiten und weitere Details, ganz nach Ihren Wünschen.

Jedes Fest ist eine individuelle Veranstaltung! Deshalb sollten Sie Ihr Event persönlich mit uns besprechen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, und wir erstellen Ihnen gerne ein detailliertes Angebot mit genauen Kosten, inklusive aller Zusatzleistungen. Oder senden Sie uns ein Fax oder eine E-Mail mit Ihren Vorstellungen – wir übermitteln Ihnen unverbindlich ein Angebot.



# **Cateringvorschläge Fass 2026-2027**

Gültig vom 01.05.2026-30.04.2027

Seite 2 von 9



## **Catering auf Messen**

Investiert Ihr Unternehmen viel Geld, um auf Messen erfolgreiche Geschäfte abzuschließen? Oft kann bereits ein kleines, aber durchdachtes Detail auf einer Messe den Unterschied ausmachen und Ihnen viele treue Kunden gewinnen.

FASS hat sich auf den Messeservice spezialisiert und sorgt dafür, dass dieser wichtige Aspekt auf Ihrem Messestand professionell umgesetzt wird. Besonders in Spanien, wo Gastronomie und Geschäftskontakte oft Hand in Hand gehen, stellt ein professioneller Cateringservice auf Ihrem Stand eine lohnende Investition dar.

Welcher Kunde würde sich nicht gerne bei einem gut gezapften deutschen Bier während eines Geschäftsgesprächs verwöhnen lassen?

Informieren Sie sich über unsere vielfältigen Angebote und erfahren Sie, wie Sie bei Ihrer nächsten Messe nicht nur einen der meistbesuchten Stände, sondern auch einen der erfolgreichsten haben können.

## **Ihr ganz persönliches „Bierfest“**

In einer entspannten und ungezwungenen Atmosphäre haben Sie die Möglichkeit, Ihre Mitarbeiter oder Kunden von einer ganz anderen Seite kennenzulernen und sich selbst von Ihrer besten und freundlichsten Seite zu zeigen.

An typischen Bierzeltbänken und -tischen können Sie und Ihre Gäste entspannt von Tisch zu Tisch ziehen und bei einem erfrischenden Bier und einer Bratwurst vom Holzkohlegrill eine ganz besondere Art von Betriebsfeier genießen.



Unsere Angebote für diese informelle Feier reichen von einem kostengünstigen Bierfest mit Bier vom Fass, Bratwurst und Kartoffelsalat (bzw. Tortilla) sowie Brötchen, bis hin zur Organisation eines „Mini-Oktoberfests“ mit einer deutschen Musikkapelle, der Dekoration Ihres Festzeltes, dem Aufbau von Spezialständen und einer authentischen bayerischen Bierhaxe. Ein unvergessliches Fest für besondere Anlässe, an das sich Ihre Gäste noch viele Jahre mit Freude erinnern werden.

# **Cateringvorschläge Fass 2026-2027**

Gültig vom 01.05.2026-30.04.2027

Seite 3 von 9



## **Canapes, warme und kalte Köstlichkeiten**

### **Halbe belegte Brötchen**

Eine Option für alle, die mehr Geschmack und weniger Brot suchen: Unsere belegten Brötchen bieten einen höheren Belaganteil und werden mit authentischen, hochwertigen deutschen Brötchen zubereitet (Roggen, Karotte, Kürbis, Sonnenblumenkerne u. a.). Die ideale Wahl für Ihr nächstes Geschäftstreffen oder ein informelles Treffen unter Kollegen.

	per Stück
Steak Tartar	4,95 €
Roastbeef mit Sauce Tartar	4,50 €
Zwiebelmettwurst	4,50 €
Geräucherter Lachs mit Merrettichsahnesauce	4,50 €
Gebeizter Graved-Lachs mit Dill-Honigsauce	4,50 €
Salami mit Oliven	4,50 €
Pumpernickel mit Matjesfilets, Äpfeln und Zwiebeln	4,50 €
Thunfisch mit roten gebackenen roten Paprikaschoten	4,50 €
Spanische Tortilla de patatas mit grünen Paprikaschoten	4,50 €
Spanischer Serranoschinken mit Tomate	4,50 €
Lachsschinken mit Gewürzgerken	4,50 €
Fleischkäse, Frischkäse mit Kräutern und Cornichons	4,50 €
Obazda mit Schnittlauch	4,50 €
Camembert mit Sherrytomaten	4,50 €
Manchegokäse mit Tomate	4,50 €
Fleischsalat	4,50 €
Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum auf Baguette	4,50 €

