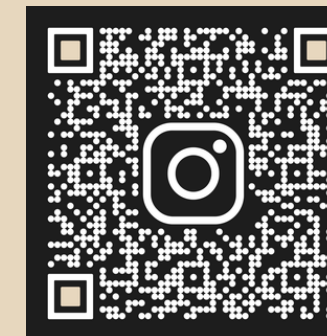
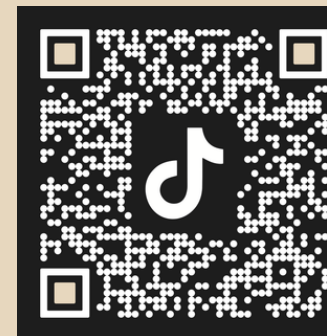
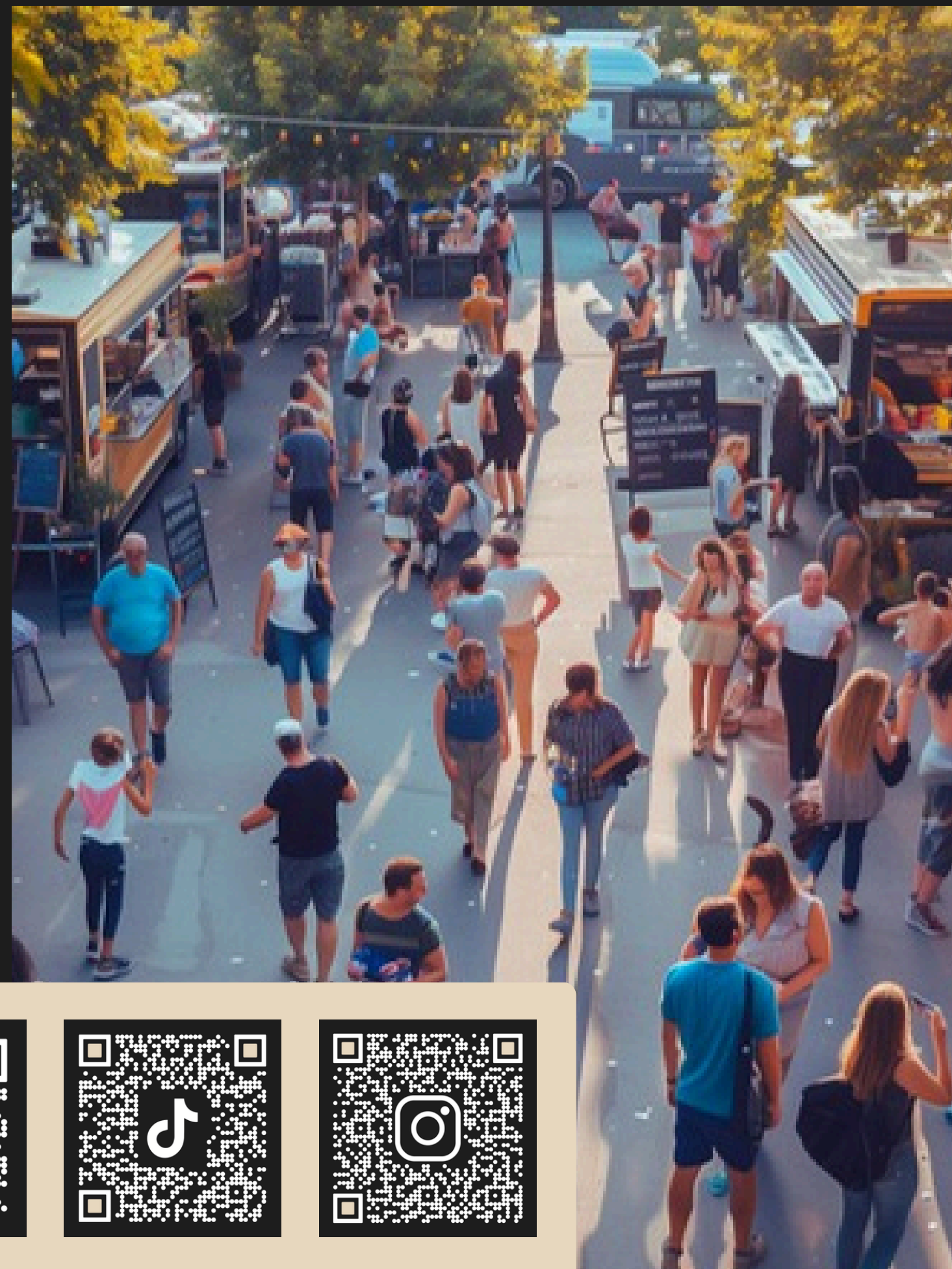


