

AVLAGE 2

Bewerbung für das Veranstaltungscatering der Insel Juist

Kurplatz



Inselgemeinde Juist

05. April 2024

Eing.

Ihr Veranstaltungsprofi mit zusammen
über 70 Jahren Berufserfahrung was
Insellogistik und Inselgastronomie
angeht

Moin Herr Vodde,

hiermit bewerben wir von Heini's Kombüse uns um das Catering auf dem Kurplatz.

Wir erfüllen alle Anforderungen der Ausschreibung.

Für weitere Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Heiko Fürstenberg & Maik Strohm

Heini's Kombüse „Qualität am Meer“
Bahnhofstraße 3
26571 Juist
Mobil: 0179-5974681

Was unterscheidet uns von anderen:

Wir haben:

- Verkaufswagen und/oder Zelte
- Moderne Technik für Ausschank und Speisenzubereitung
- Ein Logistikteam was Auf- und Abbau sowie die Versorgung der Stände sichert.
- Ein Kassensystem das an allen Orten auch Kartenzahlungen akzeptiert
- Alle Mitarbeiter werden gut bezahlt und sind angemeldet
- Wir haben Mehrwegbecher die wir selber spülen können und somit kein Müll produzieren. Bei der Speisenausgabe nutzen wir ökologisch abbaubare Produkte.

Getränkeangebot:

- **Fassbier-** Wir nutzen ausschließlich bekanntes Bier (Jever, König Pilsener, Ostfriesenbräu etc.) . Wir arbeiten mit Durchlaufkühlern und unsere Anlagen werden vor und nach jeder Veranstaltung von unserem geschulten Personal professionell gereinigt. Selbstverständlich gibt es für jede Anlage eine lückenlose Reinigungsdokumentation.
- **AFG (alkoholfreie Getränke)** – Hier sind wir weit aufgestellt nicht nur im Wasser und Softdrinkbereich. Sondern auch Bier-, Cocktail-, Wein- und Schaumweinangebote machen unser Angebot an alkoholfreien Getränken zu etwas besonderem.
- **Cocktails:** Bunt, lecker und der jeweiligen Veranstaltung angepasst. Wichtig hierbei ist, das auch die Dekoration vorhanden ist. Es muss nicht nur schmecken sondern auch gut aussehen. Unsere Säfte und Spirituosen sind hierbei von bester Qualität und keine Billigprodukte.
- **Wein:** Hier sind wir zuhause Weine sind für uns ein Lebensgefühl. Neben unseren Weinfeste und Verköstigungen sind wir ein Garant für guten Wein und achten dabei auch auf den Preis. Gerade im Weinwagen müssen zwei Dinge passen: Der Wein muss schmecken und er muss bezahlbar sein. Das sich das nicht ausschließen muss ist jedem Weintrinker bekannt.
- **Longdrinks:** Gute Spirituosen und ein ordentliches Spirituosen-Softdrinkverhältnis machen unsere Longdrinks aus. Immer mit der passenden Frucht und Eiswürfeln.

Unserer Grillstand - Ein Genuss für alle Sinne!

- **Hochmoderne Holzkohlegrills:** Erleben Sie den unverkennbaren Geschmack von Grillgut, das auf hochmodernen Holzkohlegrills perfekt zubereitet wird. Unsere Leidenschaft für das Grillen spiegelt sich in jedem Detail wider, von der Auswahl der Holzkohle bis zur Kunst des perfekten Grillens.
- **Regionale Händler aus Ostfriesland:** Wir legen großen Wert auf lokale Partnerschaften, daher beziehen wir unser Fleisch von sorgfältig ausgewählten Händlern aus Ostfriesland. Diese Zusammenarbeit garantiert nicht nur die Frische und Qualität unserer Produkte, sondern unterstützt auch die regionale Wirtschaft.
- **Vielfältiges Angebot:** Von saftigen Nackensteaks bis zu köstlichen Bratwürsten – unser Grillstand bietet für jeden Geschmack das Passende. Dabei haben wir auch leckerere Geflügelgerichte im Angebot, die durch unsere Grillkünste zu wahren Gaumenfreuden werden. Selbstverständlich kommen auch die Veganer nicht zu kurz.

Entdecken Sie die Welt des Grillens an unserem Stand, wo Tradition, Qualität und die Freude am Genuss zu einem unvergesslichen Erlebnis verschmelzen. Wir freuen uns darauf, Sie an unserem Grillstand begrüßen zu dürfen!

Pro Jahr € 1.010,-

