
NETZWERK
PARTNER
EVENT
SAFARI
FEIERN, WIE IHR WOLLT.
mobil & flexibel in ganz NRW
bis zu vier hochwertige Foodtrucks
digitale Bildschirme auf den Fahrzeugen
individuelles Branding der Trucks
lokal & nachhaltig
professionelle Köche
hochwertige & hausgemachte Speisen
Getränke-Full-Service



FOODTRUCK SERVICE

Unsere Foodtrucks – Gastronomie trifft urbanen Lifestyle

Unsere Foodtrucks stehen für **professionelle Küche**, modernes Design und höchste Standards. Sie sind die ideale Lösung für trendbewusste Events, Firmenveranstaltungen oder besondere Anlässe.

Das macht unsere Trucks besonders:

Modernste Küchentechnik
Für eine professionelle Zubereitung direkt im Truck

Stylisches, elegantes Design
Schwarze, hochwertige Trucks mit dezentem Branding und digitalen Bildschirmen für Speisekarten – ein echter Blickfang auf jedem Event

Hygiene auf Restaurant-Niveau
Sauberkeit und Qualität haben bei uns oberste Priorität

Mit der Buchung des Caterings von Event Safari bucht Ihr den **vollen Service** und könnt **Euer Event in vollen Zügen genießen!**

Unsere Tagesmiete ist Basis jeder Buchung und wird für jedes Event berechnet.

Die Tagesmiete enthält folgenden Leistungsumfang:

Tagesmiete
Miete des Foodtruck für 24 Stunden
Montag - Donnerstag 450 €
Freitag - Sonntag 650 €

Logistik
2 Stunden Logistik-Service inklusive für einen reibungslosen Ablauf vor Ort. Platzierung des Foodtruck an Euren Eventort. Strom- und Wasserversorgung.

An- und Abfahrt
An- und Abfahrt bis 100 km inklusive (jeder weitere km 1 € ab unserem Firmenstandort in Witten)

Komplettservice
Alle notwendigen Serviceleistungen für einen professionellen und störungsfreien Einsatz sind im Preis enthalten



FOODTRUCK SERVICE

Damit Euer Event reibungslos umgesetzt wird und wir Euch höchste Qualität gewährleisten können, fallen neben der Foodtruck-Miete weitere variable Kosten an, die je nach Veranstaltung variieren. Transparenz hat für uns dabei oberste Priorität.
Die Personalkosten werden entsprechend dem tatsächlich entstandenen Aufwand berechnet. Die Kosten für Geschirr ergeben sich aus der jeweils gewählten Ausstattung.
Die Müllmitnahme bieten wir optional als Zusatzleistung an.

Variable Kosten in der Übersicht

Personalkosten | Küchenmitarbeiter 45 €/ Stunde

Immer mit **gelerntem Koch** an Bord! Wir verstehen unser Handwerk und das schmeckt man! Bei uns steht ein ausgebildeter Profi am Herd, der sein Küchenhandwerk von der Pike auf gelernt hat. Mit Leidenschaft, Know-how und jahrelanger Erfahrung zaubern wir Gastronomie-Qualität direkt aus unserem Foodtruck.
Wir begleiten Euch von der Vor- und Nachbereitung, der Durchführung bis hin zur An- und Abreise zum Eventort.

Geschirr & Besteckpauschale

Für Eure Veranstaltung könnt Ihr zwischen hochwertigem **Porzellangeschirr** oder **nachhaltigem Einweggeschirr** aus Palmholz wählen – passend zu Anlass, Stil und Anspruch. Servietten sind selbstverständlich in beiden Pauschalen enthalten.

Einweggeschirr aus Palmholz – Natürlich. Nachhaltig. Stilvoll.
Unser Palmholzgeschirr besteht aus einem einzigen gepressten Palmblatt und ist damit zu 100 % natürlich. Jedes Stück wird von Hand geschliffen und überzeugt durch seine elegante, individuelle Oberfläche. **| pro Person 1,00 pauschal**

Porzellangeschirr & Besteck – Klassisch. Elegant. Wie im Restaurant.
Mit echtem Porzellangeschirr und hochwertigem Besteck erhalten Eure Speisen den Auftritt, den sie verdienen. Ideal für festliche Anlässe, Firmenfeiern oder Events mit gehobenem Anspruch. **| pro Person 2,50 € pauschal**

Müllentsorgung (optional)

Nach deinem Event? Bleibt nichts zurück außer zufriedenen Gästen!
Wir nehmen den kompletten Müll mit – du musst dich um absolut nichts kümmern.
Kein Sortieren, kein Entsorgen. **| pro Person 0,50 € pauschal**



WICHTIG ZU WISSEN

ALLES ZUM ABLAUF

Damit euer Event mit unserem Foodtruck reibungslos, sicher und ohne Verzögerungen ablaufen kann, bitten wir euch, die folgenden Punkte sorgfältig zu beachten:

Stromversorgung

Benötigt wird ein Starkstromanschluss (16A oder 32A). Alternativ sind auch zwei 230V-Standardsteckdosen aus zwei getrennten Stromkreisen möglich.

Wasserversorgung

Für reine Foodcaterings wird kein Wasseranschluss benötigt. Bei einer Kombination mit Getränkeausschank aus Gläsern ist jedoch ein Gardena- oder regulärer Wasseranschluss zwingend erforderlich, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten.

Mindestmaße der Standfläche

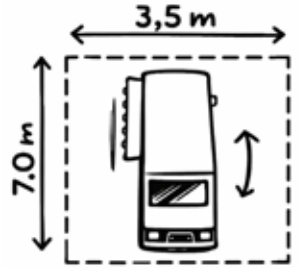
Damit der Truck sicher stehen und arbeiten kann, benötigen wir mindestens:

- Länge: 7,0 m
- Breite: 2,5 m
- Breite mit geöffneter Klappe: 3,5 m
- Höhe: mindestens 3,25 m

Zusätzlich wird ausreichend Rangierfläche benötigt, damit der Truck problemlos ein- und ausfahren sowie sicher positioniert werden kann.

Zufahrt & Untergrund

Die Zufahrt muss frei sein von Zweigen, Ästen, Leitungen oder sonstigen Hindernissen.
Der Untergrund muss eben, fest und matschfrei sein.
Steigungen, weicher Boden oder unebene Flächen können den Aufbau erschweren oder unmöglich machen.









WICHTIG ZU WISSEN

ALLES ZUM ABLAUF

Schranken, Pförtner & Zugangskontrollen

Falls es Schranken, Pförtner, Ausweiskontrollen oder andere Zufahrtsbeschränkungen gibt, muss das Team von Event Safari frühzeitig darüber informiert werden.
Nur so können wir eine reibungslose Anfahrt und pünktlichen Aufbau sicherstellen.

Park- und Logistikflächen

Bitte plant ausreichend Parkfläche ein für:
unser Logistikfahrzeug
Mitarbeiterfahrzeuge
Kurze Wege erleichtern den Aufbau und sorgen für einen pünktlichen Start.

Toilettenzugang für das Team

Wir bitten freundlich darum, unserem Team während des Einsatzes den Zugang zu einer Toilette zu ermöglichen.
Dies hilft uns, konzentriert, hygienisch und mit bester Qualität für euch und eure Gäste zu arbeiten.

Wichtiger Hinweis zum Mehraufwand

Sollten die oben genannten Voraussetzungen vor Ort nicht erfüllt sein und hierdurch zusätzlicher Aufwand entstehen (z. B. verlängerte Rangierzeiten, erforderliche Umpositionierungen oder technische Übergangslösungen), behalten wir uns vor, diesen Mehraufwand gesondert in Rechnung zu stellen.

