



|                          |  |
|--------------------------|--|
| Firmierung:              | Celebrate Streetfood Catering & Event GmbH<br>Flinschstraße 18a<br>60388 Frankfurt am Main   |
| Geschäftsführer:         | Jan Dinter, Oliver Meiser  |
| Geschäftsbereich:        | Celebrate Streetfood bietet bundesweit Indoor- und Outdoor-Caterings mit frisch vor den Augen der Gäste zubereitetem Streetfood.   |
| Marken:                  | Burrito Bande – Der mexikanische Streetfood-Klassiker mit Pulled Beef, Chicken oder Soja-Hack<br><br>Burger Unplugged – Ehrliche Burger mit Pulled Beef, Pulled Pork oder Soja-Hack<br><br>Cucina Nostra – Frische Pasta und duftende Steinofen-Pizza nach neapolitanischer Art<br><br>Trinity-BBQ – Originales American BBQ mit Beef Briskets, Spare Ribs oder Pulled Beef & Pork<br><br>Deli Dogs – Klassische Hot Dogs kombiniert mit spannenden Zutaten und Rezepturen |
| Catering:                | Die Konzepte von Celebrate Streetfood werden durch vielfältige herzhaftere Vorspeisen wie Suppen oder Fingerfood sowie verschiedenste Desserts ergänzt, darunter Cheesecake, Creme-Desserts oder frisches Obst. Mit der mobilen Cocktailbar können auch ausgefallene Getränkewünsche erfüllt werden. Damit bedient Celebrate Streetfood die gesamte Bandbreite an Catering-Wünschen.   |
| Live-Cooking-Station:    | Mittelpunkt jedes Celebrate-Streetfood-Caterings ist die Live-Cooking-Station – je nach Wunsch und räumlichen Gegebenheiten entweder am Foodtruck oder an der Front-Cooking-Station. Sämtliche Hauptspeisen werden frisch vor den Augen der Gäste zubereitet.  |
| Mitarbeiter:             | 112  |
| Anzahl Foodtrucks:       | 14   |
| Anzahl Caterings 2017:   | 1.305  |
| Geplante Caterings 2018: | ca. 1.900  |
| Web:                     | <a href="http://www.celebratestreetfood.de">www.celebratestreetfood.de</a>   |
| Pressekontakt:           | next Public Relations GmbH<br>Maximilian Müller<br><a href="mailto:max@nextpr.de">max@nextpr.de</a><br>069 2727 3162   |