

Event-Catering

Party-Service

Messe-Catering

Lieferküche

Business-Catering

Kochkurse



FRANK SCHWARZ

Premium Catering - Feinkost Lieferküche

Genuss bis zum letzten Biss.



www.FSGG.de



Vorwort

Es sind die feinen Details, die die Frank Schwarz Gastro Group (FSGG) Catering auszeichnen. Dafür setzen wir besondere Werkzeuge ein: Die menschliche Hand und einen guten Geschmack. Nur so entsteht aus den kostbaren und natürlichen Zutaten, dem passenden Equipment und herzlicher Gastfreundschaft ein einzigartiges Gesamtbild.

Die Frank Schwarz Gastro Group GmbH ist ein inhabergeführter Familienbetrieb mit mehr als dreißig Jahren Erfahrung und vielen erstklassigen Referenzen.

Vom Stammsitz auf dem Duisburger Großmarkt in Duisburg-Kaßlerfeld bedient das Unternehmen alle Arten von Veranstaltungen jedweder Größenordnung.

Gleich, welcher Anlass besteht, der Catering- und Partyservice der Frank Schwarz Gastro Group GmbH liefert alles pünktlich und zuverlässig direkt ins Haus. Ob Sektempfang, Grillfest oder Geburtstagsbuffet – wir sorgen für das kulinarische Wohl.

Wir beraten Sie gerne und planen Ihr Event budgetorientiert und zuverlässig. Stets nach der Devise Genuss bis zum letzten Biss!

Familie Schwarz & das FSGG-Team
Genussvoll feiern seit 1989.

Von rustikalen Snacks über geschmackvolle Buffets, köstliche Menus bis hin zum exklusiven Fingerfood wird jedes gastronomische Anliegen erfüllt. Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch gerne modernes und passendes Leihgeschirr sowie ausgebildetes und sympathisches Fachpersonal zur Verfügung.

Neben dem Eventcatering für Großveranstaltungen und Messen bietet die FSGG das modernste und größte Kochstudio in Duisburg und am Niederrhein. Hier finden Küchenpartys, Kochevents, exklusive Kochkurse, TV-Shows und Veranstaltungen rund um den guten Geschmack statt.

„Wir lieben, was wir tun“ – Perfekter Event-Genuss, den Sie mit allen Sinnen erleben und genießen werden!

Inhaltsverzeichnis



Kochstudio	Seite 3
Großmarkt buffets	Seite 4
Regionales Buffet	Seite 5
Internationale Buffets	Seite 6
Saisonale Buffets	Seite 7
Grill Buffets	Seite 8
Vegetarisch-/Vegane Buffets	Seite 9
Kleine Buffets	Seite 11
Genuss Boxen	Seite 13
Finger Food	Seite 17
Salate & Desserts	Seite 19
Suppen & Eintöpfe	Seite 20
Genuss Wagen	Seite 21
Leihgeschirr & Liefergebühr	Seite 23
ViVentas Eventmanagement	Seite 24
Geschäfts bedingungen	Seite 25



Schürzen an und los!

Erlebniskochkurs

10-18 Personen

Sie zaubern unter meisterlicher Anleitung am Herd ein 4-Gang-Menü und können sich nach getaner Arbeit an den erlesenen Speisen und Getränken erfreuen. Jeder Teilnehmer erhält Rezepte zur Erinnerung an einen erlebnisreichen Kochabend.

ab 155,- € p.P.

Exklusive Küchenparty

20-40 Personen / 6 Stunden

Live-Koch, Buffet, Getränke, Personal und Location mit Partyzelt vor unserem Kochstudio.

ab 125,- € p.P.



Großmarktbuffets ab 10 Personen

Großmarktbuffet 1

GM1

Kalte Speisen

- Frikobällchen mit Senf
- Spargelröllchen
- Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Joghurt-Dressing
- Thai-Geflügelsalat mit Mango und roter Paprika
- Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen

- Schweinegeschnetzeltes in Champignon-Sahnesauce
- Putenbrustfilet in Kräuterrahm
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Schmorke mit Speck und Zwiebeln
- Butterreis

Dessert

- Herrencrème

Preis pro Person 24,90 €

Großmarktbuffet 2

GM2

Kalte Speisen

- Pellkartoffelsalat mit Pesto
- Italienischer Rindfleischsalat
- Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Dressing
- Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen

- Saltimbocca vom Lummerschnitzel mit Salbei, Kapern und Tomate
- Poulardenfilet „Florentiner Art“, belegt mit Blattspinat und mit Gouda überbacken
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Gnocchi
- Rosmarinkartoffeln in der Schale mit Meersalz

Dessert

- Mousse au chocolat von weißer und dunkler Schokolade
- Obstsalat

Preis pro Person 29,90€

Großmarktbuffet 3

GM3

Kalte Speisen

- Fischplatte mit Makrelen, Matjes, Räucherlachs und Sahnemeerrettich
- Schweinerücken gegrillt auf Gemüsesalat
- Bauernsalat mit Feta
- Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen

- Schweinefilet, kurz gebraten mit gerösteten Zwiebeln, Kochschinken und Käse überbacken mit Pilzrahmsauce
- Kartoffelgratin
- Bohnenbündchen
- Hähnchenbrust „Peperonata“
- Italienisches Gemüse
- Schupfnudeln

Desserts

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Grießflammerie mit saisonalem Kompott

Preis pro Person 32,50 €

Großmarktbuffet 4

GM4

Kalte Speisen

- Hausgebeizter Limonenlachs mit Crème fraîche, Keta-Kaviar und Olivenöl
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Geräucherte Forellenfilets
- Marinierte Garnelen mit Kokos, Chili und Tomate
- Roastbeef, rosa gebraten, auf Mango-Paprika-Chutney und Chicorée
- Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen

- Norweger Lachssteak in Krustentiersauce
- Wild-Patna-Reis
- Blattspinat mit Kirschtomaten
- Geschmorte Kalbsbäckchen
- Wirsinggemüse
- Kartoffelstampf

