



FULLE FOOD  
— catering —



# CATERING

MAPPE

Stand

2024



wo Qualität auf  
frische trifft!



MARCEL GAUSSMANN

Kochen und Unterhaltung kommen bei uns in einen Topf.

Locker, witzig und mit viel Charme eben.

## Maßgeschneiderte Veranstaltungsplanung: Entdecken Sie unsere individuellen Lösungen für Ihren Erfolg!

Sehr geehrte Damen und Herren,  
wir bedanken uns für ihr Interesse an unserem Unternehmen und geben ihnen mit dieser Informationsmappe einen Überblick unserer Möglichkeiten für die Planung und Ausrichtung ihrer Veranstaltung.

Gerne stehen wir ihnen zur individuellen Beratung und Detailabsprache für die professionellen Organisation und Programmgestaltung mit unserem erfahrenen Team zur Verfügung.

Kontakt  
[www.fullefod.de](http://www.fullefod.de)  
[kontakt@fullefood.de](mailto:kontakt@fullefood.de)  
0151-19477868

### Individuell bedeutet für Sie:

- wir stellen das Essen nach Ihren Wünschen, der Jahreszeit und dem Anlass entsprechend zusammen
- gerne kümmern wir uns um ein entsprechendes Rahmenprogramm
- selbstverständlich können wir auch Getränke, Geschirr und alles was man braucht organisieren und mitliefern, sofern dies gewünscht ist

Wir freuen uns, wenn wir mit diesen Anregungen den ersten Schritt zum Erfolg Ihrer Veranstaltung beitragen können.

## Unsere Referenzen

Micromata Kassel | Porsche Göttingen | Vr Bank Göttingen |  
Evangelische Bank Kassel | B.Braun | Kassel Huskies | Party Rent  
| MHKW | Lenz Events | VIVA Stiftung | Rittergut Mainbressen  
| Schloss Rothestein | Buck Vermessung | Geno Akademie  
Baunatal | Zahnarzt Praxis Kaul | Studio Angersabach |  
Autohaus Klein | Dreyers Tasterei | Wtl Formbau | Machbar  
Kassel | Chili Minds | KVG | Deutscher Hof | SMA Kassel | Okta-  
via | CodeLab

## BUNT, FRISCH, KREATIV:

Bunt, frisch, kreativ: FULLE FOOD bringt Freude auf die Teller! Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Catering, das Ihr Event auch kulinarisch zum Erfolg macht. Inhaber Marcel Gaußmann und sein erfahrenes Team verwöhnen von 0 bis 200 Gäste ganz nach Ihren Wünschen und Anforderungen.

Dabei ist alles möglich, von Fingerfood bis hin zum kompletten Buffet. Darüber hinaus bietet FULLE FOOD auch Kochkurse für Rahmenprogramme oder Teambuilding-Events an. Seien Sie gespannt auf innovatives Catering mit einem Hauch von Spaß!

## RAHMENPROGRAMME MIT GESCHMACK

Ob BBQ-Abend, Showcooking oder Kochkurse: Kochen und Unterhaltung verschmelzen wunderbar im Repertoire des Teams von FULLE FOOD. Dabei legen wir stets Wert auf natürliche Aromen und regionale Zutaten. Locker, witzig und mit viel Charme – so schmeckt ein unterhaltsamer Abend!

## FULL(E) SERVICE

Bei FULLE FOOD wird individueller Service großgeschrieben. Marcel Gaußmann und sein Team stellen das Essen ganz nach Ihren Wünschen zusammen und berücksichtigen dabei auch die aktuelle Jahreszeit und den Anlass Ihres Events.

Auf Wunsch übernimmt FULLE FOOD die Organisation von Getränken, Geschirr und allem, was bei Tisch benötigt wird. Viel Erfahrung, professionelle Organisation und die Liebe zur guten Küche zeichnen FULLE FOOD als Eventcaterer aus.

Kochen und Unterhaltung  
kommen bei uns in einen Topf.  
Locker, witzig und mit viel  
Charme eben.



# GET TOGETHER

## FULLE (Finger) FOOD

### ... aus dem Glas

*ganze Gerichte in der Mini Version je nach Saison und Anlass.*

Falafelbällchen | Koriander | Gurken Joghurt | Wildkräuter

Tomaten-Brotsalat | Basilikumöl | gezupfter Mozzarella | eingelegte Zwiebel

Grüner Spargel | Orangen- Beizlachs | Quinoa | Dill

Pastrami Beef Rolls | BBQ Rinderhack | Pastrami | Trüffel Mayo | Rotwein Schalotten

