FULLE FOOD

catering

# CATERING MAPPE 2026

KASSEL GEHT DURCH DEN MAGEN





WILLKOMMEN

# SCHÖN, DASS SIE DA SIND!

Sie planen ein Event? Wir haben die passenden Ideen dazu. Vielen Dank für Ihr Interesse an FULLE FOOD – Ihrem Partner für Event-Catering mit Spaßfaktor.

Diese Mappe soll Ihnen als Inspiration dienen und zeigen, wie wir Ihre Wünsche auf die Teller bringen. Damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird, begleitet Sie unser erfahrenes Team von der ersten Idee bis zum letzten Bissen.

## WAS SIE VON UNS ERWARTEN KÖNNEN

**Frisch & saisonal**
Ihr Menü oder Buffet wird individuell nach Ihren Vorstellungen und passend zur Saison zusammengestellt.

**Entertainment inklusive**
Wir peppen Ihr Event mit kulinarischen Rahmenprogrammen wie Showcooking oder Teambuilding-Kochkursen auf.

**Alles aus einer Hand**
Tische, Geschirr, Gläser oder Getränke? Wir organisieren und liefern alles, was für ein perfektes Fest gebraucht wird.



KASSEL GEHT DURCH DEN MAGEN

## FULLE FOOD

Bunt, frisch, kreativ: FULLE FOOD bringt pure Lebensfreude auf die Teller. Gründer Marcel Gaußmann und sein Team verwöhnen bis zu 200 Gäste – exakt nach Ihren Wünschen. Vom stylischen Fingerfood bis zum maßgeschneiderten Event-Buffet ist alles möglich.

## RAHMENPROGRAMME MIT GESCHMACK

Ob feuriger BBQ-Abend, spektakuläres Showcooking oder interaktive Kochkurse als Teambuilding – bei uns verschmelzen Kochen und Entertainment. Unser Geheimrezept? Natürliche Aromen, frische regionale Zutaten und eine große Portion Leidenschaft.

## FULL(E) SERVICE

Sie feiern, wir liefern das Rundum-sorglos-Paket. Menüs passend zu Wunsch, Saison und Anlass – auf Wunsch inklusive Getränken, Geschirr und Equipment. Jahrelange Erfahrung, professionelle Organisation und pure Liebe zum Handwerk.

IHR PARTNER FÜR EQUIPMENT & LOGISTIK

# ALLES, WAS ES FÜR EIN FEST BRAUCHT.

Sie brauchen Tische, Teller, Besteck und das gewisse Extra? Für uns selbstverständlich! Wir besorgen alles, was Sie für eine gelungene Feier benötigen. Das Beste daran: Wir kümmern uns komplett um den Auf- und Abbau – damit Sie Zeit für Ihre Gäste haben.

01

## BUSINESS

**Frische Energie für Ihr Team**

Sie suchen ein Catering für das nächste Business-Meeting oder möchten Ihr Team mit leichten, gesunden und frischen Bowls oder Fingerfood begeistern? Wir liefern exakt nach Ihren Wünschen oder erstellen maßgeschneiderte Vorschläge, die perfekt zu Größe und Anlass Ihres Business-Events passen.

02

## PRIVAT

**Momente feiern, die bleiben**

Egal ob runder Geburtstag, Sommerfest oder eine exklusive Party im kleinen Kreis – bei Fullefood Catering sind Sie genau richtig. Lehnen Sie sich zurück: Auf Wunsch zaubern wir Ihnen und Ihren Gästen auch ein exquisites Mehr-Gänge-Menü direkt vor Ort.

03

## EVENT

**Große Pläne? Wir machen sie unvergesslich.**

Sie planen eine Hochzeit, eine große Firmenfeier oder ein individuelles Kochevent? Fullefood bietet Ihnen das Full-Service-Paket für ein einzigartiges Erlebnis. Von der intimen Runde bis zur rauschenden Party mit bis zu 200 Personen ist bei uns alles möglich.





