

FAQ Catering – Hotdog-Schleuder

Wir freuen uns, Ihnen unseren Catering-Service vorzustellen, der sich auf Hotdogs, Pulled Pork und Chili con Carne spezialisiert hat. Um Ihnen alle notwendigen Informationen bereitzustellen, haben wir eine FAQ-Liste erstellt. Hier finden Sie Antworten auf häufig gestellte Fragen zu unserem Catering, unserem Servicebereich und den kulinarischen Möglichkeiten, die wir für Ihre Veranstaltung bieten.

Lesen Sie weiter, um mehr darüber zu erfahren, wie wir Ihr Event zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis machen können.

Allgemeine Informationen

Welche Catering-Optionen bieten Sie an?

Wir bieten Catering mit Hotdogs sowie Pulled Pork und Chili con Carne für ein abwechslungsreiches Angebot an.

Bieten Sie maßgeschneiderte Pakete an?

Ja, wir erstellen individuelle Catering-Pakete, um sicherzustellen, dass Ihre Veranstaltung genau nach Ihren Wünschen verläuft. Sie können entweder ein Gericht auswählen oder bis zu 2 verschiedenen Gerichte in Kombination. Alle 3 Gerichte zusammen (Hotdogs, Pulled-Pork und Chili con Carne) können wir Ihnen leider nicht anbieten.

Buchung und Teilnehmerzahlen

Wie gestaltet sich der Buchungsprozess für Ihr Catering?

Der Buchungsprozess ist unkompliziert. Kontaktieren Sie uns, teilen Sie uns Ihre Anforderungen mit, und wir führen Sie durch den gesamten Ablauf.

Sie erhalten danach ein unverbindliches, genau auf Ihre Bedürfnisse erstelltes Angebot bzw. Auftrag. Zur Auftragsbestätigung können Sie uns diesen einfach unterschrieben zurücksenden (Fax oder PDF Datei).

Wie früh muss ich das Catering buchen?

Wir empfehlen, so früh wie möglich zu buchen, um sicherzustellen, dass wir Ihre Veranstaltung in unserem Zeitplan berücksichtigen können. Starten Sie hier Ihre Anfrage oder rufen Sie uns einfach unverbindlich unter der Nummer 0 62 41 – 97 37 715 an

Gibt es Mindest- oder Höchstteilnehmerzahlen für Ihr Catering?

Wir passen uns flexibel an Ihre Bedürfnisse an. Sowohl kleine Feiern als auch größere Veranstaltungen sind für uns umsetzbar.

Wir kommen auch für kleine Veranstaltungen, ab ca. 40 Personen stehen die Kosten in einem vernünftigen Verhältnis.

Wir können bis zu 250 Portionen Hotdogs, Pulled-Pork oder Chili Can Carne in der Stunde herausgeben. Fragen Sie uns einfach an wir haben bisher für alles eine Lösung gefunden.

Hotdog und Menüvariationen

Sind Ihre Hotdogs nur klassisch oder bieten Sie auch vegetarische und vegane Optionen an?

Wir haben eine breite Palette, die von klassischen Hotdogs auf Wunsch bis zu veganen und vegetarischen Optionen reicht, um den Bedürfnissen aller Gäste gerecht zu werden.

Welche Toppings / Auflagen bieten Sie an?

Für Hotdogs bieten wir die folgenden Toppings an:

Ketchup, Senf, Mayo, Röstzwiebeln, Gurkenstreifen, Mais, Kidney-Bohnen, Baked Beans, Sauerkraut, Jalapenos, Chilli-Knoblauch Soße. Auf Wunsch können wir Ihnen auch weitere Soßen nach Ihren Vorlieben anbieten.

Für Pulled Pork bieten wir zusätzlich noch frische rote Zwiebeln, frische Tomatenscheiben und einen leckeren Cole-Slaw Krautsalat mit an.

Haben Sie auch vegetarische und vegane Alternativen für Pulled Pork und Chili con Carne?

Ja, wir bieten auch vegetarische und vegane Optionen für Pulled Pork und Chili con Carne an. Mindestabnahme ist jeweils 50 Portionen.

Veranstaltungsort und Logistik

Bieten Sie Catering-Services auch außerhalb von Worms 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.

