

Haus Wahlen

Mobile Catering Konzepte

Grosse Klappe ...

Mehr als nur Ess-Bar ...



Unsere Food Trucks ...

vereinen die Qualität von frisch gekochtem, leckerem Essen aus besten Zutaten, kombiniert mit dem Entertainmentfaktor von Street Food und Live-Front-Cooking für Ihre Gäste!

Wir lassen Ihre Gäste mit allen Sinnen genießen. Ihre Gäste sind bei der spannenden Zubereitung ihres Essens live dabei.

... ein innovatives Highlight für Ihr Event!

... viel dahinter!



Größe

Länge 9,00 mtr.
Breite 2,30 mtr.

Höhe 3,80 mtr.
Stellfläche ca. 10 x 5 mtr.

Anschluss-Voraussetzungen

Energiezufuhr	2x	32 Ampere
Wasseranschluss	1x	Festwasser über Schlauch - Anschluss
Abwasseranschluss	1x	Abwasserkanal über Schlauch - Anschluss

Standart-Ausstattung (fest verbaut)

Ausstattung	Details
1x Gastro Kaffeemaschine	für alle Kaffee-Spezialitäten
1x Gastro Stand-Kühlschrank	mit Glastür, für ansprechende Präsentationen
1x Bäckerei-Backofen	mit Gährrschrank, für frisch gebackenes.
2x Gastro-Hochleistungs-Fritteuse	für schnelles frittieren von Gargut
1x Gastro Grill-Platte	für professionelles Live-Grillen
2x GN-Wasserbad	Warmhaltefunktion für Saucen & Co.
1x Spülmaschine & Spülbecken	für Porzellan und Gläser-Angebote
1x Präsentations-Glasauslage	zur Präsentation von Gebäck, Salaten & Co.
1x Arbeitsflächen & Präsentationsregale	für die Live-Produktion vor Ihren Gästen
1x Tiefkühltruhe	für „eisige“ Angebote

Erweiterungsmöglichkeiten

Das mobile Equipment des Food-Trucks lässt sich beliebig nach Ihren Catering-Vorstellungen erweitern. Ob Paella-Pfanne, Waffelautomat, oder Profi-Toaster für ein Frühstück, wir ergänzen das Equipment nach Ihrem Bedarf. Von Suppen- bis Pasta-Spezialitäten.. alles ist möglich!

Auch eine Buffetintegration durch Anbau von Aktions-Scherenzelten und weiteren Front-Cooking Stationen bis hin zum mobilen Restaurant sind möglich.



*Frühstück-, Lunch- &
Abendveranstaltungen*

ab 100 bis 500 Personen

Unser Motto

Würzen durch kochen. Der intensive Geschmack ist das Ergebnis einer langsamen und sorgfältigen Zubereitung. Alle Zutaten für unsere Produkte werden von uns handverlesen und mit viel Liebe und

Leidenschaft schonend zubereitet! Der Geschmackskick entsteht durch die einzigartige Kombination erlesener Ingredienzen.



Was unser Catering so erlebnisreich macht

Eigentlich alles, denn Standard ist nicht unser Ding.

Das Auge isst mit. Unsere Food Trucks und Frontcooking Stationen liefern, wahrhaftiges New York-Feeling mitten ins Eventgelände und ein pures Genusserlebnis für Gaumen und Auge. Echtes Entertainment mit Frontcooking und Lifestyle Faktor.

Sobald an unserem Truck die Klappe aufgeht oder unsere Frontcooking Station heiß läuft, beginnt das Erlebnis: **nah, persönlich, interaktiv, individuell.** Und einfach verdammt lecker.

Durch unsere Food Trucks und Live-Kitchens können wir unsere Produkte für Ihre Gäste zu einem fairen Preis erlebbar machen, wie es vorher nicht möglich war. Wir bieten Ihnen wahre Erlebnisgastronomie, bei der die Zubereitung vor den Augen Ihrer Gäste zum Erlebnis wird.

Qualität und Innovation stehen bei uns im Vordergrund.

Essen, das inspiriert und durch frische Produkte überzeugt, das gleichermaßen nach Welt und Heimat schmeckt. Immer garniert mit innovativen Akzenten – sowohl handwerklich als auch ästhetisch. Wir sind Food-Entertainer aus Überzeugung. Mit unseren autarken Food Trucks und Live-Kitchens sind wir garantiert ein Highlight auf Ihrem Event. **Interaktiv, lässig, lecker.**

Unsere wichtigste Zutat: Professionalität. Wir sind ein Team aus hartgesottenen und

leidenschaftlichen Catering-Entertainern. Ob Firmenfeier, Kundenveranstaltung, Tag der offenen Tür, Produkt-Launch oder Messeparty.

Ein Event schürt immer große Erwartungen. Und einen noch größeren Planungsaufwand. Jede Party und jede Veranstaltung braucht gute Planung und Durchführung. Eine pauschale Vorlage oder ein immer anwendbares Konzept gibt es nicht. Unsere Qualität und unsere Fähigkeit zuzuhören, um uns in Ihre Vorstellungen, Ideen und Wünsche hineinzudenken, sind es, die uns so erfolgreich machen. Wir verstehen Ihr Ziel und machen es zu unserem.

Wir entwickeln Lösungen für das gesamte Spektrum der Veranstaltungsorganisation. Dabei umfasst unsere langjährige Erfahrung alle gastronomischen Möglichkeiten, um Sie kompetent beraten und betreuen zu können.

Unser Anspruch ist höchste Qualität. Angefangen bei der sorgfältigen Auswahl möglichst nachhaltig produzierter Zutaten und der Zubereitung der Gerichte aus frischen Ingredienzen, über die Anwendung traditioneller in Kombination mit modernsten Zubereitungsmethoden und die kreative Arbeit an stets neuen Rezepturen. Bis hin zur bildhaften Ästhetik in der Gestaltung der Speisen, denn das Schmecken beginnt beim ersten Anblick.

Persönliche Beratung und beste Qualität zu fairen Preisen sind unsere obersten Ziele ...

Bewirtungskosten

Neben dem individuellen Food- & Beverage Angebot fallen zusätzliche Kosten an:

- ❖ Anfahrtskosten
- ❖ Auf- & Abbau incl. Personal,
- ❖ Mietpreis täglich / wöchentlich,
- ❖ Catering Personal (Koch / Servicepersonal),
- ❖ Exklusiver Gläser-, Besteck- & Porzellan Service,
- ❖ weiteres Equipment Angebot (Tische, Stühle, Bänke etc.),

sowie die Bereitstellung von Strom- & Wasser Anschluss.



Lassen Sie sich von uns ein faires Angebot machen

Restaurant

Haus Wahlen

Andre Münster

Hülser Markt 5
47839 Krefeld-Hüls

Telefon: 02151 / 56 94 747
Telefax: 02151 / 56 94 748

www.haus-wahlen.de
info@haus-wahlen.de