FULLE (FINGER) FOOD

# GET TOGETHER – BEISPIELE

## … 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 Wurscht als Carpaccio · Schmand Gurke · Senfkaviar · Heimat Kresse

Bunte Linsen · Paprikapesto · Feta Crumble · Kirschtomate

## … GESPIESST

*Snacks für die Hand, am Holzspieß.*

Ahle Wurscht · Heimatkruste · Senfgurke

Garnele · grüner Spargel · Zwiebel

Pinker Kohl · Trüffel Mayo · Sesam

Hühnchen · 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 Crostinis mit ALLEM PIPAPO

Herzhafte Tartes bunt gefüllt

Laugensnack mit verschiedenen Füllungen

Mini Stulle Nordhessisch mit Ahler Wurscht

## … IN SÜSS

*Aus dem Glas und vom Brett.*

Mascarpone im Glas · Vanille · Blaubeeren · Haferkeks

Schwarzwälder im Glas · Kirsche · Schokoladen Biskuit · Schmandcreme · Raspel

Kleine Tarte in Limone & Schokolade

Mini Muffins · Himbeer Frosting



FULLE (BUSINESS) FOOD

# PERFEKT FÜR MEETINGS & PAUSEN

## BOWLS & SALATE

Salat Shake · Buntes aus dem Garten · Dressing

Grüne Soße aus der Schale · Ahle Wurscht · Knusper Kartoffel · Ei

Sushi Bowl · Soja-Sesam Dressing · eingelegtes Gemüse · Röstzwiebeln

## BROT & WRAPS

*Individuell gefüllt mit Fleisch, Fisch oder auch vegetarisch / vegan – frischer Salat | knackiges Gemüse | leckere Saucen | Toppings.*

**Sandwiches**
Weizen & Roggen

**Stullen**
grau & körnig

**Fladenbrot**
gebacken mit Sesam

**Wraps**
Klassik | Tomate | Spinat

## SÜSSES & FRISCHES

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

Obst gewürfelt · Zitronengras · kandierte Minze

Zitronen Tarte · Baiser · Beeren · Fruchtgel



WILD · WASSER · WIESE

# MENÜS

*Gerne stellen wir Ihnen je nach Jahreszeit oder Anlass ein 3 – 5 Gänge Menü zusammen.*

## FULLE WILD

VORSPEISE
Sous Vide Tafelspitz vom Kalb, heiß geflämmt · Thunfischsauce · Wildkräuter · Radieschen

ZWISCHENGANG
Beef Tatar · Stundenei · Senfschaum · Erbsensprossen · Kapernbeere · 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

## FULLE WASSER

VORSPEISE
Ceviche vom Kabeljau · gepickelte Zwiebel · Tomate · Staudensellerie · Limette

ZWISCHENGANG
Krustentier-Schaum · eigene Einlage · Petersilie

HAUPTGANG
Lachs-Forelle · Vanille Butter · gebackener Lauch · Kartoffel Polenta Plätzchen · Kürbiskerne · Schmand · Schnittlauchöl

DESSERT
Cashew-Grießcreme · Apfel Chutney · Schokoladenluft · Joghurt Crumble · Beeren

## FULLE WIESE

VORSPEISE
Rote Bete Mousse · geschmorte Karotte · Schnittlauch Vinaigrette · Ziegenkäse · Wildkräuter

ZWISCHENGANG
Klarer Tomaten-Tee · Basilikum Crostini · Parmesan Chip

HAUPTGANG
Kleines Ofengemüse · knuspriger Tofu · Süßkartoffel Risotto · Feldsalat Pesto

