

Hotdog Catering FAQ - häufige Fragen zur Hotdog-Schleuder

Hotdog-Schleuder

Sie planen eine Firmenfeier, Hochzeit, einen Geburtstag oder eine andere Veranstaltung und interessieren sich für das Catering der Hotdog-Schleuder? In unserem FAQ beantworten wir die häufigsten Fragen rund um Buchung, Preise, Gästezahlen, Speisenauswahl und den Ablauf vor Ort.

Hier erfahren Sie unter anderem, wie viele Hotdogs oder Portionen Sie für Ihre Gäste einplanen sollten, welche Gerichte miteinander kombiniert werden können und welche Voraussetzungen am Veranstaltungsort benötigt werden. Außerdem finden Sie Informationen zu Hotdogs, Jumbo-Hotdogs, Loaded Hotdogs, Pulled Pork, Pulled-Pork-Chili, Suppen, Salaten und vegetarischen Alternativen.

Auch Fragen zu Strom und Wasser, Platzbedarf, Anfahrt, Ausgabezeiten, Bezahlung sowie Catering für Firmenfeiern, Hochzeiten und private Veranstaltungen beantworten wir ausführlich. So können Sie bereits vor Ihrer Anfrage viele wichtige Punkte für Ihre Veranstaltung klären.

Hotdog Catering FAQ - allgemeine Fragen

Für welche Veranstaltungen kann man die Hotdog-Schleuder buchen?

Die Hotdog-Schleuder kann grundsätzlich für nahezu jede Art von Veranstaltung gebucht werden, bei der ein Veranstalter unser Catering für seine Gäste beauftragt. Dazu gehören beispielsweise Firmenfeiern und Firmenevents, Mitarbeiterfeste, Kundenevents, Hochzeiten, Geburtstage und private Feiern, Jubiläen, Weihnachtsfeiern, Afterwork-Veranstaltungen, Vereinsveranstaltungen und viele weitere Events.

Unser Geschäftsmodell unterscheidet sich dabei von einem klassischen Foodtruck, der auf eigene Rechnung Speisen an Besucher verkauft: Wir werden vom Veranstalter für eine vereinbarte Menge an Speisen gebucht und vom Veranstalter bezahlt. Einen öffentlichen Verkauf auf eigene Rechnung führen wir nicht durch.

Natürlich kann der Veranstalter selbst entscheiden, wie die Ausgabe an seine Gäste organisiert wird. Möglich ist beispielsweise eine kostenlose Ausgabe, die Ausgabe gegen Wertmarken oder Bons oder auch der Verkauf der Bons durch den Veranstalter auf eigene Rechnung.

Die mit uns vereinbarte Bestellmenge wird jedoch unabhängig davon vom Auftraggeber bezahlt. Das bedeutet: Auch wenn bei einer Veranstaltung weniger Besucher kommen als erwartet oder weniger Bons verkauft werden, bleibt die vereinbarte Bestellung bestehen. Das wirtschaftliche Veranstaltungsrisiko liegt damit beim Auftraggeber und nicht bei der Hotdog-Schleuder.

Dadurch können wir unser Personal, die benötigten Lebensmittel und die Vorbereitung zuverlässig auf die vereinbarte Gäste- und Portionszahl abstimmen und uns vollständig auf das Catering der Veranstaltung konzentrieren. Einen Eindruck von unseren bisherigen Veranstaltungen finden Sie unter aktuelle Einsätze und Veranstaltungen der Hotdog-Schleuder.

Buchung und Gästezahlen beim Catering

Wie funktioniert die Buchung des Caterings?

Die Buchung der Hotdog-Schleuder ist unkompliziert: Sie senden uns Ihre Anfrage mit Termin, Veranstaltungsort, Gästezahl und Ihren Wünschen zum Speisenangebot. Anschließend prüfen wir, ob der gewünschte Termin noch verfügbar ist, und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot für Ihre Veranstaltung.

Für eine möglichst genaue Kalkulation helfen uns Angaben zur Art der Veranstaltung, zur geplanten Uhrzeit und dazu, welche Speisen Sie anbieten möchten. Hotdogs, Jumbo-Hotdogs, Pulled Pork,

Pulled-Pork-Chili, Suppen und Salate können je nach Veranstaltung miteinander kombiniert werden.

Am einfachsten senden Sie uns Ihre Daten über unsere Catering-Anfrage. Nach der Abstimmung erhalten Sie von uns Ihr Angebot mit den vereinbarten Leistungen und Kosten.

Wie früh muss ich das Catering buchen?

Je früher Sie die Hotdog-Schleuder für Ihre Veranstaltung anfragen, desto größer ist die Chance, dass Ihr Wunschtermin noch verfügbar ist. Besonders beliebte Termine an Freitagen und Samstagen sowie in der Sommer-, Weihnachts- und Firmenfeiersaison können frühzeitig vergeben sein.

Auch kurzfristige Anfragen sind möglich, wenn der gewünschte Termin noch frei ist. Deshalb lohnt sich eine Anfrage auch dann, wenn Ihre Veranstaltung bereits in wenigen Wochen stattfindet.

Über unsere Catering-Anfrage können Sie uns Ihren Termin, Veranstaltungsort und die ungefähre Gästezahl mitteilen. Wir prüfen anschließend die Verfügbarkeit.

Ab wie vielen Personen kann ich die Hotdog-Schleuder buchen?

Unser Full-Service-Catering mit der Hotdog-Schleuder ist in der Regel ab etwa 40 Personen sinnvoll. Entscheidend ist dabei nicht nur die Gästezahl, sondern auch das gewünschte Speisenangebot und der Aufwand für den jeweiligen Einsatz.

Unsere günstigste Full-Service-Variante umfasst beispielsweise 100 Hotdogs. Zusätzlich zum Wareneinsatz entstehen für einen Catering-Einsatz feste Einsatzkosten für Anfahrt, Aufbau, Personal und den Betrieb der Hotdog-Schleuder vor Ort.