Gibt es Einschränkungen hinsichtlich der Veranstaltungsorte für Ihr Catering?

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 Imbis Wagen der mit Fett die Gerichte fritiert.

Was benötigen Sie vor Ort?

Wir benötigen einen ebenen Standplatz mit einer Fläche von ca. 18 qm. Ca. 3,5 x 5,5 Meter. Sehen Sie hierfür in der PDF-Datei am Ende eine Skizze mit den genauen Maßen des Wagens.

Der Wagen ist im Transportzustand exakt 1,4m Breit und 2,08m hoch und kann auch an den Aufstellungsort geschoben werden. Wenn Sie nicht sicher sind ob man den Wagen dort aufstellen kann nehmen Sie im Vorfeld Kontakt mit uns auf und senden uns optimalerweise ein paar Bilder von der Auffahrt, Zufahrt und des Standplatzes.

Der Wagen ist völlig autark, wir haben auf Wunsch bzw. wenn es vor Ort keinen Strom geben sollte (normaler 220V Anschluss genügt) unseren eigenen Strom für Kühlung und Licht mit dabei. Die Küchengeräte werden mit Gas betrieben.

Ideal ist es natürlich wenn es vor Ort einen Stromanschluss gibt. Für Licht und Kühlung benötigen wir einen normalen 220 Volt Stromanschluss. Wir haben immer einen Kabeltrommel von 20m Länge mit.

Zusätzlich benötigen wir noch ca. 15-20 Liter Trinkwasser aus der einer Trinkwasserleitung. Dieses kann aber auch von uns mitgebracht werden, falls es vor Ort keinen Trinkwasseranschluss geben sollte.

Was ist vor Ort noch wichtig, können Sie auch auf der Straße stehen?

Wir können nur auf privatem oder Ihrem Firmengelände / Veranstaltungsgelände stehen. Wenn der Wagen auf einem öffentlichen Platz, Straße oder Grundstück stehen soll müssen Sie sich um die entsprechenden Genehmigungen kümmern. Ansprechpartner hierfür ist das jeweilige Ordnungsamt Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Wie lange dauert der Aufbau vor Ort?

Die Dauer des Aufbaus hängt von der Größe der Veranstaltung ab. Wir bemühen uns, so effizient wie möglich zu arbeiten, um den reibungslosen Ablauf sicherzustellen.

In der Regel benötigen wir maximal eine Stunde bis wir mit der Ausgabe der Speisen beginnen können. Wenn Sie z.B. wünschen, dass die Speisen ab 19:00 Uhr ausgegeben werden sollen sind wir mindestens eine Stunde vorher bei Ihnen. Falls die Aufstellung des Wagens besondere Bedingungen erfordert entsprechend früher. Teilen Sie uns dieses dann im Vorfeld mit.

Personal und Serviceleistungen

Sind die Mitarbeiter vor Ort für die Zubereitung zuständig?

Ja, es wird alles von uns für Sie zubereitet und an Ihre Gäste ausgegeben. Wir bieten eine Vielzahl von Toppings, von klassisch bis exquisit, um sicherzustellen, dass jeder Gast seinen perfekten Hotdog oder Pulled-Pork genießen kann.

Ihre Gäste erhalten den Hotdog oder den Pulled-Pork Burger in einer Tüte auf die Hand und können es sich dann ganz nach Wunsch und belieben selbst belegen.

Was passiert, wenn Gäste mehrere Portionen wünschen?

Um sicherzustellen das jeder Gast satt wird bringen wir über die bestellte Menge immer in Absprache mit dem Kunden genügend Portionen mit. Je nach Größe der Veranstaltung haben wir zwischen 50 und 100 Hotdogs mehr dabei. Die Berechnung erfolgt nur bei Verzehr. Somit ist sichergestellt, dass alle Gäste stets einen leckeren Hotdog erhalten können.

Bei Pulled-Pork und Chili con Carne ist diese Option leider nicht möglich.

Gibt es spezielle Angebote für regelmäßige oder langfristige Buchungen?

Ja, wir können spezielle Angebote für wiederkehrende oder langfristige Buchungen anbieten. Kontaktieren Sie uns, um Details zu besprechen.