DESSERT
Limetten-Schmand · Schokoerde · Beeren · Karamell Popcorn · Fruchtpüree



FULLE BUFFET

# KLASSIKER BUFFET

## AUS DER BÄCKEREI

Focaccia · Baguette · Brötchen

Verschiedene Dips und Butter

## STARTER

Anti Pasti „quer durch den Garten“

Tomaten Brotsalat · Rucola · gepickelte Zwiebel · Mozzarella

Garnelen Kritharaki Salat · Limetten Marinade · Wildkräuter

Vitello im Glas · Wildkräuter · Thunfisch Sauce · Kapernbeeren · Zitrone

## MITTENDRIN

Kalb · frisch am Brett geschnitten · Salbeijus · krosser Schinken

Hühnchen im Pestomantel · Zitronensauce

Lachs aus der Pfanne · Knoblauch Dip

## LIVESTATION

Pasta · Mascarpone · Rucola · Honigtomate · Parmesan

## BEILAGEN

Spinat · Frittata · Briekäse · Schmorzwiebel

Auberginen Zucchini Auflauf · Tomatensugo · Mozzarella

Risotto klassisch mit Weißwein und Parmesan

Kleine Drillinge · Rosmarin · Meersalz

## ZUM SCHLUSS

Der Klassiker · Tiramisu im Glas

Panna Cotta · Vanille · Limonenlikör · Erdbeergel · Pistazie

Mascarponecreme · Blaubeeren · Cantuccini Crunch · Baileyssauce



FULLE BUFFET

# LIVE BBQ BUFFET

## AUS DER BÄCKEREI

Sauerteigkruste, Baguette & Mini Brötchen

Schnittlauchbutter · Salzbutter

## STARTER

NachoBowl · Avocado · Umami Sauce · Röstzwiebel · gepickelte Gurke **VEGI**

Gebackene Süßkartoffel · Couscous · Hummus Dressing · Granatapfel **VEGAN**

Honig-Tomaten · Röstbrot · Rucola · geriebener Mozzarella **VEGI**

Melone · Erbsen Salat · Limetten Dressing · Feta Crumble · Kerne **VEGAN**

## MITTENDRIN AN 3 STATIONEN

**Brioche Burger · Parmesan Drillinge**
Pulled Beef - Kraut gemixt - Röstzwiebel - knackiger Salat ODER gezupfte Lachsforelle - süß-saurer Schmand - Frühlauch - Rucola

**Pasta aus der Pfanne** **VEGI**
Cheddar Rauchkäse Sauce - Röstzwiebeln - Rucola - geflämmte Tomate

**Hot Dog Nordhessisch**
Langes Brötchen - Grobe Bratwurst oder Rindswurst - Ahle Wurscht Crumble - Grüne Sauce Mayo oder Senf - Pops - Grünzeug

## ZUM SCHLUSS

Popcorn Mousse · Pfirsich gegrillt · Schokocrumble · Karamellsauce

Banana Split im Glas · süße Quarkcreme · Schokoladenkeks · Vanille-Aroma

Frisches Obst zum Shaken & Selbernehmen – als Fruchtbar

Candy Bar zum Schnucken



FULLE BUFFET

# LIEFER BBQ BUFFET

## AUS DER BÄCKEREI

Sauerteigkruste, Baguette & Mini Brötchen

Schnittlauchbutter · Salzbutter

## STARTER

NachoBowl · Avocado · Umami Sauce · Röstzwiebel · gepickelte Gurke **VEGI**

Gebackene Süßkartoffel · Couscous · Hummus Dressing · Granatapfel **VEGAN**

Honig-Tomaten · Röstbrot · Rucola · geriebener Mozzarella **VEGI**

Melone · Erbsen Salat · Limetten Dressing · Feta Crumble · Kerne **VEGAN**

## MITTENDRIN AUS DEM BLECH – DEFTIG

Grobe Wurst in Schwein & Rind · Grober Senf

Zitronen Thymian Hähnchenbrust · Grüne Soße Dip

Lachs gefüllt mit Feta & BBQ Lack

## BEILAGEN

Smashed Drillinge · Rosmarin Öl · Käse

Mini Mais · Akazien Honig · Popcorn

Karamell-Gemüse · Mandel Chili Butter

Frische Pasta · BBQ Relish · Paprika · Olive · Zucchini

## ZUM SCHLUSS

Popcorn Mousse · Pfirsich gegrillt · Schokocrumble · Karamellsauce

Banana Split im Glas · süße Quarkcreme · Schokoladenkeks · Vanille-Aroma

Unser Eis aus der Truhe · verschiedene Saucen & Toppings



FULLE BUFFET

# VEGI – VEGAN BUFFET

## AUS DER BÄCKEREI

Sauerteigkruste, Baguette & Mini Brötchen

Guacamole · Aioli · Kräutercreme

## STARTER

Tartlets · Pilzcreme · Kräuter Dip · Knusprige Petersilie

Gebackene Süßkartoffel · Cous Cous · Hummus · Granatapfel VEGAN

Tomaten Brotsalat · Balsamico · Mozzarella VEGAN · gepickelte Zwiebeln VEGAN

Beluga Linsen · Soja Aubergine · Ajvarmarinade · Senf Kaviar VEGAN

## ZUM SCHLUSS

Limonen Cheesecake aus der Dose · Haferkeks

Schokoladenmousse · Knusper-Schokolade · Himbeere VEGAN

Oreo Keks Creme · Beeren VEGAN

## MITTENDRIN – LIVE-STATIONEN

**Live-Station I · Vegi**
Pasta aus dem Laib - Mascarpone Sauce - Zitronen Aroma - junger Spinat - Honigtomate

**Live-Station II · Vegan**
Kebab Döner - Soja-Tofu Kebab Art - Rotkohl hauchdünn - Miso Mayo Vegan - Knusperzwiebel - Tomaten-Chutney

