

Marcus Beran



Bankettmappe



Ihr Qualitätssiegel
rund um die Ernährung!

Stand 07/2018

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****
Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****
Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Feiernde und Feinschmecker,

wir freuen uns sehr, dass Sie unser Haus als Ihren Begleiter für Ihre Feier/Event gewählt haben. Mein Team und ich begleiten Events jeglicher Art in Beratung, Ausstattung und/oder auch kulinarisch.

Kurz zu mir und meiner Philosophie:

Ich bin ausgezeichnete Metzgermeister, Bundessieger sowie Vize Europameister und diätetisch geschulter Koch. Gekocht habe ich mit Sterneköchen, aber das Wichtigste ist: ich bin Koch aus Leidenschaft! Mir und meinem Team ist Respekt vor dem Lebensmittel, ernährungsphysiologisch sinnvoll verwendet, faire Preise - auch für den Produzenten wichtig, um zum Schluss das bestmögliche Produkt toll zu präsentieren. Mit unseren Showelementen, wie z. B. den Steinofen und Spanferkelgrill wird auch Ihre Party zum Hingucker. In der Aromaküche bin ich groß geworden. Frische Kräuter und Gewürze erleben und schmecken aber auch die Zubereitung toller Gerichte aus hochwertigen Grundprodukten macht unsere Küche aus. Hierbei ist uns wichtig, die individuelle Note des Gastgebers widerzuspiegeln.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Stöbern in unserem Angebot.

Wir freuen uns schon auf UNSER gemeinsames Event. **Sprechen Sie uns an!**

Mehr zu uns unter:

www.marcus-beran.de

Anfragen an:

Info@marcus-beran.de oder **09732 305 305 5**

Mit kulinarischen Grüßen
Küchenchef und Inhaber

Marcus Beran



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Bevor es los geht...

Gerne beraten wir Sie, mit unserer langjährigen Erfahrung, bei der Planung und Umsetzung Ihrer Veranstaltung.

Allgemeine Anmerkungen

Änderungswünsche können Sie uns gerne auch nach Erhalt des Angebotes mitteilen.

Die Änderung der Personenanzahl (z.B. Absagen bei Ihren Gästen) kann leider nur bis **vierzehn Tage** vor der Veranstaltung berücksichtigt werden.

Für geringfügige, saison- oder veranstaltungsbedingte Abweichungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

Allergien, Unverträglichkeiten und Sonderkostformen

Ob Zöliakie, vegan, laktosefrei oder ohne Haselnüsse. Ihre und somit auch unsere Gäste müssen oftmals auf die verschiedensten Lebensmittel achten.

Bitte teilen Sie uns bis **vierzehn Tage** vor Veranstaltung mit, auf welche Lebensmittel wir achten sollen und wie viele Personen betroffen sind.

Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche Sie unter www.marcus-beran.de/agb's einsehen können.

Bei uns können Sie alles gluten- und laktosefrei bekommen.



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Inhaltsverzeichnis

Unsere diversen BUFFETVORSCHLÄGE **Seite 5-16**

- Fingerfood- und Showbuffet
- Hochzeitsbuffet
- Gläserbuffet für Tagungen
- Rustikales BBQ
- Firmenfeiern (Weihnachten und Amerikanisches Buffet)

Für Ihre TAGUNGEN UND/ODER KONGRESSE **Seite 17-20**

- Tagungsangebot
- Tagungspauschalen

DAS BAUKASTENSYSTEM zum Aussuchen und Zusammenstellen **Seite 21-33**

- Vom Spanferkelgrill
- Vom Pizaofen
- Streetfood
- do it yourself – Menü
- Unser Lieferservice

Serviceleistungen – das gehört dazu **Seite 34**

- Servicekraft, Menükarten und Zubehör

Equipmentverleih – alles aus einer Hand **Seite 35-39**

- Klein- und Großequipment

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Fertige Buffets



1. Fingerfood und Showbuffet

Vorspeise in

Finger- & Gläserfood (suchen Sie sich gerne 6 Stck. aus)

- bunte, aromatische Antipasti Auswahl
- Butter gesalzen
- große Baguette und Brötchenauswahl
- Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz mit frittierten Kapernäpfeln
- mediterraner Scampisalat mit Limonen-Radiesschenkresse Aromen
- marinierter Endiviensalat mit kandierten Nüssen
- Feldsalat mit geröstetem Speck
- Rote Beete mit Ahornsirup und Walnüssen
- fränkischer Rohschinken auf buntem Kohlsalat, verfeinert mit Estragonsenf
- Nürnberger Bratwürstchen auf buntem Kohlsalat, verfeinert mit Apfelsenf
- geräuchertes Forellenfilet aus dem Aischgrund auf Schwarzwurzelsalat mit Sahnemeerrettich und frischem Dill
- saisonaler Frischkäsedip

Suppe

- Kürbis-Champagnercremesuppe mit Brunnenkresse und Kräutercroutons



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Hauptgang

Aus dem Steinofen

- ganzes Wildschwein mit Preiselbeer-Dominasoße
- Rahmblumenkohl mit gerösteten Mandeln
- Butterspätzle
- Meerforelle im Ganzen mit Zitrusaromen und Safransoße
- Paprika-Lauchgemüse
- aromatisierter Wildreis

Vegetarisch

- Tagliatelle mit Schwarzwurzeln, getrocknete Sonnentomaten, Rucola und Kräuter-Parmesansoße

Dessert

Gläserdessert

- weißer Schokoladenkuchen mit Amarenakirschen
- saisonales Fruchttiramisu mit Birnenkompott
- Lebkuchen Panna Cotta

Preis pro Person ab 39,90 €



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****
Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



2. Hochzeitsbuffet

An der Kirche

- Mini Plundergebäck süß/herzhaft
- An- und Abfahrt, Geschäftsadresse pro km 1,0 km - 0,40 €



Preis pro Person 2,50 €



Abendbuffet

- Gewürztisch mit hochwertigen Gewürzen von Jan Heini Gewürze
- Toskanisches Olivenöl und knuspriges Holzofenbrot.

Hier können Ihre Gäste sich vor dem Essen von der Vielfalt der Aromen verzaubern lassen und Ihre Geschmacksrichtung finden. Ein Koch steht für Fragen zur Verfügung.

Preis pro Person 3,90 €

Vorspeise

Suppe

- Rucolacremesüppchen mit Tomaten-Grießklößchen
- bunte Baguette- und Brötchenauswahl

Brotkörbe werden während der Suppe auf den Tisch gestellt und anschließend an das Buffet.

