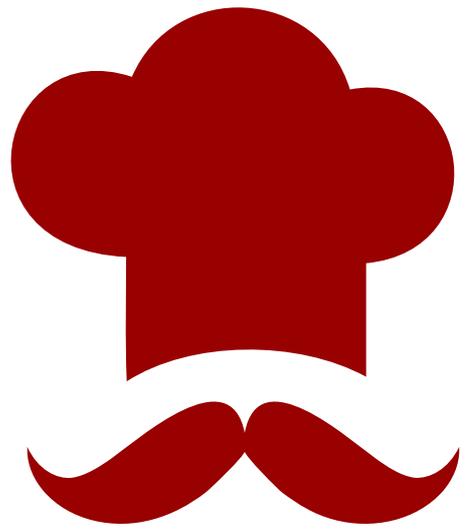


HERRMANN GASTRO GRUPPE



PORTFOLIO



KRISENMODUS

BESONDERE ZEITEN VERLANGTEN BESONDERE IDEEN

in der Corona Krise mussten wir Kreativ sein. Das ist uns auch ganz gut gelungen. Wir haben ein System entwickelt, welches uns erlaubt hat während Corona Veranstaltungen bis zu der erlaubten Besucherzahl von 250 Personen durchzuführen.

1. ABGEGRENZTER BEREICH

Mit einem optisch ansprechendem Weidezaun wird das Gelände abgegrenzt

2. AUFNAHME DER GÄSTEDATEN

Im Eingangsbereich erheben wir die Gästedaten Digital über unsere Internetseite www.weingarten-bensheim.de. Diese Seite kann einen beliebigen Namen tragen.

3. SITZ / STEHPLATZ ZUWEISUNG

Alle Gäste bekommen einen festen Tisch zugewiesen, an diesem dürfen Sie die Mund Nasenbedeckung dann abnehmen. Die Tische stehen mind. 2 m voneinander.

4. KONTAKTLOSES BESTELLEN

Von Ihrem Tisch aus, können alle Gäste online Ihre Bestellung selbst tätigen und via unserer WebAPP ausführen. www.hgastro.de So müssen Sie Ihren Tisch nicht mehr verlassen.

5. LIEFERUNG AN DEN TISCH

Die getätigte Bestellung wird nun von uns zubereitet und von Personal mit Maske an den Tisch gebracht.

Beispiel unseres EINLASS Banners & WebAPP

POP UP WEINGARTEN BENSHEIM

BESTELL APP

SO FUNKTIONIERT ES

1. SCANNE DEN QR CODE MIT DEINEM SMARTPHONE
2. SUCHE NUN IN DER APP DEINE GETRÄNKE & SPEISEN HERAUS
3. SCHICKE DIE BESTELLUNG AB
4. ZAHLEN KÖNNT IHR