## AUS DEM BLECH

Wilder Broccoli geschmort · Mandeln · Oliven Öl VEGAN

Zucchini in Eihülle · Ratatouillebett · Thymian

Schnittlauch Risotto · Olivenstaub · Feldsalatpesto · Rote Bete Karamell VEGAN

Kartoffel Pizza · Buntes Gemüse · Tomatensugo · Feta Crumble VEGAN



FULLE BUFFET

# WEDDING BUFFET

## AUS DER BÄCKEREI

Sauerteigkruste, Baguette & Mini Brötchen

Schnittlauchbutter · Salzbutter · Nussbutter

## STARTER

Süßkartoffel · Mangosalat · Avocado · Frühlingslauch · Kresse

Vitello Tonato · Kalbfleisch hauchdünn · Thunfisch Mayo · Kapern & Zitrone

Zitronen Garnele · Caesar Salat · Parmesan Dressing · gebackene Tomate

Kritharaki in der Salatversion · gepickelte Zwiebel · PestoCreme · Mini Gemüse · Feta

## ZUM SCHLUSS

Crème Brûlée · Tarte · Baiser gebrannt

Unser Eis aus der Truhe · verschiedene Saucen & Toppings

Schokoladen Brownie · süßer Joghurt · Himbeerkompott · Knusper

Frisches Obst & Beeren von der Etagere · Schokoladenbrunnen

## MITTENDRIN

**Station I**
Rinderhüfte & Maispoularde vom Grill oder frisch vom Brett geschnitten - Chimichurri Dip & Rotwein Jus - gebackene Drillinge mit Rosmarin-Aroma - wilder Broccoli & Mini Mais gebraten