Dessert

- Topfen-Mousse mit Limone und Orange
- Cappuccino-Mousse mit Nougatsauce

Preis pro Person 39,90 €

Regionales Buffet

ab 10 Personen

Buffet „Niederrhein“

R1

Kalte Speisen

- Matjesfilet auf Rote Bete-Streifen mit Zwiebeln
- Ziegenkäse auf Apfel-Lauchsalat
- Gemischter Schrebergarten-Salat mit Rucola, Apfelspalten und Kartoffeldressing
- Gepfeffertes Blutwurstsalat mit roten Zwiebelchen und Radieschen
- Kartoffel-Gurkensalat mit Mini-Frikadellen
- Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen

- Schweinefiletmedaillons mit Backpflaumen und Rübenkrautsauce
- Kasseler-Nackenbraten
- Sauerbratengulasch
- Schmorke mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffel-Möhren untereinander
- Apfelrotkohl

Dessert

- Apfelkrautcrème mit karamellisiertem Pumpernickel
- Süßer Milchreis mit Sauerkirschen und Zimt und Zucker

Preis pro Person 34,50 €

www.FSGG.de

Internationale Buffets ab 20 Personen

Buffet „Bella Italia“

11

Kalte Speisen

- Antipasti Misto
- Eingelegte Meeresfrüchte
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Baby-Mozzarella mit Mango-Paprika-Chutney und Koriander
- Rucolasalat mit Balsamico und gehobeltem Parmesan
- Porco Tonnato vom Schweinerücken mit Kapern
- Nudelsalat „Italienne“
- Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen

- Hähnchenbrust „Caprese“ mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Schweinefilet-Involtini gefüllt mit Mozzarella und Parmaschinken auf Rucolasauce
- Duett von Butterfisch und Garnelen mit Hummersauce
- Rosmarinkartoffeln
- Farfalle
- Spinat mit Pinienkernen
- Mediterranes Schmorgemüse

Dessert

- Mascarponecrème mit Beerenfrüchten
- Tiramisu „klassisch“

Preis pro Person 39,90 €

Buffet „Crossover“

12

Kalte Speisen

- Bulgursalat mit Curry, Granatapfel, Lauch und Koriander
- Lammhackbällchen auf Ziegenfrischkäse
- Kalbsrückenscheiben auf Blumenkohlpüree mit Blumenkohlsalat und Thunfischcrème
- Papaya-Mango-Salat mit Garnelen
- Burrata mit Guacamole, Limonenöl und Romana-Salat
- Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen

- Zweierlei vom Lamm: Lammcurry und kurz gebratenes Lamm
- Zitronenhähnchen mit Oliven, Lorbeer und Knoblauch
- Merluza (Seehecht) mit Fenchel, Orange, Koriander und Safransauce
- Arabische Reispfanne
- Süßkartoffel-Kokosauflauf
- Cous Cous
- Gazpacho-Gemüse

Dessert

- Matcha-Panna Cotta
- Griechischer Joghurt mit Honig, Trauben und Mandeln
- Geschichtete Mousse von Valrhona-Schokolade und Himbeere

Preis pro Person 44,90 €





Saisonale Buffets ab 20 Personen

Buffet „Frühling / Sommer“

JZB1

Kalte Speisen

- Mediterraner Tomaten-Brotsalat mit Antipasti, Rucola und Pinienkernen
- Weiß-grüner Spargelsalat mit Limetten-Vinaigrette
- Marinierter Matjes mit Orangenfilets
- Papaya-Mangosalat mit Tiefsee-Shrimps und Feigen-Senf-Dressing
- Carpaccio vom Bresaola mit Kapernvinaigrette
- Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen

- Perlhuhn in Morchelrahmsauce
- Boeuf Bourignon
- Edelfischragout mit Pernod und Frühlingsgemüse
- Warmer Pellkartoffelsalat
- Hochland-Zitronenreis
- Cassoulet vom grünen und weißen Spargel

Dessert

- Frischer Erdbeer-Minzsalat
- Grießflammerie mit Rhabarberkompott
- Mousse von frischen Pfirsichen

Preis pro Person 42,50 €

Buffet „Herbst / Winter“

JZB2

Kalte Speisen

- Tafelspitzsalat mit Pui-Linsen, Pfifferlingen und Kürbiskernkrokant
- Geräucherte Entenbrust mit orientalischem Rotkohlsalat
- Kürbis-Chutney „süß-sauer“ mit mariniertem Seeteufel und Curry-Ingwer-Dip
- Feldsalat mit Speck, Croûtons und Kartoffeldressing
- Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen

- Entenkeulen in Orangensauce
- Sauerbraten von der Hirschkeule in einer Preiselbeer-Rosinensauce mit glasierten Maronen
- Schweinefilet-Involtini mit Grafschafter Apfelschmaus Meerrettich und Nüssen
- Knödel-Geröschtel mit Mandeln und Rosinen
- Walnuss-Spätzle
- Kartoffelklöße
- Schwarzwurzeln in milder Senfsauce mit geröstetem Sesam
- Apfelrotkohl

Dessert

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Schokoladen-Chili Crème brûlée
- Vanille-Birnen mit Zimt mousse und Preiselbeeren

Preis pro Person 42,50 €



Grillbuffets

zum selber Grillen – das Fleisch wird roh angeliefert

Grillbuffet 1

G1

Frisch vom Holzkohlegrill

- Marinierte Nackensteaks
- Thymian-Bauch
- Puszta-Grillrippchen
- Grillbratwürstchen

Saucen und Dips

- Senf und Ketchup
- Curry-Dip
- Rote Salsa (scharf)

Salate

- Kartoffelsalat mit Zwiebeln und Gurken
- Krautsalat „Natur“
- Nudelsalat mit Mayonnaise

Brot und Butter

- Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter
- Baguettestangen, aufgeschnitten