Ernährung und Allergien

Sind Ihre Hotdogs und Gerichte allergikerfreundlich?

Wir berücksichtigen gerne Allergien und Ernährungseinschränkungen. Lassen Sie es uns bei der Buchung wissen, damit wir entsprechende Optionen bereitstellen können. Zu allen unseren Gerichten und verwendeten Zutaten können Sie selbstverständlich jederzeit eine Liste mit den Inhaltsstoffen einsehen.

Kann ich spezielle Anpassungen an den Hotdogs oder anderen Gerichten vornehmen?

Ja, wir sind flexibel und bemühen uns, Ihre individuellen Wünsche und Anpassungen in Bezug auf Geschmack und Präferenzen zu berücksichtigen.

Getränke, Dekoration und Zusatzleistungen

Welche Getränkeoptionen bieten Sie an?

In der Regel bieten leider keine Getränkeoptionen an. Wenn es unabdingbar ist lassen Sie uns das bei der Planung wissen, welche Getränke Sie wünschen. Wir finden dann eine Lösung.

Bieten Sie auch Dekorations- oder zusätzliche Event-Services an?

Leider nein. Auf Wunsch können wir vor Ort den Wagen mit einem geeigneten Branding versehen welches Sie uns zur Verfügung stellen müssten. Fragen Sie uns dafür einfach gerne an.

Welche Art von Geschirr und Besteck wird für das Catering verwendet?

Sie benötigen keinerlei Besteck oder Geschirr. Wir verwenden ausschließlich umweltfreundliche Verpackungen, Bestecke und Behältnisse.

Lieferanten und Qualität

Woher ist Ihre Wurst für den Hotdog?

Die Hotdog Wurst (100% Rindfleisch) kommt von unserem langjährigem Lieferant – die Metzgerei Platz aus Worms. Die vegane bzw. vegetarische Variante sind Handelswaren namhafter Hersteller.

Abrechnung und Zahlung

Wie erfolgt die Abrechnung und Bezahlung?

Die Abrechnung erfolgt transparent und nach vorheriger Absprache. Die Bezahlung kann bequem nach der Veranstaltung erfolgen.

Welche Zahlungsmethoden akzeptieren Sie für Ihr Catering?

Wir akzeptieren verschiedene Zahlungsmethoden, einschließlich Überweisungen, Barzahlung vor Ort. Die genauen Details werden bei der Buchung besprochen.

In der Regel erhalten Sie von uns eine Rechnung nach der Veranstaltung die Sie innerhalb von 7 Tagen überweisen können.

Veranstaltungsdauer und Verkostungen

Ist es möglich, Verkostungen vor der Buchung zu arrangieren?

in der Regel nein. Da wir überwiegend auf privaten Veranstaltungen tätig sind ist dieses meistens nicht möglich.

Ausnahmen bestätigen jedoch die Regel, fragen Sie uns auf Wunsch im Vorfeld Ihrer Veranstaltung an, ob wir in Ihrer Nähe auf einer öffentlichen Veranstaltung zu finden sind.

Welche Events eignen sich besonders gut für Ihr Catering?

Unser Catering passt zu einer Vielzahl von Veranstaltungen, darunter Hochzeiten, Firmenevents, Geburtstagsfeiern, Messen und mehr.

Vielseitigkeit und passende Events

Bieten Sie auch Catering für private Feiern an?

Ja, unser Catering eignet sich für verschiedenste Veranstaltungen, einschließlich privater Feiern, Hochzeiten, Firmenveranstaltungen, Jubiläum, Polterabend, Mitternachtssnack auf einer Feier und vieles mehr.

Bieten Sie auch Lieferung ohne Personal vor Ort an?

Leider nein. Unsere Dienstleistung gibt es nur komplett in Verbindung mit dem Hotdog-Wagen, den angebotenen Gerichten (Hotdogs, Pulled-Pork Burger oder Chilli con Carne) sowie dem Personal.

Wir hoffen hiermit Ihre Fragen beantwortet zu haben. Falls Sie noch weitere Fragen haben sollten freuen wir uns natürlich sehr über einen kurzen Anruf.

Sie erreichen uns fast immer über unsere Mobil Nummer

0171 – 67 24 674

Stand: 01.01.2024