Bei kleineren Veranstaltungen können Sie uns trotzdem gerne anfragen. Wir prüfen individuell, ob sich für Ihre Gästezahl und Ihre Wünsche eine passende Lösung zusammenstellen lässt.

Über unsere Catering-Anfrage können Sie uns Termin, Veranstaltungsort und Gästezahl mitteilen und erhalten anschließend ein individuelles Angebot.

Was kostet Hotdog Catering pro Person?

Der Preis für unser Hotdog Catering pro Person hängt vor allem von der Gästezahl, der gewünschten Anzahl an Hotdogs und dem Veranstaltungsort ab. Deshalb gibt es bei unserem Full-Service-Catering keinen pauschalen Preis pro Person, der für jede Veranstaltung gleichermaßen gilt.

Die Kalkulation setzt sich aus den Einsatzkosten für Anfahrt, Aufbau, Personal und den Betrieb der Hotdog-Schleuder sowie den bestellten Speisen zusammen. Dadurch wird der rechnerische Preis pro Person bei größeren Veranstaltungen in der Regel günstiger als bei kleinen Feiern.

Unsere günstigste Full-Service-Variante beginnt beispielsweise mit 100 Hotdogs. Gerne berechnen wir Ihnen anhand Ihrer Gästezahl und des Veranstaltungsortes den konkreten Gesamtpreis für Ihre Veranstaltung.

Über unsere Catering-Anfrage erhalten Sie ein individuelles Angebot mit allen vereinbarten Leistungen und Kosten.

Was kostet ein Foodtruck-Catering für 30 oder 50 Personen?

Die Kosten für ein Foodtruck-Catering mit 30 oder 50 Personen lassen sich nicht allein anhand der Gästezahl bestimmen. Bei der Hotdog-Schleuder richtet sich der Gesamtpreis unter anderem nach der bestellten Menge, dem gewünschten Speisenangebot, dem Veranstaltungsort und dem damit verbundenen Einsatzaufwand.

Für kleinere Veranstaltungen ist zu berücksichtigen, dass unabhängig von der Gästezahl feste Kosten für Anfahrt, Aufbau, Personal und den Betrieb der Hotdog-Schleuder entstehen. Deshalb ist unser Full-Service-Catering in der Regel ab etwa 40 Personen wirtschaftlich sinnvoll.

Unsere günstigste Full-Service-Variante umfasst beispielsweise 100 Hotdogs. Bei 50 Gästen können damit rechnerisch bis zu zwei Hotdogs pro Gast eingeplant werden. Bei einer Veranstaltung mit nur 30 Personen verteilen sich die festen Einsatzkosten dagegen auf weniger Gäste.

Eine Übersicht unserer aktuellen Catering-Pakete und Preise finden Sie in unserem Catering-Angebot als PDF . Für ein individuelles Angebot können Sie uns außerdem über unsere Catering-Anfrage Termin, Veranstaltungsort und Gästezahl mitteilen.

Hotdogs, Pulled Pork und unser Speisenangebot

Welche Speisen bietet die Hotdog-Schleuder beim Catering an?

Die Hotdog-Schleuder bietet Hotdogs, Jumbo-Hotdogs, Loaded Hotdogs, Pulled Pork, Pulled-Pork-Chili sowie verschiedene Suppen und Salate für Veranstaltungen an. Je nach Veranstaltung können mehrere Gerichte miteinander kombiniert werden.

Unsere Hotdogs und Jumbo-Hotdogs können die Gäste mit einer großen Auswahl an Toppings selbst nach ihrem Geschmack zusammenstellen. Für Firmenfeiern, Hochzeiten, Geburtstage und andere Veranstaltungen stellen wir das Speisenangebot passend zur Gästezahl und zum gewünschten Ablauf zusammen.

Neben unseren Hotdogs und Pulled-Pork-Gerichten bieten wir auch saisonale Suppen sowie frische Salate aus einer Salatmanufaktur in Lampertheim an.

Welche Hotdogs gibt es beim Catering?

Bei unserem Catering bieten wir klassische Hotdogs, Jumbo-Hotdogs sowie Loaded Hotdogs und Loaded Jumbo-Hotdogs mit Pulled Pork an. Standardmäßig verwenden wir für unsere Hotdogs Rindfleischwürstchen. Auf Wunsch können wir auch Hotdogs mit Schweinefleisch sowie Halal-Hotdogs anbieten.

Der Jumbo-Hotdog ist die deutlich größere Variante mit einer längeren und dickeren Wurst sowie einem größeren Hotdog-Brötchen. Beim Loaded Hotdog wird der Hotdog zusätzlich mit Pulled Pork belegt.

Alle Varianten können die Gäste mit einer großen Auswahl an Toppings und Saucen selbst nach ihrem Geschmack zusammenstellen. Auch vegetarische Hotdogs sind möglich und können bei der Planung der Veranstaltung berücksichtigt werden.

Weitere Informationen zu den verschiedenen Varianten finden Sie auf unserer Seite Hotdog Catering aus Lampertheim .

Was ist der Unterschied zwischen normalen Hotdogs und Jumbo-Hotdogs?

Der Jumbo-Hotdog ist deutlich größer als unser klassischer Hotdog: Die Wurst ist länger, wesentlich dicker und hat ungefähr das doppelte Gewicht. Dadurch ist der Jumbo-Hotdog besonders sättigend und eignet sich gut, wenn der Hotdog als vollwertige Hauptmahlzeit gedacht ist.

Bei beiden Varianten können sich die Gäste ihren Hotdog mit unserer großen Auswahl an Toppings und Saucen selbst zusammenstellen. Gerade dadurch wird auch aus dem klassischen Hotdog eine vollwertige Portion, denn neben Wurst und Brötchen kommen je nach Geschmack beispielsweise Röstzwiebeln, Gurken, Mais, Kidneybohnen, Sauerkraut, Jalapeños und verschiedene Saucen hinzu.