Fingerfood-Tellerchen am Buffet

- Tomate-Mozzarella mit grünem Pesto auf der Pipette
- Wiesenkräutersalat mariniert mit kandierten Nüssen
- Forellenfilet geräuchert auf Rosinen-Lauch Couscous mit Roter Beerensoße
- Gebratene Rotweinhähnchenbrust auf Marinierten Orangenfilets mit grünem Koriander
- hausgemachte Antipasti bunt gemischt

just married

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Hauptgang

vom Spanferkelgrill

- kräutriger Spießbraten mit Dunkelbier-Kümmelsoße vom Schweinehals auf Holzkohle gegrillt und live tranchiert
- Orientalischer Souvlaki-Spieß von der Pute
- Rinderhüftsteak
- Nürnberger Bratwürste für die Kinder

Dips

- Kräuterbutter
- Hausgemachte BBQ-Sauce
- Ananas-Curry-Relish
- Ketchup



Beilagen

- bunte Gemüsespieße mit Olivenöl und Kräuter der Provence verfeinert
- würzige Ofenkartoffelspalten
- gegrillter Maiskolben aus dem Ahornsirup-Sud
- Coleslaw Salat mit Mandarine
- Kartoffel- Gurkensalat
- Cesar Salat mit Croutons



Vegetarisch

- Tortellini Ricotta mit Marktgemüse und Käserahmsoße

Dessert

Dessertauswahl

- Schokokuchen mit flüssigem Kern und Amarenakirsche
- Panna Cotta von der Passionsfrucht mit Fruchtspiegel
- bunte Obstplatte mit geschnittenem Obst der Saison
- Caipirinhaparfait mit marinierten Erdbeeren

Mitternachtssnack

- buntes Käsebrett "Europa" dazu Weintrauben, Feigensenf, Grissini und Baguette
- rustikale Wurstplatte mit hausgemachten Schinken und Räucherwurstwaren, dazu Mixed Pickles und Baguette

Preis pro Person im Parker 38,30 €

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte **

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



3. Eventbegleitung mit Gläserbuffet

Frühstück, Begrüßung, get together
(suchen Sie sich 3 Stück aus)

- Mini Weißwurst mit süßem Senf und Brezel
- Bircher Müsli
- süße Smörrebröd (halbe Marmeladenbrötchen)
- luftiger Vanilleschmand auf Kernobstkompott
- süßes Plundergebäck sowie Hörnchen
- Filterkaffee und Orangensaft

Preis pro Person: 7,60 €

Vorspeise

- nussiger Wildkräutersalat an Waldbeerdressing mit würzigen Souvlaki-Spieß
- Wasabimousse mit Currygarnelen und Estragon
- erfrischendes Gurken-Minz-Süppchen



Preis pro Person: 4,80 €

Hauptgang

- würziges Paprika-Rinderragout auf Linsendali mit frischer Petersilie
- Fettuccine (gefüllte Nudeltaschen)



an Kräuterrahmsoße auf Kürbischutney

- verstecktes Hähnchenmedaillon nach Valrohne Art (Hähnchen unter Paprika gegart)

Preis pro Person ab 14,20 €

Dessert

Dessertauswahl

- Bayerisch Creme auf Zwetschgenkompott
- Schwarzwälder Kirschtorte
- lauwarmer Schokoladenkuchen
- Pina-Colada Sorbet mit Schokolade

Preis pro Person ab 4,90 €

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Gemütlicher Ausklang mit Leckereien vom Holzkohlegrill

- Spanferkel vom Holzkohlegrill live tranchiert mit Schwarzbier-Kümmelsoße sowie Kräuter-Knoblauchtoast
- Mandarinen-Currysteak von der Pute mit Mango-Chilidip
- Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter
- Maiskolben aus dem Ahornsirup-Sud
- bunter Gemüsespieß

Dips

- Rotwein-Schalotten Butter
- Sauce Aioli
- BBQ-Sauce

Beilagen

- Wildkräutersalat mit Waldbeerdressing
- Apfel-Paprikasalat mit Majoran
- Kartoffel-Gurkensalat
- Salatbeilagen wie:
Feta, Oliven, Schinken, Käse, Tomate, Gurke
- Antipasti mit frischen Kräutern
- bunte Auswahl an Baguette und Brötchen



Gläserdessert

- Erdbeermousse auf Rhabarbergrütze
- „Latte Macchiato“ - creme
- Zwetschgentarte mit Zimtsahne

Preis pro Person ab 29,90 €

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



4. Rustikale BBQ

Rhöner Bratwurstparade vom Holzofengrill

Bratwurstparade

- Bio-Rhön-Filou
- Lammkräuterbratwurst
- Gourmetbratwurst
- Räucherwurst
- Bratwurstschnecke
- Fränkische Bio-Bratwurst

zum Verfeinern

- Lila Senf
- Clementinensenf
- Tomatige-BBQ Sauce
- Apfel-Wildkräutersenf



Beilagen

- Bio-Holzofenbrot oder Baguette
- Hausgemachter Kraut-Specksalat mit frischer Petersilie
- Klassischer Kartoffel-Gurkensalat
- Französischer Nudelsalat
- Kräuter-Brioche



Dessert

- Banane mit gespritzter Schokoladensoße

Preis pro Person ab 25,00 €

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Gemütlich in den Feierabend Grillen

Leckereien vom Holzkohlegrill

- gepfeffertes Schweinesteak aus der Bierbeize
- orientalischer Souvlaki-Spieß von der Pute
- rauchige Beef Ribs
- kräutrige Bratwurst vom Rhöner Lamm
- Schmetterlingsschnitzel fruchtig gefüllt
- Welsfilet mit frischen Kräutern aus der Alufolie

zum Verfeinern

- Tomaten-Paprika-Salsa
- BBQ- oder Mango-Chili-Dip
- Sauce Aioli
- American Dip
- Kräuterbutter

Beilagen

- Folienkartoffel
- Feta mit frischen Kräutern
- gegrillter Maiskolben aus dem Ahornsirupsud
- gegrillte Champignon
- bunter Bauernsalat
- Brechbohnsensalat
- Tomaten-Basilikumsalat
- Bio-Holzofenbrot und Brötchenauswahl