CATERING / PARTYSERVICE



AROMA ADRIA *The Original*

INHALTSVERZEICHNIS

1

VORSTELLUNG AROMA ADRIA

2

VORSTELLUNG GRÜNDER

3

MENÜANGEBOT & PREISBEISPIELE

4

UNSER FOODTRUCK

5

VERGANGENE EVENTS



AROMA ADRIA

The Original



Mission & Vision

Unser Food Truck "Aroma Adria" ist aus dem Wunsch entstanden, die Liebe zur südosteuropäischen Küche in Kombination mit mediterranen Einflüssen mit allen zu teilen.

Hauptangebot

- Ufo-Cevap (Adria Cevap)
- Ufo-Pljeskavica (Adria Burger)
- Gegrillte Maiskolben (Adria Corn)

Einzigartigkeit

Einzigartige Kombination aus traditioneller Adriaküche und moderner europäischer Cuisine! Echter Geschmack von Südosteuropa neu interpretiert in Schweizer Qualität!

Team

Wir sind ein eingespieltes Team mit einschlägiger Gastronomie-Erfahrung (s. vergangene Events)



- Moderner Foodtruck
- Eingespieltes Team
- Innovative Speisen aus Südosteuropa
- Mitglied Foodtruck Verband
- Erfahrung in Detailhandel
- Erfahrung in Gastronomie
- SumUp & Twint

Veranstaltungen

- Food Festivals, Open-Airs
- Konzerte, Feiern, Stadtfeste
- Gesellschaftliche Anlässe

2. VORSTELLUNG GRÜNDER



Filip

- Rechtliche Abklärungen
- Menüplanung
- Lagerbewirtschaftung

076 466 14 35

info@evoevents.ch



Roman

- Geschäftsführung
- Finanzen
- Administration

079 718 88 19

info@evoevents.ch

Ansprechpersonen

3. MENÜANGEBOT

1. APÉRO

2. VORSPEISEN

3. HAUPTGÄNGE

4. DESSERTS

5. GETRÄNKE



*Alle Speisen können bei Bedarf
auch vegan serviert werden!*



100% Rindfleisch!



**SÜDOSTEURO-
PÄISCHE KÜCHE**

1. APÉRO

1. APÉRO



Smashed Grilled Crustino (Adria Crust)

Getoastetes Baguette, direkt mit gewürztem Hackfleisch bestrichen und auf der heissen Platte gegrillt
- Perfekt zum Teilen



Cevap Dog (Adria Dog)

Anstelle der Wurst kommen zwei Cevapcici ins Hot-Dog-Brot – frisch gegrillt, würzig und nach Wunsch mit feinen Zutaten verfeinert



Gegrillte Maiskolben (Adria Corn)

Saftig gegrillter Maiskolben, halbiert, leicht gesalzen und auf Holzspiesen serviert

2. VORSPEISEN

2. VORSPEISEN



Grüner Salat

Es werden
verschiedene
Salatsaucen zur
Verfügung gestellt



Gemischter Salat

Es werden
verschiedene
Salatsaucen zur
Verfügung gestellt



Tomaten-Crème-Suppe

Warme Tomaten-Crème-
Suppe für kältere
Jahreszeiten



Brokkoli-Crème-Suppe

Warme Brokkoli-Crème-
Suppe für kältere
Jahreszeiten

3. HAUPGÄNGE

3. Hauptgänge



Smashed Croissant Burger (Adria Smash)

