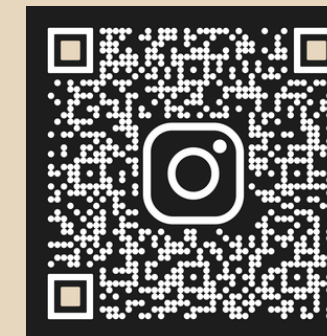
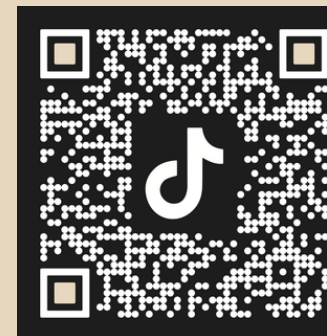
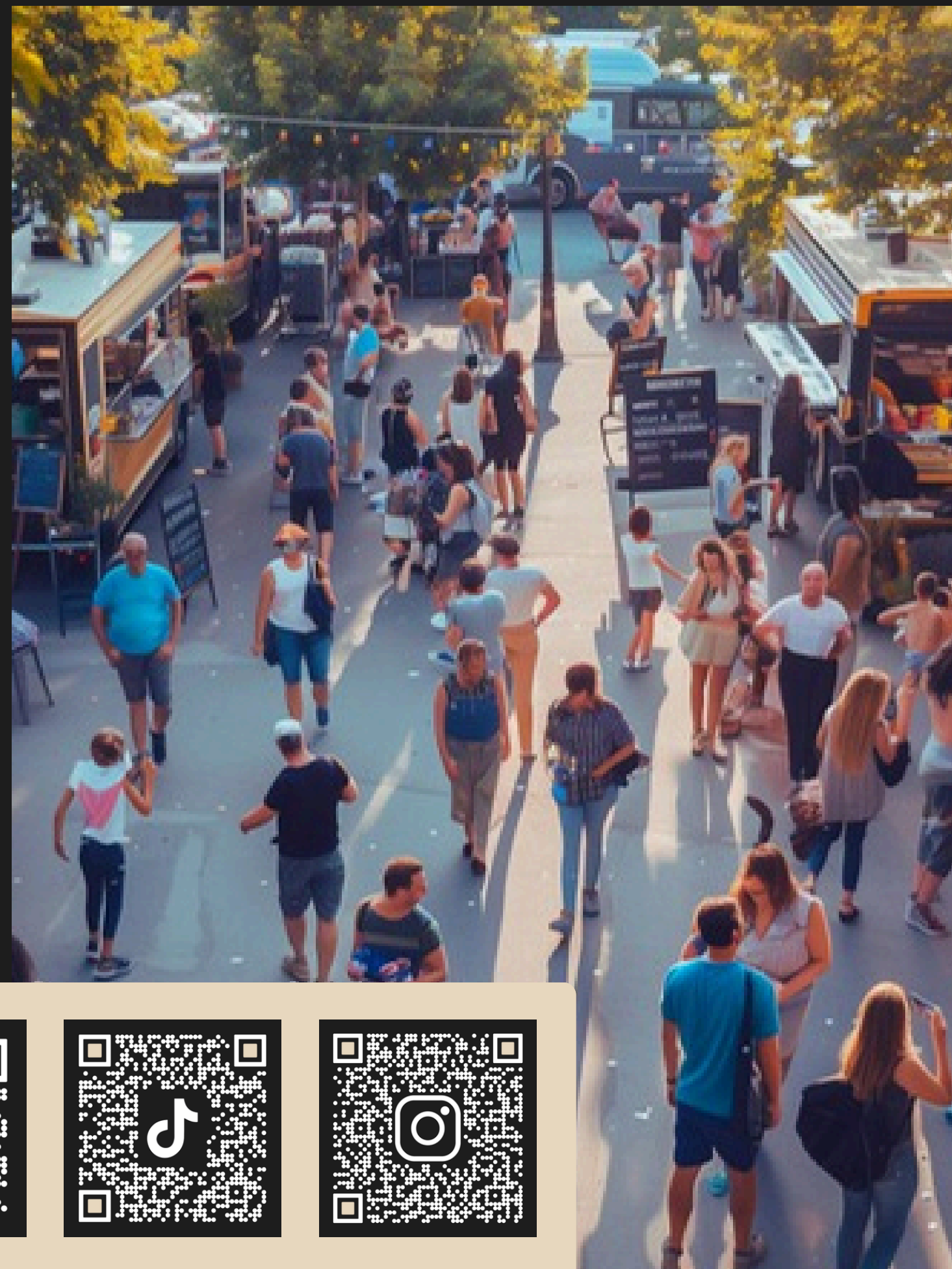