Wer besonders großen Hunger hat, kann den Jumbo-Hotdog zusätzlich als Loaded Jumbo-Hotdog mit Pulled Pork wählen.

Was ist ein Loaded Hotdog?

Ein Loaded Hotdog ist ein Hotdog, der zusätzlich mit Pulled Pork belegt wird und dadurch besonders herzhaft und sättigend ist. Bei uns gibt es diese Variante sowohl als Loaded Hotdog als auch als Loaded Jumbo-Hotdog.

Zum Pulled Pork können die Gäste ihren Loaded Hotdog mit verschiedenen Toppings selbst zusammenstellen. Dazu gehören beispielsweise Coleslaw, frische Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken, Röstzwiebeln, Jalapeños, Mais und Kidneybohnen sowie verschiedene Saucen.

Der Loaded Jumbo-Hotdog kombiniert unsere größere Jumbo-Wurst und das größere Brötchen mit Pulled Pork und eignet sich deshalb besonders für Gäste mit großem Hunger.

Mehr über unser Pulled Pork erfahren Sie auf unserer Seite [Pulled Pork Catering aus Lampertheim](#) .

Welche Toppings gibt es für die Hotdogs?

Für unsere Hotdogs bieten wir eine große Auswahl an Toppings und Saucen an, mit denen sich die Gäste ihren Hotdog selbst nach ihrem Geschmack zusammenstellen können. Dazu gehören Gurken, Röstzwiebeln, frische rote Zwiebeln, Kidneybohnen, Mais, Sauerkraut und Jalapeños.

Bei den Saucen stehen unter anderem Ketchup, Mayonnaise, Senf, verschiedene Sriracha-Chilisaucen, Hot-Mayonnaise und Hot-Käsesauce zur Auswahl.

Bei unseren Pulled-Pork-Gerichten und Loaded Hotdogs ergänzen wir die Auswahl außerdem mit Coleslaw und frischen Tomaten. So kann sich jeder Gast seinen Hotdog von klassisch bis herzhaft-scharf individuell zusammenstellen.

Wie viele Hotdogs rechnet man pro Person?

Aus unserer Erfahrung bei zahlreichen Catering-Einsätzen werden durchschnittlich etwa 1,7 normale Hotdogs pro Person gegessen. Das ist natürlich nur ein Erfahrungswert: Manche Gäste essen einen Hotdog, andere zwei oder drei und einige Gäste gar keinen.

Die tatsächlich benötigte Menge hängt unter anderem von der Gästezahl, der Veranstaltungsdauer und davon ab, ob neben Hotdogs noch weitere Speisen angeboten werden. Jumbo-Hotdogs und Loaded Hotdogs sind zudem deutlich sättigender als unsere normalen Hotdogs.

Als zusätzliche Sicherheit bringen wir bei unseren Caterings unabhängig von der bestellten Menge bis zu 50 normale Hotdogs als Reserve mit. Diese Reserve wird nicht pauschal berechnet. Zusätzliche Hotdogs werden nur einzeln berechnet, wenn sie während der Veranstaltung tatsächlich benötigt und ausgegeben werden.

Damit lässt sich die bestellte Menge realistisch planen, ohne dass der Veranstalter vorsorglich deutlich mehr Hotdogs bestellen und bezahlen muss.

Wie viel Pulled Pork rechnet man pro Person?

Bei einer Kombination aus Pulled Pork und Hotdogs rechnen wir in der Regel mit etwa einer Portion Pulled Pork pro Person. Wird ausschließlich Pulled Pork angeboten, planen wir erfahrungsgemäß etwa 1,5 Portionen pro Person ein. Die genaue Menge stimmen wir auf die Gästezahl und das weitere Speisenangebot der Veranstaltung ab.

Bei einer Kombination verschiedener Gerichte verteilt sich der Appetit der Gäste erfahrungsgemäß unterschiedlich: Manche Gäste entscheiden sich für Pulled Pork, andere für Hotdogs und viele probieren von beiden Angeboten. Deshalb muss nicht von jedem Gericht die gleiche Menge wie bei einem alleinigen Hauptgericht eingeplant werden.

Anders als bei unseren normalen Hotdogs können wir beim Pulled Pork nicht einfach eine große zusätzliche Reserve mitbringen. Das Pulled Pork wird für die Veranstaltung entsprechend der vereinbarten Menge vorbereitet und produziert. Deshalb ist hier eine möglichst realistische Mengenplanung besonders wichtig.

Durch unsere Erfahrung aus zahlreichen Veranstaltungen helfen wir Ihnen bei der Planung der passenden Mengen. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Seite [Pulled Pork Catering aus Lampertheim](#) .

Was ist Pulled-Pork-Chili?

Pulled-Pork-Chili ist unsere besondere Variante des klassischen Chili con Carne: Statt Hackfleisch verwenden wir langsam gegartes und gezupftes Pulled Pork. Dadurch bekommt das Chili einen kräftigen, herzhaften Geschmack und die typische zarte Fleischstruktur des Pulled Pork.

Unser Pulled-Pork-Chili wird mit einer würzigen Tomatenbasis, Pulled Pork, Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln sowie ausgewählten Gewürzen und Chili zubereitet. Die Schärfe ist dabei so abgestimmt, dass das Gericht für möglichst viele Gäste geeignet ist.

Dazu reichen wir frisches Weißbrot und Crème fraîche . Die Crème fraîche passt mit ihrer cremigen, leicht säuerlichen Note besonders gut zum würzigen Pulled-Pork-Chili.

Pulled-Pork-Chili eignet sich sowohl als eigenständiges Gericht als auch als Ergänzung zu unserem Hotdog-Catering. Besonders in der kühleren Jahreszeit ist es eine herzhafte Alternative zu Hotdogs und klassischem Pulled Pork.

Welche Suppen bietet die Hotdog-Schleuder an?

Für unser Suppen-Catering bieten wir Erbsensuppe, Kartoffelsuppe, Linsensuppe sowie Hackfleisch-Käse-Lauch-Suppe an. Je nach Suppensorte können die Suppen mit oder ohne Würstchen angeboten werden und werden mit frischem Brot serviert.