ODER
WWW.HGASTRO.DE

UNSERE
BEDIENUNGEN
HELFEN EUCH
GERNE

VIEL SPASS

POP UP WEINGARTEN BENSHEIM

EINLASS

SO FUNKTIONIERT ES

1. SCANNE DEN QR CODE
2. TRAGE DEINE ADRESSE EIN
3. LASS DIE WEBSEITE OFFEN
BEI DIR BIS BEFRIEDIGUNG SEHEN KÖNNEN



ODER
WWW.WEINGARTEN-BENSHEIM.DE

BITTE TRAGT
BIS ZUM TISCH
EURE MASKE



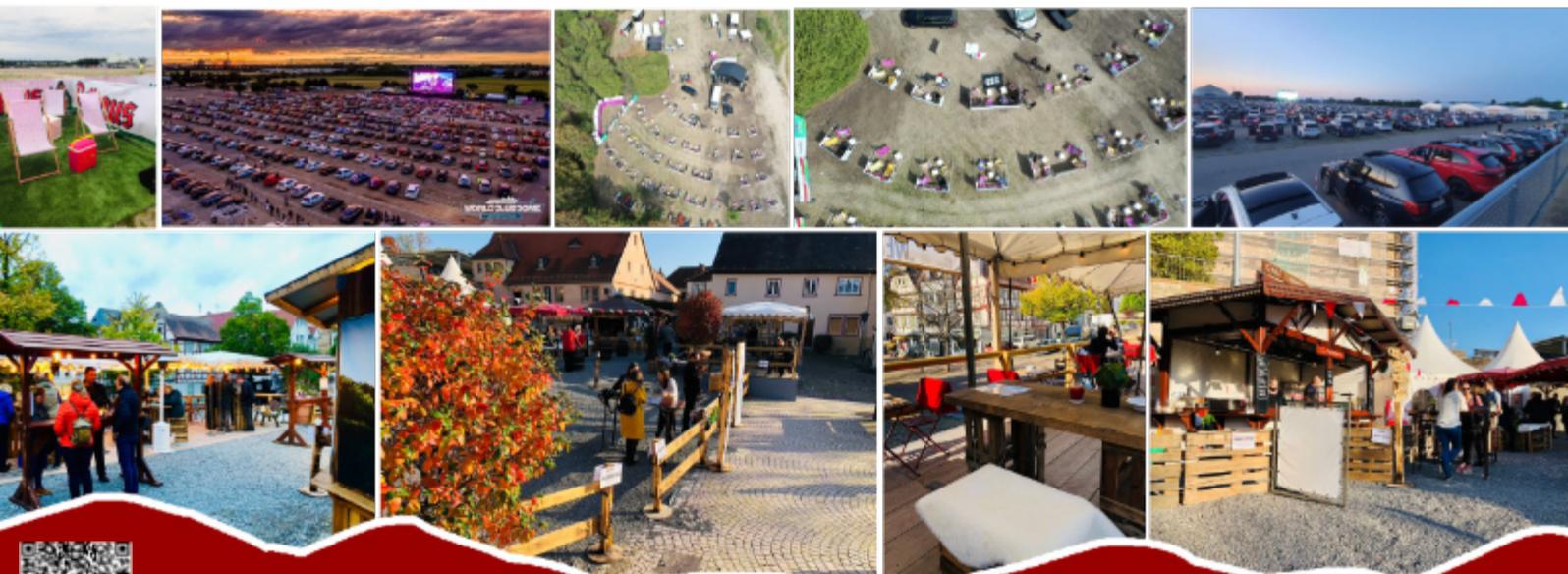
UND HALTET
ABSTAND



VIEL SPASS

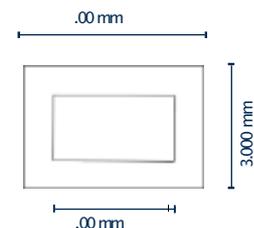
Mit diesem System ist es uns dieses Jahr gelungen das Catering auf dem CARSTIVAL in Mannheim, TDB in Lampertheim und den WEINGARTEN in Bensheim auf dem Marktplatz völlig Corona Konform betreiben zu können. Diese WebAPP haben wir wie bereits erwähnt selbst entwickelt und sind somit in der Lage, diese recht schnell den Gegebenheiten vor Ort wieder anzupassen. Die Kontaktlosigkeit im Bestellvorgang, die Erfassung der Gästedaten und der geregelte Einlass in Kombination machen unser Konzept aus. Mit diesen drei Säulen ist es uns möglich die Vermischung von Personengruppen nahezu völlig zu unterbinden.

Unser ausführliches Corona Konzept senden wir Ihnen sehr gerne zu.





TECHNISCHE DATEN:



Stromanschluss: 32A/20kW
Wasseranschluss: Geka Trinkwasser
Licht: LED& HQ! Stromsparlamen

ANGEBOT

E in Auszug unserer Produkte, die wir aus diesem Fahrzeug anbieten können.

- Bratwurst
- Feuerwurst
- Riesen Bensheimer Bratwurst
- Schaschlik Spieß
- Bergsträßer Winzersteak
- Riesen Fleischspieß
- 100%ige Rindswurst
- Classic Curry Wurst
- Chili Curry Wurst
- Pommes Frites
- Frikadellen Brötchen
- Odenwälder Kochkäse Bratwurst
- Wildschwein Bratwurst
- Advents Bratwurst
- Weihnachts Currywurst
- Herbst Bratwurst mit Maronen
- Kochkäse Fritten
- Kochkäse Schnitzel
- Handkäse Bratwurst
- Spargelbratwurst
- grobe Bratwurst mit Kraut
- Wurstsalat mit Pommes



UMWELT & NACHHALTIGKEIT

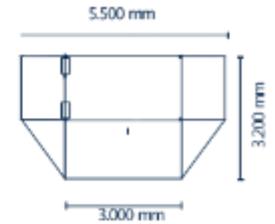
Seit 2017 haben wir unser Verpackungsmaterial komplett auf Umweltfreundliche Materialien umgestellt.

