

Referenzen:

PostFinance Hauptsitz, Bern

Anlass: 4 tägiger Workshop

Anzahl Gäste: 60-70

Unsere Leistung:

Mittag- und Abendessen an vier Tagen und Apéro am letzten Abend. Die Vorgabe war – nur vegetarische Speisen und Produkte aus der Region. Die Pausen waren kurz und die Teilnehmer sollten sich innert kurze Zeit verpflegen. Wir stellten Buffet doppelt auf, so dass die Leute von zwei Seiten sich bedienen konnten.

Das Essen wurde im Food Truck vor Ort frisch gekocht und serviert. Das Angebot fanden die Teilnehmer abwechslungsreich und lecker.

Menu: Finger Food, Reisgerichte, Pasta, Quiche, Wraps – zum selber Füllen, Curries, Salate, Käse Platte, gefüllte Windbeutel

Himmelblau AG, Burgdorf

Anlass: Generalversammlung

Anzahl Gäste: 22

Unsere Leistung:

Apéro riche wurde als Buffet aufgestellt. Die warmen Häppchen wurden in der kleinen Küche aufgewärmt und serviert. Die Gäste waren von der Einzigartigkeit der Auswahl begeistert und interessierten sich auch für die Geschichte und Land der Herkunft.

Menu: Namak pare und Nüsse, Hot Pockets, Hot Cubes, Pakoras, DESI Windbeutel, mini Sandwich, Mango Creme

Careum, Zürich

Anlass: Lunch am Tag der öffnen Türe

Anzahl Gäste: 150 - 200

Unsere Leistung:

Der Gastgeber – Careum verteilte Gutscheine an die geladenen Gäste. Diese konnten sich direkt am Food Truck bedienen lassen. Die Herausforderung war, die grosse Anzahl Gäste innerhalb einer Stunde ohne lange Wartezeiten zu bedienen. Das eingespielte Team im Food Truck konnte das problemlos bewältigen.

Menu: DESI Burger, VEGI Burger, Bratwurst, Mango Creme

Privat, Bern

Anlass: 50. Geburtstag

Anzahl Gäste: 40

Unsere Leistung:

Apéro und Nachtessen. Die kalten Apéro-Häppchen wurden als Buffet im Wohnzimmer der Gastgeber aufgestellt. Die warmen Häppchen wurden direkt am Food Truck serviert. Das Nachtessen konnten die Gäste am Food Truck selber abholen. Das Dessert wurde im Haus

aufgestellt. Die Gastgeber hatten sich vegane Speisen gewünscht. Die Gäste fanden das Essen sehr lecker und keiner merkte, dass alles Vegan war.

Menu: Namak pare und Nüsse, Bruschetta mit Tomaten, Hot Pockets, VEGI Burger, lauwarmer Apple Crumble mit Schlagrahm (aus Kokosnussmilch)

Kiener Haustechnik, Ersigen

Anlass: Weihnachtsapéro

Anzahl Gäste: 35

Unsere Leistung:

Speisen und Getränke. Das Apéro riche wurde als Buffet aufgestellt. Die warmen Häppchen wurden fortlaufend nachgefüllt. Service Personal sorgte um die Gäste und schenkte Getränke aus. Die Tische wurden weihnachtlich dekoriert.

Menu: Chips mit Himalaya Salz und Nüsse, Hot Pockets, mini Sandwich, Fleischbällchen, Gemüse Dips, Poulet Drumsticks aus dem Ofen, Pakoras, Mango Creme

PostFinance, Fribourg

Anlass: Strategie Workshop

Anzahl Gäste: 20

Unsere Leistung:

Für das Mittagessen wurden die Speisen vor Ort frisch zu bereitet und frisch serviert. Die Vorspeise – Pakoras wurden im Pausenraum aufgestellt und laufend nachgeliefert. Die Burger holten die Gäste beim Küchenteam ab und konnten zuschauen, wie diese zubereitet wurden.

Menu: Pakoras, DESI Burger, VEGI Burger, Mango Creme

sbd. AG, Bern

Anlass: Lunch für die Kunden (regelmässig)

Anzahl Gäste: 15 - 25

Unsere Leistung:

Das Mittagessen wird jeweils fertig geliefert als Buffet aufgestellt. Einhaltung der gegebenen Zeit ist hier sehr wichtig. Die Pause ist kurz und die Kunden sollten nicht auf das Essen warten müssen.

Menu: Ein Fleisch und ein Gemüse Curry serviert mit Basmati Reis, Salat, ein Dessert