Unsere Suppen eignen sich besonders für Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern und andere Veranstaltungen in der kühleren Jahreszeit. Pro Veranstaltung kann eine Suppensorte ausgewählt werden.

Suppen können ab 60 Portionen als Bestandteil eines Caterings gebucht werden. Bei 60 bis 99 Portionen wird die Suppe mit einem weiteren Gericht kombiniert, beispielsweise mit Hotdogs, Pulled Pork oder Pulled-Pork-Chili. Ab 100 Portionen kann eine Suppe auch als alleiniges Gericht gebucht werden.

Bei umfangreicheren Speisenangeboten mit drei verschiedenen warmen Gerichten kann unsere größere Genuss-Schleuder zum Einsatz kommen. Damit können wir Kombinationen umsetzen, die in unserer kompakten Hotdog-Schleuder logistisch nicht sinnvoll möglich sind.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Seite Suppen-Catering für Winter- und Weihnachtsfeiern .

Bietet die Hotdog-Schleuder auch Salate zum Catering an?

Ja, zu unserem Catering können Sie auch eine große Auswahl an frisch zubereiteten Salaten bestellen. Wir beziehen die Salate von einer Salatmanufaktur aus Lampertheim, die unterschiedliche Salate frisch für unsere Veranstaltungen herstellt.

Zur Auswahl gehören beispielsweise Kartoffelsalate, Bauernsalat, Bulgursalat, Coleslaw, Gurkensalat, Karottensalat und verschiedene Krautsalate. Dadurch können wir passend zum gewählten Hauptgericht und zur Art der Veranstaltung unterschiedliche Beilagen anbieten.

Die Salate eignen sich besonders als Ergänzung zu Hotdogs, Jumbo-Hotdogs, Pulled Pork und weiteren Gerichten. Welche Salate und Mengen für Ihre Veranstaltung sinnvoll sind, stimmen wir bei der Zusammenstellung des Caterings individuell mit Ihnen ab.

Eine Übersicht unserer Salatauswahl finden Sie auf der Seite Salat Catering aus Lampertheim .

Kann ich verschiedene Gerichte, Suppen oder Salate miteinander kombinieren?

Ja, verschiedene Gerichte können miteinander kombiniert werden. Welche Kombinationen möglich und sinnvoll sind, hängt von der Gästezahl, den gewünschten Mengen und der Anzahl der gleichzeitig angebotenen warmen Gerichte ab.

Mit unserer Hotdog-Schleuder können wir beispielsweise Hotdogs mit Pulled Pork, Hotdogs mit Pulled-Pork-Chili, eine Suppe mit Hotdogs, eine Suppe mit Pulled Pork oder eine Suppe mit Pulled-Pork-Chili kombinieren. Auch Salate können passend zum gewählten Speisenangebot ergänzt werden.

Unsere Hotdog-Schleuder ist bewusst kompakt aufgebaut. Deshalb bieten wir damit in der Regel maximal zwei verschiedene warme Gerichte gleichzeitig an. Sollen beispielsweise Suppe, Hotdogs und Pulled Pork gleichzeitig angeboten werden, können wir dafür unsere größere Genuss-Schleuder einsetzen.

Bei den einzelnen Gerichten gelten je nach Auswahl unterschiedliche Mindestmengen. Suppen können beispielsweise ab 60 Portionen als Bestandteil eines kombinierten Caterings angeboten werden; ab 100 Portionen ist eine Suppe auch als alleiniges Gericht möglich. Welche Kombination für Ihre Veranstaltung am besten passt, stellen wir gemeinsam mit Ihnen zusammen.

Gibt es vegetarische Hotdogs und vegetarische Gerichte?

Ja, wir bieten auf Wunsch vegetarische Hotdogs sowie Chili sin Carne als vegetarisches warmes Gericht an. Damit können bei einer Veranstaltung auch Gäste berücksichtigt werden, die auf Fleisch verzichten möchten.

Unsere vegetarischen Hotdogs können mit der gleichen großen Auswahl an Toppings und Saucen individuell zusammengestellt werden. So können sich auch vegetarische Gäste ihren Hotdog ganz nach dem eigenen Geschmack belegen.

Als weiteres vegetarisches Gericht können wir Chili sin Carne ohne Hackfleisch oder Pulled Pork anbieten. Es wird auf Basis unseres Chili-Gerichts mit Tomaten, Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln und Gewürzen zubereitet.

Chili sin Carne bieten wir ab einer Mindestmenge von 60 Portionen an. Ob und wie das vegetarische Angebot mit weiteren Gerichten kombiniert werden kann, stimmen wir passend zur Veranstaltung und Gästezahl mit Ihnen ab.

Foodtruck FAQ - Veranstaltungsort, Strom und Logistik

In welchen Städten und Regionen bietet die Hotdog-Schleuder Catering an?

Ja, wir bedienen einen Umkreis von ca. 200 km um Worms, darunter Städte wie Mainz, Wiesbaden, Saarbrücken, Frankfurt, Mannheim, Ludwigshafen, Heidelberg, Stuttgart und Darmstadt.

Wenn Sie es wünschen kommen wir auch zu weiter entfernten Veranstaltungsorten. Sprechen Sie uns hierfür einfach an.

Im Angebot sind immer insgesamt 100 km An- und Abfahrt zum Ihrem Eventort enthalten.

Welche Voraussetzungen muss der Veranstaltungsort erfüllen?

Wir sind offen für verschiedene Veranstaltungsorte, sowohl drinnen als auch draußen. Bitte teilen Sie uns den Veranstaltungsort im Voraus mit, damit wir entsprechende Vorkehrungen treffen können.

Der Geräte am Wagen werden mit Gas betrieben. Es entstehen so gut wie keinerlei Gerüche oder Fettdämpfe wie z.B. bei einem Imbisswagen der mit Fett die Gerichte frittiert.