Ahle Wurst als Carpaccio | Schmand Gurke | Senfkaviar | Heimat Kresse

Bunte Linsen | Paprikapesto | Feta Crumble | Kirschtomate

### ... gespießt

Snacks für die Hand, am Holzspieß

Ahle Wurst | Heimatkruste | Senfgurke

Garnele | grüner Spargel | Backteig

Pinker Kohl | Trüffel Mayo | Sesam

Hähnchen | Curry Zitronengras Marinade

Falafelbällchen | süß saurer Schmand

### ... vom Brett

Kleinigkeiten auf die Faust vom Holzbrett zum direkten Verzehr

Mini Burger | Saure Gurke | Rind | BBQ Dip

Kleine Croustinis mit ALLEM PIPAPO

Herzhafte Tartes bunte gefüllt

Laugensnack mit verschiedenen Füllungen

Mini Stulle Nordhessisch mit Ahler Wurst

### ... in Süß

aus dem Glas und vom Brett

Mascarpone im Glas | Vanille | Blaubeeren | Haferkeks | Minze

Schwarzwälder im Glas | Kirsche | Schokoladen Biskuite | Schmandcrème | Raspel

Kleine Tarte in Limone & Schokolade

Mini Muffins | Himbeere Frosting





## FULLE (Business) FOOD

Perfekt für Meetings und Pausen

### Salat und Bowl

Salat Shake | Buntes aus dem Garten | Dressing

Grüne Soße aus der Schale | Ahle Wurst | Knusper Kartoffel | Ei

Asia Bowl | Sushi Reis | Soja- Sesam Dressing | eingelegtes Gemüse | Röstzwiebeln

### Sandwiches

Weizen & Roggen

### Stullen

grau & körnig

### Fladenbrot

gebacken mit Sesam

### Wrap's

Klassik | Tomate | Spinat

individuell gefüllt mit Fleisch, Fisch oder auch vegetarisch / vegan

frischer Salat | knackiges Gemüse | leckere Saucen | Toppings

### Sweet's

Mango Smoothie | Schmand | Karamell-Nüsse | Granatapfel | Honig

Obst gewürfelt | Zitronengras | kandierte Minze

Zitronen Tarte | Baiser | Beeren | Fruchtgel





Menüs

Wild | Wasser | Wiese

Gerne stellen wir je nach Jahreszeit  
oder Anlass Ihnen ein 3 - 6 Gänge  
Menü zusammen

## Menu

## Wild

### Vorspeise

Sous vide Tafelspitz vom Kalb in heiß gebläut  
Thunfischsauce | Wildkräuter | Radieschen

### Zwischengang

Beef Tatar | Stundenei | Senfschaum | Erbsensprossen  
Kaperbeere | knusper Brot

### Hauptgang x 2

knusprige Maispoularde | geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinjus  
kleines Ofengemüse | gebrannte Butter | Parmesan Risotto

### Nachtisch

Zitronen Tarte | Baiser | Beeren | Kirsch Sorbet | Fruchtgel







## Menu

# W a s s e r

### Vorspeise

Ceviche vom Kabeljau | gepickelte Zwiebel | Tomate | Staudensellerie | Limette

### Zwischengang

Krustentier Schaum | eigene Einlage | Petersilienschaum

### Hauptgang

Lachs Forelle Sous Vide | Vanille Butter | gebackener Lauch | Kartoffel Polenta Plätzchen  
Kürbiskerne | Schmand | Schnittlauchöl

### Dessert

Cashew - Griesscrème | Apfel Chutney | Schokoladenluft  
Joghurt Crumble | Beeren



## Menu

## W i e s e

### Vorspeise

Rote Bete Mousse | geschmorte Karotte | Schnittlauch Vinaigrette  
Ziegenkäse | Wildkräuter

### Zwischengang

klarer Tomaten Tee | Basilikum Croustini | Parmesan Chip

### Hauptgang

kleines Ofengemüse | knuspriger Tofu | Süßkartoffel Risotto | Feldsalat Pesto

### Dessert

Limetten- Schmand | Schokoerde | Beeren | Karamell Popcorn | Fruchtpüree



Unsere Gäste erleben nicht nur einen kulinarischen Genuss, sondern auch eine Welt der Exklusivität. Unser hoher Qualitätsanspruch und die Frische der Speisen sind dabei stets gewährleistet.



## Catering

## Der Klassiker

In der Lieferversion

### aus der Bäckerei

Focaccia | Baguette | Brötchen  
verschiedene Dips und Butter

### Vorspeise

gratinierter Fenchel & Zucchini mit Mozzarella  
Tomaten Brotsalat Shake | Basilikum | gepickelte Zwiebel  
Lachforelle | Blitz gebeizt | Limetten Marinade | Wildkräuter  
Vitello im Glas | Wildkräuter | Kaperbeeren frittiert

### warm aus dem Blech

Kalbsbraten | frisch am Brett geschnitten | Salbeijus | krosser Schinken  
Hähnchen im Pestomantel | Zitronensauce  
Garnelen aus der Pfanne | Knoblauch Dip

### Beilagen

Pasta | Mascarpone | Rucola | Honigtomate | Parmesan  
Frittata | Spinat | Taleggio  
Auberginen Auflauf | Tomatensugo | Mozzarella gezupft  
Risotto klassisch mit Weißwein und Parmesan

