

» forget about catering! « Concept

who let the dogs out?

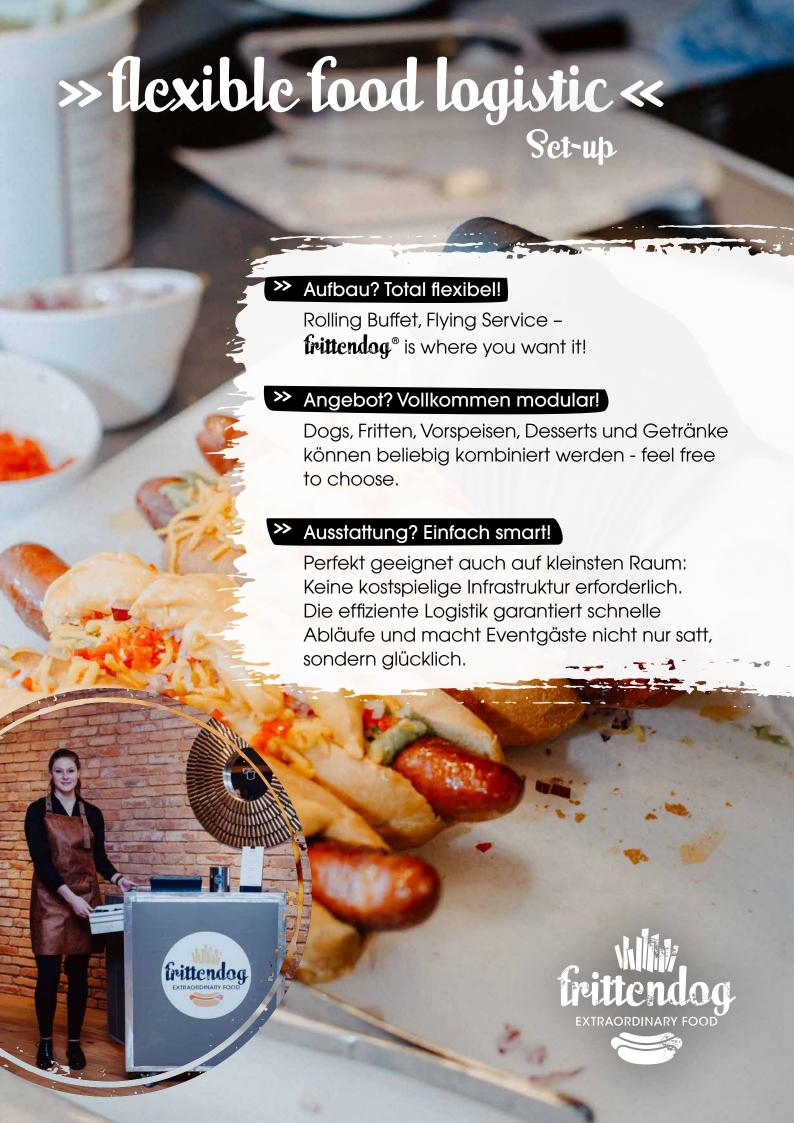
frittendog® ist das zeitgemäße gastronomische Konzept für Veranstaltungen von 50 bis 1.000 Gästen.

frittendog® bietet smartes Trendfood, als moderne Alternative zu old-school-catering.

- » Im Mittelpunkt: Vier phantastische Hot Dog-Kreationen und die besten Fritten auf diesem Planeten.
- Dazu: Leckere Mini-Quiches als Vorspeise, ein fleischloses Chili als vegetarische Ergänzung und Bio-Eis zum Dahinschmelzen oder köstliche Desserts "auf die Hand".
- » Das Set-Up: Anything goes "rolling buffet" aus dem stylishen Flugzeugtrolley. Aufbau, Angebot und Ausstattung können individuell an jedes Eventformat angepasst werden.







Ladies and gentlemen, we proudly present: >> The Dogs <<

Beste Zutaten in Top-Qualität

wie frisch gebackene Brötchen ohne Zusatzstoffe und

Würste aus regionaler Produktion

bilden die Grundlage für einen außergewöhnlichen Geschmackskosmos.

» The Ranch Dog

Senf | Edamer |
Creamy Ranch Slaw |
Chilli-Cheese Wurst |
karamellisierte Zwiebeln |
Gewürzgurken |
Mainhattan Steaksauce

The Chili-Cheese Dog

Guacamole | Salsa |
Chiliwurst | rohe Zwiebeln |
Paprikawürfel | warme
Cheddarsauce |
rote Jalapeños | Nachos