Dessert

- gegrilltes Obst Tartlet mit Vanillequark
- sommerlicher „Bratapfel“

Preis pro Person ab 35,00 €

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Feinste Kost vom Grill

Gourmetauswahl

- herzhafte Lammchops
- Dry Age Steak vom roten Höhenvieh
- gefüllter Lendenschuh
- gegrillter Zander auf Estragonzweigen
- Rhön Filou vom Bio Rind
- Indische Zöpfe von der Hähnchenbrust
- rauchige Spareribs
- Feta aus der Alufolie mit frischen Kräutern
- Bunte Gemüsespieße
- Rosmarinkartoffeln
- gefüllte Zucchini-Schiffchen

zum Verfeinern

- hauseigene BBQ-Sauce
- Sauce Rouille
- Schalotten-Rotweinbutter
- Meersalzbutter
- Exotic-Dip
- saisonaler Frischkäsedip
- Kräutersalsa



Beilagen

- hauseigenes Rhönbrot
- baked beans Salat
- Tomaten-Mozzarella mit grünem Pesto auf der Pipette
- Paprika-Apfelsalat
- bunter Kraut-Specksalat
- gemischte Antipastiauswahl
- erfrischender Gurkensalat
- Wildkräutersalat mit Kürbiskerndressing

Dessert

- Schokomousse mit gepfeffertem Sauerkirschragout oder
- Saisonales Fruchttiramisu oder
- Käsefondue



Preis pro Person ab 45,00 €

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte **

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



5. Weihnachtsfeier

klassisches Weihnachtsbuffet

Sektempfang

- Hammelburger Secco weiß / rose
- winterliche Hummus Crosstini

Merry Christmas

Vorspeise

- fränkische Blutwurst gebraten auf Kohlsalat und Apfel-Wildkräutersenf
- Grillgemüse mit Pesto
- Rote Beete mit Ahornsirup und Walnuss
- Feldsalat mit Speck, Croutons und Kartoffeldressing
- Rahmkartoffelsalat mit Orangen
- Brot und Baguette mit Butter

Hauptgang

- knusprige Ente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel
- Ragout vom Rind mit Champignons, Schwarzwurzel und Spätzle
- Gemüsewrap gratiniert mit Tomaten-Mascarponesoße

Dessert

- Schokoladenkuchen mit Amarenakirschen
- Crème Brûlée
- Fürst Pückler Eis mit frischen Früchten



Preis pro Person ab 27,50 €



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



6. Firmenfeier

Amerikanisches Buffet

Mittagessen

- Chilli Con Carne leicht pikant mit Bohnen, Rinderhackfleisch und rauchigem Aroma
- bunte Baguette- und Brötchenauswahl

Preis pro Person 6,50 €

Gemütliches Abendessen

Show-Station: an den Stationen, von unserem Küchenteam präsentiert

Aus dem Steinofen

- Mini Cheeseburger mit Cheeder, Beef, BBQ-Sauce
- Mini Sandwich vom pulled Beef mit Eisbergsalat, Zitronenmayonnaise, Raucharomen
- Coleslaw
- Salat aus Karotte, Sellerie, Creme Fraich und Szechuan Pfeffer
- bunter Blattsalatmix aus Lollo Rosso, Rucola, Eisbergsalat und Gemüsestreifen mit Dressing
- würzige Spareribs , aus dem Steinofen gesmoked
- Chicken Wings mit Süß Sauer Soße
- würzige Ofenkartoffelspalten
- divers belegte Pizzen (aus gelernter Tradition mit ca. 22cm Durchmesser) zum durchprobieren

Belagauswahl:

- würzige Pizzasauce
- Rinderhackfleisch
- Mais
- Cheddar
- Eisbergsalat
- Röstzwiebeln
- BBQ-Sauce
- Dörripflaumen
- Ananas



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Dips

- hausgemachte BBQ Sauce
- Ketchup
- fruchtige Mango-Curry Sauce
- Sourcream

Gläserdessert

- Pancakes mit frischen Minz-Beeren und Ahornsirup
- diverse Donuts mit buntem Zuckerguß und Schokolade

Preis pro Person 36,90 €

Oder mit der...

Burger Party – Live Gegrillt

- Grillgemüseburger Paprika | Zucchini | Aubergine im speziellen Foccacia Brötchen mit grünem Pesto | Rucola | Parmesanspänen
- Wildburger mit Vollkornbrötchen | Wildkräutersalat | Thymian-BBQ Sauce | Zitronenmayonnaise | Zwiebeln | Tomate | Gurke
- Angus-Beef Burger im Dinkel-Roggenweck | BBQ Salsa | Eisbergsalat | gewässerten Zwiebeln | Fleischtomate | Gurke

zuzüglich 3 Vorspeisen und 2 Desserts

Preis pro Person ab 22,50 €



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Tagungsangebot

(mind. 10 - max. 90 Personen)

Start in den Tag - Preis pro Person

- **Frühstücksempfang / -pause**

Vital 6,60 €
Joghurt | Obst | belegte Vollkorn-Canapés (süß/herzhaft) | Crostinis | Müsli

Herzhaft 7,20 €
garnierte, belegte Brötchen | Butterbrezel | Miniplunder

Fränkisch/Englisch (Buffet, mind. 20 Personen) 8,50 €
div. Auswahl Brötchen | Baguette | Bacon | Rührei | Nürnberger Bratwürstchen

Ausgiebig (Buffet, mind. 20 Personen) 9,90 €
div. Auswahl Brötchen | Vollkornbrot | Wurst-/Käseplatte | Eier | Marmelade | Joghurt | Quark | Müsli | Butter | Margarine | Obst

Stärkung für Zwischendurch / am Abend - Preis pro Person

- **Nachmittagsempfang / Kaffeepause**

small 6,90 €
Kaffee | Tee | Miniplunder | Obst | "Nervennahrung"

medium 8,50 €
Kaffee | Tee | belegte Brötchen | "Nervennahrung" | Obst | Dessert im Glas

Kuchenbuffet 6,90 €
Kaffee | Tee | Torte | Trockenkuchen | Obst

Getränkepauschale (Softdrinks, Kaffee, Tee) im Schulungsbereich 18,50 €
alternativ: Getränke nach Verbrauch

Stärkung für den Heimweg - Preis pro Box

Lunchbox 6,80 €
1 Soft-Getränk (0,5 l) | 2 belegte Brötchen | Obst | "Nervennahrung"
ab 100 Stück 6,10 €

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Tagungspauschalen

(mind. 10 Personen)