### **Canapés**

	per Stück
Steak Tartar	3,00 €
Matjes mit Zwiebeln auf Pumpernickel	3,20 €
Geräucherter Lachs mit Merrettichsahnesauce	3,20 €
Gebeizter Graved-Lachs mit Dill-Honigsauce	3,20 €
Salami mit Oliven	2,80 €
Blini mit Avocado, Kirschtomaten und Crème Fraîche	2,90 €
Kassler mit Sauerkraut auf Pumpernickel	3,00 €
Cocktailwürstchen mit Kartoffelsalat auf Pumpernickel	3,00 €
Crostini mit Obazda und Schnittlauch	3,00 €
Thunfisch mit roten gebackenen Paprikaschoten	3,00 €
Lachsschinken mit Gewürzgerken	3,00 €
Camembert mit Weintrauben	3,00 €

Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer

# **Cateringvorschläge Fass 2026-2027**

Gültig vom 01.05.2026-30.04.2027

Seite 4 von 9



## **Kleine Köstlichkeiten ohne Brot:**

	per Stück
Lachscaviar mit Kren auf Blinis	4,40 €
Roastbeefröllchen mit Rucula Salat und Sauce Tartare	3,90 €
Lachsröllchen mit Honig-Dill-Senfsauce	3,90 €
Mini Tartelettes mit Mozzarella an Basilikum-Tomatenragout	3,25 €
Emmentalhäppchen mit Ananas	3,25 €
Häppchen Schwarzwälder Schinken gefüllt mit Gewürzgurke	3,90 €
Röllchen Fleischkase mit süßem Senf und Gewürzgurke	3,50 €
Rollmops	3,20 €
Kleine Portion Kartoffelsalat	3,50 €
Kleine Portion Heringssalat	3,95 €
Kleine Portion Fleischsalat	3,95 €
Kleine Portion Hering in Sahnesauce	4,50 €

## **Warme Häppchen:**

	per Stück
Häppchen Bratwurst mit Senf (2 Stück circa 40g)	3,90 €
Nürnberger Rostbratwurst mit Senf (2 Stück ca.25g)	3,90 €
Häppchen Frankfurter Würstchen mit Senf (2 Stück ca.20g)	3,90 €
Häppchen Fleischkäse mit süßem Senf (2 Stück ca.30g)	3,90 €
Häppchen überbackener Gruyère auf Pumpnickel mit Preiselbeeren	3,90 €
Röllchen Spinatstrudel mit Hirtenkäse	3,90 €
Riesengarnele auf Spiesschen	4,20 €
Minifrikadelle mit scharfer Sauce (circa 20 gr.)	3,20 €

## **Süsse Häppchen**

Leckereien aus unserer Bäckerei, mundgerecht zubereitet Pflaumen, Bienenstich, Mohn, Apfelstreusel, Beerenobst...	1,80 €
--	--------

## **Spezialitäten aus unserer Konditorei**

	per Stück
Bienenstich mit viel Mandeln und Honig 115 g	3,90 €
Zwetschgen-Streuselkuchen Schnitten - 180 g	3,90 €
Stracciatella Kirsch Sahnedessert - 140g	3,90 €
Mandarinenschnitte mit Sahne - 145g	3,90 €
Beerenschnitte - 132,5g	3,90 €
Himbeerschnitte - 125g	3,90 €
Apfelstreuselschnitte - 145g	3,90 €
Mohnstreuselschnitte - 140g	3,90 €

Preise zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer

# Cateringvorschläge Fass 2026-2027

Gültig vom 01.05.2026-30.04.2027

Seite 5 von 9



## Stehempfang

Genießen Sie die kulinarischen Köstlichkeiten unseres Hauses in lockerer, ungezwungener Atmosphäre. Unsere Stehempfang bieten Ihnen eine Auswahl an kalt und warm servierten Snacks – unkompliziert zu essen und ansprechend angerichtet. Personalkosten sind im Preis bereits inbegriffen. Buchbar ab 25 Personen.