>The Frankfurt Dog

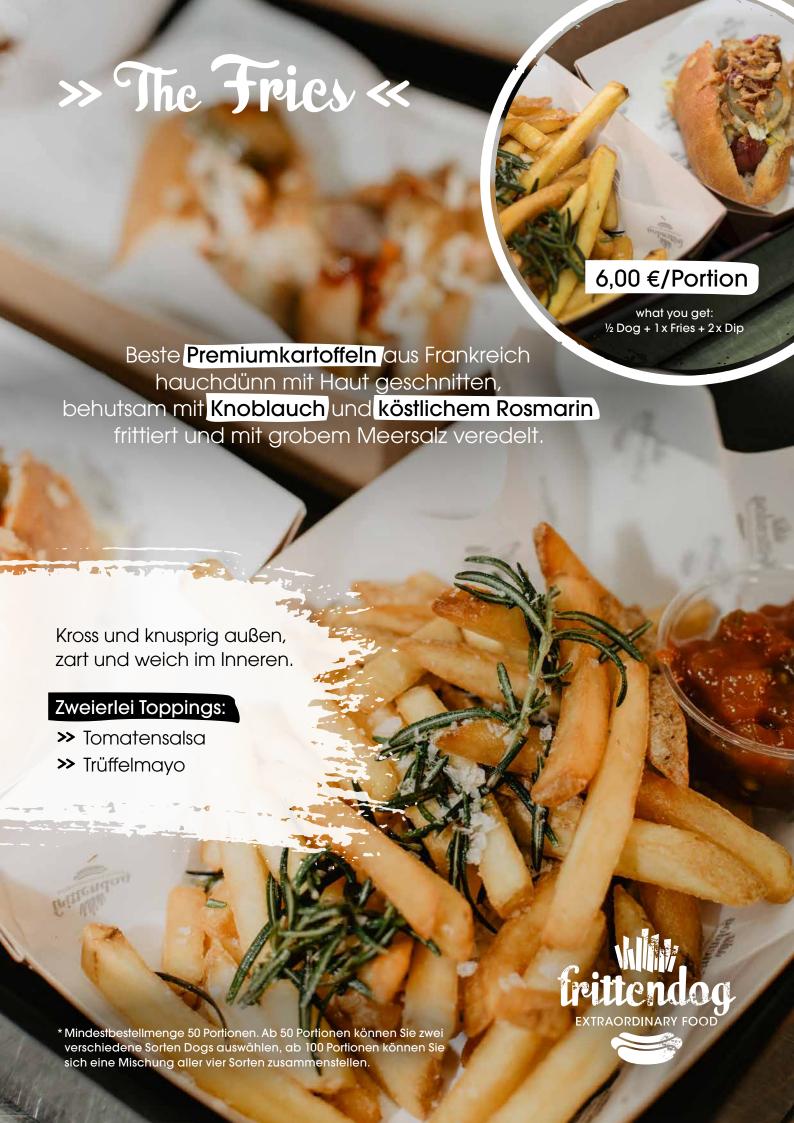
Sauerkraut | Maintaler Rindswurst | rohe Zwiebeln | Kochkäse mit Kümmel | Röstzwiebeln

The Orient Dog

Hummus | glatte Petersilie | Minze | Geflügel-Erdnusswurst | Sesamsauce | Röstzwiebeln







>> Chili & Fries « no meat needed...

Aus bestem Soya

Chili sin Carne*

Rote Bohnen | Tomaten | Paprika | Mais

Im kleinen Le Creuset Topf

6,00 €/Portion

what you get: 1 x Chili sin Carne + 1 x Fries

not only for vegans







» Quiches: Sexy starters

2,00 €/Stück

Das fängt ja gut an: Klassische Mini-Quiches aus zart-knusprigem, handgefertigtem Plunderteig mit köstlich-aromatischer Füllung in vier formidablen Geschmacksrichtungen.

Quiche Saumon | Lachs | Dill

Quiche Poire | Birne | Gorgonzola

Quiche Lorraine | Räucherspeck | Gruyère-Käse

Quiche Légume | Gemüse | Petersilie



>> frittendog plus << add ons - The Oesserts

4,00 €/Portion » yes, it's organic gelato!

Bizziice - nach traditioneller, handwerklicher Art mit natürlichen Zutaten hergestellt

Bio Sorbet Mango | "Golden Sunrise"

Orange Minze | "Marrakesch"

Schokolade | "Hate it or love it"

* Mindestbestellmenge 25 Portioner

4,00 €/Portion

» Sweet endings

Yummy: Köstliche Desserts in stylishem Einweggeschirr. An die Löffel, fertig, los.

Erdbeer | Pistazie | Cantuccini | Mascarpone

Grüner Matcha Tee Mangochutney | kandierter Ingwer

Apfel-Crumble

Schwarzwälder Kirsch 2.0

Veganer Kokosmilchreis | Orangen-Marmelade

Weißes Schokomousse Cranberry | Macadamia



» Neep calm and cheers!

Orinks

Getränkepauschale: ab 12,00 €/Person

» pure refreshment ...

Selters Culinaria Classic 0,25 I

Selters Culinaria Naturelle 0,25 I

fritz Zitronenlimonade | Rhabarbersaftschorle 0,20 |

Pepsi | Pepsi Light 0,20 |

» wish you were beer ...

San Miguel aus der kleinen Flasche 0,20 I

» a sip of wine ...

Weiß:

2016 Maison Les Alexandrins

Viognier trocken

Nicolas Perrin Condrieu

Rot:

2013 Cuvée

Ink

Friedrich Becker

0,751

0,751



» Renefits «

so many reasons why.

frittendog® bietet mehrere Vorteile für Veranstalter & Gäste:

- Trendkonzept mit Kultpotential in modernem Design und cooler Optik
- Modulare Speisen- und Getränkeauswahl, individuell anpassbar
- >> Mobiler Service direkt aus dem Trolley
- Sehr preisgünstig, da weniger Serviceund Küchenpersonal benötigt wird (Einweggeschirr, Ausgabe aus Trolleys, schnelles Abräumen)
- Geringere Logistikkosten, da geringeres Ladevolumen / Gewicht
- Ideal einsetzbar in Locations mit nur geringer Küchen- oder Lagerkapazität
- >> Kein Aufbau erforderlich