AUSSTELLERMAPPE / MARKTSTAND



AROMA ADRIA *The Original*

INHALTSVERZEICHNIS

1 VORSTELLUNG AROMA ADRIA

2 VORSTELLUNG GRÜNDER

3 MENÜANGEBOT

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

- Smashed Croissant Burger
- 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
- 100% Rindfleisch
- Vegane Optionen
- 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. SMASHED CROISSANT BURGER (ADRIA SMASH)

2. TASCHEN-CEVAP (ADRIA CEVAP)

3. SMASHED GRILL CRUSTINO (ADRIA CRUST)

4. UFO-PLJESKAVICA (ADRIA UFO BURGER)

5. CEVAP-DOG (ADRIA HOT DOG)

6. GEGRILLTE MAISKOLBEN (ADRIA CORN)

7. PROBIERGRÖSSE (ADRIA BITES)



**SÜDOSTEURO-
PÄISCHE KÜCHE**

3. MENÜANGEBOT

Seite 1/7

1. SMASHED CROISSANT BURGER (ADRIA SMASH)

 100% Rindfleisch!

Preis: CHF 15.-

Zutaten

- 2x grosse Laugengipfel
- Pljeskavica (1 Stück) oder
- Vegane Pljeskavica (1 Stück)

Optionale Zutaten (im Preis inbegriffen)

- Saucen: Cocktail, Joghurt
- Verschiedenes Gemüse, Toastkäse
- Schärfe: Scharfes Chilipulver

Zubereitung

Statt klassischem Burger-Bun kommen bei uns zwei knusprige Laugen-Gipfeli zum Einsatz – aussen goldbraun, innen fluffig. Zwischen den Gipfeln wartet eine saftig gegrillte Pljeskavica, frisch gepresst und perfekt „gesmasht“ für extra Röstaromen. Oben drauf schmelzen zwei Scheiben würziger Toastkäse, die das Ganze herrlich cremig machen. Frisches Gemüse zum Abschluss – je nach Wunsch mit knackigem Salat, Zwiebeln, etc. – und darauf in Papier gewickelt und mit einer Serviette dem Kunden überreicht.



3. MENÜANGEBOT

Seite 2/7

2. TASCHEN-CEVAP (ADRIA CEVAP)

Preis: CHF 15.-

Zutaten

- Frisch zubereitetes Taschenbrot
- Cevapcici (6 Stück) oder
- Vegane Cevapcici (6 Stück)

Zubereitung

Das Taschenbrot wird am Eventtag frisch gebacken und vor dem Servieren nochmals im Ofen erwärmt. Nach dem Befüllen mit sechs Cevapcici oder drei Cevapcici (Probiergrösse) und mit optionalen Zutaten wird das Taschenbrot in Papier gewickelt und mit einer Serviette dem Kunden überreicht.



Alle Speisen können bei Bedarf auch vegan serviert werden!



100% Rindfleisch!

Optionale Zutaten (im Preis inbegriffen)

- Saucen: Cocktail, Joghurt, Ajvar, etc.
- Verschiedenes Gemüse
- Schärfe: Scharfes Chilipulver



3. MENÜANGEBOT

Seite 3/7

3. SMASHED GRILL CRUSTINO (ADRIA CRUST)



Alle Speisen können bei Bedarf
auch vegan serviert werden!



100% Rindfleisch!

Preis: CHF 9.-

Zutaten

- Baguette Brot
- Pljeskavica (1 Stück) oder
- Vegane Pljeskavica (1 Stück)

Optionale Zutaten (im Preis inbegriffen)

- Saucen: Cocktail, Joghurt, Ajvar, etc.
- Verschiedenes Gemüse
- Schärfe: Scharfes Chilipulver

Zubereitung

Ein Baguette wird längs aufgeschnitten und mit frischem, gewürztem Hackfleisch (Pljeskavica-Style) direkt aufs Brot gestrichen – wie ein herzhafter Aufstrich. Dann kommt das Ganze auf die heiße Platte, wo das Fleisch knusprig gegrillt und das Brot leicht getoastet wird. Nach Wunsch wird mit Gewürzen und frischen Gemüse getoppt. Zum Schluss wird der Snack in mehrere Stücke geschnitten – für ein besseres Snacking-Erlebnis – und mit Serviette und länglichem Papier-Teller stilecht serviert.



3. MENÜANGEBOT

Seite 4/7

4. UFO-Pljeskavica (ADRIA UFO)



Alle Speisen können bei Bedarf
auch vegan serviert werden!



100% Rindfleisch!