Pauschale klein

- Frühstücksempfang I vital oder herzhaft I Kaffee in Kannen auf dem Tisch
- 2-Gang Mittasmenü inkl. saisonalem Erfrischungsgetränk
- Tagungsgetränke, Abrechnung nach Verbrauch I *Softgetränke I Kaffeespezialitäten I
- sonstige Wünsche, separate Rechnung oder Verrechnung direkt mit dem Gast

pro Person 26,50 €

Pauschale komplett

- Frühstücksempfang I vital oder herzhaft I Kaffe in Kannen auf dem Tisch
- 3-Gang Mittagmenü inkl. saisonalem Erfrischungsgetränk
- Tagungsgetränke I Abrechnung nach Verbrauch auf Rechnung
- Nachmittagspause I Obstkorb I „Nervennahrung“ I Kuchen I Kaffee in Kannen
*Softgetränke I Kaffeespezialitäten I sonstige Wünsche, separat auf Rechnung.

pro Person 31,90 €

Pauschale Rustikal

- Frühstück I 2 halbe belegte Brötchen pro Person I Kaffee I Obst
- 3-Gang Mittagmenü inkl. saisonalem Erfrischungsgetränk
- Nachmittagspause I Obstkorb I „Nervennahrung“ I Kaffee in Kannen auf den Tisch
- *Softgetränke I sonstige Wünsche, werden direkt mit dem Gast verrechnet.

pro Person 24,00 €



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Tagungspauschale Meeting

(zeitlich flexibel)

light

- Eine Kaffeepause (Vor- oder Nachmittag oder als kleines Frühstück) inkl. Kaffee in Kannen oder Tee | Gebäck bzw. Obst | "Nervennahrung"
- **Zwei** Tagungsgetränke (Softdrinks) inklusive | Rest nach Verbrauch
- Mittagessen 3-Gang Auswahlmenü
- Getränke zum Mittagessen (Softdrinks, Kaffeespezialitäten)



**pro Person 26,50 €
nach Verbrauch**

medium

- Zwei Kaffeepausen (Vormittag/kleines Frühstück und Nachmittag) inkl. Kaffee/Tee | Gebäck bzw. Obst | "Nervennahrung"
- Mittagessen 3-Gang Auswahlmenü
- **Vier** Tagungsgetränke (Softdrinks) inklusive | Rest nach Verbrauch
- Getränke zum Mittagessen (Softdrinks, Kaffeespezialitäten)

**pro Person 31,90 €
nach Verbrauch**



professional

- Zwei Kaffeepausen (Vormittag/kleines Frühstück und Nachmittag) inkl. Kaffee/Tee | Gebäck bzw. Obst | "Nervennahrung"
- Mittagessen 3-Gang Auswahlmenü
- Tagungsgetränke (Softdrinks, Kaffee/Tee) | Getränke zum Mittagessen inklusive
- Kaffeepausen im oder vor dem Seminarraum

pro Person 36,90 €

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Tagungspauschalen Konferenz (mehr als 80 Personen)

Cateringpreise bis 150 Pers. | über 150 Pers. | über 200 Pers.

light

- Eine Kaffeepause (Vor- oder Nachmittag oder kleines Frühstück) inkl. Kaffee/Tee | Gebäck bzw. Obst | "Nervennahrung"
- Mittagessen 3-Gang Auswahlmenü
- Zwei Tagungsgetränke (Softdrinks) inklusive
26,50 € netto | 24,50 € netto | 21,50 € netto
- Getränke zum Mittagessen (Softdrinks, Kaffeespezialitäten) **nach Verbrauch**

medium

- Zwei Kaffeepausen (Vormittag/kleines Frühstück und Nachmittag) inkl. Kaffee/Tee | Gebäck bzw. Obst | "Nervennahrung"
- Mittagessen 3-Gang Auswahlmenü
- Vier Tagungsgetränke (Softdrinks) inklusive
31,90 € netto | 30,00 € netto | 28,50 € netto
- Getränke zum Mittagessen (Softdrinks, Kaffeespezialitäten) **nach Verbrauch**

professional

- Zwei Kaffeepausen (Vormittag/kleines Frühstück und Nachmittag) inkl. Kaffee/Tee | Gebäck bzw. Obst | "Nervennahrung"
- Mittagessen 3-Gang Auswahlmenü
- Tagungsgetränke (Softdrinks, Kaffee/Tee) | Getränke zum Mittagessen inklusive
36,90 € netto | 34,90 € netto | 32,90 € netto

Snacks (Preis pro Stück) ab

Einzelauflührung:

Brezel	1,00 €	Tagesgericht	ab 6,50 €
Butterbrezel	1,50 €	Mittagsbuffet * inkl.	
1/2 belegte Brötchen	1,80 €	saisonaem Erfrischungsgetränk	15,00 €
belegte Canapés, Crostinis	1,60 €	Softdrinks (0,3)	ab 2,00 €
Miniplunder o.ä.	0,80 €	Kaffee	2,00 €
Fingerfood (kalt/warm)	1,60 €/2,10 €	Tee	1,80 €
Fingerfood im Glas (kalt/warm)	1,80 €/2,30 €	Kaffeespezialitäten Pauschale	2,50 €
Obst	1,00 €	Kanne Kaffee	10,00 €
Dessert im Glas	1,80 €	Sonstige Getränke	auf Anfrage
Kuchen (z.B. Blechkuchen)	1,00 €		
"Nervennahrung" Pauschale			
pro Person im Seminarraum	2,20 €		
Sonstige Snacks	auf Anfrage		

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Vom Spanferkelgrill

für Feiern ab 20 Personen

Hauptgänge von der Showstation/vom Spieß live tranchiert

- knuspriges Spanferkel
- ganzes Lamm
- Wildschwein oder Reh
- „Döner“-Spieß
- kräutriger Spießbraten
- Ochsenkeule mit Ochsensoße
- Hähnchen (auch halb)
- knuspriger Schweinebauch
- aromatische Schweinekeule
- knusprige Ente ganz
- aromatisches Roastbeef im Ganzen



Hauptgänge von der Showstation / vom Holzkohlegrill im BBQ-Style:

- brasilianische Fleischspieße (Rind, Schwein, Lamm, Geflügel)
- ganze Forelle/ Regenbogenforelle/Makrele in der Folie auf der Glut
- Schaschlik vom Holzkohlegrill
- würzige Spareribs
- typische Grillspezialitäten
- gepfeffertes Schweinesteak aus der Bierbeize
- orientalischer Souvlaki-Spieß von der Pute
- rauchige Beerribs
- grobe Kräuterbratwurst



