



- ✓ Wir haben über 10 Jahre Erfahrung im Street Food Event Bereich & sind einer der ersten und bekanntesten in Deutschland
- ✓ Wir sind bekannt aus TV und Tagespresse und haben schon mit Mike Süsser, Jamy Oliver und Nelsen Müller zusammen gearbeitet
- ✓ Wir machen ausschließlich Catering, die 100 % Street-Food Qualität fordern
- ✓ Wir führen kleine und große Caterings von 50-1000 Gäste, indoor und outdoor durch.
- ✓ Die Speisen sind innovativ, handwerklich perfektioniert und werden aus frischen Zutaten direkt vor euren Augen zubereitet



30.000
bewirtete Gäste pro Jahr



**Plastik?
Nicht mit uns.**
Wir nutzen immer Mehrweggeschirr.



**über 20
verschiedene
Food Konzepte**
authentisch, innovativ, ehrlich und mit ganz viel Herz



Komplettservice
Du lehnst dich entspannt zurück, wir kümmern uns um den Rest.



Personal

multikulturell, leidenschaftlich und mit Liebe dabei



Authentische Foodtrucks

alles andere als Schwarz mit Street-Food drauf geklebt



Non-Convenience
ehrliche Zutaten & handwerkliche Zubereitung der Speisen



**Originale Vintage
Trailer**
wir sind Deutschlandweit der führende Vintage Trailer Anbieter



Das brauchen wir für Dein Fest

Einen Stellplatz

pro Fahrzeug

von 7,50m Länge und 3,50m Höhe

pro Original Street-Food-Stand

von 5m Länge, 4m Tiefe und 3m Höhe

mit maximal 5% Gefälle und

einem festbefahrbaren Untergrund .

Privates Grundstück

Ansonsten obliegt die Genehmigungseinholung bei dem Auftraggeber.

Strom

pro Fahrzeug und Original Street Food Stand

1x 220V 3,5KW bis 30m an das Fahrzeug ran,
wenn wir mit Gas oder Feuertonne arbeiten dürfen.

Ansonsten lass uns zusammen den Strombedarf ermitteln.

Ab Mitte Oktober bis Mitte April brauchen wir auf jeden Fall 2x 220V mit 3,5KW
oder 1x 16A CEE mit 8KW bis 30m an Fahrzeug ran.

Wann sollte der Strom & der Stellplatz zur Verfügung stehen?

2,5 Stunden vor der vereinbarten Servicezeit.

Zu diesem Zeitpunkt muß die Stromversorgung und die Zufahrt muß gewährleistet sein.

Die Abfahrt ist 1 Stunde nach Leistungsende und muß ebenfalls gewährleistet sein.

Bei Auftragerteilung und der Rechnungsstellung

sind 50% zur Zahlung fällig.

Restzahlung 2 Banktage vor Veranstaltungsbeginn eingehend.

Rücktrittsstaffelungsgebühr

- › 50% nach Auftragerteilung
- › 70% vom 10. Tag bis zum 2. Tag vor Veranstaltungsbeginn
- › 100% 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn

**Wenn du Fragen oder Wünsche hast, zögere nicht,
mich unter **0163/1868402** anzurufen**



FoodFighter

NOCH EIN PAAR ANTWORTEN

Muß ich, für die Feier, vorher die Speisen aussuchen?

Nein musst du nicht, du kannst dich komplett entspannen, wir bringen die gesamte Speisekarte für deine Gäste mit, und jeder Gast kann essen, was und wieviel er möchte. Auch fast alle Sonderwünsche können wir berücksichtigen.

Kommen Extrakosten auf mich zu?

Ganz klares Nein! Bei uns ist alles inkludiert! Wir bieten ein rundum-sorglos-Paket an. Darin ist alles enthalten, was wir zur erfolgreichen Ausführung deiner Feier in der Servicezeit brauchen.

Habt ihr auch Tische & Zelte?

Klar, dies kannst du gerne extra dazu buchen.
Pavillon Zelte 3x3m für je 25.-
Bistrotische aus Holz für je 18.-
Feuertronnen Stehtisch inkl. Brennholz für je 100.-

Habt ihr auch Dessert?

Sicher, lass uns darüber sprechen!
Crazy New York Cheese Cake
Cooky dough
oder auch klassisch

Habt ihr auch Getränke?

Klar, während der Servicezeit können wir fast alles machen

Kann ich die Anzahl meiner Gäste nachträglich anpassen?

Eine nachträgliche Änderung der Gästeanzahl bis 10% können wir berücksichtigen, sofern sie uns bis 7 Tage vor Veranstaltung mitgeteilt wird.

Wie ist der Ablauf und was muss ich dafür machen?

Wenn wir all deine Wünsche und Anregungen besprochen haben, du das Angebot annimmst und das Finanzelle erledigt ist, brauchen wir 2,5 Stunden vor der Servicezeit unseren Stellplatz und den Strom. Umgehend nach unserer Ankunft platzieren wir das Fahrzeug und schließen es an den Strom an. Dann schmeißen wir den Grill und alle weiteren Geräte an, dekorieren das Fahrzeug und machen den Müllbeutel in die Tonne. Danach bereiten wir alles vor, damit du und deine Gäste keine lange Wartezeiten habt. Nachdem wir mit den Vorbereitungen fertig sind, öffnen wir unsere Klappe und ihr dürft in vollen Zügen genießen. Wenn die Servicezeit beendet ist, packen wir alles wieder zusammen. Das passiert selbstverständlich im Hintergrund. Den Abfall nehmen wir natürlich mit und entsorgen ihn sachgerecht.