

FRICK & HAGBERG AB

FOOD TRUCK * STOCKHOLM * FIRMAN ETABLERAD 2013

MENYN

Vi brukar begränsa menyn till original och -vegburgarna vid catering för att ge snabbare service då oftast en större publik vill ha mat samtidigt.

Vid större uppdrag än 100 personer rekommenderar vi att inte välja pommes frites, då fritösen tar halva grillkapaciteten och därmed skapar lång väntetid på maten.

Förutom vanliga portioner erbjuder vi också sliders (miniburgare) och brukar då variera utbudet mellan våra olika specialburgare då man oftast äter flera sliders och vill prova olika varianter.

PRAKTISK INFORMATION

All catering sker med och från vår foodtruck. Trucken mäter 6,40 X 2,25 meter och behöver under cateringens stå på någorlunda plan mark.

Vi ser gärna att ni tillhandahåller ett vanligt 220-volts eluttag som vi kan koppla in oss på (vi har förlängningssladd). Om det inte går att lösa har vi även ett mobilt elverk.

Vi behöver 30 minuters förberedelsetid från det att vi parkerat trucken tills dess att servering kan påbörjas.

BOKNINGSREGLER

Vi bokning bestämmer kunden antal portioner, senast 3 dagar före uppdraget. Detta antal faktureras oavsett åtgång men vi tar alltid med lite extra mat ifall någon extra gäst dyker upp. Extra portioner läggs på fakturan.

Avbokningar som sker senare än en vecka före uppdragsdatum faktureras till fullo.