Preis auf Anfrage

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Aus dem Steinofen „Pizzaofen“

für Feiern ab 20 Personen



- Hausgemachtes Holzofenbrot
- gebackenes Hähnchen (auch halb)
- würzige Spareribs
- knuspriges Spanferkel
- Wildspezialitäten aus dem Holzofen (Wildschwein, Reh oder Kaninchen im Speckmantel)
- Fleischspezialitäten mit Beilagen (Lammstrudel, fränkischer Spießbraten, Hackbraten)
- ganze Forelle/ Regenbogenforelle oder Makrele in der Folie auf der Glut
- Fränkischer Flammkuchen (mit Schmand, Speck, Zwiebeln, Kümmel, Frühlingslauch)
- Fränkischer Plootz
Matteplotz: Quark-Rosinen
Zwiebelplotz: gedünstete Zwiebel mit Aprikosenmarmelade,
Detscher: Speck-Kümmel
- kräutrige Ofenkartoffeln mit Kräuterquark



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Aus gelernter Tradition - bunt belegte Pizzen mit ca. 15cm Durchmesser zum durchprobieren.

- Pizza divers belegt und live zubereitet (je 4 Zutaten, jede weitere Zutat á 50 Cent)
Belagauswahl:
Salami I gekochter Schinken I Peperoni I Tomatenscheiben I frische Champignons I
Frutti de Mare I Thunfisch I Oliven I Rucola I Frühlingslauch

Unsere Klassiker

Standart für jede Pizza:
frischer Pizzateig mit Kräutern „eigene Rezeptur“
würzige Pizzasauce
geriebener Mozzarella

Pizza Berano

Salami, gekochter Schinken, Peperoni,
Champignons, Paprika (Chili)

Pizza Salami

Salami, Champignons, Peperoni, Zwiebel

Pizza Margherita

frische Tomatenscheiben wahlweise mit Basilikum



Preis auf Anfrage



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Für's Brötchen auf Ihrem Feste nur das Beste !

Street Food - hip, besonders und sau lecker

- Burger mit Rinderpatty | Salat, Ochsenherztomate | Salatgurke | rauchige BBQ – Sauce | Röstzwiebeln | Chedda | handgeschlagener Weck
- Ochsensemmel | Ochsenfleisch | American-sauce | Tomatenscheibe | Eisbergsalat | luftiges Brötchen
- Pulled Beef Burger | gesmokede Rinderschulter | würzige BBQ – Sauce | Eisbergsalat
- Brisket von der Rinderbrust | Sommerbeilagen | rauchige-Honig Marinade | handgeschlagener Weck
- Pulled Pork | Bohnenpüree | Tomate | Salatgurke | Eisbergsalat | würzige BBQ – Sauce | Hausgewürz | handgeschlagenes Weck
 - auch mit Shrimps, Geflügel oder Lamm möglich
- Spanferkelweck | Bierkümmelsoße
- Wildburger | Preiselbeer- und Grüner Pfefferdip | Wildkräutersalat | Tomate | Gurke | Zitronenmayonnaise | Roggenweck
- Knuspriges Entenbrötchen | Majoransoße | Blaukraut | Hausgewürz
- Steakbrötchen | Röstzwiebeln
- Bratwurstbrötchen
- orientalisches Maispüree | Tortillas | Hausgewürz | Radieschenkresse
- Süßkartoffelpommes | Kräuterdip
- Mediterraner Foccacia Burger | aromatisches Grillgemüse | grünes Pesto | Rucola
- Weißwurst | süßer Senf | Brezel



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Do it yourself Menü

Angebot je 1 Portion

Suchen Sie sich die Produkte aus, die Ihnen zusagen. Diese Liste ist eine reine Ideensammlung, z. B. als Ergänzung zu den Show-Speisen. Jedes Gericht kann auch als Buffet, Menü oder Gläserfood zubereitet werden. Auf Ihre Wünsche gehen wir gerne ein!

Sprechen Sie uns an und wir erstellen Ihnen hierzu gerne ein Angebot.

Bei Fragen berate ich Sie auch gerne persönlich.

Vorspeisen

- Karpfen gebeizt | Wildkräutersalat | Meerrettichdip
- Limburger mit Musik | Zwiebel
- Bayerischer Obazda | Brezel oder Brot
- Bauernsalat mit Gemüse der Saison
- Beilagensalat klassisch
- Bau Riach Fjordlachs | Jakobsmuschel | Adsalat
- Brasilianisches Quibe | Paprika | Guacamole
- Insalata Caprese | Rucola | Basilikum
- Wurstbrett gemischt mit dreierlei Würstchen | Butter | Salat.



Hauptgänge

Fisch

- Kabeljau | Kartoffel-Paprikastampf | Secco-Wacholdersoße 1Port
- Forelle gebraten | Fenchel-Orangengemüse | Gnocchi

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



vom Schwein /Spanferkel / Wildschwein

- Weißwurst | süßer Senf | Brezel
- Bratwurst | Kraut.
- Hot Dog | Röstzwiebeln
- Schäuferle | Kartoffelknödel | Wirsing | Kümmelsoße
- Schweinebraten | Kartoffelknödel | Sauerkraut | Soße
- Brotzeitler gemischt | Wurst | Käse | Butter | Salat
- Gyros | Krautsalat | Brot | hausgemachter Zaziki.
- Kassler im Brotteig | Kümmel-Speckkraut | Biersoße
- saftiger Leberkäse | Kartoffelsalat mit frischer Petersilie | Senf
- Spießbraten | Dominasoße | Kartoffelspalten | Beilagensalat
- Spanferkel | Bierspecksoße | Kartoffelknödel | Blaukraut
- Wildschwein vom Spieß | Serviertenknödel | Krautsalat | Soße
- Paprikagulasch | Nusskartoffeln | Salat | Rohkost
- Silvanergeschnezzeltes | Krautsalat | Brot | Orangen-Gurken-Zaziki
- Fleischspieß 3erlei auf Pfifferlingreis mit Tomatensalsa
- Tortellini mit Hackfleischfüllung
- gefüllte Maultaschen mit Röstzwiebeln
- original italienische Lasagne



vom Rind / Kalb

- Kalbsbrust gefüllt | Semmelknödel | Marktgemüse | Pilzrahmsoße
- Sauerbraten | Apfelblaukraut | Kartoffelknödel | Soße
- Ochsenbraten | Schwarzbiersoße | Sellerie-Kartoffelsalat
- fränkisches Hochzeitsessen mit Rindfleisch | Bandnudeln | Meerrettichsoße
- Kalbsbäckchen geschmort | Whisky | Karotte | Kartoffeln
- Schnitzel | Kartoffelsalat | Blattsalat
- gekochtes Rindfleisch



