





MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 1*

Zupf-Ente mit Apfel-Blaukraut-Salat, Orangenschaum
und Pepper-Jack-Bacon-Ranch-Pull-Apart-Bread

Blueberry-Beef-Cheeks mit Blaubeer-BBQ-Sauce (Ochsenbäckchen aus dem Smoker)
mit Speckbohnen und Kartoffelstampf

ODER

Terriyaki-Lachs, blackened“
mit Zucchini-Tomaten-Gemüse und Estragon-Gnocchi

Dessertbuffet:

- Vanilla Coffee Cheesecake Cream
- Cinnamon Roll Crème Brûlée
- Chocolate Walnut Brownie

Preis auf Anfrage

MENÜ 2*

Italienischer Brotsalat mit Staudensellerie, Paprika, Oliven,
Büffelmozzarella und altem Balsamico

Ricotta-Ravioli mit Vanilletomaten, Basilikum
und Parmesanspänen dazu wahlweise gebratenes Doradenfilet

oder

Gefüllte Maishähnchenbrust (Kräuterfrischkäse)
mit Süßkartoffelpüree und Speckbohnen

Zweierlei Schokoladenmousse mit Erdbeer-Minze-Salat

Preis auf Anfrage

*Bitte beachten Sie, daß eine endgültige Menüzusammenstellung erst nach Besichtigung
Ihres Veranstaltungsortes und der Gegebenheiten möglich ist. Eine evtl. Anpassung
behalten wir uns vor. Sollte in Ihrer Location keine Küche vorhanden sein, stellen wir unseren "Foody"
als rollende Küche zur Verfügung. Dieser wird mit 350,00 € n/415,00 € b zusätzlich in Rechnung gestellt.

ALLE PREISE BRUTTO, INKL. GESETZL. MWST.





MENÜVORSCHLÄGE

MENÜ 3*

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch mit Mango-Chili-Salsa
dazu Thaicurrysüppchen und Wasabi Brioche

Seeteufel-Zitronengras-Spieß in Kokosmilch gegart
mit Duftreis und Zuckerschoten

oder

Barbarie-Entenbrust mit Akazienhonig glaciert
auf Tomaten-Estragon-Püree und Balsamicoschalotten

Mango-Panna-Cotta mit warmem Schokoladensoufflé
und Sauerrahmeis

Preis auf Anfrage

MENÜ 4*

Marinierte Mango und Büffelmozzarella
mit frischem Basilikum, altem Balsamico und Olivenöl

Ricottaravioli in Trüffelschaum mit gebratenem Gamba

Gebratene Eismeer-Lachsforelle mit Kartoffel-Lauch-Püree
und gebratener Wassermelone

oder

Kalbsrücken im Parmamantel mit Parmesan-Tomatenpolenta
und Oliven-Kräuterjus

Vanille-Creme-Brulee mit Rosmarinparfait
und Blaubeer-Minze-Kompott

Preis auf Anfrage

WEITERE MENÜVORSCHLÄGE SENDEN WIR IHNEN NACH RÜCKSPRACHE GERNE ZU.

*Bitte beachten Sie, daß eine endgültige Menüzusammenstellung erst nach Besichtigung
Ihres Veranstaltungsortes und der Gegebenheiten möglich ist. Eine evtl. Anpassung
behalten wir uns vor. Sollte in Ihrer Location keine Küche vorhanden sein, stellen wir unseren "Foody"
als rollende Küche zur Verfügung. Dieser wird mit 350,00 € n/415,00 € b zusätzlich in Rechnung gestellt.





BAR-B-QUE BUFFET

VORSPEISEN

- Bacon Ranch Pepper Jack Pull Apart Bread (amerikanisches Zupfbrot mit Speck, Sour Cream und Käse)
- Caesars Salad mit Frenchdressing, Croutons und Parmesanspänen
- Gegrillter Tintenfisch mit Limonen-Kräuter marinade
- Gefüllte Champignons mit Fetakäse und Speck
- Verschiedenes Gemüse vom Grill

