

Balatonszepezd Polgármesteri Hivatal

Feladó: "Shao Csaba" <shaocsaba@gmail.com>
 Dátum: 2018. május 28. 11:44
 Címzett: <igazgatas@balatonszepezd.hu>
 Melléklet: burger.PNG; Fregola Fagyi.PNG; GoFree.PNG; LowCost.PNG
 Tárgy: Fwd: Balatonszepezd Büfékocsi üzemeltetés

Tisztelt Dr. Sebestyén László Polgármester Úr, Balatonszepezd Képviselőtestület,

Megkeresésükre válaszul küldjük ajánlatunkat a Szepezdfürdői Ifjúsági Strand Büfé üzemeltetésére a 2018-as nyári szezonra.

Cégünk saját és partnereink által üzemeltetett gasztronómia kuriózumokat kívánunk felvonultatni a strandon, a kézműves hamburgerektől a házi készítésű kolbászig. Az ételek mellett desszertek, édességek és hűtött italokat is kínálunk majd. Heti rendszerességgel változó kínálatot, cserélődő büfékocsikat szeretnénk felvonultatni.

20-30 nm területre lesz szükségünk a kocsik elhelyezésére, asztalaink, székeink kihelyezésére. Továbbá időszakosan szeretnénk sport és kulturális rendezvényekre nagyobb területet is igénybe venni (50-100nm) a strandnak erre alkalmas részén. Ezen rendezvényeken a büfét 22:00-ig kívánjuk nyitva tartani.

Továbbá szükségünk lesz kihelyezni árnyékoló rendszert a büfé környékén a vendégek kényelmes étkezése érdekében.

A büfékocsikhoz szükségünk lesz 3*32A áramra és víz rákötésre is.

A helyi adókat, energia fogyasztást természetesen mind megfizetjük elszámolás alapján.

Csatolva küldünk egy-két büfékocsi bemutató leírását.

Várjuk szíves válaszukat.

Üdvözlettel:

Soós Csaba
 +36 30 644 1412
 shaocsaba@gmail.com



ZÁNKAJ KÖZÖS ÖNKORMÁNYZATI HIVATAL KIRIFONDELTSÉGE		
BALATONSZEPEZD		
Érkezeti: 2018 MÁJ. 29		
352/544/2018	 mell.
Előszám:	Utószám:	Előadó: SH

Handwritten signature: Soós Csaba

BURGER BÁR-HOL

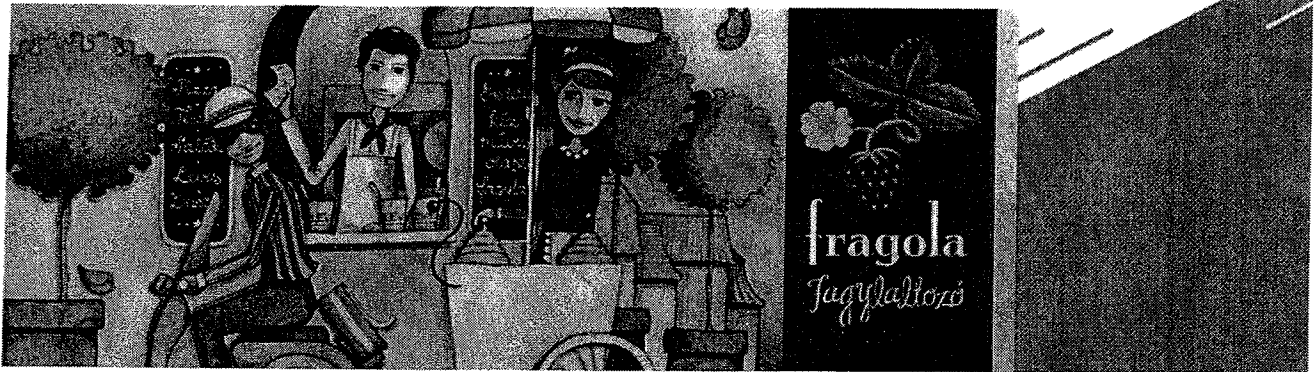
A truck 2017-ben indult útnak azzal a céllal, hogy minél több embert elérhessünk a tökéletes hamburger élményével...

Büszkeségünk a fokhagymás olívaolajon pirított vajos burgerzsömlé, a szaftos marhahús, olvadt cheddar és izgalmas íz párosok az egyszerűtől a három emeletes burgerig, baconbe csomagolt camembert-rel...



FRAGOLA

A Fragola fagyaltjai friss és fagyasztott gyümölcsökből illetve természetes sűrítőanyagokból készülnek. Termékeik nem tartalmaznak mesterséges színezéket, aromákat. A klasszikus ízeket és új kreációikat a legmagasabb színvonalon kínálják, jelenleg ők a hazai kézműves fagyalt bajnokok. Nevüket mára az egész ország ismeri, Budapest szerte rendelkeznek üzletekkel és most akár hozzátok is elgurulnak.



GOFREE BAR

LIFE IS SHORT, EAT DESSERT FIRST.

A Go-Free Bár több mint 5 éve üzemel Budapest belvárosában. 2017 nyarán a vizes VB-n saját street food márkaépítésbe kezdtek az egészségtudatosság jegyében. A cukrozott keltésztá alapú gofrik készítésnél eddig használt feltéteket tartósítószer- és színezékmentes alapanyagokkal egészítik ki, így az édes belga mellett már paleo változatban is forgalmazzák cukor, laktóz és gluténmentes waffeljeiket. Emellett a sós paletta is bővült waffelszendvicsekkel, vegetáriánus változatban is. A food truck kitelepülések során így teljes édes és sós street food kínálatot tudnak biztosítani.



LOW COST

2016-ban alakultak azzal a céllal, hogy az akkori food truck felhozatalt színesítsék mind a megjelenésünkkel mind az ételeinkkel. Olyan terméket kerestek, ami nem a hamburger-pulledpork-BBQ szentháromság egy újabb variációjában testesül meg, hanem valamit, amit mindannyian ismerünk, egyszerű népi étel, kicsit újragondolva. Ez az ún. töltött tócsni. Nagyon finom. Termékünkkel 2016-ban megnyerték a Gastro Design Díjat, valamint egyből az élvonalba kerültek a magyar gasztró-fesztivál mezőnyben. Azóta is azon dolgoznak, hogy folyamatosan fejlessék ételeik minőségét és a tapasztalatokat valamint a visszajelzéseket beépítsék kínálatukba.