Selbst die fettbarriere Beschichtungen sind bei unseren Tellern nicht aus Plastik sondern aus Maisstärke. Gabeln und Piekser aus Holz, Schachteln aus Bagasse. Auch Mehrweggeschirr ist immer mit an Board.





TECHNISCHE DATEN:



Stromanschluss: 32A 15 kW
Wasseranschluss: Geka Trinkwasser
Licht: LED Farbe
Holz Unterbau



ANGEBOT

ZUBEREITET IN DEN RIESEN GUSS PFANNEN

- frische Champignons mit Weißbrot und Knoblauch Sauce
- leckeres Pfannengyros mit Weißbrot und Tzatziki
- original schwäbische Schupfnudeln mit Sauerkraut und Speck
- Omas Bratkartoffeln
- Bratkartoffeln mit Kochkäse
- Prager Schinken im Brötchen
- Krustenbraten im Brötchen
- Spanferkelrollbraten
- Leberknödel mit Sauerkraut und Speck
- Rippchen mit Kraut
- Kochkäseschnitzel mit Bratkartoffel
- u.v.m.

SITZGELEGENHEITEN

Passend zum klassischen Wein Stand haben wir bei diesem Stand Holzfüßer als Stehtische und unsere Weinkisten Tische inkl. der passenden Weinkisten Hocker mit dabei.



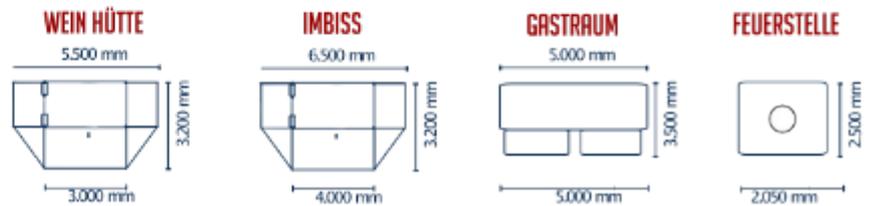


HÜTTEN

In unserem Winter / Weihnachtsdorf ist für jeden etwas dabei

- GLÜHWEINHÜTTE / WEINHÜTTE
- IMBISS HÜTTE
- GASTRAUM
- FEUERSTELLE
- STEHTISCHE MIT DACH

TECHNISCHE DATEN:



Stromanschluss: 63A 35 kW
Wasseranschluss: Geka Trinkwasser
Licht: LED, Hqi Strahler
Holz Unterbau

Wir benötigen keine komplette Fläche.
 Das Dorf kann auch in Innenstädten
 kompakt auf kleinstem Raum gebaut werden.

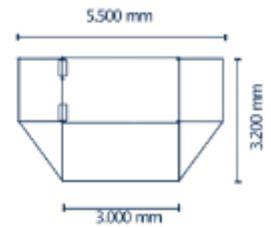
ANGEBOT Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter. Zu jeder Jahreszeit macht unser Weindorf richtig was her. Erweiterbar auf bis zu 6 Hütten.

- kalssischen Bratwurst, saisonale Leckereien und regionale Wurstkreationen oder sogar frische Waffeln mit verschiedenen Toppings.
- Was die Weinauswahl betrifft, arbeiten wir immer gerne mit regionalen Winzern zusammen.
- in der kalten Jahreszeit haben wir bis zu 10 verschiedene Glühwein Sorten mit dabei. Auch saisonale Bratwürste (Adventswurst, Weihnachts Curry Wurst) bieten wir hier an.





TECHNISCHE DATEN:



Stromanschluss: 220 V 3 kW
Wasseranschluss: Geka Trinkwasser
Licht: LED Farbe angepasst
Holz Unterbau



IM AUSCHANK:

Regionale Winzer und deren besten Weine.