Preis pro Person 22,50 €

Grillbuffet 2

G2

Frisch vom Holzkohlegrill

- Putenmedaillons
- Lammspieße „Provençale“
- Rinder-Medaillons in Pfefferkruste
- Lachssteaks
- Scampi-Spieße

Saucen und Dips

- Kräuterquark
- Aioli
- Ananas-Dip
- Senf und Ketchup
- Thunfischsauce

Antipasti

- Tomate-Mozzarella mit Pesto
- Marinierte Auberginen und Champignons
- Getrocknete Tomaten in Olivenöl
- Grüne Oliven, entkernt

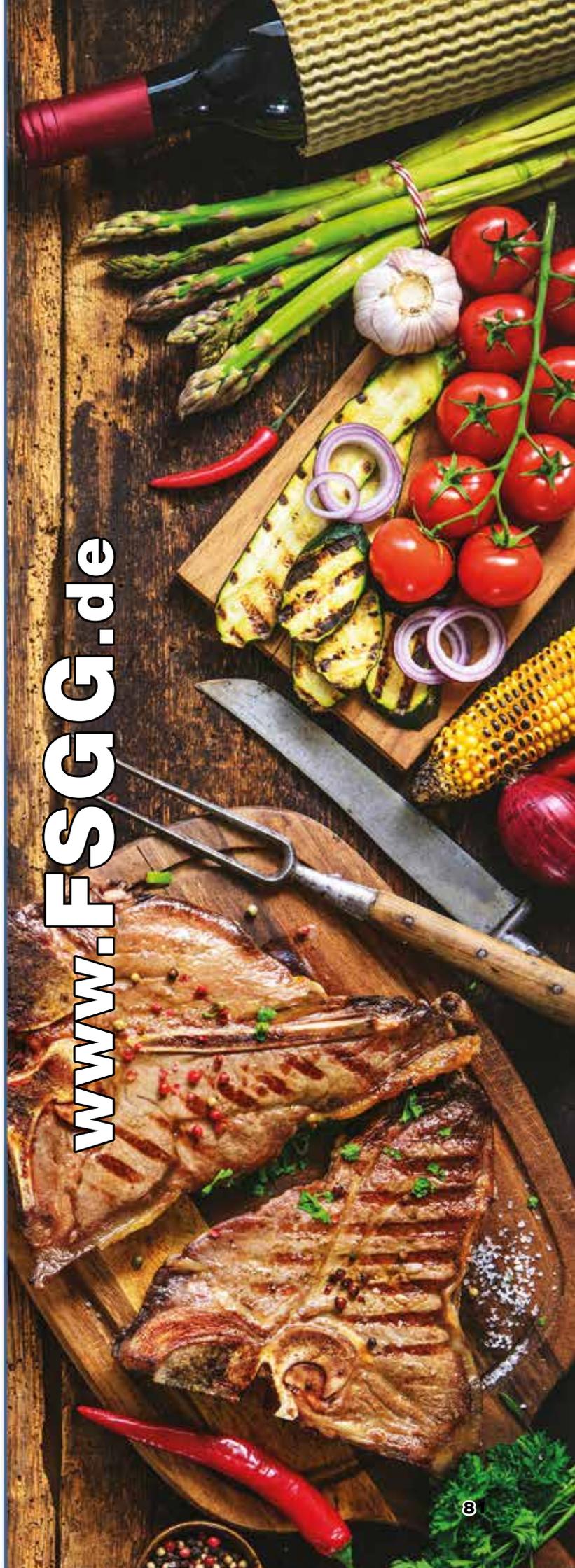
Salate & Beilage

- Rucolasalat mit Balsamico und Parmesan
- Bunter Farfallesalat
- Grillkartoffeln

Brot und Butter

- Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter
- Baguettestangen, aufgeschnitten

Preis pro Person 36,50 €



Vegetarisch-/Vegane Buffets ab 10 Personen

Vegetarisches Buffet

V1

Vorspeisen

- Mariniertes, niederrheinischer Ziegenfrischkäse auf Apfel-Lauchsalat mit Trüffel-Aroma und Walnusskrokant
- Büffelmozzarella auf Baby-Romanasalat mit Mango-Paprika-Chutney, feinem Olivenöl und Koriander
- Bratkartoffelsalat mit Oliven, Tomaten, Frühlingslauch in Balsamico-Vinaigrette mit Pecorino-Käse
- Gegrillte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika mit Dattel-Balsamessig und Parmesan
- Mediterrane Gemüse-Quiche mit Blattsalaten und Vinaigrette
- Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen

- „Crespelle“ - feine Pfannkuchen mit Spinat-Ricotta-füllung, Tomatensauce und Parmesan
- Bulgur-Risotto mit Tomate, Zucchini-Tatar und Schafskäseflocken
- Feine Steinpilzravioli mit Salbeibutter, Datteltomaten und Pecorino-Käse
- Ofenfrisches Grillgemüse mit Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und roten Zwiebeln
- Katalanischer Spinat mit Tomaten und Pinienkernen

Dessert

- Mousse von weißer Schokolade und Zartbitterkuvertüre mit saisonalen Früchten
- Grießflammerie mit Himbeermark und Pistazien-Zucker
- Joghurt-Limetten-Tiramisu mit Kapstachelbeeren und Minze

Preis pro Person 39,90 €

Veganes Buffet

V2

Vorspeisen

- Orientalischer Bulgursalat mit Curry, Cumin, knackigem Lauch und Granatapfelkernen
- „Tabouleh“ Hirsessalat mit Minze, Petersilie, Schnittlauch und gerösteten Mandeln
- Feiner Linsensalat mit gerösteten Kürbiskernen, Kürbiskernöl und frischem Meerrettich
- Feiner Blumenkohlsalat mit Schnittlauch auf Blumenkohl-Kokos-Püree
- Rote Bete-Carpaccio mit Traubenkernöl, Limette und gerösteten Sonnenblumenkernen
- Partybrotkorb mit Hummus- und Guacamole-Dip