Zwei knusprige Laugen-Gipfeli – aussen gegrillt, innen fluffig. Dazwischen ein saftiger Burger gesmashed



Ufo Burger (Adria Ufo)

Saftig gewürztes Patty (Pljeskavica) im selber zubereiteten, frischen Taschenbrot, gegrillt und in unserer Ufo-Pressmaschine gepresst



Taschen Cevap (Adria Cevap)

Zart gegrillte Cevapčići in einer handlichen, selber zubereiteten, frischen Brottasche, kombiniert mit knackigem Gemüse und feinen Saucen

4. DESSERTS

4. Desserts



Kokoswürfel (Cupavci)

Lockere Biskuitwürfel, eingetaucht in feine Schokoladenglasur und umhüllt mit zarten Kokosraspeln



Cupcakes (Schokokeks)

Ein intensiver Schokoladen-Cupcake mit Schoko-Frosting, gekrönt von einem knusprigen Schokokeks



Cupcakes (Rüeblichueche)

Ein saftiger Cupcake aus feinstem Rüeblikuchen, getoppt mit cremigem Frischkäse-Frosting und dekoriert mit einer süßen Marzipan-Karotte

5. GETRÄNKE

5. Getränke



Kaffee

Café Crème / Espresso
(Kaffeekapseln), Zuckersticks,
Assugrin, Kaffeerahm (vegane
Milch ebenfalls möglich)



Alkoholfreie Getränke

Wasser mit, Wasser ohne, Coca
Cola, Coca Cola Zero, Fanta,
Sprite, Ice Tea (weitere Getränke /
Marken auf Wunsch)



Alkoholhaltige Getränke

Bier, Prosecco, Weisswein, Rotwein,
Vodka, Whiskey, Gin, Rakija Shots
(weitere Getränke / Marken auf
Wunsch)

AROMA ADRIA

The Original



2-Gang-Catering

- Vorspeise
- Hauptgang

ab CHF 24.- p. P.



3-Gang-Catering

- Vorspeise
- Hauptgang
- Dessert

ab CHF 29.- p. P.



Apéro-Catering

- Vorspeise
- Apéro
- Dessert

ab CHF 29.- p. P.



4-Gang-Catering

- Apéro
- Vorspeise
- Hauptgang
- Dessert

ab CHF 34.- p. P.

Speisen-Catering

Nur Speisen (ohne Getränke)

ab CHF 24.- p. P.

Bar-Catering

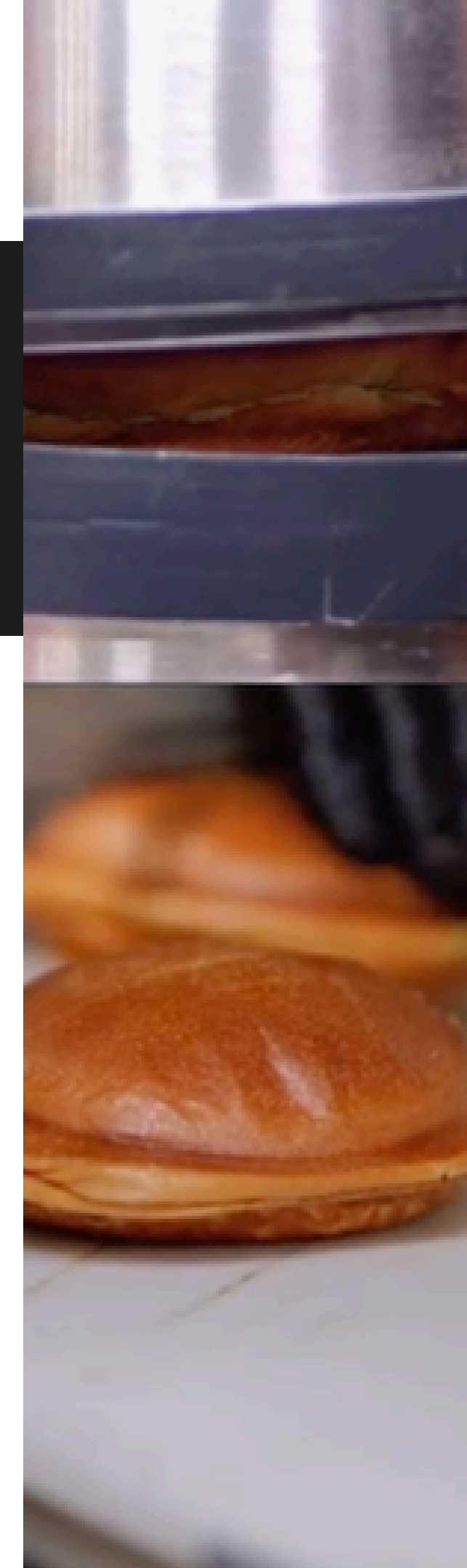
Nur Getränke (ohne Speisen)