Benötigt die Hotdog-Schleuder Strom oder Wasser vor Ort?

Strom und Wasser am Veranstaltungsort sind praktisch, aber keine zwingende Voraussetzung. Normalerweise nutzen wir vorhandene Anschlüsse, da diese bei den meisten Firmenfeiern, Hochzeiten und privaten Veranstaltungen ohnehin vorhanden sind.

Für Licht und Kühlung genügt uns ein normaler 230-Volt-Stromanschluss. Die eigentlichen Küchengeräte der Hotdog-Schleuder werden mit Gas betrieben.

Ist vor Ort kein Strom vorhanden, können wir die Hotdog-Schleuder auch autark betreiben. Die benötigte eigene Stromversorgung für Licht und Kühlung können wir bei Bedarf mitbringen.

Auch das benötigte Trinkwasser können wir selbst mitbringen, wenn am Veranstaltungsort kein Wasseranschluss zur Verfügung steht.

Dadurch können wir unser Catering auch an ungewöhnlichen oder abgelegenen Veranstaltungsorten anbieten, beispielsweise auf einer Wiese, auf einem abgelegenen Firmengelände oder theoretisch sogar mitten im Wald.

Sie haben einen ungewöhnlichen Veranstaltungsort und sind sich nicht sicher, ob dort ein Catering möglich ist? Sprechen Sie uns einfach an. In vielen Fällen finden wir auch ohne vorhandenen Strom- oder Wasseranschluss eine passende Lösung.

Wie viel Platz benötigt die Hotdog-Schleuder am Veranstaltungsort?

Bei geschlossenen Klappen ist der Wagen nur ca. 1,40 m breit. Die Höhe beträgt exakt 2,06 m. Gerade bei Indoor-Veranstaltungen, Innenhöfen, Hallen oder engen Zufahrten sind diese Maße wichtig, da bereits wenige Zentimeter darüber entscheiden können, ob der Wagen durch eine Tür oder ein Tor passt.

Zusätzlich können wir bei Bedarf vollständig autark arbeiten und benötigen weder einen vorhandenen Wasseranschluss noch zwingend eine Stromversorgung am Standplatz. Dadurch ergeben sich Einsatzmöglichkeiten, die mit einem großen Foodtruck oft nur schwer oder gar nicht realisierbar sind.

Wenn Sie nicht sicher sind, ob der vorhandene Platz ausreicht, schicken Sie uns einfach Fotos und möglichst die Abmessungen des vorgesehenen Standplatzes. Wir prüfen dann vorab, ob die Hotdog-Schleuder dort eingesetzt werden kann.

Grafik anklicken, um die vollständigen Maße in der Großansicht zu sehen.

Wie lange dauert der Aufbau vor Ort?

Wenn die Hotdog-Schleuder am vorgesehenen Standplatz steht, benötigen wir in der Regel etwa 60 Minuten für den vollständigen Aufbau bis zur Ausgabe. In dieser Zeit werden der Wagen eingerichtet, die Arbeitsflächen vorbereitet, die Toppings und Saucen aufgebaut und alle Speisen für den Start der Veranstaltung vorbereitet.

Damit wir pünktlich beginnen können, planen wir unsere Ankunft entsprechend vor dem gewünschten Ausgabebeginn ein. Voraussetzung ist, dass der vorgesehene Stellplatz bei unserer Ankunft frei und gut erreichbar ist.

Bei besonderen örtlichen Gegebenheiten oder aufwendigeren Speisenkombinationen kann etwas mehr Zeit erforderlich sein. Solche Details klären wir bereits bei der Planung der Veranstaltung.

Fragen zum Catering – Personal und Service

Wie läuft das Catering mit der Hotdog-Schleuder vor Ort ab?

Wir kommen in der Regel etwa 60 Minuten vor dem vereinbarten Catering-Beginn zum Veranstaltungsort und bauen die Hotdog-Schleuder am vorgesehenen Standplatz auf. Anschließend bereiten wir den Wagen, die Speisen sowie die Auswahl an Toppings und Saucen für die Ausgabe vor.

Zum vereinbarten Zeitpunkt beginnt die Ausgabe direkt an der Hotdog-Schleuder. Hotdogs und Pulled Pork werden von uns vorbereitet und ausgegeben. Das Besondere an unserem Catering: Die Gäste belegen sowohl ihre Hotdogs als auch ihr Pulled Pork anschließend selbst und können sich aus den bereitgestellten Toppings und Saucen ihre persönliche Lieblingskombination zusammenstellen.

Dadurch kann jeder Gast selbst entscheiden, ob er es beispielsweise klassisch, herzhaft oder etwas schärfer mag. Gleichzeitig sorgt das Selbstbelegen für einen lockeren und unkomplizierten Ablauf, der besonders gut zu Firmenfeiern, Hochzeiten, Geburtstagen und anderen geselligen Veranstaltungen passt.

Andere Gerichte wie Suppen oder Pulled-Pork-Chili werden von uns portionsweise ausgegeben und mit den jeweils vorgesehenen Beilagen serviert.

Was passiert, wenn Gäste mehrere Portionen wünschen?

Damit bei einer Veranstaltung nicht plötzlich die Hotdogs ausgehen, bringen wir unabhängig von der bestellten Menge bis zu 50 zusätzliche normale Hotdogs als Reserve mit. Diese Reserve muss nicht vorsorglich mitbestellt oder vollständig bezahlt werden.

Berechnet werden nur die zusätzlichen Hotdogs, die während der Veranstaltung tatsächlich benötigt und ausgegeben werden. Wenn beispielsweise 100 Hotdogs bestellt wurden und die Gäste insgesamt 118 Hotdogs essen, werden lediglich die 18 zusätzlich ausgegebenen Hotdogs zum vereinbarten Einzelpreis berechnet.

Damit hat der Veranstalter zusätzliche Sicherheit, ohne von Anfang an eine deutlich größere Menge bestellen zu müssen. Gerade weil sich im Voraus nur schwer einschätzen lässt, wie viele Gäste einen, zwei oder vielleicht auch drei Hotdogs essen, hat sich diese Lösung bei unseren Veranstaltungen sehr bewährt.

