

DER KLEINE MOBILE WEIHNACHTSMARKT

EINE INITIATIVE VON
WAFFELKRAM UND SMOKER COMPANY



Waffel
KRAM

FOODTRUCK, STREETFOOD, CATERING & EVENTS



100%
ORIGINAL

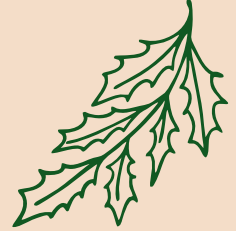


100%
AUTHENTISCH



100%
HAUSGEMACHT





DER KLEINE MOBILE WEIHNACHTSMARKT



Auch wenn die Temperaturen es zur Zeit noch nicht vermuten lassen, bis Weihnachten ist es nicht mehr allzu lang. Durch die Corona Pandemie wird es wohl auch dieses Jahr wahrscheinlich kein normales Weihnachtsmarktvergnügen geben können und auch die liebgewonnene normale Weihnachtsfeier kann in Coronazeiten nicht ganz so wie gewohnt stattfinden. Daher bieten wir unser Erfolgskonzept „den kleinen mobilen Weihnachtsmarkt“, mit dem wir Sie besuchen kommen, auch in diesem Jahr wieder an.

Unser mobiler Weihnachtsmarkt ist ein **Outdoor Konzept** und gerade in **Zeiten von Corona** eine gute Idee und eine echte **Alternative zur normalen Weihnachtsfeier** und den normalen Indoor Konzepten! Falls wieder notwendig setzen wir Abstände und andere Hygienemaßnahmen sicher für Sie um! Wir haben für unseren kleinen mobilen Weihnachtsmarkt **ein eigenes Hygienekonzept** entwickelt welches wir Ihnen gerne vorab zur Verfügung stellen. Einmal an Ihrem Standort aufgebaut können auch an aufeinanderfolgenden Tagen einzelne Abteilungen bei uns feiern.

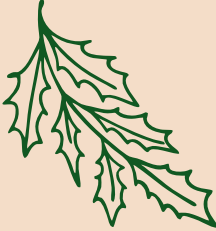
Wir sind zwei befreundete Foodtruck Unternehmer mit langjähriger Erfahrung im Firmen- und Business Catering und haben uns für diese Initiative mit einem einzigartigen Angebot zusammengetan.

Unser mobiler Weihnachtsmarkt ist ein ganz besonderes Dankeschön an Ihre Mitarbeiter.

Mit unserem mobilen Weihnachtsmarkt bieten Sie Ihren Mitarbeitern und Gästen ein außergewöhnliches Erlebnis trotz der Corona bedingten Situation. Die gesamte Organisation und Abrechnung erfolgt aus einer Hand und Sie haben die Wahl der individuellen Gestaltung und Größe.



DER KLEINE MOBILE WEIHNACHTSMARKT



Unser mobiler Weihnachtsmarkt ist ein ganz besonderes Dankeschön an Ihre Mitarbeiter.



Mit unserem mobilen Weihnachtsmarkt bieten Sie Ihren Mitarbeitern und Gästen ein außergewöhnliches Erlebnis trotz der Corona bedingten Situation. Die gesamte Organisation und Abrechnung erfolgt aus einer Hand und Sie haben die Wahl der individuellen Gestaltung und Größe.

HERZHAFT

US Winter BBQ aus dem Smoker
Weihnachtliche Cherry-Bomb Spareribs,
Pulled Pork, Pulled Beef Burger

Von der Feuerplatte
Dry Aged Beef Cheese Bacon Burger
Duroc Wurst, Veggie Burger

Beilagen
Smoked Potatoes, Coleslaw, Salat,
Baguette, Pommes

GETRÄNKE

Glühwein / Glühbier
Bester Wein vom regionalen
Winzer im Glühweinbecher
Feuerzangenbowle
Original Belgischer Liefmans
Glühkriek frisch gezapft im Original glas

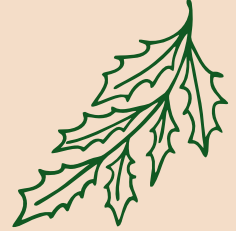
Kaffee / Kakao / Punsch
Fair Trade Kaffee
Echter Chocomel
leckerer Fruchtpunsch

SÜSS

Original Belgische Waffeln
Frisch vor Ort zubereitet und vor den
Augen der Gäste im Waffeleisen gebacken.
Ja genau: die leckeren dicken mit dem
original Perlzucker. Modern interpretiert
als Waffel am Stiel, gefüllte Waffeln und als
Waffel-Konfekt mit weihnachtlichen
Toppings und Streusel wie hausgemachte
Erdbeersauce, heiße Kirschen, 4 Sorten
echte belgische Schokolade, Nüsse,
Krokant, Zimtzucker, Speculoos,
Spekulatius....







Original USA Südstaaten BBQ auf höchstem Niveau. Buchenholzfeuer, Buchenrauch, beste regionale Fleischqualität und viel Zeit. Über 10 Stunden im Buchenholzrauch wird zum Beispiel unser Brisket (Rinderbrust) low & slow gegart. Ein echter Klassiker sind auch unsere BBQ- Cherry Bomb Ribs, Spareribs garantiert wie in Texas. Dazu smoked Potatoes auch aus dem Smoker und Coleslaw, ein echter Genuss für alle Sinne.

Neben dem 4 Meter langen Smoker kommt auch unsere Feuertonne zum Einsatz um echt authentisches Streetfood auf eure Teller zu zaubern.