BERGSTRABE

- Dingeldey Bensheim
- Simon Bürkle Zwingenberg
- Rothweiler Bensheim
- Weingut der Stadt Bensheim
- Bergsträßer Winzer EG

PFALZ

- Weingut Schneider
- Weingut Metzger
- Weingut Holz Weisbrodt
- Weingut Knipser
- Weingut Kuhn

SEKT COCKTAILS:

Aperol



Lillet



Pink Flamingo



Hugo



SITZGELEGENHEITEN

Passend zum klassischen Wein Stand haben wir bei diesem Stand Holzfüßer als Stehtische und unsere Weinkisten Tische inkl. der passenden Weinkisten Hocker mit dabei.





WURST FOOD TRUCK

HIER GEHT ES MAL SO RICHTIG UM DIE WURST

Uns ist beste Qualität und vor allem Regionalität sehr wichtig. So kaufen wir ausschließlich Ware vom Metzger, Bäcker, Gemüsehändler um die Ecke ein.

AUS LINGENBER
HEIMAT

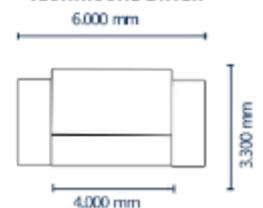
- BRATWURST & CO

- Metzger Bratwurst (mittelfein) im Semmel
- grobe Hausmacher Bratwurst (grob) im Roggenbrötchen
- scharfe Chili Paprika Wurst (mittelfein) im Semmel
- 100 % Rindswurst (fein) im Semmel
- Wildschweinbratwurst (grob) mit Sauerkraut im Roggenbrötchen
- Riesen Bensheimer (grob) mit Majoran im Semmel
- Spargelbratwurst (mittelfein) mit Rucola im Semmel
- Kochkäsebratwurst (grob) im Roggenbrötchen

- HOT DOGS

- **Der Klassiker**
Laugenbun mit gegrillter Wurst, Röstzwiebeln
Essiggurke, Senf und Ketchup.
- **Der Germane**
Laugenbun, gegrillte Wurst mit Sauerkraut
Topping, süßem Senf und Ketchup
- **Der Odenwälder**
Laugenbun mit gegrillter Wurst, Kochkäse
Zwiebeln mit Musik, Kümmel und Röstzwiebel
- **uvm.**

TECHNISCHE DATEN



Stromanschluss: 32A / 20kW
Wasseranschluss: Geka Trinkwasser
Licht: LED & HQI Stromsparlampen

- CURRY WURST ALLE SOBEN SIND HAUSGEMACHT

- Classic Curry Wurst mit Semmel
- Chili Curry Wurst mit Semmel
- Rindscurry Wurst mit Semmel
- Wildschwein Curry mit Sauerkraut Topping und Roggenbrötchen
- Odenwälder Currywurst mit Kochkäsesoße und Röstzwiebel
- Currywurst mit Chili Cheese Fries
- BBQ Currywurst mit Fritten rot weiss
- **uvm.**

UMWELT & NACHHALTIGKEIT

Seit 2017 haben wir unser Verpackungsmaterial komplett auf Umweltfreundliche Materialien umgestellt.

Selbst die Fettbarriere Beschichtungen sind bei unseren Tellern nicht aus Plastik sondern aus Maisstärke. Gabeln und Pieker aus Holz, Schachteln aus Bagasse. Auch Mehrweggeschirr ist immer mit an Board.





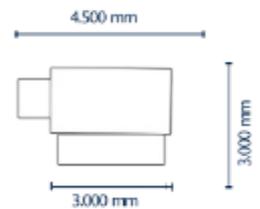
DER ERSTE FOOD TRUCK DER BERGSTRASSE

NICHT NUR DER ERSTE, DER BESTE!

Uns ist beste Qualität und vor allem Regionalität sehr wichtig. So kaufen wir ausschließlich Ware vom Metzger, Bäcker, Gemüsehändler um die Ecke ein.