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



vom Geflügel

- Brathendlsalat aus Hähnchenfleisch I kackiges Gemüse
- 1/4 Ente I Soße I Birnenblaukraut I Knödel

vom Lamm

- gebratenes Lamm mit Rosmarien I Soße I Rahmwirsing I Semmeknödel



Vegetarisch

- Käsespätzle I Röstzwiebeln
- Rahmchampingons I Semmelknödel.
- Ofenkartoffel I Kräuterschmand
- Käseteller gemischt I Weintrauben I Baguette
- bunte Nudelpfanne I fruchtige Tomatensoße I Parmesan I Rucola
- Quiche mit Gemüse der Saison
- Wokgemüse asiatisch I Sprossen I Reis - vegan
- Wraps gefüllt mit Gemüse der Saison in Tomatensoße I gratiniert mit Käse
- Käsewraps gefüllt mit Gemüse der Saison in Tomatensoße I gratiniert mit Käse
- Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung
- klassisches Pilzrisotto
- Kartoffel-Tomatenstrudel
- Rahm-Tagliatelle mit würzigem Gartengemüse
- gebackener Quinoa-Amaranth-Auflauf

Dessert

- Ananas flambiert mit Islay Barley
- Apfel Birnen-Tarte I Zitrus-Vanillesorbet I Zimtsahne
- Brasilianischer Bananenfladen mit Blütenhonig-Karamellsoße I Zitroneneis und Honigmelone
- Glendronach Crème Brûlée I Apfelspalten
- Havana Club Sorbet mit Pfefferminz auf Ananascarpaccio
- Käseauswahl mit Whisky Gelee und Baguette I Wisky-Feigensenf
- Sorbet vom Glenlivet Whisky mit Kerbelespuma



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Gemüsebeilagen p. P. ca. 150 g:

- leckerer Apfel-Rotkohl
- würziger Rahmwirsing
- gebuttertes Mischgemüse (Karotte, Zuckerschoten, Brokkoli, Blumenkohl, gelbe Rübe)
- Sauerkraut mit Kümmel und Majoran
- buntes Ratatouille
- Leipziger Allerlei
- Maiskolben aus dem Ahornsirupsud
- Karotten-Erbsegemüse im Kräutersud
- aromatisches Zucchini-gemüse
- gebratenes Paprikagemüse
- bunte Gemüsespieße
- Feta aus der Alufolie
- Tomatenragout mit Basilikum
- Grevio



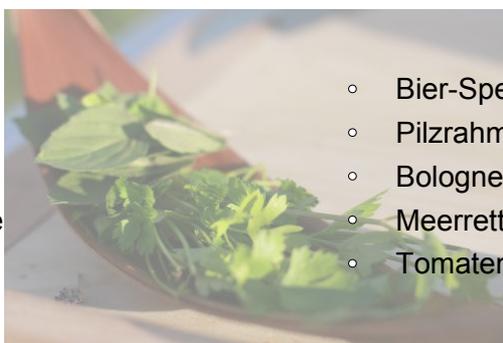
Sättigungsbeilagen p. P. ca. 180 g:

- Penne mit Olivenöl
- breite Bandnudeln
- Serviettenknödel mit Pfeffer-Nuss-Butter
- Fränkische Kartoffelknödel
- Petersilien- oder Salzkartoffeln
- Ofenkartoffelspalten (mit Schale)
- Salbei-Gnocchis
- Kräuterreis
- gebutterter Gemüsereis
- gebratene Schupfnudeln
- Butterknopfspätzle
- Fränkischer Kartoffelstampf
- Baguettemix im Korb (hausgemachtes Brot bei Buchung des Pizaofens)



Soßen p. P. ca. 50 g:

- Kräuterrahmsoße
- Käserahmsoße
- Silvaner-Rahmsoße
- Klassische Bratensoße
- Barolosoße
- Bier-Specksoße
- Pilzrahmsoße
- Bolognesesoße
- Meerrettichsoße
- Tomaten-Basilikumsoße



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Suppen p. P. ca. 200 g:

- Erbsen-Minz-Süppchen
- Kräuterrahmsuppe
- Fränkische Hochzeitssuppe (Rinderkraftbrühe | Markklöße | Leberknödel | Petersilie | Gemüsestreifen | Flädle)
- Geflügel-Flädle-Suppe
- Chili con carne
- Gulaschsuppe
- Kräuter-Mango-Ingwersüppchen
- Tomaten-Kräutersuppe
- Karotten-Kartoffelcremesuppe
- Kürbiscremesuppe mit Vollkorncroutons
- Rucola-Cremesüppchen | Tomaten-Grießklößchen
- deftiger Kartoffeleintopf | Gemüse | Liebstöckel



Dips p. P. ca. 5 g:

- Apfel-Wildkräutersenf
- Feigensenf
- haus eigene BBQ-Sauce
- Kräuterbutter
- Tomaten-Paprika-Salsa
- Schalotten-Rotweinbutter
- gesalzene Butter

Salate p. P. ca. 280 g:

- Rohkostgemüse wie Tomaten | Gurken | Paprika | Mais | Feta | gekochte Eier
- Salatbeilagen wie Käse- und Schinkenwürfel | Gartenkresse | Sonnenblumenkerne
- diverse Dressing
 - Apfel-Honigdressing
 - Joghurt-Kressedressing
 - klares Kräuterdressing
 - klassisches Balsamicodressing
- grüner Salatmix aus Lollo Rosso | Rucola | Eisbergsalat | Gemüsestreifen
- Wildkräutersalat
- Kartoffelsalat mit frischer Petersilie | Speck | Essiggurke
- Kartoffel-Orangensalat mit Mayonnaisedressing
- nussiger Nudelsalat mit Schalotten
- klassischer Nudelsalat mit Mayonnaisedressing (Schmetterlingsnudeln | Erbsen | Ei | Mandarine)
- Krautsalat mit Majoran



