



FOODTRUCK

BURGER MENÜ CATERING AN IHREM WUNSCHORT

Der Road Stop Foodtruck bringt Ihnen unsere leckeren Gerichte zu ihrem Veranstaltungsort und versorgt Sie dort rund zwei Stunden mit leckeren Burgern & Co. Wir grillen verschiedene Burgervariationen frisch vor Ort und servieren diese samt Pommes frites, Saucen und Coleslaw Salat auf umweltfreundlichem Einweggeschirr. *Sie brauchen sich um nichts zu kümmern!* Pünktlich zum gebuchten Zeitpunkt stehen wir mit unserem Angebot parat und haben bereits alles vorbereitet.

MENÜ:

Jeder Gast erhält einen original homemade Road Stop Burger samt Beilagen oder kann sich seinen persönlichen Wunschburger selbst kreieren.

ZUR AUSWAHL STEHEN:

- Classic Hamburger oder Cheeseburger (mit oder ohne Bacon)
- Neandertaler Pulled Pork Burger mit slow smoked BBQ-Pulled Pork
- vegan/vegetarischer „Beyond Meat“ Burger/Cheeseburger, 100% vegan

BEILAGEN:

- knusprige Kartoffel Wedges
- Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)
- original Heinz Ketchup oder Mayonnaise



Ihren Gästen wird unser komplettes Angebot auf einer Menütafel am Foodtruck präsentiert und erklärt. Wir kalkulieren pro Person EIN komplettes Burgermenü, es handelt sich NICHT um ein „all you can eat“! Die großzügigen Portionen entsprechen dabei jedoch der gleichen Menge, wie unsere Gerichte in den Road Stop Restaurants, es sollte also jeder satt werden! Bei besonders hungrigen Gästen können Sie die Personenzahl natürlich auch entsprechend erhöhen. Wir haben zum Schluss aber meist immer noch ein paar Burger auf dem Grill. Auf Anfrage erweitern wir unser Angebot auch gern um weitere Gerichte, wie leckere und gesunde Bowls, Wraps, u.a.

Für die An- & Abfahrt berechnen wir 3€ pro gefahrene Kilometer, ab dem Road Stop Mettmann, und bewegen uns von dort in einem Radius von ca. 60 km. Die Kosten dafür werden anschließend zusammen mit der Abschlussrechnung erhoben. Alle Preise sind inkl. der gesetzl. MwSt.

Bei der Buchung sind folgende Leistungen inklusive:

Wir servieren unsere Speisen in Bio-Einweggeschirr, haben Messer und Gabeln aus Holz, sowie Servietten dabei. Auf Anfrage und gegen Aufpreis können wir auch Stehtische, Liegestühle und/oder ein Pagodenzelt aufstellen.

Vegane/Vegetarische Menüs oder Glutenfrei

Wir bieten in allen Paketen immer auch mindestens eine vegane Speisenvariante an. Auf Wunsch können wir auch komplett vegan/vegetarische Pakete anbieten. Sprechen Sie uns an! Wir berücksichtigen jegliche Ernährungsform und Unverträglichkeit. Bitte teilen Sie uns dies bei Buchung mit, damit wir uns darauf einstellen können.

Unsere Gruppengröße weicht von unseren Vorgaben ab. Wir sind mehr oder weniger als von Ihnen angeboten.

Sollte die Personenzahl Ihres gewünschten Pakets nicht für Ihre Gruppe ausreichen, werden die zusätzlichen Personen auf Basis dieses Angebotes hinzugerechnet.

Wählt man z.B. ein Paket für 30 Personen, rechnet aber mit 40 Gästen, werden 10 Gäste auf dieser Preisbasis hinzugerechnet.



FOODTRUCK

VORAUSSETZUNGEN

Welche Voraussetzungen sind nötig, damit der Foodtruck zu Ihnen kommen kann?

Unser Foodtruck misst:

Länge: 7,70 m

Höhe: 3,30 m

Breite: 2,60 m

Breite: 3,80 m

mit geöffneter Foodausgaben Klappe

Wir benötigen also eine entsprechend breite und hohe Zufahrt, sowie eine ebene Standfläche von ca. 10 x 4 Metern. Falls ein leichtes Gefälle vorhanden ist, lassen Sie uns dies bitte wissen, wir bringen dann entsprechende Auffahrkeile mit.

Der Foodtruck kann bei einer Standzeit von bis zu 3 Stunden, durch einen eigenen Strom Generator, komplett autark betrieben werden. Falls wir einen vorhandenen Stromanschluss nutzen könnten, würde uns dies jedoch sehr helfen und für mehr Ruhe sorgen, da die Kompressoren einen gewissen Lärm verursachen.

Hierzu müssten wir nur wissen, wie weit der Stromanschluss vom Stellplatz entfernt ist und um welche Art Anschluss es sich handelt (16/32, roter Stecker) eine normale 230 V Steckdose reicht leider nicht aus! Wir müssten ebenso wissen an welcher Art Ort (überdacht/in einer Halle/open Air) und auf welchem Untergrund der Truck stehen wird.