



GRILLSCHINKEN

nach dänischer Art

Bewerbung um einen Standplatz 2024

Hallo liebes Veranstaltungsteam,

bereits 25 Jahre sind wir leidenschaftliche Festival-Gastronomen und haben durch köstliche Speisen einen hohen Bekanntheitsgrad bei Veranstaltern und Besuchern erreicht. Wir haben in unserem Gastronomen-Konzept den bereits bewährten Grillschinkenstand aufgenommen. Festivalbesucher können köstliche Grillschinkenbrötchen nach dänischer Art genießen.

Unser Konzept hat sich bewährt: Freundlichkeit, Kreativität, hochwertige Produkte und eine frische Zubereitung. Unser Grillschinken wird aus der Schweineoberschale hergestellt und in einem frischen, knusprigen Brötchen mit köstlichem Weißkraut, Rotkraut und gerösteten Zwiebeln serviert. Dazu gibt es leckere Soßen nach Wahl, auf Wunsch in „scharf“.

Wir freuen uns auf eine positive Rückmeldung und verbleiben mit freundlichen Grüßen.

Das Grillschinken-Team

Technische Anforderungen und Voraussetzungen:

Unser Grillschinkenwagen benötigt einen Wasseranschluss und einen Stromanschluss CEE 1x32 A. Der Stand hat eine Stellfläche von 5 x 5 Meter und benötigt auf der Rückseite einen Stellplatz für ein Versorgungsfahrzeug.

Kontakt:

Satbir Singh
Rheinstraße 11, 55413 Niederheimbach

Mobil: 0176 - 48 52 37 20

Mail: s.singh@rishis.de

www.rishis.de