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



- Apfel-Paprikasalat mit Wildblütenhonigdressing
- herzhafter Bauernsalat (Tomaten | Gurke | Feta | Paprika | Schalotten)
- erfrischender Tomaten-Basilikumsalat
- aromatischer Gurken-Dillsalat mit Rahmdressing
- sonnengereifte Tomaten in Öl
- Anti Pasti Platte (z.B. Paprika | Balsamicozwiebeln | Zucchini | Kirschtomaten | Feta | Oliven schwarz)

Platten p. P. ca. 300 g inkl. herzhaftem Brot und Baguette:

- Tomate-Mozzarella-Platte
- europäische Käseauswahl mit Weintrauben | Feigensenf | Grissini
- deutsche Käseauswahl mit Weintrauben | Feigensenf
- französische Käseauswahl mit Weintrauben | Feigensenf
- Obazda oder Kochkäse
- gemischte Schinkenplatte mit Waldorfsalat
- Räucherwurstplatte mit Mixed Pickles
- klassisch gemischte Käse- Wurstplatte | Obst



Gläserdessert für mehr Auswahl p. P. 3 Gläser:

- klassisches Schokoladenmousse auf gepfefferten Sauerkirschen (auch mit weißer Schokolade erhältlich)
- Passionsfrucht Panna Cotta mit saisonalen Beeren
- Bayrisch Creme auf Kernobstragout
- saisonales Frucht mousse
- lauwarmer Schokoladenkuchen mit Amarenakirsche (auch mit weißer Schokolade erhältlich)
- Latte Macchiato-Creme
- klassisches Tiramisu mit Kaffee
- Weißbier-Tiramisu
- beschwipster Obstsalat mit Vanillejoghurt
- Schwarzwälder Kirschtorte



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Getränke

Alles aus einer Hand, daher hier eine Getränkeauswahl, welche wir im Portfolio haben:

- Coca Cola,
- Cola light
- Zitronenlimonade
- Apfelschorle je 0,33l
- Johannisbeerschorle
- Mezzo Mix
- Mineralwasserl
- Orangensaft
- Rhabarberschorle



Alle Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.

Gerne bieten wir Ihnen eine Getränkeauswahl Ihrer Wahl an - sprechen Sie uns an!

Getränkepauschale für alkoholfreie Getränke **19,90 €**

Getränkepauschale inklusive alkoholischer Getränke **45,00 €**

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Unser Lieferservice

Crostinis (5 Stück pro Person)

geröstete Rustico-Baguettescheiben belegt mit:

- Majoran-Leberwurst | Essiggurke | Röstzwiebeln
- Kartoffel-Senfaufstrich | Radieschen | Karotte | Gartenkresse
- Räucherforellen-Creme | frischer Dill | Fenchelsamen
- Tomatenconfit | frischer Basilikum | Mozzarella
- mariniertes Spießbraten | Frischkäse | Kräuter



pro Stück 2,50 €

Canapés (4 Stück pro Person)

geröstete vital Baguettescheiben belegt mit:

- geräucherter Forelle | Meerrettich | Kapernapfel
- Graved Lachs | Honig-Dill-Senf | Dill | Kaviar
- Chorizzo | eingelegte Paprika | Ajvar
- Puten-Kochschinken | Kirschtomate | Kräuterfrischkäse
- Lachsschinken | Kiwi | bunter Pfeffer
- Grillgemüse | Basilikum | Pinienkerne
- Hummus | geräucherte Paprika | Kapern



pro Stück 3,20 €

Sandwich

unsere Klassiker:

- Tomate | Mozzarella | Pesto | Basilikum
- 2erlei Käse | Tomate | Gurke
- Pulled Pork | BBQ – Sauce | Mais | Eisbergsalat
- Entenbrust rosa | Sauce Cumberland | Majoran
- Süßkartoffel mariniert | Minze | Vanille | Zucchini



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



pro Stück 2,00 €

Finger- und Gläserfood warm/kalt

- Allgäuer Wiesenkräutersalat mariniert | kandierte Nüsse
- Fränkische Bratwurst | Kohlsalat
- Forellenfilet geräuchert | Rosinen-Lauch-Couscous
- Forellenfilet geräuchert | Schwarzwurzelsalat | Sahnemeerrettich
- Frühlingsrollen vegetarisch | Soße süß-sauer | Schwarzkümmel
- Gebratene Rotweinhähnchenbrust | Orangenfilets
- Gnocchi klassisch | Ricotta | Spinat | Soße
- Hirtensalat im Glas
- Hummerschaumsüppchen | Eismeer-garnelen
- Endiviensalat mariniert | kandierte Nüsse
- Kabeljaufilet | Maronen-Sellerie-Kartoffelstampf
- Mini Cheeseburger
- Mini Sandwich | Pulled Beef
- Mossaka Vegetarisch
- Orangen-Kartoffelsalat im Weckglas
- Radieschen kandiert/würzig | Ahornsirup | Walnüsse
- Rinderbrasato | Gemüse orecchiette
- Couscoussalat | Rosinen | Lauch | rote Soße
- Rote Beete | Ahornsirup | Walnüsse
- Scampisalat mediterran | Limonen-Joghurt Dressing
- Schinken roh | Kohlsalat
- Allgäuer Schinken schwarzgeräuchert roh | Kohlsalat
- Tomate-Mozzarella | grünes Pesto
- Wiesenkräutersalat mariniert | kandierten Nüsse
- Lachswrap | Tomatenfrischkäse
- Garnelenspieß | Curry Madras



pro Stück ab 2,00 €

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Serviceleistung

Service Mitarbeiter	26,80 € pro Stunde
Koch	32,50 € pro Stunde
Logistik	20,50 € pro Stunde
Menükarten	1,50 € pro Karte
Geschirr pro Person	ab 2,50 €
Dekoration	auf Anfrage
Themen Büffet Dekoration	pro Person ab 6,50 €



Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****
Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Equipmentverleih

Porzellanware

- Kuchenteller, 18 cm 0,35 €
- Kuchenteller ohne Muster, 18 cm 0,35 €
- Kaffeetasse mit Unterteller 0,25 €
- Kaffeetasse mit Unterteller ohne Logo stapelbar 0,18l 0,50 €
- Suppentasse mit Untertasse 0,50 €
- Teller 22cm Mittelteller 0,40 €
- Teller tief 24cm 0,30 €
- Teller 28cm HG ohne Muster 0,50 €
- Teller 28cm HG 0,50 €