HAUPTSPEISEN

- Kleine Rumpsteaks vom Black-Angus-Rind
- MEMPHIS Babyback-Ribs aus dem Smoker
- AUSTIN BEEF Brisket vom Galloway-Rind
- SAVANNAH Pulled Pork (gerupftes Schweinefleisch)
- FAT DUCK (gerupftes Entenfleisch)
- TEXAS BEEF Burger (Brioche, Rindfleisch, Tomate, Salat, Zwiebelmarmelade, BBQ-Sauce)
- VIRGINIA Blackened Salmon (Lachsfilet)
- NEW ORLEANS BBQ Shrimps
- Honig-Sesam-Shrimps vom Grill
- Hawaiianisches Huli-Huli Maishähnchen (mariniert mit Ananassaft, Chili und Koriander)

BEILAGEN

- Jalapeno Poppers
- Cole Slaw (Karotten-Kraut-Salat)
- Apfel-Chili-Kraut
- Süßkartoffel-Chili-Püree
- Mac n Cheese (Maccaroni mit Käsesauce)
- Rauchig gebackene Bohnen
- Zweifarbiges Kartoffelsalat (Kartoffeln & Süßkartoffeln)
- Honig-Dijön-Kartoffelsalat
- Baked Potatoes mit Toppings (Käse, Speckwürfel, Sour Cream)

SAUCEN & DIPS

- BBQ-Sauce
- Knoblauch-Mayo
- Sweet-Chili-Mayo
- Guacamole
- Smokey Red Pepper Sauce
- Curry-Mango-Sauce

DESSERT

- "No Bake" Cheesecake (im Glas)
- Mini-Cinnamon-Rolls
- Blueberry Cheesecake Cream
- Salted Caramel Cheesecake Brownie
- Frischer Obstsalat mit Vanilleschmand

z. B. 3 Vorspeisen, 3 Hauptgänge, 4 Beilagen, 3 Saucen, 3 Desserts
Preis ab 47,80 € p. P. abhängig von der Speisenauswahl

ALLE PREISE BRUTTO, INKL. GESETZL. MWST.





MEDITERRANES BUFFET

VORSPEISEN

- Whiskey-Graved-Lachs mit Kartoffel-Lauchcrème
- Mediterranes Gemüse mit Parmesan und altem Balsamico
- Vitello Tonnato mit feiner Thunfisch-Limonencreme
- Marinierte Mango mit Büffelmozzarella, altem Balsamico und Olivenöl
- Räucherschinken mit Melone und eingelegten Oliven
- Gebratener Pfirsich und Avocado Salat mit körnigem Frischkäse, Balsamico und Olivenöl
- Roastbeef mit grüner Pfeffercreme
- Gefüllter Kräuterpfannkuchen mit Rucola, Basilikumcreme und Parmaschinken
- Italienischer Brotsalat mit Staudensellerie und Oliven
- Hausgebeizter Gewürzlachs mit Honig-Senf-Sauce

HAUPTSPEISEN (AUCH LIVE-COOKING MÖGLICH)

- Saltim Bocca von der Dorade
- Teriyaki-Lachsfilet
- Kleine Rumpsteaks vom Black-Angus-Rind
- Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
- Maishähnchenbrust mit Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse gefüllt
- Ricotta-Ravioli mit Trüffelrahm, Kirschtomaten und frischen Kräutern

BEILAGEN

- Petersilienspätzle mit Cognac-Pfeffer-Rahm
- Gebratene Gnocchi mit Sälbeisauce
- Kleine Folienkartoffel mit Tomaten-Chilibutter
- Kartoffel-Zucchini-Gratin
- Ratatouillegemüse
- Buntes Marktgemüse
- Rosmarinkartoffeln
- Speckbohnen

DESSERT

- Himbeer-Tiramisu mit Pistazien
 - Schokoladen-Crème-Brûlée
 - Weißes Schokoladenmousse mit Maracujagelee
 - Mango-Panna-Cotta
 - Karamellisierte Rumbananen mit Mascarponecreme
 - Erdbeer-Minze-Salat mit Vanilleschmand
 - Pafumierter Obstsalat (Früchte der Saison)
 - Feine Käse-Auswahl mit Weintrauben, Feigensenf und frischem Brot
- (zählt als ein Dessert, zzgl. Aufpreis pro Person 2,00 €; unter 50 Personen Aufpreis pro Person 3,00 €)

z. B. 4 Vorspeisen, 3 Hauptgängen, 3 Desserts
Preis ab 46,80 € p. P. abhängig von der Speisenauswahl

SOFTHEISMASCHINE

- Softeis mit verschiedenen Toppings
- Marshmallows
- Schokodrops
- Saucen
- frische Früchte

pro Portion 4,00 € (Abrechnung erfolgt je 40 Portionen)

ALLE PREISE BRUTTO, INKL. GESETZL. MWST.