AUS UNSERER HEIMAT

TECHNISCHE DATEN



Stromanschluss: 32A / 20kW

Wasseranschluss: Geka Trinkwasser

Licht: LED & HQI Stromsparlampen

- SELBSTGEMACHTE BURGER IN VERSCHIEDENE VARIANTEN

Classic Hamburger, classic Cheeseburger, Bacon Bomber, The German, French Cheese, Der Odenwälder. Und viele mehr.

Alle Rezepte stammen aus unserer Feder und werden ständig weiter entwickelt.

- SELBSTGEMACHTE REGIONALE HOT DOGS

Voll im Trend. Unsere regionalen Hot Dogs. Gebratene Wurst, in der Laugenstange mit allerlei an Toppings.

Der Odenwälder mit Kochkäse, der Germane mit Sauerkraut und Knoblauchquark, der Franzose mit Camembert und Preiselbeeren, uvm.

- SELBST HERGESTELLTE WURST VARIATIONEN

Mit unserer Liebe zur Bratwurst kreieren wir ständig neue Geschmackserlebnisse.

z.B. Wildschweinbratwurst mit Sauerkraut, Sommerbratwurst mit mediterranen Gewürzen, Spargelbratwurst, Kochkäsebratwurst, Chilli Feuerwurst, Adventsbratwurst, grobe Odenwälder uvm.

UMWELT & NACHHALTIGKEIT

Seit 2017 haben wir unser Verpackungsmaterial komplett auf Umweltfreundliche Materialien umgestellt.

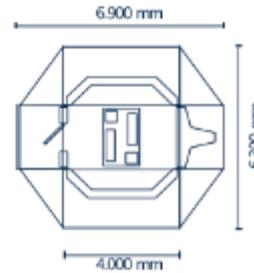
Selbst die Fettbarriere Beschichtungen sind bei unseren Tellern nicht aus Plastik sondern aus Maisstärke. Gabeln und Pieksler aus Holz, Schachteln aus Bagasse. Auch Mehrweggeschirr ist immer mit an Board.



UNSER BIER GONDELN



TECHNISCHE DATEN:



- Stromanschluss: 220 V 3 kW**
- Wasseranschluss: Geka Trinkwasser**
- Licht: LED**
- Hydraulisch absenkbar**
- Soundsystem: BOSE**

VERSCHIEDENE AUSFÜHRUNGEN

Unsere Partner im Bereich Bier sind vielfältig. Alle Fahrzeuge können 360 grad geöffnet werden und sind somit perfekt für den rundum Verkauf geeignet.