Im Preis pro Person sind folgende Getränke enthalten:

Krombacher Pilsener\*, Weisswein Rueda, Verdejo (alternativ Riesling trocken), Rotwein Cune, Rioja Crianza, Erfrischungsgetränke, Säfte, Mineralwasser

\*Ab 100 Personen servieren wir Krombacher Pilsener vom Fass – **ohne Aufpreis.**

## Stehempfang Deutsch

### **Kalt**

- Canapé mit Lachs und Meerrettichcreme
- Matjes-Canapé auf Pumpernickel mit Apfel und roten Zwiebeln
- Crostini mit Obazda und Schnittlauch
- Mini-Laugengebäck mit Kräuterbuttercreme
- Leberkäse-Spieß mit Gewürzgurke und süßem Senf
- Bayerischer Kartoffelsalat im Gläschen

### **Warm**

- Mini-Bratwurst im Brötchen mit Sauerkraut und Senf
- Nürnberger Würstchenröllchen mit unserer speziellen Senf-Rüben-Sauce
- Minifrikadelle mit pikanter Soße
- Überbackene Schwarzbrot-Delikatesse mit Limburger Käse und Preiselbeeren
- Spinatstrudel mit Hirtenkäse

### **Süßes**

- Honigküchlein gefüllt mit Creme und gerösteten Mandeln
- Apfelküchlein mit Streuseln
- Rote Grütze im Glas mit Vanillesoße

### **Preise (pro Person):**

Ab 25 Personen = 55,50 €	Ab 50 Personen = 49,50 €	Ab 75 Personen = 44,50 €
Ab 100 Personen = 42,50 €	Ab 125 Personen = 38,50 €	Ab 150 Personen = 37,50 €

*Die angegebenen Preise verstehen sich zzgl. MwSt.*

# **Cateringvorschläge Fass 2026-2027**

Gültig vom 01.05.2026-30.04.2027

Seite 6 von 9



## **BIERFEST – THEMEN-CATERING – ALL INCLUSIVE**

Wir bieten Ihnen ein festliches Erlebnis mit deutscher Inspiration – ideal für Firmenevents und private Feiern. Ein international anerkanntes Format mit ungezwungener, unterhaltsamer und interaktiver Atmosphäre, ohne dabei auf gastronomische Qualität oder professionellen Service zu verzichten.

Unser Konzept kombiniert typische deutsche Spezialitäten – Brezeln, Bratwurst, Eisbein, Bier-Rippchen, Röstli, Sauerkraut, Apfelstrudel oder Schwarzwälder Kirschtorte – mit einem Hauch spanischer Gastronomie.

Selbstverständlich sorgt unsere Auswahl an deutschen Bieren – Krombacher, Schneider Weisse, Diebels und Bitburger 0,0 % – für den idealen Rahmen eines unvergesslichen Events für Ihre Gäste und/oder Kunden.

Darüber hinaus umfasst unser Angebot den kompletten thematischen Aufbau mit traditionellen Tischen und Bänken, Bierständen, Live-Grillstation und Personal in typischer deutscher Tracht.

### **ANGEBOT 1 – BIERFEST MIT GRILL**

**GETRÄNKE:** Fassbier Krombacher und Bitburger 0,0 %, verschiedene Softdrinks, Mineralwasser, Apfelschorle

**SPEISEN:** Auswahl an deutschen Würsten (Bratwurst, Nürnberger, Frankfurter, Currywurst), traditioneller Kartoffelsalat, Sauerkraut oder Krautsalat, spanisches Kartoffelomelett, Bier-Rippchen, Brötchen, Ketchup und Senf

**DESSERT:** Apfelstrudel mit Vanillesauce

**INKLUSIVE:** Kompletter Aufbau, Küchenaufbau mit Holzkohlegrill, Bars, Tische und Bänke, umweltfreundliches Geschirr, Bierkrüge, Transport und Personal

### **Preise pro Person:**

Ab 75 Personen: 79,50 €, Ab 125 Personen: 72,50 €

Ab 250 Personen: 54,95 €, Ab 325 Personen: 52,95 €

Ab 400 Personen: 49,95 €

Kinder: 50 % Ermäßigung (maximal 7 % der gebuchten Erwachsenenzahl)

MwSt. nicht inbegriffen

# **Cateringvorschläge Fass 2026-2027**

Gültig vom 01.05.2026-30.04.2027

Seite 7 von 9



## **ANGEBOT 2 – GROSSES OKTOBERFEST**

### **GETRÄNKE:**

Krombacher Bier, Diebels Alt, Oktoberfestbier\* (saisonal), Softdrinks, Mineralwasser, Kaffee, Schnäpse (Doornkaat, Licor de Oro oder Jägermeister)

### **SPEISEN:**

Holzkohlegrill mit deutschen Würsten (Bratwurst, Nürnberger, Frankfurter, Weißwurst), Bier-Rippchen, Eisbein, Currywurst, Brezeln und verschiedene deutsche Brötchen