Warme Speisen

- Pikantes Kichererbsen-Curry mit Kokos, Kaffirlimette, Paprika, Ingwer und Zitronengras
- Süßkartoffel-Gemüse-Gulasch mit Champignons, Paprika, Zucchini und Koriander
- Linsen-Bolognese mit roten Zwiebeln, Tomaten, Rotwein und frischem Rosmarin
- Asiatisches Wokgemüse mit Sprossen, Soja und Sesamöl
- Vollkorn-Spirelli in Olivenöl mit Petersilie
- Basmati-Duftreis mit gerösteten Mandeln und Limette

Dessert

- Mandelmilch-Panna Cotta mit Himbeermark
- Thaimango mit Minz-Birnensalat und Nussauce
- Beerengrütze mit Perlsago, Vanillesauce und Melisse

Preis pro Person 39,90 €





**Mit der Frischegarantie
direkt vom Großmarkt.**

**Kurze Wege vom Einkauf
über die Zubereitung
bis hin zur Auslieferung.**

Kleine Buffets ab 10 Personen

Klassisches Buffet

KL1

- Rucola-Salat mit Mozzarella-Kugeln, Kirschtomaten und Basilikum-Vinaigrette
- Baguette mit Salzbutter
- Senner Filettopf
- Knöpfe
- Fingermöhrrchen

Preis pro Person 22,50 €

Duisburger Buffet

KL3

- Gurkensalat mit Schmand und Dill
- Saftiger Zwiebelrostbraten
- Schmorke
- Speckbohnenbündchen
- Bauernbrot mit Salzbutter

Preis pro Person 19,90 €

Regionales Buffet

KL5

- Heringsstipp
- Kasseler-Nackenbraten an Jus
- Kartoffelpüree
- Sauerkraut
- Bunte Brotauswahl mit Gouda und Butter

Preis pro Person 22,50 €

Internationales Buffet

KL7

- Cous Cous-Salat mit getrockneten Tomaten, Zucchini und Petersilie
- Honig-Hähnchenfilet auf asiatischem Gemüse
- Bio-Basmatireis
- Asiatisches Gemüse
- Baguetteauswahl mit Salzbutter

Preis pro Person 22,50 €

„Gesund und Leicht“ Buffet

KL9

- Tomatensalat mit Staudensellerie und Frühlingszwiebeln
- Vegetarisch gefüllte Paprika auf Tomatensugo
- Reis
- Vollkornbaguette mit Kräuterquark

Preis pro Person 16,90 €

Französisches Buffet

KL2

- Salat „Niçoise“
- Maispouardenbrust an Jus
- Kartoffelgratin
- Ratatouille-Gemüse
- Baguetteauswahl mit Salzbutter

Preis pro Person 22,50 €

Italienisches Buffet

KL4

- Italienischer Salat mit Schinken, Käse, Ei und Balsamico-Dressing
- Penne mit sonnengereiften Tomaten und mediterranen Kräutern, dazu Parmesan
- Kalbsragout mit Champignonrahmsauce
- Rosmarin-Kartoffeln
- Italienisches Grillgemüse
- Ciabatta mit Oliven-Tapenade

Preis pro Person 24,50 €

Deftiges Buffet

KL6

- Ganze Schweineschulter mit Raucharoma und Kruste auf Niedrigtemperatur zart gegart mit Senf
- Warmer Speckkartoffelsalat
- Sauerkraut
- Ofenfrisches Bauernbrot mit Schmalz

Jede weitere Erhöhung à 5 Personen

Preis pro Person 16,90 €

Herzhaftes Buffet

KL8

- Orientalischer Rotkraut-Salat mit Crunch
- Rinderroulade in Jus
- Kartoffelklöße
- Rahmwirsing
- Malzbrot mit Kräuterbutter

Preis pro Person 22,90 €





Tipp!

Dazu empfehlen wir einen Brotkorb mit drei verschiedenen Party-Brötchen und Butter.

Portion 2,80 €

Kalte Buffets ab 10 Personen

Antipasti-Selection

KT1

Auswahl von gegrillter Paprika, Auberginen, Zucchini, Oliven, Tomaten, Champignons, gefüllte Peperoni und Parmesan

Preis pro Person 16,50 € / je 150g

Tapas-Selection

KT2

Oliven, Kapern, getrocknete Tomaten, Pflaumen im Speckmantel am Spieß, Albondigas (kleine Fleischbällchen in Tomatensauce), Chorizo und Manchego-Käse

Preis pro Person 16,50 € / je 150g

Kleine, rustikale Käse-Selection KT3

Auswahl von Gouda, Brie, Appenzeller, Comté, Greyerzer, Cheddar mit Trauben, Gebäckstangen, Salzbutter und Radieschen

Preis pro Person 12,50 € / je 150g

Wurst-Selection

KT4

Westfälischer Speck, Pfefferbeißer, Schinkensülze, Rillettes, kleine Frikadellen, Senf und sauer Eingelegtes aus dem Garten

Preis pro Person 14,50 € / je 150g

Kleine Rohmilchkäse-Selection

KT5

Auswahl von Bleu d'Auvergne, Reblochon, St. Maure-Ziegenkäse, Morbier, Saint-Nectaire mit Trauben, Feigensenf, Gebäckstangen und Salzbutter

Preis pro Person 14,50 € / je 100g

Kaltes Buffet Großmarkt

KT6

- Kleine Schnitzel vom Schwein mit Dip
- Kleine Frikadellenbällchen mit Senf
- Schweinefiletmedaillons mit Champignons
- Westfälischer Rauchschinken
- Wiener Hähnchenbrust mit Mandelpanade
- Spargel im Kochschinken-Wickel
- Knusprig gebratene Hähnchenkeulen
- Weißkrautsalat mit Paprika
- Bunter Nudelsalat
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Auswahl vom heimischen Käse
- Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 25,90 €

