

1. Große Betriebsfeier, Firmenjubiläum, Sommerfest, Motivationstag auf der Baustelle im Streetfoodkonzept

Beschreibung:

Ob wir ein Stand in der Firma aufbauen oder ein Buffet wo sich jeder Mitarbeiter bedienen kann liegt bei Ihnen. Daher haben wir ein Konzept von unterschiedlichen Spezialitäten vorbereitet, die Sie im folgenden finden werden. Nichtsdestotrotz ist jede Betriebsfeier einzigartig und besteht aus Wünschen mehrerer Mitarbeiter. Kontaktieren Sie uns einfach, wir werden uns schnell einig.

Speisekonzepte im Streetfood-Event-Style

(z.B. Sommerfest, Motivationstag auf der Baustelle, Jubiläum, weitere besondere Tage)

Grober Standardablauf:

Wir sind zur entsprechenden Zeit bei Ihnen und beginnen mit dem Aufbau des Equipments. Zum Equipment gehören Standargemäß, Profi-Zelte oder Foodtruck, notwendige Grills, Grill- und Ausgabetheke, weiteres

Die Grillmeister fangen an zu grillen, 50% der Speisen ist bereits fertig gegrillt und wird pünktlich zur Ausgabe vorbereitet. So garantieren wir geringe Wartezeiten und der erste Andrang wird meisterhaft bewältigt.

Die ersten Mitarbeiter, Gäste, Familienangehörige werden am Stand bedient. Und jeder bekommt seine eigene Wunsch Zusammenstellung der Spezialität

Speisekonzepte im Buffetservice

(z.B. Weihnachtsfeiern, Mittagsnack, weitere besondere Tage)

Grober Standardablauf:

Wir bauen hier das Buffet Standartgemäß, nach Ihren Wünschen auf, wenn Sie möchten wird Ihre Feier durch einen Grillmeister begleitet.

weitere Infos im
Bereich Firmenevents

Speisekonzepte im Streetfood-Event-Style

Welches Konzept soll es sein?

- 🔥 Döner Kebab Event
- 🔥 verücktes Bratwurst Event mit aussergewöhnlichen Kreationen
- 🔥 Fleischspieß Event mit Köftespieß, Adanaspieß und Hähnchenspieße im Wrap
- 🔥 Burger Spektakel im Streetfoodstyle
- 🔥 BBQ Event
- 🔥 Falafel to go Event
- 🔥 Sandwich Day
- 🔥 und weitere auf Wunsch

weitere Infos im
Bereich Firmenevents

Speisekonzepte im Buffetservice

wie in den Menüvorschlägen für 2021