### **BEILAGEN:**

Sauerkraut, Coleslaw oder Krautsalat, Kartoffelsalat, Kartoffelpüree, Rösti

### **DESSERTS:**

Apfelstrudel mit Vanillesauce sowie Schwarzwälder Kirschtorte oder Sachertorte

### **INKLUSIVE:**

Auf- und Abbau, Servicepersonal und Köche in Uniform, Bars und Buffets, Tische und Bänke, Geschirr (Standard oder ökologisch), Bierkrüge, thematische Dekoration

### **Preise pro Person:**

Ab 75 Personen: 89,50 €, Ab 125 Personen: 82,50 €

Ab 250 Personen: 65,95 €, Ab 325 Personen: 62,95 €

Ab 400 Personen: 59,95 €

Kinder: 50 % Ermäßigung (maximal 7 % der gebuchten Erwachsenenzahl)

MwSt. nicht inbegriffen

---

### **ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN:**

Empfohlener Aufbau am Vortag (ca. 4 Stunden)

Dauer des Services: 4 Stunden

Abbau: ca. 3 Stunden

Das Angebot ist flexibel an die Bedürfnisse Ihrer Veranstaltung anpassbar.

Wir bieten außerdem zusätzliche Leistungen an, wie z. B. Live-Musik aus Deutschland, ein traditionelles Fassanstich-Ritual zur Eröffnung oder personalisierte Werbegeschenke wie die typischen Lebkuchenherzen oder individuell gestaltete Bierkrüge.

Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren.

# **Cateringvorschläge Fass 2026-2027**

Gültig vom 01.05.2026-30.04.2027

Seite 8 von 9



## **Getränke**

Bei den meisten Veranstaltungen besteht die Möglichkeit ein Festpreis für Getränke zu vereinbaren. Bitte fragen Sie uns !

### **Bier vom Faß**

Sie möchten Ihre Gäste mit einem gutem deutschen Bier vom Fass verwöhnen ?

Dann sind Sie bei uns richtig ! Gerne können wir Ihnen auch eine grosse Auswahl an Flaschenbieren, deutschen Weinen und anderen Getränken anbieten. Bitte fragen Sie uns !

Krombacher vom Fass 50 ltr	197,50 €
Krombacher vom Fass 30 ltr.	127,50 €
Diebels Alt 30 ltr.	199,50 €
Schneider Weisse 20 ltr.	126,90 €
Bitburger 0,0% 15 ltr.	97,50 €

Installation einer Bierkühlanlage und CO2 ist für Bier vom Fass erforderlich. Im Installationspreis ist die Leihgebühr für Bierkrüge enthalten. 235,00 € Bruch von Krügen während der Veranstaltung werden zum Selbstkostenpreis berechnet

Diese Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer



# **Cateringvorschläge Fass 2026-2027**

Gültig vom 01.05.2026-30.04.2027

Seite 9 von 9



## **Catering-Extrakosten**

Die Personalkosten, Mietkosten für Geschirr und Wäsche usw. sind je nach Auftragsvolumen und Ort de Caterings variabel ! Bitte sprechen Sie mit uns !!

### **Personalkosten:**

Per Stunde: 35,50 € ( Hilfskraft ):

Per Stunde: 47,50 € ( Fachkraft )

Per Stunde: 58,50 € ( Küchenchef, Oberkellner )

Sonderpreise bei Messeveranstaltungen. Bitte fragen Sie uns !

Personal ist kranken – und unfallversichert

### **Gläser**

Leihgebühr per Glas € 1,00

Bruch von Geschirr und Gläser während der Veranstaltung werden zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt.

### **Geschirr**

Per € 24,75

1 Garnitur Besteck, Teller, Aschenbecher, usw. Inkludiert  
Tischtücher und Dekoration nach Aufwand

### **Leihgebühr für Inventar ohne Gastronomieleistung**

€ 5,50 / Gedeck für Service inkl. Besteck

Geschir muss nicht sauber übergeben werden. Sollten uns Extrakosten durch Lieferung und unsachgemässe Rücklieferung entstehen, können diese extra weiterverrechnet werden.

### **Transportkosten**

Bei Bestellungen ab 120 € liefern wir frei Haus innerhalb der Stadt Madrid.  
Ansonsten fallen Transportkosten von 18,50 € an. Für Bestellungen ausserhalb der Stadt Madrid fragen Sie uns bitte.

Diese Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer