

FoodFighter

IHR FEIERT - WIR MACHEN DEN REST!



GESCHMACKSVERKEHR UNLIMITED // ESSEN BIS JEDER SATT IST!



DAS SAGEN GASTGEBER ÜBER UNS!

vielen lieben Dank für das tolle Essen und den reibungslosen Ablauf an unserer Hochzeit. Es hat alles super geklappt und unsere Gäste waren glücklich, zufrieden und satt!
Hochzeit Denise & Marco Juni 21

Es war definitiv ein Highlight. Der Aufbau erfolgte komplett störungsfrei, die Essensausgabe erfolgte schnell und freundlich, der Abbau verlief ganz unauffällig. Das Essen war richtig lecker!
Jahreshauptversammlung Cosme Care GmbH

Wir sind sehr froh, dass wir euch als unseren Caterer dabei hatten.
Sommerfest cooltherm

Auch nochmal ein großes Lob und vielen Dank an das freundliche Servicepersonal vor Ort, dass unsere Gäste bewirbt hat. Es kam von allen Seiten nur Lob und positive Rückmeldungen.
40. B-Day von Marco

Hdy... danke und grüße von allen es war großartig
Belegschaft Asklepios Klinik Langen

Super Food Truck! Perfekter #geschmacksverkehr! Sehr freundlicher Klaus (Besitzer) sowie die Mitarbeiter. Trotz des Andrangs, immer ein Lächeln im Gesicht. Schnell in der Burger- Zubereitung und Qualität hat absolut nicht gelitten. Die Firma WISAG dankt euch herzlich und sagen bis zum nächsten Mal ;-)
Weihnachtsfeier WISAG Frankfurt

Es hat alles prima geklappt. Das gute Essen ist bei allen Leuten gut angekommen. Der Service war sehr nett, kompetent und schnell. Danke noch einmal
Huawei Tour an seine Kunden

HALLO, ES FREUT MICH SEHR,

dass wir deine Aufmerksamkeit auf uns lenken konnten.

Deine Gäste werden mit Sicherheit Augen machen und sich um den Foodtruck oder unseren Vintage-Hänger tummeln, da die offene und doch sehr kommunikative Art des Caterings aktuell total im Trend ist und neben leckeren Speisen und Getränken vor allem eine gelungene und sichere Feier verspricht.

Alle deine Gäste können geschmacksverkehrt in vollen Zügen genießen, denn wir haben für Vegetarier, Veganer, Personen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten und für unsere muslimische Mitbürger immer was dabei.

Wir organisieren ein nach aktuellen Hygienevorschriften rundum sicheres und einmaliges Food Truck Catering.

Gerne würde ich dich als Kunden gewinnen und habe dir deshalb ein besonderes Angebot für dein Catering zusammengestellt.

Selbstverständlich können wir die Auswahl der Speisen nach deinen Wünschen anpassen.

Das von mir erstellte Angebot für deine Feier findest du hier in deiner Mappe.

Ich freue mich auf dein Feedback und stehe dir jederzeit, auch telefonisch, für Fragen oder Ideen zur Verfügung.

Momentan erreichen uns viele Cateringanfragen, die wir leider nicht alle bewältigen können. Deshalb kann ich keine Termine pauschal freihalten. Wenn dir das Angebot gefällt schreibe mir und ich schaue was wir an deinem Tag noch machen können.



IHR FEIERT - WIR MACHEN DEN REST!

BURGER

FRITTEN

WIR GRILLEN MEDIUM

Canadian Art

den Burger will ich haben ^{3,4,10}

100% beef, bacon, zwiebeln, cheddar jalapeños cheese, jalapeños

Queens Burger ^{2,3,4} *gerne auch als Queens Cheese*

100% beef, salat, tomato, burger sauce

New Bacon Jam Burger ^{3,4,10}

100% beef, bacon marmalade, salat, tomato, zwiebel

Chicken Burger ^{1,2,3,4}

fresh grilled chicken, rucola, tomato, sourcream, honig-senf-soße

Chili cheese ³

cheese & jalapeños

Mexican ³

chili con carne & sourcream

Latina ³

feta-cheese, avocado, sourcream

Poutine ³

mozzarella & Bratensoße



Franzi isst Veggie ^{1,2,4}

gegrillte süßkartoffeln, schafskäse, avocado, honig-senf-soße, rucola, tomate

!!! Vegan !!!



pulled Jack Burger

pulled jackfruit, salad, tomato, mango-habanero-salsa



yes we can Burger

sensational burger patty, salad, tomato, burger sauce



Latin Burger

sensational burger patty, grilled sweet-potato, fresh avocado, salad, tomato

NOCH EIN PAAR ANTWORTEN

Was für Speisen kann ich mir aussuchen?

Du musst dir nichts aussuchen! Wir bringen die gesamte Speisekarte für deine Gäste mit, und jeder Gast kann essen, was er möchte.
Auch fast alle Sonderwünsche können wir berücksichtigen.

Habt ihr auch Tische & Zelte?

Klar, dies kannst du gerne extra dazu buchen.
Pavillon Zelte 3x3m 25.-
Bistrostehtische aus Holz 18.-

Wird Strom benötigt?

Ja ein 220V Haushaltssteckdose reicht aus

Kommen Extrakosten auf mich zu?

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

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 Finanzielle 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. Den Abfall nehmen wir natürlich mit und entsorgen ihn sachgerecht. 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.



FoodFighter

hallo@foodfighter-catering.com

Agnes Kocis, Spitzwegstr.6, 63755 Alzenau, Tel.: 0163/1868402

www.foodfighter-catering.com



Food Fighter - Catering