SURF´N´TURF BUFFET

SALATE

- Pfirsich-Avocado-Salat mit Ziegenkäse und Cashewkernen
- Bohnen-Rettich-Salat mit Himbeerdressing
- Caesars Salad mit Frenchdressing, Croûtons und Parmesan
- Kartoffelsalat mit karamellisierten Äpfeln und Speck
- Papayasalat mit Flusskrebsen, Koriander und Pimentos

VERSCHIEDENE STEAKS

aus dem Trockenreife-Schrank: *Ribeye, Rump, Tomahawk, Flanksteak*



SURFER

- Garnelen im Speckmantel
- Terriyaki-Lachswürfel
- Gegrillter Tintenfisch
- Karamellierte Chili-Ananas



BEILAGEN

- Pulled Apart Bread
- Gebackene Süßkartoffel
- Getrüffeltes Kartoffelpüree
- Glasierte Sesamkarotten

DESSERT

- Crème Karamell
- Waldbeer-Vanille-Tartelettes
- Feine Käseauswahl mit Feigensenf, Trauben und frischem Weißbrot
- Hochzeitstorte von unserer Augustlhof-Konditorin (gegen Aufpreis)

Preis auf Anfrage

ALLE PREISE BRUTTO, INKL. GESETZL. MWST.





MENU

SPEISENAUSWAHL FOODTRUCK

TEXAS BEEF BURGER

Brioche, 180 g U.S.-Beef, Tomate, Salat, Cheddarkäse, Bacon, Zwiebelmarmelade

LITTLE ITALY BURGER

Brioche, 180 g U.S.-Beef, Tomatenrelish, Salat, Parmesan, Honig-Senf-Sauce, Bacon

SAVANNAH PULLED PORK BURGER

Brioche, gerupftes Schwein aus dem Smoker, BBQ-Sauce, Cole Slaw, Bacon

ALABAMA PULLED BEEF BURGER

Brioche, gerupftes Rindfleisch aus dem Smoker, Cranberry-BBQ-Sauce, Cole Slaw, Röstzwiebel

FAT DUCK BURGER

Brioche, gerupfte Ente aus dem Smoker, Preiselbeer-Mayo, Apfel-Blaukraut-Salat, Bacon

BIG FAT GREEK BURGER *(vegetarisch)*

Brioche, gebackener Feta-Käse, Preiselbeer-Mayo, Salat, Oliventapenade

AUSTIN BEEF BRISKET

Saftige Rinderbrust aus dem Smoker, BBQ-Sauce, Cole Slaw

MEMPHIS BABYBACK RIBS

Ca. 400 g Spareribs vom Schwein, BBQ-Sauce, Cole Slaw

LOUISIANA BONELESS CHICKEN

Hähnchenfleisch mit knuspriger Panade, hausgemachter Mango-Curry-Dip

SMITTY'S CURRYWURST

Currywurst, Smitty's Currysauce, Skinny Fries

SKINNY FRIES

Knusprige Pommes mit Hellmann's Ketchup oder Mayonnaise

SWEET POTATOE FRIES

Süßkartoffel-Pommes mit Hellmann's Ketchup oder Mayonnaise

CAROLINA CINNAMON ROLL

Amerikanische Zimtschnecke mit Vanillafrosting

UND VIELES MEHR!



Beispielangebot

FOOD TRUCK/TRAILER

- TEXAS Beef-Burger (Brioche, 120 g US-Beef, Tomate, Salat, Cheddar-Käse, Bacon, Zwiebelmarmelade)
- LITTLE ITALY Burger (Brioche, 120 g US-Beef, Tomaten-Relish, Honig-Senf-Crème, Rucola, Parmesan, Bacon)
- SAVANNAH Pulled Pork (Brioche, Pulled Pork, BBQ-Sauce, Cole Slaw, Bacon)
- Skinny Fries oder Sweet Potatoe Fries
- CAROLINA Cinnamon Rolls (Amerikanische Zimtschnecke mit Vanilla Frosting)

SONSTIGES

- Starkstrom 16/32Ampere) wird vom Veranstalter zur Verfügung gestellt.
- Lieferung /Abholung je KM
- Einsatzzeit vor Ort sind 3 Stunden. Jede weitere Stunde
- Bitte beachten Sie unseren Mindestumsatz gemäß den AGB's.