Preis: CHF 15.-

Zutaten

- Frisch zubereitetes Taschenbrot
- Pljeskavica (1 Stück) oder
- Vegane Pljeskavica (1 Stück)

Optionale Zutaten (im Preis inbegriffen)

- Saucen: Cocktail, Joghurt, Ajvar, etc.
- Verschiedenes Gemüse
- Schärfe: Scharfes Chilipulver

Zubereitung

Das Taschenbrot wird am Eventtag frisch gebacken und vor dem Servieren nochmals im Ofen erwärmt. Nach dem Befüllen mit einer Pljeskavica und mit optionalen Zutaten, wird das Taschenbrot in der Ufo-Pressmaschine geformt, in Papier gewickelt und mit einer Serviette dem Kunden überreicht.



3. MENÜANGEBOT

Seite 5/7

5. CEVAP-DOG (ADRIA HOT DOG)



Alle Speisen können bei Bedarf auch vegan serviert werden!



100% Rindfleisch!

Preis: CHF 9.-

Zutaten

- Baguette Brot
- Cevapcici (2 Stück) oder
- Vegane Cevapcici (2 Stück)

Optionale Zutaten (im Preis inbegriffen)

- Saucen: Cocktail, Joghurt
- Geröstete Zwiebeln
- Schärfe: Scharfes Chilipulver

Zubereitung

Ein Cevap Dog ist eine köstliche Variation des klassischen Hot Dogs, bei dem anstelle eines Würstchens Hackfleisch verwendet wird. Dafür werden zwei Cevapcici in den Hot Dog gelegt. Nach dem Aufwärmen und Befüllen des Hot Dog Brotes mit einem langen Cevapcici und mit optionalen Zutaten, wird der Cevap-Dog mit Serviette und länglichem Papier-Teller den Kunden überreicht.



3. MENÜANGEBOT

Seite 6/7

6. GEGRILLTE MAISKOLBEN (ADRIA CORN)



Alle Speisen können bei Bedarf
auch vegan serviert werden!



100% Rindfleisch!

Preis: CHF 7.-

Zutaten

- 1 ganzer Maiskolben

Optionale Zutaten (im Preis inbegriffen)

- Butter
- Gewürze: Schnittlauch, Paprika

Zubereitung

Der gegrillte Maiskolben wird hälftig geteilt und leicht gesalzen. Daraufhin wird die Portion mit stabilen Holzspiesen für bequemes Essen versehen, in Papier gewickelt und mit einer Serviette serviert.



3. MENÜANGEBOT

Seite 7/7

7. PROBIERGRÖSSE (ADRIA BITES)



Alle Speisen können bei Bedarf
auch vegan serviert werden!



100% Rindfleisch!

Preis: CHF 12.-

Zutaten

- Frisch zubereitetes Taschenbrot
- Cevapcici (3 Stück) oder
- Vegane Cevapcici (3 Stück)

Optionale Zutaten (im Preis inbegriffen)

- Saucen: Ajvar und weitere Saucen
- Verschiedenes Gemüse
- Schärfe: Scharfes Chilipulver

Zubereitung

Das Taschenbrot wird am Eventtag frisch gebacken und vor dem Servieren nochmals im Ofen erwärmt. Nach dem Befüllen mit sechs Cevapcici oder drei Cevapcici (Probierversize) und optionalen Zutaten, wird das Taschenbrot in der Ufo-Pressmaschine geformt, in Papier gewickelt und mit einer Serviette dem Kunden überreicht.



Getränke



Kaffee

Café Crème / Espresso
(Kaffeekapseln), Zuckersticks,
Assugrin, Kaffeerahm (vegane
Milch ebenfalls möglich)
CHF 5.-



Alkoholfreie Getränke

Wasser mit, Wasser ohne, Coca
Cola, Coca Cola Zero, Fanta,
Sprite, Ice Tea (weitere Getränke /
Marken auf Wunsch)
CHF 4.-



Alkoholhaltige Getränke

Bier
CHF 4.-

4. UNSER FOODTRUCK

AROMA ADRIA

The Original



ALLGEMEINE AUSSTATTUNG

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



SPEZIFISCHE AUSSTATTUNG

- Gasgrill (2 Stück), Gasofen (2 Stück)
- 2 extra grosse Kühlschränke
- Counter-Top-Display-Kühler (3 Fächer)
- Elektrischer Bain-Marie Wamrhalter (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 Ausstellermappe dient ausschliesslich der Präsentation des Food-Truck-Angebots von Aroma Adria im Rahmen einer verbindlichen Bewerbung bei den Verantwortlichen. Alle Angaben zu Speisen, Getränken und Leistungen wurden nach bestem Wissen zusammengestellt. Abbildungen der Menüs und Produkte sind Symbolbilder und können in Aussehen sowie Präsentation vom tatsächlichen Angebot abweichen. Änderungen im Ablauf, Sortiment und in der Organisation bleiben vorbehalten.



AROMA ADRIA

DANKE