In schwerwiegenden Fällen, in denen ein sicherer und ordnungsgemäßer Betrieb nicht gewährleistet werden kann, behalten wir uns zudem vor, die Durchführung der Veranstaltung abzulehnen bzw. das Event abzusagen.



KLEINE GÄSTE GANZ GROSS!

EIN HERZLICHES WILLKOMMEN AN ALLE KINDER!

Kinder sind uns besonders wichtig – denn nur mit fröhlichen und satten Kindern wird ein Event wirklich gelungen. Deshalb haben wir für unsere kleinen Gäste viele tolle Angebote vorbereitet, damit sie sich genauso wohlfühlen wie die Großen!

Essen für Kinder

Gültig für alle unsere All you can eat-Konzepte:
Kinder von 0 – 6 Jahren: **kostenlos**
Kinder von 7 – 14 Jahren: zahlen **50% des jeweiligen Paketpreises**

Alternativ immer buchbar – unser Kindermenü für Kinder bis 14 Jahre:

Kindermenü 8,00 €
Mini-Rostbratwurst mit Pommes + Mayo & Ketchup

Safari-Kinderburger* 10,00 €
Kleiner Burger mit frischem Rindfleisch (nach Kinderwunsch belegt)
mit Pommes + Mayo & Ketchup
* nur zum Burgerkonzept buchbar

Getränke für Kinder

Kinder von 0 – 6 Jahren: **kostenlos**
Kinder von 7 – 16 Jahren: zahlen **50% des gebuchten Getränkepaketpreises**

Unser Kinder-Getränkepauschale 8,00 €
Verschiedene Softdrinks
Wasser
Kirschschorle
Maracujaschorle

So wird auch für unsere kleinen Gäste jedes Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis!



BURGERAUSWAHL

SMASH BURGER – Frisch. Regional. Unwiderstehlich.

Knusprige Kruste, saftiges Herz: Unsere Smash Burger sind mehr als nur ein Burger – sie sind ein Geschmackserlebnis! Mit frischem Rindfleisch von unserem Hausmetzger Dasenbrock wird jeder Patty direkt auf dem heißen Grill „gesmashed“ und entwickelt so seine unvergleichliche, karamellisierte Kruste.

Smash Hamburger
Frisches Rindfleisch, Lollo Bionda, Rispentomate, rote Zwiebeln
+ Chefkoch Burger Sauce

Smash Cheeseburger
Frisches Rindfleisch, Lollo Bionda, Rispentomate, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Cheddar Käse
+ Safari Sauce

Smash Bacon Burger
Frisches Rindfleisch, Lollo Bionda, Rispentomate, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Cheddar Käse, krosser Bacon
+ Safari Sauce

Smash Chili Cheeseburger
Frisches Rindfleisch, Lollo Bionda, Rispentomate, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Cheddar Käse, scharfe Jalapenõs
+ Safari Sauce

Smash Smoke Whiskey Burger
Frisches Rindfleisch, Rucola, Rispentomate, Gewürzgurke, Cheddar Käse, karamellisierte Zwiebeln, krosser Bacon vom Schwein
+ Whiskey BBQ-Sauce

Crispy Chicken Burger
Hausgemachtes knusprig paniertes Hähnchen, Rucola, Rispentomate, Gewürzgurke, rote Zwiebeln,
+ Basilikum-Mayo

Safari Pulled Pork Burger
Hausgemachtes saftiges Pulled Pork, Lollo Bionda, Rispentomaten, Gewürzgurke, rote Zwiebeln, Coleslaw
+ BBQ Sauce

VEGETARISCHE BURGER

Veggie Burger
Auf Anfrage auch vegan

Falafel Burger
Hausgemachte Falafeln, Rucola, Rispentomaten, Gewürzgurke, rote Zwiebeln
+ Rote Beete Hummus

Safari Champion Burger
Panierter Austernpilze, Rucola, Rispentomaten, Gewürzgurke, rote Zwiebeln
+ Aioli

Safari Kinderburger | Extra buchbar
Kleiner Burger mit frischem Rindfleisch, nach Kinderwunsch belegt
+ Pommes, Mayo & Ketchup

DIPS

Hausgemachte Safari Dips
Chefkoch Burger Sauce, Basilikum-Mayo, Safari Sauce (Pikant würzig), Whiskey BBQ, Aioli

Weitere Dips
Joppi Sauce, Trüffelmayo, Vegane Mayo



BURGER & CO
ALL YOU CAN EAT-PAKETE

Unsere Pakete sind alle als **All you can Eat** geplant, d.h. jeder Gast kann so viel Essen wie er möchte. Der **Essensausgabe-Zeitraum** beträgt je nach Personenanzahl **2-3 Stunden**. Längere Ausgabezeiten sind auf Anfrage möglich. Alles wird frisch vom Foodtruck vor Ort zubereitet.

Paket WUNDERBAR 21 €
Smash Hamburger
+ Super Crunch Pommes
+ Mayo & Ketchup

Paket HIMMLISCH 27€
Kunden Liebling
Smash Hamburger
+ freie Auswahl von **zwei** von elf Burgern
+ Super Crunch Pommes
+ Mayo & Ketchup

Paket TRAUMHAFT 35 €
Smash Hamburger
+ freie Auswahl von **vier** von elf Burgern
+ Super Crunch Pommes
+ Süßkartoffelpommes
+ Mayo & Ketchup

EXTRAS
5x Veggie Burger deiner Wahl +55 €
Kinderburger + Pommes* 8,00 €/Stk. (bis 14 Jahre)
zusätzlicher Burger +6,50 € pro Person (All you can eat)
Süßkartoffelpommes +5,00 € pro Person (All you can eat)
Dip +2,00 € pro Person (All you can eat)
Currywurst +6,00 € pro Person (All you can eat)

*Mindestabnahme 10 Stück



SMASH BURGER
EINZELPORTIONEN

Du kennst bereits unser All-you-can-eat-Konzept? Perfekt! Alternativ bieten wir dir hier die Möglichkeit, gezielt **Einzelportionen** zu bestellen.

Die Burger kannst du solo oder im Duett mit knusprigen Pommes bestellen. **Mindestens 50 Burger** insgesamt, wobei jede Sorte mit mindestens 30 Stück vertreten sein sollte. Für eine optimale Planung benötigen wir eine verbindliche Stückzahl bei der Bestellung. So garantieren wir Dir maximale Frische und beste Qualität für Deine Gäste.

Basic Burger 12,50 € pro Stück

Smash Hamburger

Smash Cheeseburger

Falafel Burger

Safari Champion Burger

Special Burger 14,00 € pro Stück

Smash Chili Cheeseburger

Smash Bacon Burger

Smash Smoke Whisky Burger

Chrispy Chicken Burger

Safaris Pulled Pork Burger

EXTRAS

Kinderburger **8,00 € pro Stück***

Super Crunch Pommes + Mayo & Ketchup **4,00 € pro Portion**

Süßkartoffelpommes + Mayo & Ketchup **6,00 € pro Portion**

* Mindestabnahme 10 Stück



RUHRPOTT KLASSIKER
ALL YOU CAN EAT-PAKETE

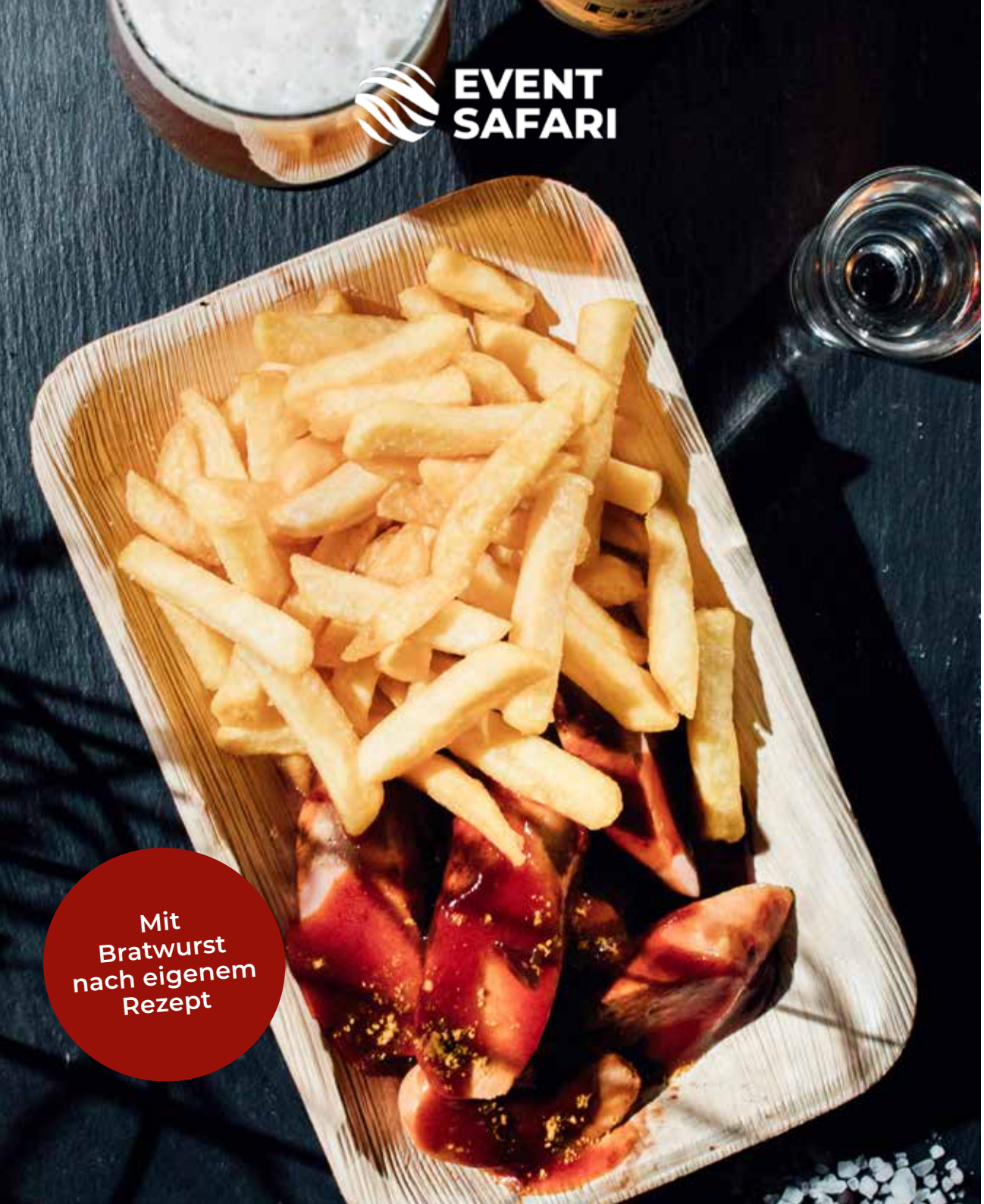
Unsere Pakete sind alle als **All you can Eat** geplant, d.h. jeder Gast kann so viel Essen wie er möchte.
Unsere Safari-Bratwurst ist nach eigenem Rezept vom Metzger Dasenbrock exklusiv für uns gefertigt. Dazu unsere frische, hausgemachte Currysauce.

Paket WUNDERBAR 16 €
Safari Currywurst mit hausgemachter Currysauce
Safari Bratwurst vom Schwein
(Geflügel oder Veggie auf Anfrage)
Frische Super Crunch Pommes
Baguette, Mayo, Ketchup & Senf

Paket HIMMLISCH 24 € Kunden Liebling
Safari Currywurst mit hausgemachter Currysauce
Safari Bratwurst vom Schwein
(Geflügel oder Veggie auf Anfrage)
Saftiges BBQ Pulled Pork (Alternativ Pulled Beef +2€ p.P.)
Hausgemachte Falafel mit rote Beete Hummus (vegan)
Frische Super Crunch Pommes
Baguette, Mayo, Ketchup & Senf

Paket TRAUMHAFT 30 €
Safari Currywurst mit hausgemachter Currysauce
Safari Bratwurst vom Schwein
(Geflügel oder Veggie auf Anfrage)
Saftiges BBQ Pulled Pork (Alternativ Pulled Beef +2€ p.P.)
Hausgemachte Falafel mit rote Beete Hummus (vegan)
Curry-Frikadelle vom Rind mit hausgemachter Currysauce
Hausgemachter Coleslaw mit Weißkohl und Karotten
Frische Super Crunch Pommes
Baguette, Mayo, Ketchup, Senf & Joppi Sauce

EXTRAS
Frische Brötchen +1,00 €/Stück
Portion BBQ Pulled Pork (150g) 6,50 € | **Pulled Beef** (150g) 8,50 €
Hausgemachte Falafel (3Stk.) mit rote Beete Hummus 4,50 €
Portion hausgemachter Coleslaw (120g) 2,50 €
Curry-Frikadelle vom Rind mit hausgemachter Currysauce (150g) 4,50 €



RUHRPOTT KLASSIKER
EINZELPORTIONEN

Du bevorzugst die klassische Einzelbestellung statt All-you-can-eat? Gerne! So hast du die volle Kontrolle über die Menge – Du weißt genau, was auf dich zukommt.

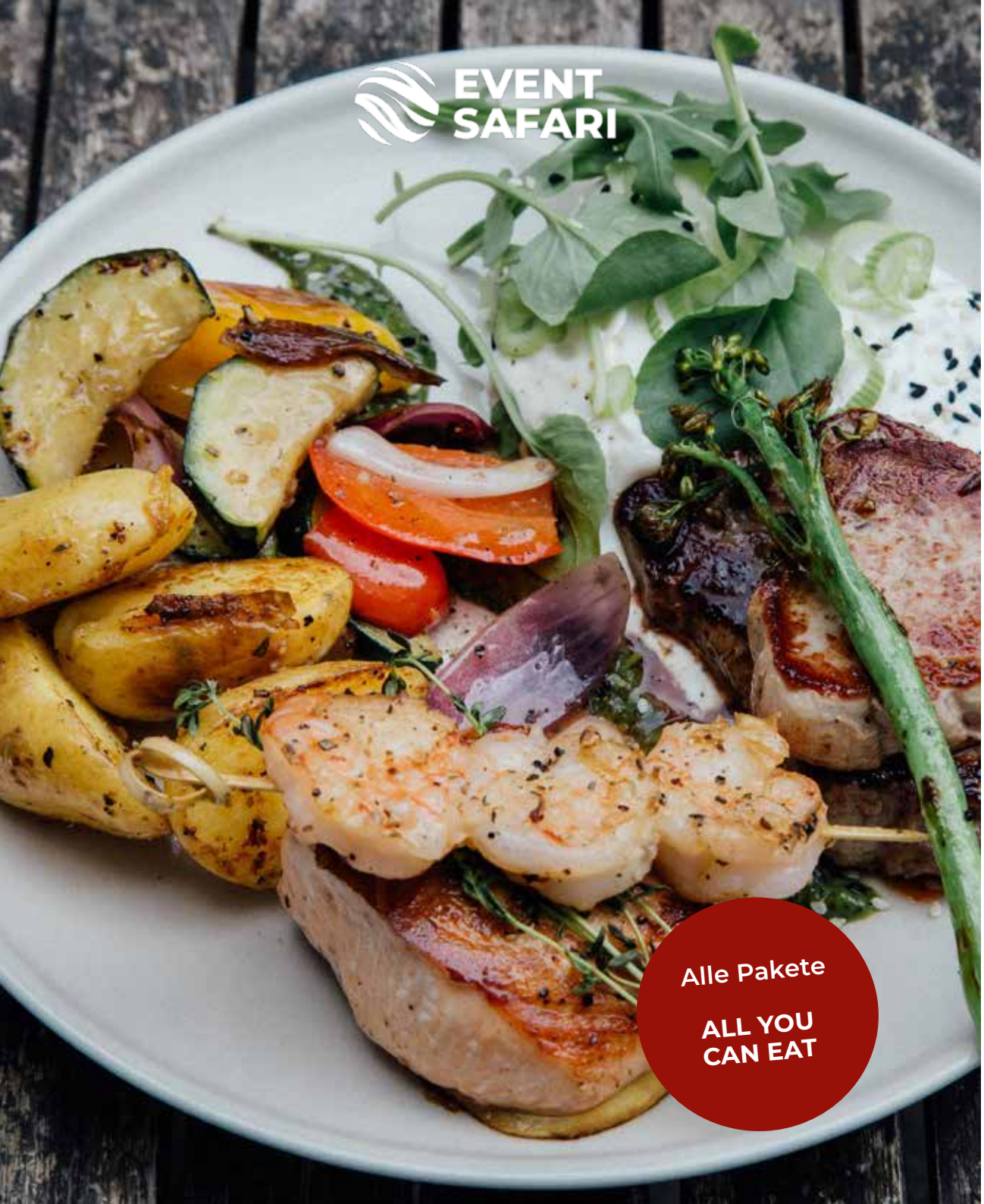
Für die Ruhrpott Klassiker gilt: **Mindestumsatz 750€** für die Speisen und je Sorte **mindestens 40 Portionen**.

