

18.06.2026



CATERING LEITFADEN BONN

18. Juni 2026

Ablauf

14:00 Uhr Dein Pavillonzelt wird von uns mit den gebuchten Leistungen eingerichtet.

Wichtig! Dein Kontakt zu uns während der Veranstaltung läuft über unser Teamzelt vor Ort. Bitte entnehme dem Zeltplan unseren Standort.

Zum Ende der Veranstaltung bitte ebenfalls bei uns für die Getränkeabrechnung im Teamzelt melden.

Da erfahrungsgemäß viele Kunden gleichzeitig abrechen wollen, kann es bis zu 20 – 30 Minuten dauern, bis unsere Mitarbeiter zu Ihnen kommen. Wir sagen jetzt schon Danke für Ihr Verständnis.

16:00 Uhr Programmbeginn

18:00 Uhr Startschuss

18:30 bis 19:00 Uhr Anrichten der Buffets in den Teamzelten

22:00 Uhr Finales Ende Bitte daran denken uns für die Abrechnung zu kontaktieren!



Hinweis:

Bitte beachten Sie die Bestellinfos
(vorletzte Seite) und senden Sie uns Ihre
Bestellung an:

fila@metz-event.de





Fila Bonn 2025 Dein Arrangement

Servicepersonal pauschal für mind. 4 Stunden ab 30 Personen

Für die perfekte Versorgung und Betreuung Ihrer Gäste stellen wir gerne unser stets freundliches und professionelles Servicepersonal in Ihrem Teamzelt zur Verfügung

4 Stunden pauschal € 230,00

Jede weitere Stunde € 59,00

Grillmeister pauschal für mind. 4 Stunden ab 30 Personen

Übernimmt für Sie den Grill und bereitet Ihnen alle Grillspezialitäten auf Wunsch zu

4 Stunden pauschal € 340,00

Jede weitere Stunde € 85,00

Alle Buffets ab 10 Personen

Dein Barbecue für danach

Grillarrangement „BBQ-Time“ - p.P. € 35,50

Hausgemachter Kartoffelsalat
American Coleslaw
Aioli, BBQ Sauce, Senf
Mehrkorn- und Knusperbaguette

Aus unserer METZgerei:
Hüftsteak vom argentinischen Rind
Poulardenbrust in der Kräuterkruste
Rostbratwurst

Auf Anfrage ab 10 Stck.:
Vegane Griller 3,50€
Mini Veggie Burger 5,50€
Chili-Honig Kartoffelpieß 4,90€

zzgl. Material & Servicepauschale pro Person8,90 EUR
(inkl Auf und Abbau, Grill, Buffettische, Tischdecke, Servietten, Einwegteller, Einweg Gabel und Messer)
(optional) Servicepersonal.....siehe oben



Hinweis:

Das Grillen im Team-Zelt ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt!
Der Grill ist außerhalb platziert. Bei schlechtem Wetter oder
wirklich starkem Sonneneinfall bieten wir spezielle Grillpavillons an:

OPTIONAL Grillzelt: 160,00€

(freibleibend und gemäß Verfügbarkeit)



Snack Buffet – p.P. € 18,90

Je ein Teil p.P. (angerichtet auf Einwegplatten)

Veggie Wrap

Sandwich mit Schinken, Käse, Salat, Kraut und BBQ-Sauce

Rinderfrikadelle

In Chili Honig gebratene Hähnchenkeule

zzgl. Servicepauschale pro Person.....8,90 EUR

.....(inkl. Auf und Abbau, Buffettische, Tischdecke, Servietten, Einwegteller, Einweg Gabel und Messer)

(optional) Servicepersonal.....siehe oben



Vegan Snack Buffet – p.P. € 17,90

Je ein Teil p.P. (angerichtet auf Einwegplatten)

Vegan Wrap mit Falafel, Avocado, Tomaten, Sprossen, Quinoa usw.

Veganes Sandwich mit Bedda Käse, Tomaten, Gurken

Grünkernfrikadelle

Vegane Blätterteig Schnecke mit Spinat

zzgl. Servicepauschale pro Person.....8,90 EUR

.....(inkl. Auf und Abbau, Buffettische, Tischdecke, Servietten, Einwegteller, Einweg Gabel und Messer)

(optional) Servicepersonal.....siehe oben





Getränke für Ihren Teampavillon – Bereitstellung auf Kommissionsbasis

Produkt	Gebinde	Preis
Früh Kölsch Pittermännchen.....	10l.....	81,00 €
Früh Kölsch Natur-Radler.....	24 x 0,33l.....	64,00 €
Früh Sport 0,0%	24 x 0,33l.....	64,00 €
Früh Kölsch Alkoholfrei	24 x 0,33l.....	64,00 €
Brohler Medium.....	12 x 1l	35,90 €
Cola Cola	12 x 0,5l	35,00 €
Coca Cola Zero	12 x 0,5l	35,00 €
Sprite.....	12 x 0,5l	35,00 €
Lift Apfelschorle	12 x 0,5l	35,00 €
Zapfbesteck Pittermännchen.....		6,00 €

Wenn keine Speisen gebucht dann:

zzgl. Material & Servicepauschale pro Person 4,50 EUR
(inkl. Auf und Abbau, Eis zum Kühlen der Getränke, Buffettische, Tischdecke, Einweggetränkebecher)

*Alle oben aufgeführten Preise verstehen sich zuzüglich
der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19 Prozent.*

Getränke werden kalt geliefert.

Bis 80 Personen stellen wir Eis zur weiteren Kühlung zur Verfügung.

Ab 80 Personen können Sie eine elektrische Kühlung buchen. Je 80 Personen € 200,-.

Die Abrechnung erfolgt im Anschluss an die Veranstaltung gemeinsam mit Ihnen und einem unserer Mitarbeiter. (bitte vorher per WhatsApp kontaktieren)

Es werden nur volle Kisten und Fässer zurück gebucht, Anbrüche werden als verbraucht berechnet.

Bestellinfo

Bitte senden Sie uns folgende Informationen für Ihre Bestellung zu:

- Firmenname
- Ansprechpartner
- Telefonnummer
- Emailadresse
- Rechnungsanschrift

Speisen:

Wählen Sie aus den oben genannten Buffets + ggf. Add-Ons
(Vegane Griller, Mini Veggie Burger, Chili-Honig Kartoffelspieß)

Bitte nennen Sie uns hier die Personenzahl für Ihr Wunschbuffet

Getränke:

Bitte nennen Sie uns Ihre Getränkeauswahl inklusive Mengenangaben

Sonderleistungen:

Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie folgende Zusatzleistungen in Anspruch nehmen möchten:

- Kühlmöglichkeit (Ab 80 Personen)
- Grillzelt
- Servicepersonal (Anzahl wieviel Servicepersonal Sie brauchen)
- Grillmeister

Ihre Bestellung senden Sie bitte an: fila@metz-event.de

Wir schaffen Erlebnisse!

METZ Catering Eventmanufaktur
Kelvin Metz fila@metz-event.de
02232 76 24 024