Fisch-Selection

KT7

- Geräucherte Forelle
- Shrimps-Salat von Eismeer-Garnelen, Gurken Schmand und Dill
- Graved Lachs
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, gekochtes Ei

Preis pro Person 19,80 € / je 100g



GenussBoxen im edlen Karton

Raffiniertes für Sie ausgewählt

Vertrauen Sie unserer Erfahrung als professioneller Party- und Cateringservice - denn hier bieten wir Ihnen Online einige unserer Highlights an, die Ihren Gästen unbeschwertem Genuss bis zum letzten Biss bereiten. Unsere Kreativköche bereiten Ihre Vorbestellung mit viel Liebe frisch für Sie zu.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Auswahl der beliebtesten Arrangements mit feinen Appetithäppchen oder Sie stellen sich Ihre GenussBox mit feinen Leckereien wie Edel-Fingerfood, Gabelfood, Canapés und traumhaften Desserts, selber zusammen.

Kein Leihgeschirr - keine Rückgabe der Box - jedoch mit der leidenschaftlichen Frische- und Geschmacksgarantie vom Duisburger Großmarkt.

**Haben Sie Fragen oder individuelle Wünsche?
Wir haben mehr als 1001 Idee!**

Wir freuen uns schon sehr darauf, Sie und Ihre Gäste begeistern zu dürfen.

Familie Schwarz & das FSGG- Team
Genussvoll feiern seit 1989.

**Direkt servierfertig.
Nur zwei Tage
Bestellvorlauf!**

Die GenussBox ist unser Service-Gedanke für Sie:

Bieten Sie perfekten Genuss eben nicht nur für große Feiern sondern auch für Messen, kleinere Empfänge oder wichtigen Geschäftsbesuch an. Schnell und flexibel im edlen GenussBox-Karton.

**Lieferkosten - innerhalb Duisburg einmalig
37,50 Euro inkl. 7% MwSt. - weitere Städte
siehe online unter www.GenussBox.Shop**

**Bei Abholung der GenussBox bei uns auf dem
Großmarkt entfallen die Lieferkosten.**





www.GenussBox.shop

LOW CARB-GenussBox

GB1

60 feine Leckereien in der GenussBox
10 verschiedene Sorten à 6 GenussHappen

- 6 x Mini-Spieß mit Parmaschinken, Melone und Olive
- 6 x Mini-Spieß mit Salami, Mozzarella und Trockentomate
- 6 x Sushi Rheinisch: Leberwurst mit Trüffeln
- 6 x Seeteufelmedaillon mit Limetten-Senf-Chutney
- 6 x Zucchini-Kartoffeln mit Basilikum am Spieß
- 6 x Hähnchenspieß „Caprese“
- 6 x Lammrücken-Oliven-Ziegenkäse
- 6 x Scampispieß-Parmaschinken-Tomatentopping
- 6 x Schweinefilet-Zucchinimantel-getrocknete Tomate
- 6 x Thunfischwürfel im Sesammantel

Preis pro Box 149,90 €

Mediterran-GenussBox

GB3

60 feine Leckereien in der GenussBox
12 verschiedene Sorten à 5 GenussHappen

- 5 x Crostini mit zartem Ziegenkäse
- 5 x Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln & Basilikum
- 5 x Mini-Wrap mit feinem Geflügelfleisch & Salat
- 5 x Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit Basilikum
- 5 x Antipasti-Spieß (Mini) mit Scampi & Zucchini
- 5 x Mini-Wrap mit gegrilltem Antipastigemüse
- 5 x Feigenviertel mit Ziegenkäsecrème
- 5 x Tomatentarte mit Ziegenkäse & Rucola
- 5 x Schafskäsespießchen mit Peperoni & schwarzer Olive
- 5 x Spinatquiche mit Ricotta & Kirschtomaten
- 5 x Zarter Butterfisch in Sesamwürfel in Sesamkruste am Zitronenspieß
- 5 x Seeteufelmedaillon mit Limetten-Senf-Chutney

Preis pro Box 139,90 €



Neptuns GLÜCK-GenussBox

GB2

60 feine Leckereien in der GenussBox
10 verschiedene Sorten à 6 GenussHappen

- 6 x Mini-Wrap mit Forellenfilet und Preiselbeer-Frischkäse
- 6 x Butterfischwürfel in Sesamkruste am Zitronengrasspieß
- 6 x Seeteufelmedaillon mit Limetten-Senf-Chutney
- 6 x Mini-Quiche mit Lachs und grünem Spargel
- 6 x Bouillabaisse-Strudel
- 6 x Butterfischwürfel - Kräuterpanade mit Honig-Senf-Rouille
- 6 x Garnelen-Mango-Lolli
- 6 x Mini-Quiche mit Lachs und Staudensellerie
- 6 x Scampispieß mit Parmaschinken und Tomatentopping
- 6 x Thunfisch in Sesammantel

Preis pro Box 159,90 €

Tipps!

Pro Person benötigen Sie als „Häppchen“
4-6 Teile, zum „satt werden“ mindestens
12 Teile.





Rustikal-GenussBox

GB4

60 feine Leckereien in der GenussBox
12 verschiedene Sorten à 5 GenussHappen

- 5 x Blätterteignacks mit einer Lachssfüllung
- 5 x Blätterteigpastetchen mit Champignonfüllung
- 5 x frisches Laugenkonfekt mit Obazda
- 5 x frisches Laugenkonfekt mit Bavaria Blu-Käse
- 5 x Pizza-Häppchen mit Käse & Spinat
- 5 x Mini-Quiche mit Lachs und grünem Spargel
- 5 x Mini-Quiche mit Tomate/Mozzarella & Lauch
- 5 x frische Käsecrème auf Schwarzbrotaler
- 5 x deftige Rindfleischbällchen auf Hüttenkäse-Taler
- 5 x Zucchini-Kartoffelspieß mit Basilikum
- 5 x Käse-Traubenspieß
- 5 x Tomaten-Fetakäsespieß

Preis pro Box 119,90 €



Tip!

