

Katermobil



Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung	2
2 Ansicht	3
3 Katermobil Daten.....	4
4 Auszug Speisemöglichkeiten.....	5
5 Auszug Getränkesortiment	6
6 Impressionen.....	7
7 Eventcatering	8



1 Einleitung

Wir sind der P&R Personal-und Veranstaltungsservice, ein Berliner Unternehmen mit mehr als 20 Jahren nationaler und internationaler Messeerfahrung

Seit dem Jahr 2008 haben wir unser Angebot von der reinen Messelogistik um ein vollumfängliches Veranstaltungscatering erweitert. Mit nur einem Ziel – Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg zu machen!

Egal zu welchem Anlass und egal wo: wir kümmern uns um die Organisation sowie um die Verpflegung Ihrer Gäste oder Besucher

Jetzt freuen wir uns Ihnen das Katermobil vorstellen zu dürfen. Der anthrazitfarbene Food Truck ist nicht nur ein Blickfang, sondern bietet Ihnen die perfekte kulinarische Versorgung. Auf einer Länge von 7,50 m findet alles Platz was das Herz begehrte. Von einem Gasgrill, Grillplatte, Pommes Fritteusen und Suppen bis hin zu Eis am Stiel, Kuchen und einem Waffeleisen bleibt kein Wunsch offen. Unabhängig ob Heißgetränke, Softdrinks oder auf Wunsch auch alkoholische Getränke, das Katermobil macht es möglich. Und das alles mit dem freundlichen Service von Fachpersonal.

Der Waldkater



2 Ansicht



....das Katermobil ist zu groß? Kein Problem! Gern versorgen wir Sie und Ihre Veranstaltung auch mit klassischem Catering in Form von Platten oder Flying Buffet.

Seite 3 von 9

3 Katermobil Daten

Fahrzeugspezifisch

Fahrzeug	Peugeot
Aufbau	
Fahrzeughöhe	4000 cm
Fahrzeugglänge	7500 cm
Fahrzeugbreite	2500 cm
Klappenauslage	1600 cm
Fahrzeuggbreite inkl. Klappenauslage	3700 cm
Energieanschluss	16 Ah oder 32 Ah
Zulässiges Gesamtgewicht	4,5 t



4 Auszug Speisemöglichkeiten

Produktionsgerät	Produktionsmöglichkeiten
Gasgrill	Bratwurst Krakauer
Grillwanne	Currywurst Bulette
Fritteuse	Pommes frites
Grillplatte Elektro	Burger
Wurstdämpfer	Bockwurst Knacker
Bain-mari (Wasserbad)	Suppen und Eintöpfen Currysoße warmhalten von diversen Speisen
Backofen	Zubereitung von Backwaren und diversen Lebensmitteln
Herdplatten	Zubereitung / Vorbereitung von Lebensmitteln
Waffeleisen	Waffeln
Zuckerwattemaschine*	Zuckerwatte
Kuchen / Kühlvitrine	Präsentation von Kuchen, Gebäck oder sonstige zu Kühlende Lebensmittel / Getränke



5 Auszug Getränkesortiment

Getränke

Coca-Cola
Coca-Cola Zero
Fanta
Sprite
Mezzo Mix
Lichtenauer Mineralwasser Spritzig
Lichtenauer Mineralwasser Pur
Capri Sun

Bitterlimonaden

Lichtenauer Ginger Ale
Lichtenauer Bitter Lemon
Lichtenauer Tonic Water

Voelker Bio Zisch Limonade

Rosenblüte
Rahbarbar
Natur Orange
Matcha

Lemonaid

Limette
Maracuja
Blutorange

Lemonaid ChariTea

Black
Red
Green
Mate



Heißgetränke

Kaffee
Tee (verschieden Sorten)
Kakao¹
Kinderpunsch

Auf Anfrage

Flaschengetränke alkoholisch

Bier
Biermix
Hefeweizen
Weizenmix
Wein
Sekt / Prosecco
Frucht Secco

Flaschengetränke alkoholfrei

Hefeweizen alkoholfrei
Bier alkoholfrei

¹ saisonales Getränk

6 Impressionen



7 Eventcatering

- ✓ Klassisches Catering
- ✓ Hochzeitscatering
- ✓ Business Catering
- ✓ Vegetarisches Catering
- ✓ Bio Catering
- ✓ Fingerfood
- ✓ Flying Buffet
- ✓ Plattenservice
- ✓ warm/kalte Buffets

Ob es sich um eine Feier, ein Event oder eine Messe handelt: für zufriedene Gäste und Mitarbeiter ist die Verpflegung das A und O. Hinterlassen Sie einen zufriedenen Eindruck indem Sie die Sorge des Hungers beiseiteschaffen.

Wenn Sie die Dienstleistung von Der Waldkater in Anspruch nehmen, können Sie sich auf besten Service sowie eine umfangreiche Unterstützung verlassen. Mit unserer langjährigen Erfahrung im Bereich Catering, sorgen wir für hohe Kundenzufriedenheit, die sich merklich auf Ihren Profit auswirken wird. Ihr großer Vorteil, wenn Sie uns für das Catering auf Ihrer Messe buchen, ist das Gesamtpacket der Organisation. Wir übernehmen sämtliche Aufgaben aus einer Hand. Zu unseren Leistungen zählen sowohl der Auf- und Abbau wie auch die Bedienung. Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch geschultes Personal zur Verfügung. Dabei arbeiten wir termintreu und zuverlässig. Schon auf vielen Veranstaltungen konnte unser Catering seit dem Einstieg in die Branche im Jahre 2004 mit

zufriedenstellender Qualität überzeugen. Deutschlandweit ist Der Waldkater für einen einwandfreien Service bekannt. Obgleich wir viele Erfahrungswerte mitbringen, nehmen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen natürlich gerne entgegen und sind stets darauf bedacht, diese in die Umsetzung einzubeziehen. Profitieren Sie von einem Catering, das alle Bereiche umfasst.



8 Kontakt



Der Waldkater

Ein Unternehmen des

P&R Personal-und Veranstaltungsservice

An der Wuhlheide 195

12459 Berlin

Telefon: +49 (0) 152 26 23 47 23 Herr Weiß

+49 (0) 152 26 23 50 36 Herr Rath

Internet: www.der-waldkater.de

E-Mail: kontakt@der-waldkater.de