ab CHF 39.- p. P.

Komplett-Catering

Speisen und Getränke

ab CHF 59.- p. P.



4. UNSER FOODTRUCK

AROMA ADRIA

The Original



ALLGEMEINE AUSSTATTUNG

- Länge: 4 Meter (5.0m mit Anhängerkupplung)
- Breite: 2m; Höhe, 2,35m
- 1 grosses Thekenfenster, 1 kleines Seitenfenster
- SumUp Kassenterminal und Twint-Code
- Dunstabzugshaube und wasserdichte LED-Deckenlampen
- Rutschfester Boden und klappbares Vitrinenpanel



SPEZIFISCHE AUSSTATTUNG

- Gasgrill (2 Stück), Gasofen (2 Stück)
- 2 extra grosse Kühlschränke
- Counter-Top-Display-Kühler (3 Fächer)
- Elektrischer Bain-Marie Warmhalter (6 Fächer)
- Waschbecken mit Doppelspüle, zwei Wassertanks (Frischwasser & Abwasser, je 50l), Wassererhitzer, Wasserpumpe



ENERGIEVERSORGUNG

- Schweizer Standardstromanschlüsse
- Schweizer Standard-Verkabelung und Stecker
- Geräte für Zubereitung von Speisen sind gasbetrieben
- Gasflasche in Tankbox ausserhalb des Foodtrucks



AUFLAGEN

- Betriebskonzept & Hygienekonzept
- Sicherheits- und Brandschutzkonzept
- VIN-Schild
- MFK & SINA-Vorschriften



4. UNSER FOODTRUCK



AROMA ADRIA

The Original



5. Vergangene Events

01



55-jährige Jubiläum NK Croatia Zürich

- 21.09.2024
- ca. 300 Gäste
- Link zum Bericht:
<https://shorturl.at/zmwcb>

02



Konzert-Catering

- 23.11.2024
- 25.01.2025
- Je ca. 1'000 Gäste

03



Traditionelles Hallenfussballturnier

- 24.01.2025 - 25.01.2025
- ca. 500 Gäste über 2 Tage
- Link zum Bericht:
<https://shorturl.at/ZRWGC>

04



1st Penalty-Cup Zürich

- 28.06.2025
- ca. 400 Gäste
- Link zum Bericht:
<https://shorturl.at/Ubdax>

Disclaimer



Disclaimer

Diese Broschüre dient ausschliesslich Marketing- und Informationszwecken. Alle Angaben zu Angeboten, Menüs, Catering sowie Preise sind unverbindlich und können je nach Anlass, Gästezahl, Location und individuellen Anforderungen variieren. Die abgebildeten Menüs und Produkte sind Symbolbilder und können in Aussehen sowie Präsentation vom tatsächlichen Angebot abweichen. Verbindliche Konditionen sowie eine detaillierte Kalkulation erfolgen ausschliesslich über eine persönliche Catering Offerte von Aroma Adria.



AROMA ADRIA

DANKE