Pro Person benötigen Sie als „Häppchen“
4-6 Teile, zum „satt werden“ mindestens
12 Teile.

VeggieLECKA-GenussBox

GB6

56 feine Leckereien in der GenussBox
8 verschiedene Sorten à 7 GenussHappen

- 7 x Käse-Trauben-Spieß
- 7 x Tomaten-Feta-Käsespieß
- 7 x Mini-Wrap mit gegrilltem Antipastigemüse
- 7 x Chili-Bulgurfrikadellenspieß & Grillzucchini
- 7 x Mozzarella-Kirschtomatenspieß & Basilikum
- 7 x Feigenviertel mit Ziegenkäsecrème
- 7 x Schafskäse mit Peperoni & schwarzer Olive
- 7 x Zucchini-Kartoffel-Spieß & Basilikum

Preis pro Box 109,90 €

VeggieLIZIÖS-Genussbox

GB5

56 feine Leckereien in der GenussBox
8 verschiedene Sorten à 7 GenussHappen

- 7 x Mini-Quiche mit grünem Spargel
- 7 x Mini-Quiche mit Tomate, Mozzarella und Lauch
- 7 x Laugenkonfekt mit Bavaria Blu
- 7 x Laugenkonfekt mit Obazda
- 7 x Crostini mit Zigenfrischkäse
- 7 x Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln & Basilikum
- 7 x Pizza-Häppchen mit Käse & Spinat
- 7 x Schwarzbrotaler mit Käsecrème

Preis pro Box 119,90 €



Der krönende Abschluss

Sündhafte Desserts

Sweet Dreams-Genussbox GB7

18 himmlisch-fruchtige Desserts
2 verschiedene Sorten à 9 Desserts

9 x African Dream & Brownie-Crème
9 x Zweierlei Mousse au Chocolat

Preis pro Box 64,90 €



Fruity-Genussbox GB8

18 himmlisch-fruchtige Desserts
3 verschiedene Sorten à 6 Desserts

6 x Himbeer-Schokomousse
6 x Joghurt-Limettencrème
6 x Pina Colada-Mousse

Preis pro Box 69,90 €



Italia-Genussbox GB9

18 himmlisch-fruchtige Desserts
2 verschiedene Sorten à 9 Desserts

9 x Mascarpone-Bereencreme
9 x Tiramisu

Preis pro Box 74,90 €



Online vorbestellen
www.GenussBox.Shop

Fingerfood ab 5 Stück pro Sorte

Feine Canapés

Wählen Sie aus unseren Belägen

	Dip-Mix Laugenkonfekt	Bauernbrot Malzbrot	Baguette Rustika-Baguette
Zart geräucherter Kasseler	2,90 €	2,90 €	2,50 €
Saftiger Knochenschinken	2,90 €	2,90 €	2,50 €
Gekochter Schinken	2,90 €	2,90 €	2,50 €
Kalter Schweinebraten	2,90 €	2,90 €	2,50 €
Italienische Edelsalami	2,90 €	2,90 €	2,50 €
Geflügelscheiben, Ananas „Hawaii“	2,90 €	2,90 €	2,50 €
Frisch angemachtes Zwiebelmett	2,90 €	2,90 €	2,50 €
Zartes Roastbeef, rosa gebraten	3,90 €	3,90 €	3,10 €
Edle Käsespezialitäten	2,90 €	2,90 €	2,50 €
Tomate und Ei	2,90 €	2,90 €	2,50 €
Tomate, Mozzarella und Pesto	2,90 €	2,90 €	2,50 €
Gegrilltes Antipastigemüse	2,90 €	2,90 €	2,50 €
Feinster Räucherlachs	3,90 €	3,90 €	3,70 €
Geräuchertes Forellenfilet	3,90 €	3,90 €	3,70 €
Gepfeffertes Wildlachstatar	3,90 €	3,90 €	3,70 €

Mini-Pitabrot

	Stück
· mit Curry-Maispoularde, Aprikose & Shiso	3,70 €
· mit Hüttenkäsecrème, Grillpaprika und Pinienkernkrokant	3,70 €
· mit Mango-Paprika-Chutney und mariniertem Büffelmozzarella	3,70 €
· mit BBQ-Thunfischpaté, Zwiebelcrunch und Koriander	3,70 €
· mit Spanferkel-Pancetta, Dörripflaume und Jalapeñocrème	3,90 €
· mit gepfeffertem Roastbeef, Guacamole und Spitzkohlsalat	3,90 €
· mit Sashimi vom Thunfisch, Wasabicrème und Wakame	3,90 €
· mit gezupftem Zander, Karotten-Honigpüree und Parmesanhippe	3,90 €
· mit Kichererbsen-Curry, Feta-Käse, Sesam und Minze	3,90 €

Mini-Sesam Bagel

	Stück
· mit Hähnchenaufschnitt, Curryfrischkäse und Salat	3,60 €
· mit Edelsalami, Schnittlauch-Frischkäse und Salat	3,60 €
· mit Putenbrust, Bacon, Tomatenfrischkäse und Salat	3,60 €
· mit Pastrami, Frischkäse, Senf und Salat	3,60 €
· mit Thunfischcrème, Tomate und Salat	3,60 €
· mit Antipastigemüse, Frischkäse und Salat	3,60 €
· mit Brie, Preiselbeerfrischkäse und Salat	3,60 €
· mit marinierter Paprika, Rucola-Frischkäse und Salat	3,60 €
· mit Cheddarcrème, Eischeiben und Salat	3,60 €
· mit Pulled-Lachs, Honig, Senf-Frischkäse und Salat	3,80 €
· mit Roastbeef, Frischkäse, Gurke und Salat	3,80 €
· mit Räucherlachs, Meerrettich-Frischkäse und Salat	3,80 €



Tipp!

