



Sehr geehrter Gast!

Willkommen im Startorante!
Ausbildungsrestaurant der Startbetriebe.

Hier im Startorante werden in der Küche und im Restaurant Fachkräfte im Gastgewerbe, Restaurantfachmann/-frau und Koch/Köchin außerbetrieblich ausgebildet. Weitere Informationen geben wir Ihnen gerne.

Ob Sie zu einer Familienfeier, einem Betriebsfest, einem Jubiläum oder einer Gartenparty einladen; wir können Ihnen unser Speiseangebot sowohl im Startorante als auch in Ihren eigenen Räumlichkeiten anbieten.

Wir erfüllen gerne auch individuelle Wünsche um Ihren Ansprüchen gerecht zu werden.

Für Ihr Interesse am Startorante bedanken wir uns und versichern Ihnen unsere volle Aufmerksamkeit.

Ihr Team vom

Startorante

Aus dem Inhalt

* * * * *

- Menüvorschläge für Veranstaltungen im Startorante
- Buffetvorschläge
- Fingerfood- & Speisenangebot
- Partyservice – Zubehör / Leihgeschirr

Nun wünschen wir Ihnen bei der Auswahl viel Spaß!

Bitte betrachten Sie die Vorschläge als Anregung,
gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot.

Rufen Sie uns doch einfach unter 069-1730954810 an
wir helfen Ihnen gerne weiter.



Rebstöcker Str. 49c * 60326 Frankfurt am Main - Gallus
Telefon 069 17 30 95 48 10 Fax: 069 15 24 67 33

Startbetrieb III
der Faprik gGmbH

Menüvorschläge für Veranstaltungen im Startorante

*Menü 1

Gemüsebrühe mit Grießklößchen

Schweinebraten in Honig- Thymiansoße
Karottengemüse und Röstkartoffeln

Beerengrütze mit Vanillesauce (g)

€ 14,80 p.P

*Menü 2

Brokkolisuppe mit gerösteten Mandeln (g)

Rindfleischwürfel in Cognacrahmsoße mit hausgemachten Spätzle
und Salatteller (g,a)

Frischer Obstsalat

€ 15,80 p.P

*Menü 3

Karotten Ingwer Suppe

Hähnchenbrustfilet auf
Currygemüse und Basmatireis

Gebrannte Vanillecreme (g,c)

€ 14,80 p.P

*ab 25 Personen

Buffetvorschläge

*Vesper – Buffet

Krautsalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat

Schnitzelchen ,Frikadellen mit Senf (a,j)

Bauernbrot und Partybrötchen mit Landbutter (a)

€ 14,80 p.P

*Frankfurter – Buffet

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Frankfurter Kartoffelsalat, Krautsalat

Frisches Baguette mit Landbutter (a)

Frankfurter Wurstsalat

Gekochter Tafelspitz

Frankfurter grüne Soße (g,j)

Gekochte Eier (e)

Gekochte Rippchen im Sud

Sauerkraut, Butterkartoffeln, Kartoffelpüree (g)

Frankfurter Apfelweincreme (g,c)

€ 32,50 p.P

*Gallus-Buffet

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Verschiedene Rohkostsalate

Frisches Baguette mit Landbutter (a)

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich, Krabbencocktail(d,g)

Schweinefilet im Speckmantel mit Kräutersoße (g)

Maispoulardenbrust auf Tomatenragout

Bandnudeln, Röstkartoffeln, Reis (c)

Helles und dunkles Mousse au chocolate, frischer Obstsalat (c,g)

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben (g)

€ 36,50 p.P

*ab 25 Personen

Stellen Sie sich ihr eigenes Fingerfoodbuffet zusammen

- | | | |
|---|-------|--------|
| · *Mozzarella – Tomaten - Basilikumspieß (g) | Stück | 2,00 € |
| · *Blätterteighäppchen mit Spinat-Käsefüllung (a,c,g) | Stück | 2,20 € |

*Mindestabnahmemenge 20 Stück

- | | | |
|------------------------------|-------|--------|
| · Frisches Baguette 340g (a) | Stück | 2,60 € |
|------------------------------|-------|--------|

Fingerfood im Weckgläschen:

- | | | |
|---|-------|--------|
| · *2 Meatballs mit Kirschtomate am Spieß und Frankfurter Senf (j) | Stück | 2,50 € |
| · *Gegrillter Gemüsespieß mit Kräuterdip | Stück | 2,50 € |
| · *Crêperöllchen mit Lachsfüllung und Honig- Dillsoße (a,c,d,g) | Stück | 2,90 € |

*Mindestabnahmemenge 20 Stück

Dessert im Weckgläschen:

- | | | |
|---------------------------------------|-------|--------|
| · *Beerengrütze mit Vanillesoße (c,g) | Stück | 2,00 € |
| · *Schokoladenmousse (c,g) | Stück | 2,20 € |
| · *Panna cotta mit Beerenspiegel | Stück | 2,20 € |

*Mindestabnahmemenge 20 Stück



Rebstöcker Str. 49c * 60326 Frankfurt am Main - Gallus
Telefon 069 17 30 95 48 10 Fax: 069 15 24 67 33

Startbetrieb III
der Faprik gGmbH

Des Weiteren bieten wir an:

Herzhaftes vom Blech (kalt)	Einheit	Preis
Lothringer Quiche (mit Speck)(a,c,g)	Blech 50x30 cm	35,00 €
Lauch Quiche a,c,g	Blech 50x30 cm	32,00 €
Paprika- Schafskäse Quiche (a,c,g)	Blech 50x30 cm	35,00 €

Hausgemachte Kuchen	Einheit	Preis
Streuselkuchen mit Apfel (a,g)	Blech 50x30 cm	30,00 €
Streuselkuchen mit Kirschen (a,g)	Blech 50x30 cm	30,00 €
Käsekuchen (a,g)	Blech 50x30 cm	32,00 €
Französischer Schokoladenkuchen (a,g)	Blech 50x30 cm	30,00 €

Baguetteschnitten belegte mit: (a)	Einheit	Preis
*Luftgetrockneten Schinken	Stück	2,10 €
*Schnittkäse (g)	Stück	2,10 €
*Camembert (g)	Stück	2,10 €
*Putenbrust	Stück	2,10 €

*Mindestabnahmemenge 10 Stück

Hausgemachte Suppen (250 ml)	Einheit	Preis
*Tomatensuppe mit Basilikum	Port.	3,80 €
*Karotten- Ingwersuppe	Port.	3,80 €
*Kartoffelsuppe	Port.	3,80 €
*Gulaschsuppe	Port.	4,80 €

*Mindestabnahmemenge 20 Portionen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- (01) Farbstoffe
- (02) Konservierungsstoffe
- (03) Antioxidationsmittel
- (04) Geschmacksverstärker
- (05) Schwefeldioxid
- (06) Schwärzungsmittel
- (07) Phosphat
- (08) Milcheiweiß
- (09) Koffein
- (10) Süßungsmittel
- (11) Phenylalaninquelle
- (12) gewachste Oberfläche

Allergene

- (a) Glutenhaltiges Getreides
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eierzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Soja und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen
- (l) Schwefeldioxid und Sulfite
- (m) Lupine und Lupinenerzeugnisse
- (n) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Partyservice – Zubehör / Leihgeschirr

26er Menüteller	Stück	0,30 €
20er Mittelteller	Stück	0,30 €
Kaffeetasse mit Untere	Stück	0,40 €
Suppentasse mit Untere	Stück	0,40 €

Menümesser	Stück	0,25 €
Menügabel	Stück	0,25 €
Menülöffel	Stück	0,25 €
Kaffee- Dessertlöffel	Stück	0,25 €
Kuchengabel	Stück	0,25 €

Softdrinkglas 0,2l	Stück	0,30 €
Sektflöte 0,1l	Stück	0,30 €
Weinglas 0,2l	Stück	0,30 €
Bierglas 0,3l	Stück	0,30 €

Unsere Leistung versteht sich inklusive:

- Des benötigten Materials (Chefing Dish, Schöpfgeschirr, usw.)
- Rücknahme des ungespülten Materials ohne Essenreste
- Kostenlose Anlieferung und Abholung im Raum Frankfurt bei einem Mindestbestellwert von € 300,-

- Alle Preise sind Inklusivpreise und gültig ab 01.09.2021



Rebstöcker Str. 49c * 60326 Frankfurt am Main - Gallus
Telefon 069 17 30 95 48 10 Fax: 069 15 24 67 33

Startbetrieb III
der Faprik gGmbH