Bei Pulled Pork, Pulled-Pork-Chili, Suppen und anderen vorbereiteten Gerichten ist eine solche zusätzliche Reserve in diesem Umfang nicht möglich. Hier planen und produzieren wir die Mengen entsprechend der vorher vereinbarten Bestellung.

Ernährung, Allergien und vegetarische Alternativen

Welche Allergene enthalten Hotdogs, Pulled Pork und andere Gerichte?

Die enthaltenen Allergene unterscheiden sich je nach Gericht, verwendeten Zutaten, Toppings und Saucen. Deshalb lässt sich für unser gesamtes Catering keine allgemeingültige Allergenangabe machen.

Für die von uns verwendeten Produkte liegen uns Zutaten- und Allergeninformationen vor. Wenn Sie oder Ihre Gäste bestimmte Allergien oder Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns dies bitte möglichst bereits bei der Anfrage oder vor der Veranstaltung mit. Wir können dann die betreffenden Produkte und Zutaten gezielt prüfen.

Gerade bei Hotdogs können die enthaltenen Allergene auch von der individuellen Zusammenstellung abhängen, beispielsweise vom Brötchen, den gewählten Saucen und den verschiedenen Toppings.

Bei einer Allergie oder Unverträglichkeit sprechen Sie uns deshalb bitte vor dem Verzehr an. Wir informieren Sie anhand der uns vorliegenden Produkt- und Zutateninformationen über die entsprechenden Inhaltsstoffe und Allergene.

Welche vegetarischen Gerichte bietet die Hotdog-Schleuder an?

Wir bieten vegetarische Hotdogs, Chili sin Carne sowie auf Wunsch auch vegetarisch zubereitete Suppen an. Damit können bei einer Veranstaltung auch Gäste berücksichtigt werden, die auf Fleisch verzichten möchten.

Unsere vegetarischen Hotdogs können mit der gleichen großen Auswahl an Toppings und Saucen individuell zusammengestellt werden. Die Gäste belegen ihren vegetarischen Hotdog selbst und können ihn so ganz nach dem eigenen Geschmack zusammenstellen.

Als weiteres vegetarisches Gericht können wir Chili sin Carne ohne Hackfleisch oder Pulled Pork anbieten. Es wird mit Tomaten, Kidneybohnen, Mais, Zwiebeln und Gewürzen zubereitet. Chili sin Carne bieten wir ab einer Mindestmenge von 60 Portionen an.

Auch verschiedene Suppen können wir auf Wunsch vegetarisch zubereiten. Welche vegetarischen Varianten für Ihre Veranstaltung sinnvoll sind und wie sie mit anderen Gerichten kombiniert werden können, stimmen wir passend zur Gästezahl und zum gewünschten Speisenangebot mit Ihnen ab. Weitere Informationen zu unseren Suppen finden Sie auf der Seite Suppen-Catering für Winter- und Weihnachtsfeiern .

Können Gäste ihre Hotdogs und ihr Pulled Pork selbst belegen?

Ja, das Selbstbelegen gehört zum Konzept der Hotdog-Schleuder. Die Hotdogs und das Pulled Pork werden von uns vorbereitet und ausgegeben. Anschließend können sich die Gäste ihre Speisen an unserer Toppingtheke selbst nach dem eigenen Geschmack zusammenstellen.

Dafür steht eine große Auswahl an Toppings und Saucen bereit. So entscheidet jeder Gast selbst, ob der Hotdog oder das Pulled Pork beispielsweise klassisch, herzhaft oder etwas schärfer belegt werden soll.

Bei kleinen Kindern machen wir selbstverständlich eine Ausnahme und helfen beim Belegen. Unsere Toppingtheke befindet sich etwa 1,20 m über dem Boden und ist deshalb für kleinere Kinder nicht ohne Weiteres erreichbar. Ist keine Begleitperson zur Stelle, übernehmen wir das Belegen gerne nach den Wünschen des Kindes.

Das Selbstbelegen sorgt für einen lockeren und unkomplizierten Ablauf und ist gleichzeitig ein wichtiger Bestandteil unseres Catering-Konzepts.

Getränke, Dekoration und Zusatzleistungen

Bieten Sie Branding oder eine individuelle Gestaltung der Hotdog-Schleuder an?

Ja, ein individuelles Branding der Hotdog-Schleuder ist nach vorheriger Absprache möglich. Dadurch kann der Wagen beispielsweise bei Firmenveranstaltungen, Produktaktionen oder Kundenevents optisch an das Unternehmen oder die Veranstaltung angepasst werden.

Die dafür benötigten Branding-Elemente werden vom Auftraggeber zur Verfügung gestellt und angebracht. Je nach gewünschter Gestaltung können beispielsweise geeignete Flächen am Wagen für Logos, Werbebotschaften oder andere Veranstaltungselemente genutzt werden.

Wichtig ist eine rechtzeitige Abstimmung und ausreichende Vorlaufzeit. So können wir gemeinsam prüfen, welche Flächen am Wagen für das geplante Branding geeignet sind und wie die Gestaltung umgesetzt werden kann.

Ein Beispiel dafür ist unser Hotdog-Catering für Levi's® beim Midnight Shopping in Metzingen, bei dem die Hotdog-Schleuder passend zur Veranstaltung gebrandet wurde.

Sind Geschirr, Servietten und Besteck im Catering enthalten?

Bei Hotdogs und Pulled Pork wird kein klassisches Geschirr oder Besteck benötigt. Beide Gerichte eignen sich hervorragend als Fingerfood und werden von uns in einer passenden Tüte zusammen mit Servietten ausgegeben. Die Gäste können ihr Essen dadurch unkompliziert direkt an der Hotdog-Schleuder mitnehmen und genießen.

