



Kurz Darstellung

Der neu gebaute Spezialitätenimbiss unterscheidet sich durch die außergewöhnliche optische Gestaltung von den gängigen, auf den Volksfesten und Jahrmärkten üblichen, Imbissbetrieben.

Das vollständig neu konzipierte Geschäft wurde im Frühjahr 2021 fertiggestellt. Es handelt sich um einen Spezialitätenimbiss, welcher sich jedoch durch die Thematisierung und optische Darstellung, wesentlich von den üblichen Imbissbetrieben unterscheidet. Das komplette Geschäft ist passend zum Namen thematisiert.

Wir präsentieren eine moderne Crossover Küche mit bodenständigen Elementen, sozusagen Omas Küche verfeinert. Bodenständig. Ehrlich. Gut.

Die durchdachte und optisch ansprechende Innengestaltung des Hexenkessels, erlaubt eine auf die Region und Veranstaltung zugeschnittene Präsentation der zum Verkauf stehenden Artikel. Wir sind ebenso in der Lage, unser Produktsortiment den jeweiligen Gegebenheiten anzupassen.

Ein verantwortungsvoller Umgang mit den Ressourcen und Menschen in unserer Umgebung ist uns wichtig! Deshalb haben wir unsere Lieferanten und Partner sorgfältig ausgesucht und verwenden für unsere Spezialitäten nur kompostierbare Verpackungsmaterialien.



Die Verkaufseinheit:

Optisch ansprechende Verkaufseinheit, Neubau 2021

3-seitiger Verkauf möglich

Technisch auf dem neuesten Stand

Ausgestattet mit allen vorgeschriebenen Hygieneeinrichtungen

Mit Dachüberstand: 7 Meter breit; 3,50 Meter tief, 4,80 hoch

Optisch ansprechende Darstellung des zum Verkauf stehenden Produktes; beleuchtete Frontwerbung; großzügige Beleuchtungsanlage; stilvolle Dekoration

Alternativ steht auch ein Geschäft mit den Maßen 5,50 x 3,50 x 4,80 Metern zur Verfügung.

Das Produkt

Italienische Pasta aus dem Parmesanlaib. Frisch zubereitet in mehreren Variationen.

Original italienische Panini, kross gebacken und himmlisch lecker.

Ansprechend serviert.

Wir servieren „moderne Küche, himmlische Soßen und leckere Kleinigkeiten“, mit denen wir den Geschmackssinn auf Entdeckungsreise schicken.

Keine Industrieware, sondern nach alten Rezepten auf moderne Art zubereitet.