Für eine optimale Planung benötigen wir eine verbindliche Stückzahl bei der Bestellung. So können wir dir faire Preise bei bester Frische garantieren.

Ruhrpott Klassiker

Currywurst* mit Baguette **5,00 €**
Currywurst* mit Pommes & Mayo **7,00 €**
Pommes Mayo & Ketchup **4,00 €**
Curry-Frikadelle (vom Rind) **5,50 €**
Curry-Frikadelle (vom Rind) mit Pommes **8,00 €**
Portion Pulled Pork (200g) **8,00 €**
Portion Pulled Beef (200g) **10,00 €**
Loaded Fries mit Pulled Pork, Coleslaw & Pommes **12,50 €**

*Geflügel und Vegan auf Anfrage



MEDITERRANES BBQ
ALL YOU CAN EAT-PAKETE

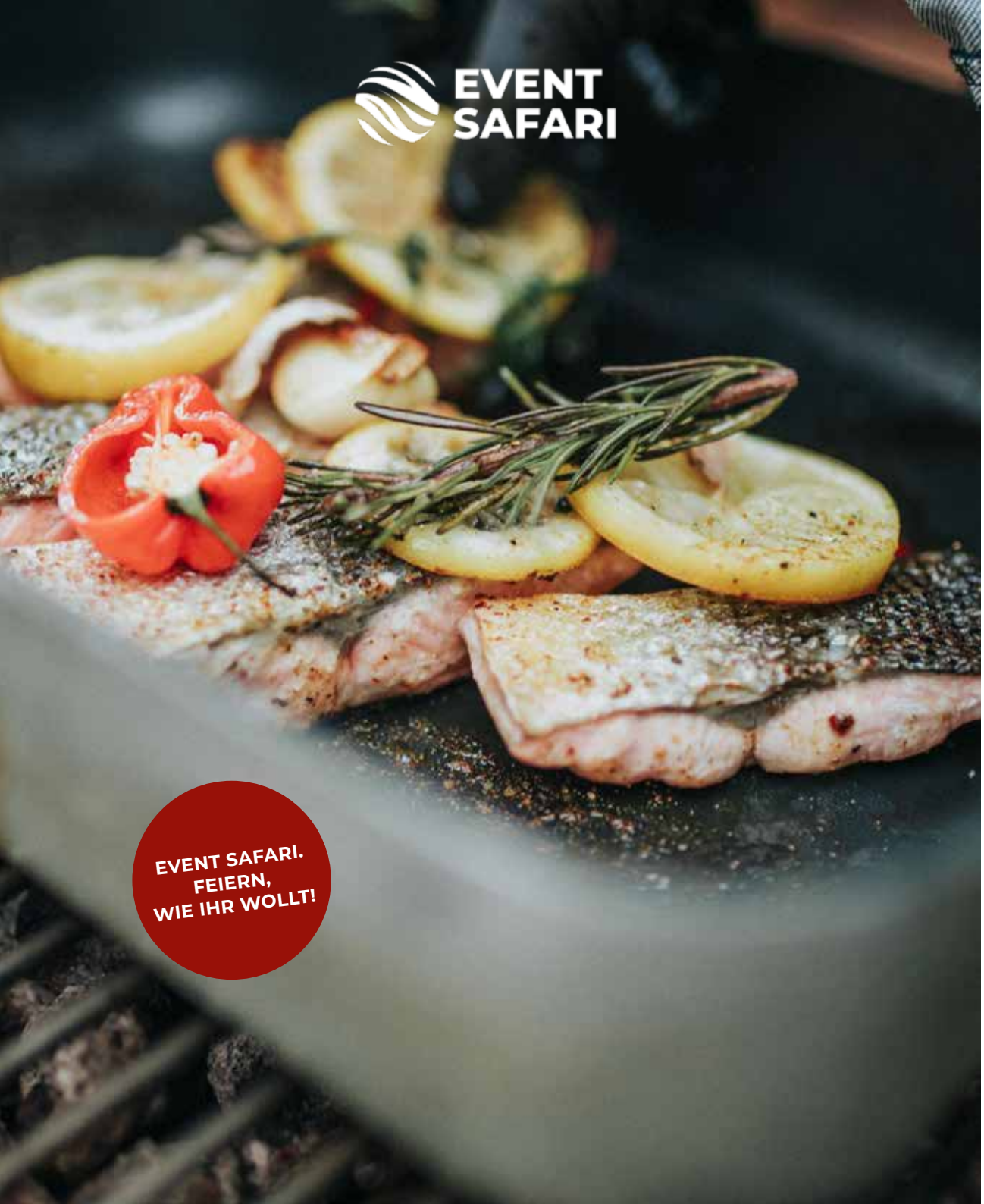
Unsere Pakete sind alle als **All you can Eat** geplant, d.h. jeder Gast kann so viel Essen wie er möchte. Der **Essensausgabe-Zeitraum** beträgt je nach Personenanzahl **2-3 Stunden**.
Längere Ausgabezeiten sind auf Anfrage möglich. Alles wird frisch vom Foodtruck vor Ort zubereitet.

Paket WUNDERBAR 29 €
In Joghurt eingelegte Hähnchen-Spieße
Bratwurst & Safari Currywurst
(Geflügel oder Veggie auf Anfrage)
Gebackene Rosmarinkartoffeln
Hausgemachtes Focaccia
mit Aioli

Paket HIMMLISCH 42 €
Unsere Empfehlung

Lachs vom Grill
In Joghurt eingelegte Hähnchen-Spieße
Kotelett vom Duroc Schwein
Bratwurst & Safari Currywurst
(Geflügel oder Veggie auf Anfrage)
Gebackene Rosmarinkartoffeln
Buntes Schmorgemüse
Hausgemachtes Focaccia mit selbstgemachten Dips:
Aioli, BBQ-Dip & Auberginencreme

Paket TRAUMHAFT 55 €
Sous vide gegartes Steakhüfte
Lachs vom Grill
Gambas
In Joghurt eingelegte Hähnchen-Spieße
Kotelett vom Duroc Schwein
Bratwurst & Safari Currywurst
(Geflügel oder Veggie auf Anfrage)
Gebackene Rosmarinkartoffeln
Buntes Schmorgemüse
Pimientos de Padron (Bratpaprika)
Mediterran gegrillter Feta
Hausgemachtes Focaccia mit selbstgemachten Dips:
Aioli, BBQ-Dip & Auberginencreme



MEDITERRANES BBQ

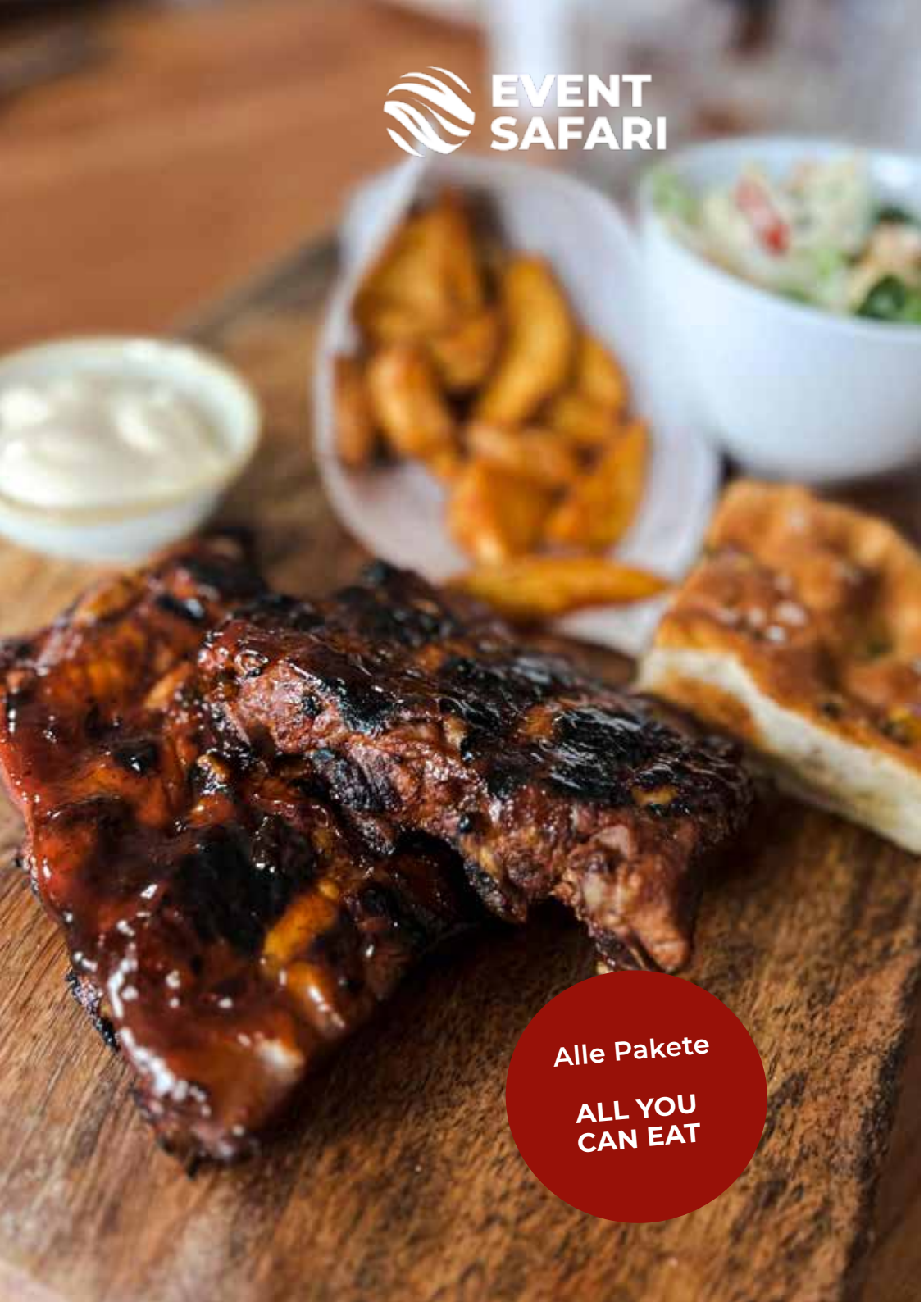
Authentisch. Frisch. Unvergesslich.

Leckere Grill-Spezialitäten, mit Premium-Fleisch vom Metzger Dasenbrock, frisch mit einem Hauch von Rosmarin, Thymian und Knoblauch trifft auf frische Zutaten. Direkt vor Ort auf dem Grill zubereitet. Serviert mit frischem Schmorgemüse von der **Griddle-Platte** & einem leckeren Stückchen hausgemachtem **Focaccia** mit unseren **selbst hergestellten Dips** verfeinert.

Ihr möchtet Eurer Paket individualisieren?
Dann könnt ihr folgenden Extras hinzubuchen:

BBQ EXTRAS Portionsweise zum Paket buchbar

Sous vide gegarte Steakhüfte (150g/Portion) 10,00 €
Marinierte Gambas vom Grill (4 Stück) 10,50 €
Frisches Lachsfilet vom Grill (150g/Portion) 8,50 €
Kotelett vom Duroc Schwein (150g/Portion) 7,00 €
Buntes Schmorgemüse (150g/Portion) 5,00 €
Pimientos de Padron (50g/Portion) 4,50 €
Mediterran gegrillter Feta (pro Stück) 5,00 €
Dip: Aioli 3,00 €
Dip: BBQ-Sauce 3,00 €



RUHRPOTT BBQ
ALL YOU CAN EAT-PAKETE

Premium-Fleisch vom Metzger Dasenbrock trifft auf frische Zutaten. Direkt vor Ort auf dem Grill zubereitet. Authentisch. Frisch. Unvergesslich.

Paket WUNDERBAR 25,00 €
Gegrillter Schaschlikspieß vom Schwein
Safari Bratwurst & Currywurst (auf Anfrage auch Geflügel oder Vegan)
Hausgemachter Coleslaw
Super Crunch Pommes + Mayo & Ketchup
Baguette mit Kräuterbutter

Kunden Liebling

Paket HIMMLISCH 33,00€
Gegrillter Schaschlikspieß vom Schwein
Safari Bratwurst & Currywurst (auf Anfrage auch Geflügel oder Vegan)
BBQ Pulled Pork (Alternativ Pulled Beef +2 € p.P.)
Hausgemachter Coleslaw
Gegrillte Maiskolben
Super Crunch Pommes + Mayo & Ketchup
Baguette mit Kräuterbutter, BBQ Sauce &
Chimichurri (argentinische Kräutersauce)

Paket TRAUMHAFT 43,00€
Gegrillter Schaschlikspieß vom Schwein
Safari Bratwurst & Currywurst (auf Anfrage auch Geflügel oder Vegan)
BBQ Pulled Pork (Alternativ Pulled Beef +2 € p.P.)
Gegrillte Spare Ribs vom Duroc Schwein
In Joghurt eingelegte Hähnchen-Spieße
Hausgemachter Coleslaw
Gegrillte Champignons
Gegrillte Maiskolben
Super Crunch Pommes + Mayo & Ketchup
Baguette mit Kräuterbutter, BBQ Sauce &
Chimichurri (argentinische Kräutersauce)

BBQ EXTRAS Portionsweise zum Paket buchbar
BBQ Pulled Beef vom Rind (150g) 6,50 €
In Joghurt eingelegte Hähnchen-Spieße (120g) 7,00 €
Gegrillte Spare Ribs vom Duroc Schwein (200g) 8,50 €
Gegrillte Champignons (150g) 5,50 €
gegrillte Maiskolben (115g) 4,00 €
Dip: BBQ Sauce oder Chimichurri je 3,00 €



TELLERGERICHTE
EINZELPORTIONEN

Wir bieten Tellergerichte in drei verschiedenen Varianten an.
Die Mindestabnahme beträgt insgesamt 50 Portionen.
Ab einer Menge von 30 Portionen pro Variante werden die Speisen frisch und direkt in unserem Foodtruck zubereitet.

Safari-BBQ-Teller 19,50 €
In Joghurt eingelegter Hähnchenspieß
gebackene Rosmarinkartoffeln
buntes Schmorgemüse
+ BBQ Dip
(Auch vegetarisch verfügbar mit Räuchtertofu)

Greek-BBQ-Teller 18,50 €
Cevapcici (3 Stück) vom Schwein
Super Crunch Pommes
Bauernsalat
rote Zwiebeln
+ Tzaziki
(Auch vegetarisch verfügbar mit Bratpaprika mit Feta)

Asia-Teller 15,50 €
Gebratene Reisnudeln
mit buntem Wokgemüse
Limette, Sweet Chili & Sojasauce



FINGERFOOD & SALATE

Beliebt & raffiniert serviert als Vorspeise, Zwischensnack oder Beilage, **nur zu unseren Foodkonzepten kombinierbar**. Portionsweise buchbar.

ANTI PASTI

Hausgemachtes Focaccia 4,50 €
+ einem Dip nach Wahl: Aioli, hausgemachtes Basilikumpesto, Dattel-Frischkäse Dip

Tomate-Mozzarella Spieß 4,00 €
mit Mini Mozzarella-Kügelchen, Kirschtomaten, frischem Basilikum & Pesto

Datteln im Speckmantel 4,50 €
Datteln umwickelt mit Schweinespeck kross angebraten

Gebratene Pimientos 4,00 €
fünf kleine Bratpaprika auf baskische Art mit grobem Meersalz & Olivenöl gegrillt

Lachspralinie 5,50 €
Smoked Lachs mit Aioli

Gegrillte Pilze 4,50 €
mit Aioli

Hähnchen-Spieße 5,00 €
gegrillte Hähnchen-Spieße getoppt mit Sweet-Chili Sauce

Anti Pasti-Spieße 4,50 €
mit saisonal gegrillten Gemüsespezialitäten

Vitello Tonnato 5,50 €
hauchdünnes Putenbrustfilet mit Thunfischcreme & Kapern

SALATE

Melonen-Feta Salat 4,50 €
Wassermelone mit Feta und Minze verfeinert
- Nur zur Sommerzeit -

Couscous Salat 4,00 €
Tomatisierter Couscous mit Gurken, Feta und frischem Koriander & Minze

Mediterraner Nudelsalat 4,50 €
Italienische Pasta mit Oliven, getrockneten Tomaten, Artischocken & hausgemachtem Pesto

Hausgemachter Coleslaw 4,00 €
aus Weißkraut & Karotten

Frühlings Kartoffelsalat 4,50 €
regionale Kartoffeln mit Radieschen, frischen Kräutern & Essig, Öl

Griechischer Bauernsalat 4,50 €
mit Gurken, Tomaten, Feta, Oliven & rote Zwiebeln

GUT ZU WISSEN

Fingerfood ist ab einer Mindestabnahme von **25 Portionen pro Sorte** verfügbar.

Das Fingerfood wird als Vorspeise auf den Tischen (Tellern oder Etageren), am Foodtruck auf dem Holzbrett oder im Weckglas serviert.

Salate sind **im Weckglas** oder **als große Schale** (= 25 Portionen) verfügbar.



Schokobrownie mit Salzkaremell-Vanillecreme

DESSERT

Unsere **hausgemachten** Nachspeisen passen als perfekter Abschluss zu all unseren Foodkonzepten. Serviert im 150ml Weckglas können sie **ab 20 Portionen** pro Sorte dazu bestellt werden.

Zitronen-Mascarpone Creme
Mascarpone mit frischer Zitrone

Aprikosen Traum
mit karamellisiertem Thymian-Aprikosen
und Mascarponecreme mit 43-Likör

Schokobrownie
mit Salzkaremell-Vanillecreme

Tiramisu
geschichtetes Löffelbisquit in Kaffee getränkt
mit Amaretto & Mascarpone-Creme

Klassische Panna Cotta
mit Waldbeerenkompott Topping

Tobleronemousse
Weiße- und Vollmilchschokolade
mit Toblerone & Krokant

Frisch gebackene Churros
wahlweise mit Zimtzucker, Puderzucker,
Schokosauce, Krokant
vier Stück pro Portion

Vegane Kokos Panna Cotta
Panna Cotta auf Kokosbasis
mit Mangosaucen Topping

VEGAN

5,00 €
pro Portion







EVENT SERVICE
MIETEQUIPMENT

Mehr als nur Catering! Wir betreuen Euch von der Planung bis zur Umsetzung Eures Events.

MÖBEL & DEKO

Stehtische
Bierzeltgarnituren
Hussen
Tischdecken
Tischdeko

ZELTE

Pavillion
Stretchzelte
Partyzelte
Zeltheizung
Heizstrahler inkl. Gas

BELEUCHTUNG

LED-Lichterketten 20m
Farbige Lampions
LED-Strahler
Feuerkörbe inkl. Holz
Lichtfackeln

GETRÄNKE

Schanktheken
Cocktailbars
Schankwagen
Bierwagen
Coffee Bike
Kühlwagen
Preise auf Anfrage

SONSTIGES

Fotobox
Musikanlage
Hüpfburg
Toilettenwagen

LOGISTIKSERVICE

Alle oben genannten Preise sind **ohne** Logistikkosten abgebildet.

Die Logistikpauschale enthält:
An- und Ablieferung zum Eventstandort
Auf- und Abbau zu vereinbartem Datum

Die Abrechnung erfolgt nach tatsächlichem Bedarf:
39 € pro angefangener Stunde + Kilometergeld für die Logistikfahrzeuge
An- und Abfahrt 0,60 € pro Kilometer von unserem Standort in Witten.
Eigene Abholung, Auf- und Abbau ist möglich.



PROBETASTING

Kostenloses Probetasting

Wir bringen kulinarische Highlights direkt zu euch – mit einzigartigen Foodtruck-Erlebnissen, Gourmet-Menüs und passendem Getränke-Catering. Entdeckt unsere Konzepte bei einem kostenlosen Probetasting in Witten und überzeugt euch selbst von Geschmack und Qualität.

Warum ein Probetasting?

Euer Vorteil – das Event Safari Probetasting live erleben

Wer ein Event plant, möchte Geschmack, Qualität und Atmosphäre vorher erleben.
Darum laden wir euch zu unserem exklusiven Probetasting ein – ein Vorgeschmack auf euer Event mit Event Safari:

- Erlebt unsere hochwertigen Foodtrucks live vor Ort
- Probiert eine Auswahl unserer beliebtesten Foodtruck-Konzepte direkt vom Truck
- Genießt eine Auswahl an Fingerfood, Desserts und Getränken, wie sie auch auf eurem Event serviert werden
- Entdeckt unsere Unterstützungsmöglichkeiten mit professionellem Mietequipment
- Führt ein persönliches Beratungsgespräch mit unserem Team zur individuellen Eventplanung
- So könnt ihr euch in entspannter Atmosphäre von Qualität, Stil und Geschmack überzeugen – und euer Event mit uns perfekt planen.

Wir freuen uns auf ein persönliches kennenlernen!

Euer Team von Event Safari

Jetzt anmelden unter: event-safari.de/probetasting




EVENT
SAFARI






EVENT SAFARI.
FEIERN,
WIE IHR WOLLT!

EVENT SAFARI

EVENT SAFARI. FEIERN, WIE IHR WOLLT!









GETRÄNKE CATERING

NETZWERK PARTNER



GETRÄNKE SERVICE

FLEXIBEL. STILVOLL. PROFESSIONELL.

