

Auftraggeber	
Straße Nr.	
Plz Ort	
Handynummer	

Wunschdaten:

	Uhrzeit	
	Uhrzeit	
	Uhrzeit	
	Uhrzeit	



Gerichte		Kosten	Meng	Gerichte		Kosten	Meng
Patat friets	mit verschiedenen Gewürzen & Soßen	3,50 €		Salattorte	mit verschiedenen Zutaten & Soßen	30,00 €	
Potatoe twister	mit verschiedenen Gewürzen & Soßen	3,00 €		Shoarma	wrap/dürüm mit sweet chili Soße	4,00 €	
Cigköfte	im wrap/dürüm o. Burger mit Beilagen	5,00 €		Sushi	4 Stück mit Gemüse Füllung	2,50 €	
Crepe	mit verschiedenen Füllungen	4,00 €		Vrikadellen	aus roten Linsen	4,00 €	
Waffeln am Stiel	mit verscheiden Toppings	1,50 €		Tomate Mozarella	im Blätterteig	2,50 €	
Corn dogs	Würstchen im Brötchen am Stiel	3,00 €		Brownies	mit Stevia oder Zucker	1,50 €	
Popcorn	süß mit Zucker oder Honig oder salzig	1,00 €		Cupcakes	mit verschiedenen Toppings	1,50 €	
Slush eis (ab 2025)				Eiasalat	mit veganer Majonaise	2,50 €	
Spare ribs (vegan)		4,00 €		hot dogs	vegetarische Würstchen im Brötchen	5,00 €	
Saté spieße	3 Stück	3,50 €		Börek	4 St. Blätterteig mit Käse & Cocktailsoße	5,00 €	
Bruchetta	auf Baguette	1,00 €					
Mac & cheese		3,00 €					
Kartoffel Gratin		3,00 €					
Veganes Rührai		2,50 €					

		Zwischensumme	- €
Kosten:	Zeit:	Kosten:	Notizen
Mitarbeiter pro Stunde 20,- €			
Fahrtkosten 0,80 € pro gefahrene Kilometer eine Strecke			

Zusätzliche Dienstleistungen	J	N	Notizen	Zeit	Preis	Anzahl	Gesamt
Sanitätsdienst							- €
Bastel Aktionen							- €
Catering							- €
							Kostenvoranschlag
							- €

Anzahlung von		entrichtet	
	den		
		Auftraggeber	Mitarbeiter MOKIPA Event & Medical

Zahlung 1 Woche vor unserem Besuch auf unser PayPal Konto unter: info@mokipa.de als "Freunde & Bekannte"	Rechnungsbetrag	- €
Betrag in Bar, vor oder nach Ende unser Dienstleistung		
Wir wünschen eine Rechnung	Wir wünschen KEINE Rechnung	

Mitarbeiter NZ	Auftraggeber	Büro MOKIPA NZ
----------------	--------------	----------------



**Wichtige Infos!!!!**

Bitte teilen Sie uns frühzeitig mit, ob veganer, Laktoseintolerante oder Personen mit Allergien am Essen teilnehmen, damit wir die Gerichte passend zubereiten können.



Wir bereiten unsere Speisen ausschließlich aus frischen Zutaten zu. Hier achten wir auch auf regionale Produkte, soweit dieses möglich ist. Bestimmte Zutaten können wir allerdings nur im Fach- oder Großhandel beziehen. Auf convenience Produkte versuchen wir zu verzichten. Zudem achten wir sehr auf Allergien oder Unverträglichkeiten bei unseren Gästen. Unsere Gerichte werden alle mit ihren Inhaltsstoffen gekennzeichnet, damit jeder sehen kann ob diese für den einzelnen verträglich sind. Unsere Gerichte werden entweder fertig geliefert oder frisch beim Kunden vor Ort, zubereitet.



- \*Eventbetreuung & Catering
- \*SANITÄTSDIENST & Notfalltraining
- \*Team NOME & Weihnachtsschule

