



DAS STREETFOOD

Schnell, kreativ und unglaublich lecker

Streetfood hat sich inzwischen zu einem festen kulinarischen Bestandteil vieler Veranstaltungen entwickelt. Durch die Verwendung von frischen, hochwertigen Zutaten wurde so dem Begriff Fastfood eine völlig neue Bedeutung zu geben.

Wir bieten Ihnen mit unseren mobilen Pavillonständen ein Streetfood-Konzept, das überall dort ideal einsetzbar ist, wo man in lockerer Atmosphäre hochwertige, kreative Snacks reichen möchte: Beim Firmenjubiläum, dem Abi-Abschlussball oder dem Tag der offenen Tür.

Nachfolgend finden Sie unsere Vorschläge. Die Streetfood-Pavillons bieten wir für Veranstaltungen **ab 80 Personen** an. Der Preis setzt sich zusammen aus dem Speisenpreis (abhängig von der Anzahl der Stände) und einer Standpauschale für das Kochpersonal, den Pavillon und die Einrichtung sowie Auf- und Abbau. Wir planen dabei mit einer Standöffnungszeit von zwei Stunden. Eine längere Öffnungszeit berechnet sich mit den aufgeführten Pauschalen.



Speisenpreisstaffel pro Pers. pro 2Std.:

3 verschiedene Pavillons:	16,10
4 verschiedene Pavillons:	16,70
5 verschiedene Pavillons:	17,40
6 verschiedene Pavillons:	18,00

Verlängerungsstunde pro Pers.:

3 verschiedene Pavillons:	8,05
4 verschiedene Pavillons:	8,35
5 verschiedene Pavillons:	8,70
6 verschiedene Pavillons:	9,00

Standpauschale pro Pavillon pro 2Std.:

Pavillon, Inventar, Personal, Auf/Abbau:	635,00
------------------------------------------	--------

Verlängerungsstunde pro Pavillon:

Inklusivleistung Personal:	70,00
----------------------------	-------

Der Auf- und Abbau der Stände ist im Preis enthalten, eine reibungslose Anfahrt und Platzverhältnisse nach Absprache werden dafür vorausgesetzt. Verzögerungen durch Gegebenheiten vor Ort werden separat berechnet.

Lieferpauschalen und Anfahrtszeiten für das Auf-, Abbau- sowie Standpersonal berechnen sich separat nach der Entfernung zum Veranstaltungsort. Darüber erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Alle genannten Preise verstehen sich in € *exkl.* der zurzeit geltenden gesetzl. MwSt.; Änderungen bleiben vorbehalten. Stand: Juli 2021.



Streetfood-Stand - „BURRITO-Butze“

Burrito

Weizentortilla | Sour Cream | Avocado | Eibly | Blattsalat | Chili con Carne

Sushi-Green-Burrito

Noriblatt | Möhre | Avocado | Gurke | Reis | Frise | Wasabi | Schmand

Streetfood-Stand - „BURGER-Büro“

Pulled-Pork-Burger

Böinghoff Bun | Schweinenacken "sous-vide" | Coleslaw | BBQ-Sauce

Pulled-Soja-Burger (vegan)

Böinghoff Bun | Sojageschnetzel | Rucola | Tomate | Feigenchutney

Streetfood-Stand - „Baguette“

Baguette au boeuf

Cidre | Apfel | Rinderhüfte | Gremolata | Rucola

Baguette mit Südfrucht

Jackfruit | Cidre | Apfel | Linsensprosse | Landkresse

Streetfood-Stand - „Smoky Salmon“

Smoky Salmon

Ciabatta Bun | Lachs, heiß geräuchert | Wildkräutersalat | Limettendressing



Streetfood-Stand - „Sweet Chips“

Sweet Chips

Süßkartoffelpommes | Erdnusssauce | Wasabi-Mayonnaise

Streetfood-Stand - „Stampf-Stube“

Kartoffelstampf

Süßkartoffel | Sellerie | Schmand | Butter

TOPPING

gebratene Blutwurst | Apfel

Räucherlachs | Meerrettich

geschmorte Schalotte | Schnittlauch

Streetfood-Stand - „Völlig vegan!“

Dim Sum (vegan)

Gedämpfte Weizenteigtasche | Tofu | Sesam | Gemüse | Sojasauce | Sambal Oelek | Mangochutney

Duft des Orients (vegan)

Süßkartoffel | Kichererbse | frisches Gemüse | Kokosmilch | Ingwer | Kardamom



Streetfood-Stand - „Poké Bowl“

Poké Bowl Chicken

Couscous | Wildkräuter | Zucchini | Tomate | Fenchel | Mango |
Cashewnuss | Kokosraspel | Koriander-Passionsfrucht-Sauce

Poké Bowl Thuna

Wildreis | Wildkräuter | Erdbeere | Edamame | Wakame | Paprika | Zwiebel
| Terijakisauce

Poké Bowl Tofu (vegan)

Quinoa | Wildkräuter | Edamame | Linsensprosse | Granatapfel | Ananas |
Avocado | Sesam | Terijakisauce