**Station II**
Unsere Pasta aus dem Laib - Trüffel-Schmandsauce - Honig Tomate - Rucola - Parmesan - Pinienkerne

**Station III**
Lachs aus dem Blech oder Beefer - Feta Creme - Teriyaki Lack - knusprige Gnocchi - Kimchi - Wilder Reis



WEIHNACHTEN · STREETFOOD

# WEIHNACHTS BUFFET

## AUS DER BÄCKEREI

Sauerteigkruste, Baguette & Mini Brötchen

Salzbutter · Schnittlauchbutter

## STARTER VOM BUFFET

Gebratene Garnele · Schmand-Gurke · Frisée · Dill

Kürbis gestrudelt · VEGI / VEGAN · Karamell Kerne · Feta Creme · Wildkräuter

Rotkohl hauchdünn · Orange · Granatapfel Dressing · Walnuss Karamell

Pastrami · Rinderschinken · gepickelte Zwiebel · Feldsalat · Preiselbeere

## ZUM SCHLUSS IN SÜSS

Lebkuchen Schokoladen Mousse · Glühwein Himbeer Füllung VEGAN

Bratapfel aus der Dose · Mandelsplitter · Vanillesauce · Kakao · Marzipan

Zimt Mandarine · süßer Schmand · Spekulatius-Crumble

## MITTENDRIN IN LIVE · I. FLEISCH X 2

Gezupfter Entenburger · Brioche Bun · Rotkohl hauchdünn · Miso Mayo

Currywurst weihnachtlich · Parmesan Drillinge

## II. FISCH

Lax in der Weihnachtsversion aus dem Beefer · Caesar Creme · wilder Broccoli

Gnocchi · getrüffelt · Feldsalatpesto

## III. VEGI – VEGAN

Pilzpfanne wie auf dem Markt · Knobi Dip · Kartoffel Rosmarin Rösti



WEIHNACHTEN · KLASSISCH

# WEIHNACHTS BUFFET

## AUS DER BÄCKEREI

Sauerteigkruste, Baguette & Mini Brötchen

Salzbutter · Schnittlauchbutter

## STARTER VOM BUFFET

Gebratene Garnele · Schmand-Gurke · Frisée · Dill

Kürbis gestrudelt · VEGI / VEGAN · Karamell Kerne · Feta Creme · Wildkräuter

Rotkohl hauchdünn · Orange · Granatapfel Dressing · Walnuss Karamell

Pastrami · Rinderschinken · gepickelte Zwiebel · Feldsalat · Preiselbeere

## ZUM SCHLUSS IN SÜSS

Lebkuchen Schokoladen Mousse · Glühwein Himbeer Füllung VEGAN

Bratapfel aus der Dose · Mandelsplitter · Vanillesauce · Kakao · Marzipan

Zimt Mandarine · süßer Schmand · Spekulatius-Crumble

## MITTENDRIN IN LIVE · I.

Krosse Barbarie Ente · Kirsch Jus oder Rinderroulade · Rotwein Jus

Geschmorter Rotkohl · Apfel · Panko Crumble

Haselnuss Spätzle · Petersilie · Nussbutter

## II.

Lachsforelle · gutes Öl · Orangenfilets

Gebratener Wirsing · Caesar Creme

Winterliches Kartoffelrisotto · getrüffelt · Feldsalat

## III.

Hokkaido Kürbis Lasagne

Eigenes Öl · geschmorter Kürbis · geröstete Kerne · Feta Crumble




PREISE & LEISTUNGEN

*Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.*

# AUF EINEN BLICK

## FINGERFOOD

### Kleine Bissen, großer Geschmack

Fingerfood bedeutet für uns: maximale Aromen auf minimalem Raum – ohne steifes Besteck, dafür mit ganz viel Genuss. Perfekt für den Empfang, lockere Get-togethers oder lange Partynächte, bei denen man sich frei im Raum bewegen und trotzdem erstklassig essen möchte.

**ab 25 €**
pro Person
*ab 25 Personen · zzgl. Anfahrt*

**ab 23 €**
pro Person
*ab 50 Personen · zzgl. Anfahrt*

**ab 20 €**
pro Person
*ab 75 Personen · zzgl. Anfahrt*

## MENÜS

### Wie wir Genuss inszenieren

Ein Menü ist für uns keine steife Pflichtübung, sondern eine kleine kulinarische Reise. Kein Durcheinander auf dem Teller, sondern Gänge, die perfekt ineinandergreifen und ein echtes Geschmackserlebnis kreieren.

3 GANG
**ab 42 €**
pro Person

4 GANG
**ab 49 €**
pro Person

5 GANG
**ab 58 €**
pro Person

Auswahl immer individuell und nach Absprache · ab 25 Personen · inkl. Koch & Material · zzgl. Anfahrt

**INFO: Unter 20 Personen auf Anfrage**



PREISE & LEISTUNGEN

*Alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.*

# AUF EINEN BLICK

**BUFFET**

## Harmonisch aufeinander abgestimmt

Um Ihnen und Ihren Gästen ein rundum gelungenes kulinarisches Erlebnis zu bieten, setzen wir bei unseren Buffets auf eine ausgewogene und durchdachte Zusammenstellung – jedes Element ist sorgfältig abgestimmt, sodass die Gänge perfekt harmonieren:

**3 abwechslungsreiche Vorspeisen**
Ein leichter und vielseitiger Auftakt, der den Gaumen einstimmt und für jeden Geschmack den passenden ersten Impuls setzt. Inkl. reichhaltiger Brotecke.

**3 harmonisch zusammengehörende Hauptgänge**
Das Herzstück: thematisch oder geschmacklich eng verknüpft, zum Beispiel eine gelungene Kombination aus Fleisch, Fisch und einer raffinierten vegetarischen Option – abwechslungsreich, ohne dass die Auswahl unübersichtlich wird.

**3 verführerische Desserts**
Ein süßer, runder Abschluss – von fruchtig-frisch bis cremig-schokoladig ist für jeden Naschkatzen-Moment etwas dabei.

---

**BUFFET BEGLEITENDE VERSION**

ab 45 €

pro Person

*ab 25 Personen · zzgl. Anfahrt · inkl. Betreuung vor Ort*

**LIVE BUFFET**

ab 55 €

pro Person

*ab 25 Personen · inkl. Koch & Material · zzgl. Anfahrt*

**KOCHKURS TEAM EVENT**

ab 129 €

inkl. pro Person

*4 Gänge · inkl. Equipment, Köchen, Getränke-Auswahl und Begrüßungssnack · zzgl. Locationmiete*

FULLE FOOD

catering

**KONTAKT**

www.fullefood.de
kontakt@fullefood.de
Tel. 0170 4329700
Instagram @fulle_food
TikTok Fullefood
facebook.de/fullefood

# EAT WELL — FEEL GOOD