Gerne kreieren wir Ihnen moderne Mini-Wrap-Variationen auf Anfrage – ab 2,30 Euro/Stück.



Trendige Salate & Desserts

ab 5 Stück pro Sorte

Trendige Salate im Gläschen

- Cous Cous Salat mit scharfem Vanille-Hühnchen
- Ceasar's Salad mit Hähnchenstreifen und Parmesan
- Orientalischer Bulgursalat mit Kräutern, Limette, Frühlingslauch und Granatapfelkernen – dazu Rindersaté
- Pikanter Rindfleisch-Salat
- Glasnudelsalat mit asiatischer Currycrème und Flusskrebse
- Grüner Spargelsalat mit Chili-Crème fraîche und in Nussbutter gebratenener Jakobsmuschel
- Papayasalat mit Feigensendressing und Tiefsee-Shrimps
- Mediterraner-Tomaten-Brotsalat mit getrockneten Tomaten, Antipastigemüse, Rucola, Pinienkernen und Croûtons
- Spinatsalat mit Pinienkernen, gelben Cherrytomaten und Feta
- Chicorée-Apfelsalat mit Rosinen und Blutorange
- Rote-Bete-Salat mit Kürbis, Ziegenkäse und Rauke
- Salat von Belugalinsen mit Orangen-Lachsrose und Wasabi

Preis pro Person, pro Gläschen 4,90 €

Desserts im Gläschen

- Konfit von aromatischen Mangos mit Mohnsauce
- Tiramisucrème mit Espresso und Marsala
- Limettenmousse mit Ananas-Crossies
- Weiße Feigencreme mit luftigem Honigschaum
- Walnussmousse mit Ahornsirup
- Limettentiramisu
- Geschichtete Mousse von Valrhona-Schokolade und Himbeeren
- Topfenmousse mit Früchten der Saison
- Obstsalat mit Minzpesto
- Zitronengras-Panna Cotta mit Orangenkompott
- Mascarponecrème mit Waldfrüchten
- Grießflammerie mit Himbeersauce und Minze

Preis pro Person, pro Gläschen 4,50 €



Suppen & Eintöpfe

Feinschmeckersuppen

ab 10 Personen à 350 ml

Portion

Minestrone mit Parmesan	5,20 €
Tomatencremesuppe mit Reis	5,20 €
Rheinische Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln	5,20 €
Rahmsuppe von Waldpilzen	5,20 €
Allgäuer Käsesuppe mit Hackfleisch	5,90 €
Klare Rindfleischsuppe mit Einlage	5,90 €
Pikante Zitronengras-Ingwersuppe mit Kokos, Limette und Hühnchen	6,90 €
Duisburger Kartoffelcremesuppe mit Shrimps und Lachsstreifen	7,90 €

Saisonale Suppen

ab 10 Personen à 350 ml

Spargelcremesuppe	5,90 €
Bärlauchcremesuppe	5,90 €
Kürbiscrémesuppe mit Sauerrahm	5,90 €
Kastaniensüppchen mit karamellisierten Maronen	5,90 €
Pfifferlingscremesuppe	7,90 €

Kalte Suppe für heiße Sommertage

ab 10 Personen à 350 ml

Gazpacho	5,90 €
----------	--------

Deftige Eintöpfe & Schöpfgerichte

ab 10 Personen à 500 ml

Currywurst in hausgemachter Sauce, 300 g	5,20 €
Linseneintopf mit Wursteinlage	8,90 €
Erbseneintopf mit Kasselerwürfeln	8,90 €
Kartoffel-Möhren „untereinander“ mit Mettwurst	8,90 €
Himmel un Ääd	8,90 €
Chili con Carne	8,90 €
Grünkohleintopf mit Mettwurst	8,90 €
Gulaschsuppe	10,90 €
Grünkohleintopf mit Mettwurst und Kasselerwürfeln	10,90 €
Provenzalische Fischsuppe	14,50 €

Tipp!

Bitte denken Sie an Ihren Brotkorb!
2 Partybrötchen ohne Butter nur 1,80 €





Das Pop up-Restaurant

Unlackiertes Aluminium macht diesen Trailer zu einem verzaubernden Magneten, der das Herz höher schlagen lässt. Insbesondere, wenn es um Gourmetfreuden geht, ist der *GENUSSwagen* der ideale Treffpunkt für Ihre Gäste aller Couleur, die sich regelrecht verführen lassen wollen. Das Innere begeistert mit hellem Arlington-Eichendeckor, einer vollausgestatteten Küche sowie dem

Loungebereich mit zwei beleuchteten Vitrinen und dem Chefstable, an dem Ihre VIP-Gäste mit einem gut gekühlten Tropfen anstoßen können. Das Schmuckstück ist mit bestem Porzellan und Bestecken für bis zu 60 Personen ausgestattet. Für das gewisse Extra sorgt die Soundanlage mit Außenbeschallung sowie die Videoanlage, auf der Ihre Produkt- oder Werbevideos den Moment unterstreichen.



**„Das Highlight
für Ihr Event“**

der AIRSTREAM *diner*

1001 kreative Idee

Ganz gleich ob Sie den GENUSSwagen leger mit Stehtischen und Champagnerkübeln präsentieren, im verträumten Landhausstil mit Heuballen und fulminanter Tafel gestalten oder ein Luxusrestaurant mit Kandelabern für ein festliches Candlelight Dinner in Szene setzen wollen – begeistern Sie Ihre Gäste und verwöhnen Sie diese nach allen Künsten, für alle Sinne.

Der Wirkungskreis

Wir verfügen zudem über einen Kühltransporter als Zugfahrzeug. Der Genusswagen fährt damit (fast) an jeden Ort Ihrer Wahl - einzige Voraussetzung ist ein befahrbarer Untergrund, der auf einem gut zugänglichen Gelände liegt.

Feiern auf auf hohem Niveau!