Mit unserem Getränke Service bekommst du weit mehr als nur Getränke:
Wir bieten Dir ein durchdachtes Ausschankkonzept, das perfekt auf Dein Event abgestimmt ist. Ob Indoor oder Outdoor – wir arbeiten mit einzigartigen Foodtrucks mit integrierten Zapfanlagen, außergewöhnlichen Schankwagen oder modernen, modularen Thekenlösungen. Dank unserer hohen Flexibilität setzen wir individuelle Ideen um und machen dein Event mit deinen Lieblingsgetränken zu einem besonderen Erlebnis.

Unsere Ausschankmöglichkeiten

Getränke aus dem Foodtruck Tagesmiete: zzgl. 150 € zur Foodtruckmiete
Der Getränkeausschank erfolgt direkt aus unserem Foodtruck – ideal in Kombination mit einem Foodtruck-Catering.

Leistungsumfang:

- Zusätzliches Logistikfahrzeug
- Anfahrt inkl. 100 km Hin- und Rückweg, jeder weitere km 0,60 € ab Witten
- Professionelle Schankanlage inkl. Kohlensäure

Separater Schankwagen Tagesmiete: 450 €
Klassisch oder außergewöhnlich (z. B. Bierwagen oder umgebauter Pferdeanhänger)

Leistungsumfang:

- Schankwagen inkl. Logistikfahrzeug (24 Stunden)
- Anfahrt inkl. 100 km Hin- und Rückweg, jeder weitere km 0,60 € ab Witten
- 2 Stunden Logistik-Service inklusive
- Schankanlage inkl. Kohlensäure

Mobile Thekenlösung Tagesmiete: 250 €
Moderne, modulare Holztheken – ideal für Indoor- und Outdoor-Events.

Leistungsumfang:

- Mit 1,50 m Länge pro Thekenmodul – einzeln ein Highlight, kombiniert bis 12 m lang
- Zelt 3x3 m inkl. Beleuchtung
- Logistikfahrzeug inkl. Anfahrt bis 100 km, jeder weitere km 0,60 € ab Witten
- Professionelle Schankanlage inkl. Kohlensäure
- 2 Stunden Logistik-Service inklusive



GETRÄNKE SERVICE

PERSONAL & ABRECHNUNG

Neben den Tagesmieten für unsere Ausschanklösungen berechnen wir das **Schankpersonal transparent nach tatsächlichem Aufwand**. So zahlt Ihr nur die Zeit, die wirklich benötigt wird – fair, flexibel und nachvollziehbar.

In allen Angeboten sind folgende Personalkosten als Positionen ausgewiesen:
- An- und Abfahrt zum Eventort
- Vor- und Nachbereitung des Events vor Ort
- Zeitraum der Getränkeausgabe

Diese variablen Personalkosten setzen wir 1:1 nach Aufwand in Rechnung.

PERSONAL

Thekenkraft für den Ausschank: 39 € / Stunde

Unser Thekenpersonal sind erfahrene Bar-Profis. Sie gewährleisten einen reibungslosen Ablauf, professionellen Ausschank und einen freundlichen Service – für zufriedene Gäste und entspannte Gastgeber.

Optionale Servicekraft 39 € / Stunde

Ihr könnt Euch ganz auf Eure Gäste konzentrieren – wir übernehmen das Abräumen von Geschirr und Gläsern sowie die Ordnung im Servicebereich.
Keine Bedienung am Gast.
Charmant, zuverlässig und flexibel nach Bedarf buchbar.



GETRÄNKEPAKET 1 & 2

Mit unserem Rundum-sorglos-Getränkepaket ist Dein Getränkeservice vollständig organisiert. Wir stellen eine vielfältige Auswahl an hochwertigen Flaschengetränken bereit und sorgen für die optimale Kühlung – so sind die Getränke jederzeit perfekt temperiert und griffbereit.
Eine ansprechend gestaltete Getränkekarte sowie die fachgerechte Entsorgung von Leergut und Müll während und nach dem Event sind selbstverständlich inklusive. So kannst Du Dich ganz auf Deine Gäste konzentrieren und Dein Event entspannt genießen.

Inkludierte Getränke All you can drink	**Paket 1**			**Paket 2**		
Wasser, fritz kola & diverse fritz Limonaden Flaschengetränke 0,3l	✓			✓		
Bier & Radler aus der Flasche 0,3l (Krombacher)				✓		
Alkoholfreies Bier aus der Flasche (Krombacher)				✓		
Geplante Getränkeausgabezeit	2 Std	3 Std	4 Std	2 Std	3 Std	4 Std
Preis pro Person*	8 €	11 €	13 €	10 €	13 €	15 €
Verlängerungsstunde	4 €	4 €	4 €	4 €	4 €	4 €

* Kinder von 7-16 Jahren zahlen 50% des Getränke-Paketpreises. Kinder von 0-6 Jahren trinken kostenlos.

Buchbare EXTRAS pro Person zum Paketpreis buchbar	**Paket 1**	**Paket 2**
Hausweine (Weiß-, Rosé-, Rotwein)	5 €	5 €
Haussekt	4 €	4 €
Aperitif / Longdrink (Auswahl aus vier Getränken)	7 €	7 €
Filterkaffee (ab 30 Personen)	5 €	5 €
Digestif (Auswahl aus 2 Sorten)	5 €	5 €
Sektempfang (Haussekt, Orangensaft für max.1 Std.)	5 €	5 €
Extra Biersorte (Pauschalpreis nach Verfügbarkeit)	80 €	80 €
Mobile Cocktailbar	**Buche zu Deinem Getränkepaket unsere mobile Cocktailbar dazu! Dann gibt's Cocktails on top – geschenkt!**	



GETRÄNKEPAKET 3 & 4

Entspannt feiern statt organisieren – unser Rundum-sorglos-Getränkepaket macht's möglich. Wir stellen hochwertige Gläser, das komplette Barequipment sowie alle Verbrauchsmaterialien bereit und sorgen für optimal temperierte Getränke.
Eine ansprechend gestaltete Barkarte, die fachgerechte Reinigung von Gläsern und Equipment sowie die Müllentsorgung während und nach dem Event sind selbstverständlich inklusive. So könnt Ihr Euch ganz auf Eure Gäste konzentrieren und Euer Event entspannt genießen.

Inkludierte Getränke All you can drink	**Paket 3**			**Paket 4**		
Wasser, Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	✓			✓		
Bier vom Fass (Krombacher oder Fiege)	✓			✓		
Alkoholfreies Bier aus der Flasche	✓			✓		
Hausweine (Weiß-, Rosé-, Rotwein)				✓		
Haussekt				✓		
Aperitif / Longdrink (Auswahl aus vier Getränken)				✓		
Geplante Getränkeausgabezeit	3 Std	5 Std	8 Std	3 Std	5 Std	8 Std
Preis pro Person*	20 €	24 €	28 €	25 €	29 €	34 €
Verlängerungsstunde	4 €	4 €	4 €	4 €	4 €	4 €

* Kinder von 7-16 Jahren zahlen 50% des Getränke-Paketpreises. Kinder von 0-6 Jahren trinken kostenlos.

Buchbare EXTRAS pro Person zum Paketpreis buchbar	**Paket 3**	**Paket 4**
Hausweine (Weiß-, Rosé-, Rotwein)	5 €	5 €
Haussekt	4 €	4 €
Aperitif / Longdrink (Auswahl aus vier Getränken)	7 €	7 €
Filterkaffee (ab 30 PAX)	5 €	5 €
Digestif (Auswahl aus 2 Sorten)	5 €	5 €
Sektempfang (Haussekt, Orangensaft für max.1 Std.)	5 €	5 €
Extra Biersorte (Pauschalpreis nach Verfügbarkeit)	80 €	80 €
Mobile Cocktailbar	**Buche zu Deinem Getränkepaket unsere mobile Cocktailbar dazu! Dann gibt's Cocktails on top – geschenkt!**	



UNSERE COCKTAILPAKETE

Alle Cocktails und Getränke werden von unseren professionellen Barkeepern vor den Gästen frisch zubereitet. Aus über 40 verschiedenen Cocktailrezepten könnt Ihr Eure Favoriten aussuchen. Wir setzen ausschließlich auf hochwertige Markenspirituosen und -säfte.