Waffel KRAM



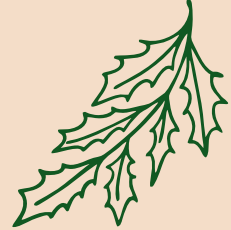
Waffel KRAM

Wir machen Original Lütticher Belgische Waffeln, die leckeren dicken mit dem echten belgischen Perlzucker, aber modern interpretiert als Waffeln am Stiel, gefüllte Waffeln und als Waffel-Konfekt mit Toppings wie 3 verschiedene echte belgische Pralinenschokoladen, heiße Kirschen, Banane, Sahne etc. und Streusel nach Wahl.

Alles ist hausgemacht und wir verwenden nur frische und weitestgehend regionale Zutaten ganz ohne Zusatzstoffe. Teig und alle Waffeln werden vor Ort zubereitet und im Waffeleisen vor den Gästen gebacken. Authentisch wird das ganze da Martine Belgierin ist und die Rezepte noch von Ihrer Oma stammen. Gemeinsam sprechen wir Deutsch, Flämisch (Niederländisch), Italienisch und Englisch und sind auch für ein internationales Publikum bestens aufgestellt.







GETRÄNKE

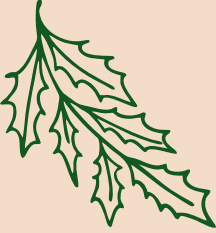


Ob original belgischer Glühkriek, perfekt heiß gezapft oder hochwertiger Glühwein vom regionalen Winzer, echte Feuerzangenbowle, Fruchtpunsch, Kaffee und Kakao. Wir haben auch die nach Ihren Wünschen perfekt auf Ihren kleinen Weihnachtsmarkt abgestimmte Auswahl an Getränken aus einer Hand dabei.





UNSER ANGEBOT



Alle angegebenen Preise sind Nettopreise und beispielhaft. Je nach Anzahl der Teilnehmer, Entfernung zum Veranstaltungsort, gewünschter Dauer und Auswahl an Speisen, Getränken und Ausstattung sind Rabatte oder Aufschläge möglich. Das Mindestauftragsvolumen beträgt 4.410,00 €. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuell auf Ihre Gästeanzahl und weitere Wünsche angepasstes unverbindliches Angebot.



SMALL

Herzhaft

Aus dem Smoker: US Winter BBQ

Weihnachtliche Cherry-Bomb Spareribs, Pulled Pork Burger und Veggie Burger

Beilagen: Pommes, Salat, Brötchen und Coleslaw

Süß

Waffeln alle Sorten, 6 Toppings zur Wahl und heiße Kirschen

Getränke

Glühwein, Punsch, Kaffee, Kakao

Aufbau

2 Ausgabestellen, Lichterketten, Weihnachtsdeko, Weihnachtsbaum, Stehtische, Musik mit Freisprechanlage

Flatrate für 3 Stunden vor Ort
ab 90 Personen 49,00 € /Person
(Mindestauftragsvolumen 4.410,00 €)

MEDIUM

Herzhaft

Aus dem Smoker: US Winter BBQ

Weihnachtliche Cherry-Bomb Spareribs, Pulled Pork Burger, Beef Cheese Bacon Burger und Veggie Burger

Beilagen: Pommes, Salat, Brötchen und Coleslaw

Süß

Waffeln alle Sorten, 6 Toppings zur Wahl und heiße Kirschen, Marschmallows am Spieß zum Selbergrillen in der Feuerschale

Getränke

Glühwein, Glühbier, Punsch, Kaffee, Kakao

Aufbau

3 Ausgabestellen, Lichterketten, Weihnachtsdeko, Weihnachtsbaum, Stehtische, 1x Pavillon mit Bierzeltgarnituren, 1x Heizpilz, 1x Feuerschale, Musik mit Freisprechanlage

Flatrate für 4 Stunden vor Ort
ab 80 Personen 69,00 € /Person
(Mindestauftragsvolumen 5.520,00 €)

LARGE / FLAT

Herzhaft

Aus dem Smoker: US Winter BBQ

Weihnachtliche Cherry-Bomb Spareribs, Pulled Pork Burger

Von der Feuerplatte: Beef Cheese Bacon Burger, Veggie Burger, Gourmet Wurst

Beilagen: Pommes, Salat, Brötchen und Coleslaw

Süß

Waffeln alle Sorten, 6 Toppings zur Wahl und heiße Kirschen und Eierlikör, Grand Manier, Amaretto Marschmallows am Spieß zum Selbergrillen in der Feuerschale

Getränke

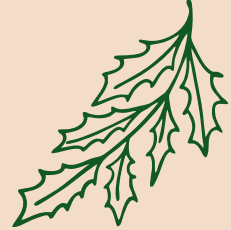
Glühwein, Feuerzangenbowle, Glühbier, Punsch, Kaffee, Kakao mit Rum, Malibu, Jägermeister

Aufbau

4 Ausgabestellen, Lichterketten, Weihnachtsdeko, Weihnachtsbäume, Stehtische, 1x Pavillon mit Bierzeltgarnituren, 1x Heizpilz, 1x Feuerschale, Musik mit Freisprechanlage

Flatrate für 5 Stunden vor Ort
ab 70 Personen 89,00 € /Person
(Mindestauftragsvolumen 6.230,00 €)





KONTAKT



Gerne erstellen wir ihnen ein unverbindliches individuelles an Ihren Wünschen
ausgerichtetes Angebot.



Franco Fracella

0170-7487523



weihnachtsmarkt@waffelkram.de

waffelkram.de/weihnachtsmarkt