Leihgeschirr & Liefergebühren

Leihgeschirr

Preise inklusive Spülen/ nur außer Haus

Paket I - Leihgeschirr für einen Hauptgang 1 Speisenteller, 1 Messer, 1 Gabel	pro Person	1,80 €
Paket II - Leihgeschirr für Vorspeise und Hauptgang 1 Vorspeisenteller, 1 Speisenteller, 2 Messer, 2 Gabeln	pro Person	3,50 €
Paket III - Leihgeschirr für Suppe 1 Suppentasse, 1 Suppenuntertasse, 1 Suppenlöffel	pro Person	1,80 €
Paket IV - Leihgeschirr für Dessert 1 Dessertschale, 1 Dessertlöffel	pro Person	1,20 €
Paket V - Leihgeschirr für Kaffee und Kuchen 1 Kaffeetasse, 1 Kaffeeuntertasse, 1 Mittelsteller, 1 Kaffeelöffel, 1 Kuchengabel	pro Person	2,90 €
Paket VI - Leihgläser 1 Rotweinglas, 1 Weißweinglas, 1 Wasserglas, 1 Bierglas, 1 Allzweckglas, 1 Sektglas	pro Person	3,90 €

Anlieferung

Speisenanlieferung in Duisburg	Pauschal	37,50 €
Speisenanlieferung im Großraum Düsseldorf, Moers, Mülheim	Pauschal	45,00 €

Abholung

Leergutabholung in Duisburg	Pauschal	37,50 €
Leergutabholung im Großraum Düsseldorf, Moers, Mülheim	Pauschal	45,00 €
Spülen des Leergutes (Rechauds, Schüsseln, Platten, Vorlegebesteck, etc.)	pro Person	1,20 €

Fehl- und Bruchmengen werden nach Rückzahlung im Hause der **Frank Schwarz Gastro Group GmbH** dem Veranstalter zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

Tipp!

Bequeme Abholung oder Rückgabe auf dem Duisburger Großmarkt zu unseren Büro-Öffnungszeiten möglich!



*Wir feiern mit Ihnen
- überall!*

Was wir sonst noch bieten

ViVentas - die Kraft der Emotionen

Die Frank Schwarz Gastro Group GmbH hat sich nicht nur einen Namen im internationalen Cateringbereich gemacht.

Mit dem Tochterunternehmen ViVentas – Gesellschaft für Eventmarketing steht Ihnen ein zuverlässiges Eventmanagement zu Diensten. Sie planen eine Veranstaltung, wollen ein unvergessliches Erlebnis bieten und einen reibungslosen Ablauf genießen? – Dann sind wir Ihr zuverlässiger und kreativer Partner, der die Kraft der Emotionen einzusetzen weiß und nichts dem Zufall überlässt – jemand, der Ihr Vertrauen zu schätzen weiß.

Wir begeistern Ihre Gäste, sprechen alle Sinne an und geben Ihrem Event die Kraft der Emotionen!

- KONZEPTION • PERSONALLEISTUNG
- KOMMUNIKATION • TOP LOCATIONS
- RAUMAUSTATTUNG • PRÄSENTATION • DOKUMENTATION
- MESSE • CATERING • ENTERTAINMENT • WERBEMITTEL
- VERKAUF UND VERLEIH MASTERTENT-ZELTE



www.viventas.de

GESCHÄFTSbedingungen

Zahlungsbedingungen

Alle bestellten Teilnehmerzahlen werden in Rechnung gestellt. Personenzahländerungen im Rahmen der angegebenen Teilnehmerzahlen werden bis zehn Tage vor Veranstaltungsbeginn berücksichtigt.

Die angegebenen Preise für Speisen enthalten die gesetzliche MwSt von 7%. Aufgrund gültiger Steuergesetzgebung sind wir gezwungen, bei Lieferung von Speisen in Verbindung mit Equipment, Getränken und/ oder Personal den Regelsteuersatz von 19% zu berechnen. Dadurch erhöhen sich die Listenpreise um den MwSt-Betrag von 12%.

Bei einer MwSt-Erhöhung behalten wir uns eine entsprechende Preiserhöhung vor. Alle vorherigen Preislisten und Preisabsprachen verlieren mit dieser Preisliste Ihre Gültigkeit. Stand Mai 2022.

Wir behalten uns vor, bei Marktschwankungen die Brutto-Verkaufspreise anzupassen (Preisänderungen unter Vorbehalt) Zahlung sofort nach Rechnungserhalt.

Bestellannahme

Telefonisch	Montag - Freitag	09.00 bis 16.00 Uhr
	Samstag	11.00 bis 14.00 Uhr
Persönlich	NUR nach Terminvereinbarung	

Sonn- und Feiertagszuschlag

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag von 25% auf die Lieferkosten.

Tipps!

Noch Fragen zur Planung Ihres Events oder direkt bestellen unter
Telefon 0203 - 450 390



ANFAHRT auf dem Großmarkt



ZUSATZSTOFFE & Allergene

UNSER SERVICE FÜR SIE: INHALTSSTOFFE & ALLERGENE

Durch die perfekte Rezeptierung unserer Produkte, können wir Ihnen über alle Inhaltsstoffe Auskunft geben. Zu Ihrer Auftragsbestätigung erhalten Sie automatisch eine Auflistung Ihrer bestellten Speisen inklusive aller deklarierungspflichtigen Inhaltsstoffe und Allergene – so sind Sie immer auf der sicheren Seite.

Selbstverständlich verzichten wir weitestgehend auf künstliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.



**Noch Fragen?
Telefon 0203 - 450 390
Wir überraschen Sie
mit 1001 Idee!**



FRANK SCHWARZ

Premium Catering - Feinkost Lieferküche



Tel. +49 (0) 203 - 450 3 90 • Fax -15

e-Mail info@fsgg.de

Auf dem Duisburger Großmarkt

Auf der Höhe 10 • 47059 Duisburg

**Besuchen Sie uns auch Online
www.GenussBox.Shop
www.FSGG.de**