Bei Gerichten, für die Teller, Schalen oder Besteck benötigt werden, stellen wir selbstverständlich geeignete Lösungen bereit. Dabei verwenden wir nach Möglichkeit umweltverträgliche Einwegprodukte, beispielsweise Holzbesteck sowie Schalen oder Teller aus Papier beziehungsweise vergleichbaren umweltfreundlichen Materialien.

Der Veranstalter muss das für die Speisenausgabe benötigte Geschirr oder Besteck daher normalerweise nicht selbst bereitstellen. Welche Ausstattung benötigt wird, richtet sich nach den für die Veranstaltung ausgewählten Gerichten.

Welche Getränkeoptionen bieten Sie an?

Getränke können wir auf Wunsch und nach vorheriger Absprache ebenfalls anbieten. Eine feste Getränkekarte gehört jedoch nicht zu unserem normalen Catering-Angebot. Ob und welche Getränke wir übernehmen können, hängt von der Veranstaltung und dem gewünschten Umfang ab.

Bei einer größeren Getränkeauswahl ist es in der Regel sinnvoller, wenn der Veranstalter die Getränkeversorgung selbst organisiert. Unterschiedliche Softdrinks, Wasser und andere gekühlte Getränke benötigen viel Kühlraum, der in unserer kompakten Hotdog-Schleuder nur begrenzt zur Verfügung steht.

Einzelne Getränke oder Heißgetränke lassen sich dagegen je nach Veranstaltung gut in unser Catering integrieren. Möglich sind beispielsweise Kaffee, Glühwein oder andere Heißgetränke, die direkt ausgegeben beziehungsweise gezapft werden können.

Grundsätzlich versuchen wir auch bei besonderen Wünschen eine passende Lösung zu finden. Wenn Sie Getränke über uns anbieten möchten, sprechen Sie uns deshalb am besten bereits bei der Catering-Anfrage darauf an. Dann können wir prüfen, was bei Ihrer Veranstaltung sinnvoll und organisatorisch möglich ist.

Lieferanten und Qualität

Woher stammen die Würstchen, das Pulled Pork und weitere Zutaten?

Unsere Rindfleisch-Hotdogwürstchen und auch unser Pulled Pork beziehen wir von unserem langjährigen Lieferanten, der Metzgerei Platz aus Worms. Die Zusammenarbeit besteht bereits seit vielen Jahren und ermöglicht uns eine gleichbleibende Qualität bei zwei unserer wichtigsten Produkte.

Unsere klassischen Hotdogwürstchen bestehen aus 100 % Rindfleisch. Auch das Pulled Pork beziehen wir von der Metzgerei Platz und verwenden es für unser klassisches Pulled-Pork-Catering sowie für weitere Gerichte mit Pulled Pork.

Vegetarische Hotdogwürstchen und weitere Zutaten, die nicht von unserem Metzger stammen, beziehen wir als ausgewählte Handelsware von verschiedenen Herstellern und Lieferanten.

Bei der Auswahl unserer Produkte achten wir auf eine zuverlässige und gleichbleibende Qualität, damit wir auch bei größeren Veranstaltungen mit vielen Gästen ein einheitliches Catering anbieten können.

Abrechnung und Bezahlung beim Catering

Wie erfolgt die Abrechnung nach der Veranstaltung?

Nach der Veranstaltung erhalten Sie Ihre Rechnung bequem per E-Mail als PDF-Datei. Die Rechnung basiert auf der zuvor vereinbarten Bestellmenge und den gebuchten Leistungen.

Falls während der Veranstaltung zusätzliche normale Hotdogs aus unserer mitgebrachten Reserve benötigt und ausgegeben wurden, werden diese zusätzlich zum vereinbarten Auftrag einzeln berechnet. Nicht benötigte Hotdogs aus der Reserve werden selbstverständlich nicht berechnet.

Das Zahlungsziel beträgt 7 Tage nach Rechnungsstellung. Damit ist die Abrechnung für den Veranstalter einfach und transparent und es ist keine Bezahlung während der Veranstaltung erforderlich.

Wann und wie muss das Catering bezahlt werden?

Eine Anzahlung oder Vorauszahlung ist bei der Hotdog-Schleuder normalerweise nicht erforderlich. Die Abrechnung erfolgt erst nach der Veranstaltung, sodass Sie den vereinbarten Cateringpreis nicht bereits im Voraus bezahlen müssen.

Nach dem Catering erhalten Sie Ihre Rechnung per E-Mail als PDF-Datei. Neben den vereinbarten Leistungen werden gegebenenfalls zusätzlich ausgegebene normale Hotdogs aus unserer mitgebrachten Reserve berechnet. Nicht benötigte Reserve-Hotdogs werden nicht berechnet.

Das Zahlungsziel beträgt 7 Tage nach Rechnungsstellung. Damit bleibt die Buchung für den Veranstalter unkompliziert: keine Anzahlung, keine Vorauszahlung und keine Bezahlung vor Ort.

Catering-Dauer und zeitlicher Ablauf

Wie lange dauert ein Catering-Einsatz?

Standardmäßig umfasst unser Catering eine Ausgabezeit von 3 Stunden. In diesem Zeitraum geben wir die vereinbarten Speisen direkt an der Hotdog-Schleuder an Ihre Gäste aus.

Die Zeit für Anfahrt und Aufbau gehört nicht zu diesen 3 Stunden. Wir sind in der Regel etwa 60 Minuten vor dem vereinbarten Beginn vor Ort, damit zum Start der Veranstaltung alles vorbereitet ist und die Speisenausgabe pünktlich beginnen kann.

Wenn Sie für Ihre Veranstaltung eine längere Ausgabezeit wünschen, ist das gegen Aufpreis selbstverständlich möglich. Die gewünschte Dauer stimmen wir bereits bei der Planung mit Ihnen ab und berücksichtigen sie entsprechend im individuellen Angebot.

Catering für Firmenfeiern, Hochzeiten und private Feiern

Eignet sich die Hotdog-Schleuder für Firmenfeiern und Mitarbeiterfeste?