MINDESTUMSATZ

Unsere Food Trucks können ab folgenden Mindestumsätzen gebucht werden:

Der Mindestumsatz ist abhängig von der Jahreszeit und dem Veranstaltungstag.

Off-Season: November - März 1.500,00 Euro/Tag bei Veranstaltungen von Montag bis Sonntag.

Season: April - Oktober 1.500,00 Euro/Tag bei Veranstaltungen werktags zwischen Montag - Donnerstag,

2.000,00 Euro/Tag bei Veranstaltungen, die auf einen Freitag fallen,

3.000,00 Euro/Tag bei Veranstaltungen, die auf einem Samstag, Sonntag oder Feiertag fallen.

Mindestumsatz jeweils zzgl. An- und Abfahrt je gef. KM 1,95 €

ALLE PREISE BRUTTO, INKL. GESETZL. MWST.

Mr. & Mrs. Smith Food • Tina Smith • Ringstraße 1 • 84030 Ergolding • Tel. +49 871 96615707 • kontakt@smith-food.de



SMITH-FOOD.DE



FINGERFOOD

EASY pro Stück 3,50 €

Vegetarisch

- Fischkäse-Pumpernickel-Praline mit getrockneter Tomate
- Avocado-Frischkäse-California-Roll
- Ziegenkäsecreme mit Feigenchutney
- Feta mit Olivenmarmelade und Tomatencoulis

Fleisch & Fisch

- St. Pete Wedding Sandwich (Erdnussbutter, Avocado, Cheddar, Vorderschinken)
- Cornetto mit Honig-Senf-Frischkäse und Coppa-Crumble
- Quiche Lorraine mit Speck und Lauch
- Satespieße mit Kokos-Erdnuss-Dip
- Kalbfleischplanzerl mit Wasabi-Kartoffelsalat
- Hähnchen-Garnelen-Frikadellen mit Chili-Mango
- Pfannkuchen mit Räucherlachs, Ruccola und Meerrettich-Limonen-Crème gefüllt

DELUXE (evtl. weiteres Küchenequipment mit Aufpreis erforderlich!) pro Stück 4,50 €

- Calamaretti mit Wasabi-Mayonaise
- Kräuterscampi im Speckmantel
- Kokosshrimp mit Mango-Mayonaise
- Tatar vom Yellow-Fin-Thunfisch mit Wasabimayonaise und Shizo-Kresse
- Beef-Tatar mit Zwiebelmarmelade und Wachtelei
- Pulled Pork mit Apfelkompott

SNACKS (evtl. weiteres Küchenequipment mit Aufpreis erforderlich!)

• Corn Dog mit zweierlei Saucen pro Person 4,00 €
 • Currywurst mit Weißbrot pro Person 5,00 €

SANDWICH-BAR (mind. 20 Stück pro Sorte)

• ST. PETE Wedding Sandwich (Sandwichbrot, Erdnussbutter, Frischkäse, Avocado, Cheddar, Vorderschinken) 7,00 €
 • AUSTIN Midnight Sandwich (Homesmoked Beef Brisket, Tomate, Avocado, Cheddar, Zwiebelmarmelade) 8,00 €
 • MIAMI Triple Cheese Sandwich (Dreierlei Käse, Basilikumcrème, Sandwichbrot) 6,00 €

ALLE PREISE BRUTTO, INKL. GESETZL. MWST.





SÜSSE GERICHTE

- Mini Cinnamon Roll
- Mini Schoko-Guglhupf mit Butterscotch-Glasur

- Hausgebackene Donuts (verschiedene Glasuren)



pro Stück	2,50 €
pro Stück	3,00 €
pro Stück	2,00 €

(Mindestabnahme 20 Stück je Sorte)

SOFTEISMASCHINE

- Softeis mit verschiedenen Toppings
- Marshmallows
- Schokodrops
- Saucen
- frische Früchte



pro Person 4,00 €

(Abrechnung erfolgt je 40 Portionen)

TORTEN UND KUCHEN

Gerne bieten wir Ihnen verschiedene Torten und Kuchen aus unserer eigenen Konditorei an. Unsere Konditoren steht Ihnen zur Beratung gerne zur Verfügung.