### Dessert

Der Klassiker - Tiramisu im Glas  
Panna Cotta | Vanille | Limonenlikör | Erdbeere Sorbet | Pistazie  
Mascaponecrème | Blaubeeren | Cantuccini Crunch | Baileyssauce





## Catering

### FULLE LIVE BUFFET

#### ... aus der Bäckerkiste

Heimatkruste, Mini Brötchen, Laugenkonfekt  
dazu Beste Butter x2

#### ..Vorspeise

Bete x2 in rot & gelb | Limetten Dressing | eingelegte Radieschen | Wildkräuter  
Ahle Wurst Carpaccio | Asia Gurke | Senf Mayo | Kopfsalat  
gebackenes Bio Ei | Grüne Soße | Kartoffel

#### ..Hauptgang an 3 Stationen live gekocht

Roastbeef gebläut  
wilder Blumenkohl | Gremolata Jus | Nordhessischer Bratkartoffel Stampf  
Lachsforelle in Öl gegart  
Sesam Kimchi | Miso Hollandaise | Tapioka Crunch | Wildkräuter  
Ravioli gebuttert  
Trüffel Schmandsauce | Honigtomaten | Rucola | Parmesan | Pinie

#### ...Dessert aus der Schale

Himbeer Tartlet  
Fruchtige Creme | Knusper | Schmandespoume Honig | Schokoladenbiskuit



## Catering

## BBQ - LIVE - Buffet

### ..aus der Bäckerei

Brot und Brötchen satt

dazu verschiedene Dips, Butter und Grillsaucen

### Vorspeise

Süßkartoffel | Mango | Frühlingslauch | Kresse

Garnelen | Zitronen-Chili Marinade | BBQ Kimchi

Honig Estragon Karotten | Raucharoma | Wildkräuter | Ziegenkäse

gebratener Romana | knuspriger Schinken | Parmesan Dressing

### ..vom Grill & Beefe

Dry Age Flanksteak oder Spareribs

Bratwurst

gezapfter Lachs

Livestation

Burger mediterran

knuspriger Haloumi | Honigtomaten | Olivenpaste | Rucola

Burger Nordhessisch

Ahle Wurst Padi | Schmandkraut | BBQ Sauce | Kopfsalat

### Beilagen

Smashed Potatoes im Ofen gebacken | Sour Cream | Käse

gebratenes Gemüse aus der Pfanne | frische Kräuter

### Dessert

Schmand | Pfirsich gegrillt | Sorbet | Schokocrumble | Karamell Popcorn

Cheesecake Mousse | Blaubeersalat | Haferkekscrunch

Frisches Obst von der Etagere



## PARTNER FÜR EQUIPMENT

Sie benötigen Tische - Teller - Besteck und vieles mehr ?

## FÜR UNS KEIN PROBLEM...

Alles was sie für eine gelungene Feier benötigen und jede Menge freie Zeit besorgen wir und kümmern uns um Auf- und Abbau.

## BUSINESS

Sie sind auf der Suche nach einem Catering für Ihr Business Meeting oder einfach etwas gesundes, leichtes und frisches fürs Team?

Wir liefern unsere Speisen ganz nach ihren Wünschen oder machen gerne einige Vorschläge je nach Größe und Art des Geschäftsmeetings.

## PRIVAT

Sie feiern Geburtstag, schmeißen eine Party oder veranstalten ein kleines Event? Da sind Sie bei Fullefood Catering genau richtig!

Wir bereiten Ihnen auch gerne ein Mehr-Gang-Menü direkt Vorort.

## EVENT

Sie planen eine Hochzeit, Firmenfeier, ein Event oder suchen ein Catering? Fullefood bietet Ihnen alles, was Sie für ein einzigartiges Event benötigen.

Von 0 bis 200 Personen ist alles möglich.



## FEST DER SINNE

Wer bei uns speist, taucht nicht nur in einen Genuss, sondern in eine Welt von Exklusivität ein. Zwei Dinge sind dabei stets gewährleistet: die hohe Qualität und Frische unserer Speisen. So haben wir den Namen Fullefood mit außergewöhnlichen Erlebnissen verbunden.

Ob schonend gegarte Fleischgerichte oder kreativ abgeschmeckte Vorspeisen und Desserts – Fullefood-Catering bietet für jeden Geschmack die passende Kreation. Durch regionale Lieferanten garantieren wir nicht nur die Frische der Speisen, sondern arbeiten auch nachhaltig.

Möchten Sie Ihren Gästen ein besonderes kulinarisches Highlight bieten? Glanzvolle Galaveranstaltungen, private Feste auf höchstem Niveau oder opulente Nostalgie – die Kreation von Genussmomenten ist bei uns immer die Entdeckung einer neuen Welt.

Wir geben Ihnen die Möglichkeit dazu. Ob in Ihren Räumlichkeiten, in einer Location oder an einem für Sie perfekten Ort – gemeinsam machen wir Ihren Tag, Event oder Ihre Feier einzigartig. Für ein unverbindliches Angebot kontaktieren Sie uns gerne per E-Mail.



Ihr FULLE FOOD  
Catering Team