Ja, Firmenfeiern und Mitarbeiterfeste gehören zu den typischen Einsätzen der Hotdog-Schleuder. Durch unsere kompakte Arbeitsweise können wir sowohl kleinere Firmenveranstaltungen als auch Events mit mehreren hundert Gästen bewirten.

Bei größeren Veranstaltungen passen wir den Ablauf an die erwartete Gästezahl an. Bei entsprechender Planung können wir bis zu ca. 300 Hotdogs pro Stunde ausgeben. Dafür bauen wir bei Bedarf zusätzliche Belegstationen auf, damit sich die Gäste ihre Hotdogs selbst zusammenstellen können und die Ausgabe zügig abläuft.

Dass dieses Konzept auch bei größeren Mitarbeiterveranstaltungen funktioniert, haben wir bereits bei zahlreichen Firmenevents gezeigt. Bei einer Betriebsversammlung bei RUF in Kleinheubach konnten beispielsweise rund 180 Mitarbeiter innerhalb von etwa 90 Minuten bewirtet werden. Zu unseren bisherigen Firmenkunden und Veranstaltungen gehören unter anderem auch Einsätze für DMAX und Levi's®.

Auch ein individuelles Branding der Hotdog-Schleuder ist nach vorheriger Absprache möglich. Die dafür benötigten Branding-Elemente werden vom Auftraggeber gestellt und angebracht. Wichtig ist eine rechtzeitige Abstimmung und ausreichende Vorlaufzeit, damit wir gemeinsam klären können, welche Flächen und Möglichkeiten am Wagen genutzt werden können.

Wie ein solches Branding aussehen kann, zeigt beispielsweise unser Hotdog-Catering für Levi's® beim Midnight Shopping in Metzingen.

Auch die Ausgabe über Wertmarken oder Bons ist möglich. Unternehmen können die Bons beispielsweise selbst an Mitarbeiter oder Gäste ausgeben oder verkaufen. Wir geben die vereinbarten Speisen anschließend gegen die entsprechenden Bons aus. Die Abrechnung des Caterings mit uns erfolgt unabhängig davon entsprechend der vereinbarten Bestellung.

Weitere Beispiele finden Sie bei unseren aktuellen Einsätzen und Veranstaltungen. Weitere Informationen speziell für Unternehmen finden Sie auf unserer Seite Catering für Firmenfeiern und Firmenevents.

Kann ich die Hotdog-Schleuder für eine Hochzeit buchen?

Ja, die Hotdog-Schleuder kann für Hochzeiten, Polterabende und auch als Mitternachtssnack gebucht werden. Der Ablauf entspricht grundsätzlich unserem normalen Catering: Wir kommen zum vereinbarten Veranstaltungsort, bauen die Hotdog-Schleuder auf und beginnen zum vereinbarten Zeitpunkt mit der Speisenausgabe.

Gerade bei Hochzeiten eignet sich unser Catering auch als lockere Alternative oder Ergänzung zu einem klassischen Hochzeitsbuffet. Besonders beliebt sind Einsätze am Abend oder als Mitternachtssnack für die Hochzeitsgäste. Neben Hotdogs können je nach gewünschtem Angebot beispielsweise auch Pulled Pork und weitere Speisen kombiniert werden.

Bei Trauungen am Standesamt sollte vorher geklärt werden, ob eine geeignete Stellfläche für die Hotdog-Schleuder zur Verfügung steht und ob das Aufstellen des Cateringwagens dort erlaubt ist. Das gilt insbesondere für öffentliche Flächen. Durch die kompakte Bauweise können allerdings auch Standorte infrage kommen, an denen für einen großen Foodtruck nicht genügend Platz vorhanden wäre.

Bei der Terminplanung sind wir sehr flexibel. Grundsätzlich kommen für uns alle Wochentage und alle Tage des Jahres für einen Catering-Einsatz infrage. Auch spätere Ausgabezeiten für einen Mitternachtssnack sind nach vorheriger Vereinbarung möglich.

Weitere Informationen und Beispiele finden Sie auf unserer Seite Hochzeitscatering mit der Hotdog-Schleuder.

Kann ich die Hotdog-Schleuder für einen Geburtstag oder eine private Feier buchen?

Ja, die Hotdog-Schleuder kann für Geburtstage und praktisch jede andere private Feier gebucht werden. Besonders häufig sind wir bei Geburtstagsfeiern direkt bei unseren Kunden zu Hause im Einsatz.

Durch die sehr kompakte Bauweise benötigen wir deutlich weniger Platz als ein klassischer Foodtruck. Häufig genügt bereits ein Parkplatz oder eine geeignete Stellfläche vor einer Garage , um die Hotdog-Schleuder aufzustellen und das Catering durchzuführen.

Gerade bei Reihenhäusern, kleineren Grundstücken, Innenhöfen oder engen Zufahrten ist das ein großer Vorteil. Wir hatten bereits zahlreiche private Einsätze an Orten, an denen ein normaler großer Foodtruck aufgrund seiner Abmessungen überhaupt nicht hätte aufgestellt werden können.

Ein gutes Beispiel ist unser Hotdog-Catering bei einer Geburtstagsfeier in Wattenheim . Hier fand die Feier an einem Reihnhaus mit nur einer kleinen Stellfläche statt. Für die kompakte Hotdog-Schleuder war dennoch ausreichend Platz vorhanden.

Der Ablauf unterscheidet sich dabei nicht von unseren anderen Caterings. Wir kommen zum vereinbarten Zeitpunkt, benötigen etwa 60 Minuten für den Aufbau und anschließend stehen standardmäßig 3 Stunden für die Speisenausgabe zur Verfügung. Eine längere Ausgabezeit kann gegen Aufpreis vereinbart werden.

Wenn Sie nicht sicher sind, ob der Platz bei Ihnen zu Hause ausreicht, können Sie uns einfach Fotos und die ungefähren Abmessungen der vorgesehenen Stellfläche schicken. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Seite Catering für Geburtstage und private Feiern .