Wunderbar	Himmlisch	Traumhaft
100 Cocktails + 20 Cocktails gratis*	200 Cocktails + 40 Cocktails gratis*	300 Cocktails + 60 Cocktails gratis*
3 Stunden	5 Stunden	3 Stunden
ein Barkeeper	ein Barkeeper	zwei Barkeeper
749 €*	**1.399 €***	**2.045 €***

Unsere Pakete enthalten folgende Leistungen:

- ✓ Bereitstellung einer mobilen Cocktailbar (Holztheke 1,5 - 3m breite) Alternativ erfolgt die Ausgabe aus einem Schankfahrzeug.
- ✓ Auswahl von 8 verschiedenen Cocktails aus unserer Barkarte
- ✓ hochwertiges Equipment wie Shaker, Gläser 0,35l und Bar-Strohhalme
- ✓ professionelle Gestaltung und Druck der Barkarte

EXTRAS

Verlängerungsstunde
Pro Barkeeper, optional verlängerbar

60 € pro Stunde

Cocktails
Jeder weitere Cocktail in allen Paketen

ab 7,50 € pro Cocktail



COCKTAILS

GREEN MAMBA
Likör 43er · Blue Curacao · Sahne · Maracujasaft · Zitronensaft

PINA COLADA
weißer Rum · Sahne · Kokossirup · Ananassaft

PRINCE
Tequila · Likör 43 · Maracujasaft · Sahne Kokossirup

SPAIN
Wodka · Likör 43 · Maracujasaft · Grenadine · Sahne

FLYING KANGAROO
weißer Rum · Wodka · 43 · Sahne · Ananassaft ·

SWIMMING POOL
weißer Rum · Wodka · Blue Curacao · Sahne Ananassaft · Kokossirup

BANDITO
Gin · Aprikosenlikör· Orangensaft Maracujasaft Erdbeersirup

COSMOPOLITAN
Wodka · Orangenlikör · Cranberry · Limettensaft

LITTLE BANDIT
Likör 43er · Pfirsichlikör · Maracujasaft · Karamellsirup Cranberrysaft

SEX ON THE BEACH
Wodka · Pfirsichlikör · Cranberrysaft · Orangensaft Zitronensaft

TOUCH DOWN
Wodka · Aprikosenlikör · Maracujasaft · Orangensaft Zitronensaft · Grenadine

TEQUILA SUNRISE
Tequila Silver · Orangensaft · Zitronensaft · Grenadine

WATERMELON MAN
Wodka · Wassermelonenlikör · Orangensaft Zitronensaft · Grenadine

LADY KILLER
Gin · Aprikosenlikör · Orangenlikör · Maracujasaft · Ananassaft

COCONUT KISS
Orangensaft · Ananassaft · Zitronensaft · Sahne Kokossirup · Grenadine

EL NINO
Ananassaft · Maracujasaft · Limettensaft · Mandelsirup

FRUIT PUNCH
Orangensaft · Ananassaft · Kirschsaft · Maracujasaft Limettensaft · Grenadine

IPANEMA
frische Limette · Ginger Ale · Maracujasaft · Rohrzucker

SUMMERNIGHT
Ananassaft · Erdbeersirup · Zitronensaft · Limejuice

PARADISE
Maracujasaft · Ananassaft · Sahne · Grenadine · Maracujasirup

SPRINGTIME
Kirschsaft · Ananassaft · Zitronensaft · Kokossirup · Sahne

KIRSCHROT
Kirschsaft · Ginger Ale · Limejuice

CAIPIRINHA
Cachaca · frische Limetten · Lime Juice · Rohrzucker

CAPTAIN MORGAN
Captain Morgan Rum · frische Limetten · Cola

GIN FIZZ
Gin · Zitronensaft · Zuckersirup · Sodawasser

MOJITO
weißer Rum · frische Limetten · Sodawasser · Rohrzucker · frische Minzblätter

WHISKY SOUR
Whisky · Zitronensaft · Orangensaft · Zuckersirup · Soda

RUM COLA
weißer Rum · frische Limetten · Cola

BAHAMA MAMA
brauner und weißer Rum · Kokoslikör · Zitronensaft Ananassaft · Orangensaft

HURRICANE
Rum (70%) · brauner Rum · Orangensaft Maracujasirup · Lime Juice · Zitronensaft · Ananassaft

LONG ISLAND ICE TEA
Gin · Wodka · brauner Rum · Tequila · Orangenlikör Orangensaft · Zitronensaft · Cola

MAI TAI
brauner und weißer Rum · Aprikosenlikör Mandelsirup · Zitronensaft · Ananassaft

PLANTERS PUNCH
brauner Rum · Ananassaft · Zitronensaft Zuckersirup · Orangensaft · Grenadine

ZOMBIE
brauner und weißer Rum · Rum (70%) · Orangenlikör Grenadine · Orangensaft · Zitronensaft · Ananassaft



APERITIF & LONGDRINKS

UNSER HIGHLIGHT

Safari Aperitif
Sarti Rosa, Prosecco, Soda & Limette

DIE KLASSIKER

Aperol Spritz
Aperol, Prosecco, Soda & frische Orange

Lillet Wildberry
Lillet, Wildberry & Waldfrüchte

Rosato Mio
Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Soda, frischer Basilikum

Gin Tonic
Gin, Tonic Water

Whiskey Cola
Whisky, Cola

Wodka Lemon
Wodka, Bitter Lemon

Rum Cola
Rum, Cola

ALKOHOLFREI

Ramazotti Arancia Tonic
Ramazzotti Aperitivo Arancia 0.0%, Schweppes Tonic & Orange

Hugo alkoholfrei
Ginger Ale, Holunderblütensirup, Minze & Limette

Wildberry Dreams
Wildberry, Soda & Waldfrüchte

DIGESTIF

Ramazotti, Jägermeister, Ouzo,
Sambuca, Wodka



WEINE

Diese Weine sind mehr als nur Begleiter – sie sind sorgfältig ausgewählte Charaktere. Gemeinsam mit einem lokalen Weinhändler haben wir eine feine Auswahl zusammengestellt, die Qualität, Regionalität und Genuss vereint.
Jeder Wein wurde persönlich verkostet und ausgewählt, um unsere Caterings perfekt zu ergänzen – vom eleganten Aperitif bis zum harmonischen Essensbegleiter.

WEIßWEINE

Vinho Verde
Der wohl bekannteste Weißwein aus Portugal. Wenig Alkohol, viel Sommer. Spritzig und zart fruchtig.

Weißburgunder
2021 I Weingut Manz I Rheinhessen I Deutschland
Ein klassischer Weißburgunder, schmelzig und feingliedrig, von einem der deutschen Top Winzer aus Rheinhessen.

ROSÉWEIN

Rosé feinherb
2021 I Weingut Manz I Rheinhessen
Süffiger Rosé aus der Portugieser Traube mit deutlichen Erdbeeraromen. Für Freunde halbtrockener Weine.

ROTWEIN

Atria Primitivo
2020 I Tenute del Pojo I Apulien I Italien
Typischer Primitivo mit satter dunkler Frucht, samtig und säurearm.

EVENT SAFARI

NETZWERK PARTNER

FEIERN, WIE IHR WOLLT.

JETZT EUREN EVENT-TERMIN SICHERN!

UNTER **0234-41472292** ODER
ANFRAGE@EVENT-SAFARI.DE