- Teller Fingerfood Viereck 0,18 €
- Teller Fingerfood Schale Oval 0,18 €
- Teller Fingerfood Pfännchen 0,15 €
- Teller Fingerfood Muschel 0,18 €
- Teller Fingerfood Blatt 0,18 €

- Schale 2/3 Porzellan für Buffet 3,50 €
- Schale 2/3 GN Porzellan für Buffet 0,50 €
- Schale 1/3 GN Porzellan für Buffet 0,50 €
- Schale 1/2 GN Porzellan für Buffet 0,50 €
- Schale 1/1 GN Porzellan für Buffet 0,50 €

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Besteck

- Kuchengabel 0,12 €
- Kaffeelöffel 0,12 €
- Suppenlöffel 0,18 €
- Hauptgangmesser 0,18 €
- Hauptganggabel 0,18 €
- Eis / Latte Macchiato Löffel 0,18 €

Glasware

- Sektklas kleiner 0,1 l ohne Logo 1,40 €
- Sektklas GWF 0,1 l 1,40 €
- Weißwein Glas 0,25 l 1,60 €
- Rotweinglas 0,25 l 1,60 €
- Weizenglas Kapuziner Aufdruck 0,5 l 1,60 €
- Bierkrug Glas 0,5l 1,60 €
- Schnapsglas 2cl 0,30 €
- Wasser Stiel Glas 0,2l 1,00 €
- Glas Softdrink 1,20 €
- Coca Cola Glas 0,33 l 0,90 €
- Teeglas mit Henkel 0,35 €
- Eisbecher aus Glas mit Stiel 2,20 €

- Weckglas mit Schraubverschluss und Deckel 0,18 €
- Weckglas Fingerfood 0,25 €
- Schnapsgläschen Fingerfood 0,25 €
- Eiskaffee Glas hoch mit Muster 2,20 €
- Gläschen 'Fingerfood' Oval 0,25 €
- Glas-V für Gläserfood 0,35 €
- Weckglas 140ml 0,25 €

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



- Glasschüssel für Buffet Durchmesser 26cm 0,90 €
- Glasschüssel mit Muster für Büffet Durchmesser 22cm 1,20 €
- Glasschüssel mit Muster für Büffet Durchmesser 40cm 2,50 €

- Tischvase klein 0,50 €
- Aschenbecher Glas 1,50 €

Küchenequipment

- 1/6 GN Einsatz 10mm 1,50 €
- 1/6 GN Einsatz 20mm 1,50 €
- 1/3 GN Einsatz 6mm flach 1,50 €
- 1/3 GN Einsatz 10mm 1,50 €
- 1/3 GN Einsatz 20mm 1,50 €
- 1/2 GN 6mm 1,50 €
- 1/1 GN Tief 30mm 4,00 €
- 1/1 GN Rost zum Aufbacken 3,50 €
- 1/1 GN Blech 2mm 3,50 €
- 1/1 GN 6mm 3,50 €
- 1/1 GN 10mm Lochblech 2,50 €
- 1/1 GN 10mm 2,50 €
- Blanco Kühlboxen grau Frontlader 30,00 €
- Schüsseln klein Edelstahl rund Durchmesser 28cm 1,50 €
- Sauteuse 3,50 €
- Pfanne mit Grillmuster 3,50 €
- Pfanne groß/klein für Induktion beschichtet 3,50 €
- Multifunktionsstisch höhenverstellbar 7,50 €
- Wurstfüllmaschine Dick mit verschiedenen Tüllen im Karton 35,00 €
- Brennpasten 0,65 €

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



Büffetware

- Shaving Dishes mit Deckel und je 2 Brennpasten 7,50 €
- Korb klein aus Bast mit Henkel 30cm 2,10 €
- Korb groß aus Bast mit Henkel 45cm 4,20 €
- Brotkorb aus Bast rustikal 75x50x30cm 8,40 €
- Brotkorb aus Bast groß (Waschwanne) 9,50 €
- Soßenwarmhalter 1,10 €
- Tischaufsteller A5 Dreieckig 1,50 €
- Smoker klein 20,00 €

Elektro

- Kaffeemaschine / Kaffeevollautomat 50,00 €
- Eiswürfelmaschine 25,00 €
- Induktionsplatte 3,5KW 220V Stecker 25,00 €
- Induktionsplatte 2,5KW 220V Stecker 25,00 €
- Reiskocher 1,8l 700W 220V im Karton 15,00 €
- Pacojet mit Bechern 100,00 €
- Thermomix mit Tasche und Zubehör 50,00 €
- Kühlschrank normal 220V 25,00 €
- Spülmaschine mit Beistelltisch und Spülbecken 100,00 €
- Mehrfachstecker 3er Dose 3,50 €
- Stromkabel 5m weiß 5,00 €
- Stromkabel 3m weiß 5,00 €
- Stromkabel 20m rot 5,00 €
- Stromkabel 16A Starkstrom 15m 10,00 €
- Beamer pro Tag 25,00 €

Wäsche

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung

Marcus Beran



- Tischdecke 80x80 1,50 €
- Tischdecke 220x130 2,80 €
- Tischdecke 130x130 2,00 €
- Tischdecke 100x100 1,70 €
- Husse für Stehtische stretch 3,50 €
- Husse für Stehtische locker mit Schleife 3,50 €
- Fleecedecke rot2x2m 2,00 €
- Brotkörbchen aus Stoff 1,50 €
- Brotkörbchen aus Bambus 0,50 €

Serviceequipment

- Abräumtablett rund 3,00 €
- Sektkühler 9,00 €

Arbeitsmittel

- Verleih Spanferkelgrill 50,00 €
- Verleih Spanferkelgrill Wochenendpreis 100,00 €
- Steinofen pro Tag 50,00 €
- Steinofen Verleih Wochenendpreis 100,00 €
- **STAR** Kühlanhänger klein Leihgebühr pro Tag 50,00 €
- Servicewagen 5,00 €
- Tablett rund 3,00 €

Mobiliar

- Thekenmodul 50,00 €
- **STAR** Pagodenzelt 5x5 m, pro Tag zzgl. Aufbaukosten 70,00 €

Die Liste mit Bildern finden Sie unter:

<http://marcus-beran.de/ernaehrungsschule/equipmentverleih/>

Firma Marcus Beran
97662 Hammelburg

Tel: 09732 / 305 305 5
Mail: info@marcus-beran.de



**** alle Preise verstehen sich netto und sind Richtwerte ****

Änderungen bleiben vorbehalten - Für Tippfehler übernehmen wir keine Haftung