Hier einige Beispiele an Geschmacksrichtungen:

- Key Lime Pie
 - Strawberry White Chocolate Cheesecake
 - Biscoff White Chocolate Cheesecake
 - Chocolate Walnut Brownie
 - Coffee Vanilla Cheesecake
 - Apple Blondie Cheesecake
- und viele mehr!

ALLE PREISE BRUTTO, INKL. GESETZL. MWST.







EQUIPMENT (Leihgebühr, nur in Verbindung mit Personal verfügbar)

• Küchenequipment (Arbeitstische, Grillstation, Kombidämpfer, nach Bedarf)		ab 240,00 €
• "Foody" Rollende Küche (zzgl. An- und Abfahrt siehe Sonstiges > Foodtruck/-trailer)		415,00 €
• Mastertent Zelt 4,5 x 3 m (dunkelgrau) inkl. Gewichte und Seitenwände		120,00 €
• LED-Beleuchtung	je Zelt	40,00 €
• Theke 3 m		60,00 €
• Theke 4,5 m		75,00 €

SONSTIGES

• Auf-/Abbau	pro Person/Stunde	27,50 €
• An- und Abfahrt	je gefahrener KM	0,95 €
• An- und Abfahrt Foodtruck/-trailer	je gefahrener KM	1,95 €

Die Abrechnung des Personals erfolgt nach tatsächlichem Einsatz. An- und Abfahrt werden mit 50 % des Stundenlohns in Rechnung gestellt.

ALLE PREISE BRUTTO, INKL. GESETZL. MWST.

PERSONAL

Die Abrechnung des Personals erfolgt nach tatsächlichem Einsatz. An- und Abfahrt werden mit 50 % des Stundenlohns in Rechnung gestellt.

• Küchenchef/-in	p. P./Stunde	42,00 €
• Koch/Köchin	p. P./Stunde	36,50 €
• Küchenhilfe	p. P./Stunde	29,00 €
• An- und Abfahrt je Fahrzeug (max. 4 Personen oder nach Schichtplan)	je gefahrener KM	0,95 €

ALLE PREISE BRUTTO, INKL. GESETZL. MWST.

Servicepersonal auf Anfrage.

Die Preise für das Personal können je nach Saison und Einsatzort stark variieren. Die Abrechnung erfolgt nach tagesaktuellen Preisen und tatsächlichen Einsatzzeiten. An- und Abfahrt werden mit 50 % des Stundenlohns in Rechnung gestellt.





GETRÄNKEPREISE

BIER

Trumer Pils, Lammsbräu Alkoholfrei	0,33l
Radler	0,33l
Tegernseer Hell	0,33l
Erdinger Urweiße, Alkoholfrei	0,5l
Craftbeer verschiedene Sorten	0,33l

SOFTDRINKS

Vio Apfelschorle, Johannisschorle	0,3l
Afri Cola, Bluna Orange	0,33l
Adelholzener Wasser	0,5l
	0,75l

KAFFEE/KAFFEEMASCHINE

Kaffeetherme (ohne Kaffee)	Leihgebühr	30,00 €
Kaffee gemahlen (100 % Arabica, Brasilien/Kolumbien)*	1.000 g	32,00 €
Kaffee ganze Bohnen (80 % Arabica, 20 % Robusta, Brasilien/Indien/Kolumbien)*	1.000 g	32,00 €
*Milch und Zucker inkl.		
Nespresso (Kaffee, Espresso)	je Tasse	1,80 €

Reinigung der Leihmaschinen nach Aufwand.

WEIN/SEKT

Prosecco weiß oder rosè	0,75l
Weißwein trocken, ab	0,75l
Rotwein trocken, ab	0,75l

Sekt-/Weingläser kostenlos gestellt.

SPECIALS

HOMEMADE LEMONADE • verschiedene Sorten nach Absprache	pro Liter	9,50 €
---	-----------	--------

ALLE PREISE BRUTTO, INKL. GESETZL. MWST.