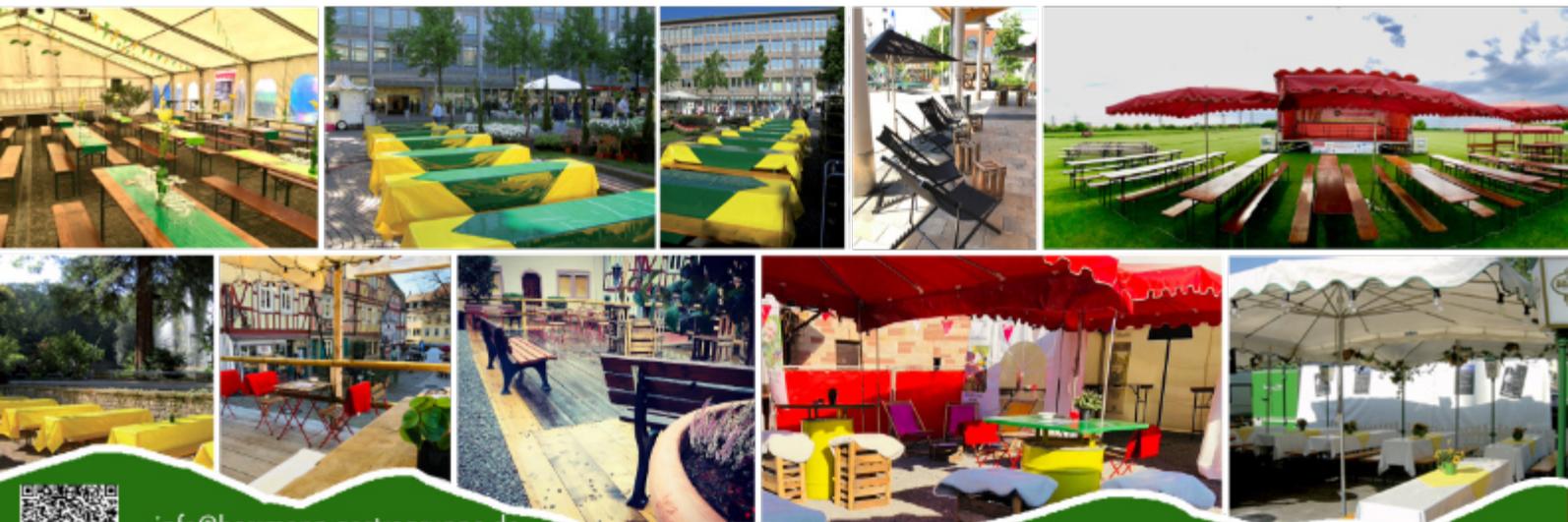


IM AUSCHANK

- frisch gezapftes Bier
- frisch gezapftes Weizenbier
- alkoholfreie Getränke
- Apfelsaftschorle
- Wasser
- Weinschorlen
- Sekt / Prosecco
- Aperol Spritz
- Sundowner
- HUGO
- Cola
- Orangenlimo
- Zitronenlimo
- Spezi
- Cola Light ...
- Kaffee
- Tee versch. Sorten
- Glühwein
- Punsch versch. Sorten
- uvm.

BIERGÄRTEN & SITZGELEGENHEITEN

Ob Überdacht oder unter blauem Himmel wir bringen gerne unsere Sitzgelegenheiten mit. Eingedeckte Biergartenmöbel mit Hochglanzlackfolie, Bistrotische für jew. 4 Personen, Bartische mit Hockern, Stehtische, Zelte und Schirme mit Beleuchtung für lauschige Abende bieten wir Ihnen an. Wir bieten Platz für mehr als 500 Personen an.





UNSERE LEISTUNGEN

Wir liefern das Komplettpaket. Sowohl das Zelt als auch das komplette Interieur. Die Deko, die Ausschanktools und Fahrzeuge. Weinhütten, Bars, LED Licht, Sound Anlagen.

Bewirtung von bis zu 1000 Personen in Festzelten gehören zu unserem Tagesgeschäft.

Sowohl die Getränke mit verschiedenen Bars als auch die Bewirtung mit Speisen über unsere Imbisse und mobilen Küchen stellen kein Problem dar.

GETRÄNKE & SPEISEN

KOMPLETT BEWIRTUNG VON ZELTEN

- Einrichtung
- Weinkisten Barhocker
- Garnituren
- Schirme
- Equipment
- Stehtische
- Weinfässer
- Ausschank Fahrzeuge
- Kühlanhänger
- Wein Bar
- Prosecco / Sekt Bar
- Cocktail Bar
- Wein Schänke (Fachwerkhütte)
- Weinkiste (Wein Truck)
- Imbiss (Fachwerk Hütte)
- mobile Küche
- Spülmobil

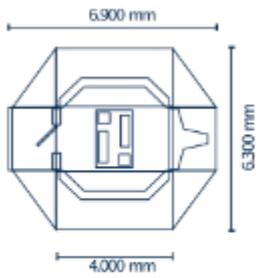
EMAIL AN UNS



ZELTBEWIRTUNG, WEIN & BIERGARTEN



TECHNISCHE DATEN:



- Stromanschluss: 220 V 3 kW
- Wasseranschluss: Geka Trinkwasser
- Licht: LED Farbe angepasst
- Hydraulisch absenkbar
- Soundsystem: Sonos



IM AUSCHANK:

Regionale Winzer und deren besten Weine.

BERGSTRABE

- Dingeldey Bensheim
- Simon Bürkle Zwingenberg
- Rothweiler Bensheim
- Weingut der Stadt Bensheim
- Bergsträßer Winzer EG

PFALZ

- Weingut Schneider
- Weingut Metzger
- Weingut Holz Weisbrodt

SEKT COCKTAILS:

Aperol



Lillet



Pink Flamingo



Hugo



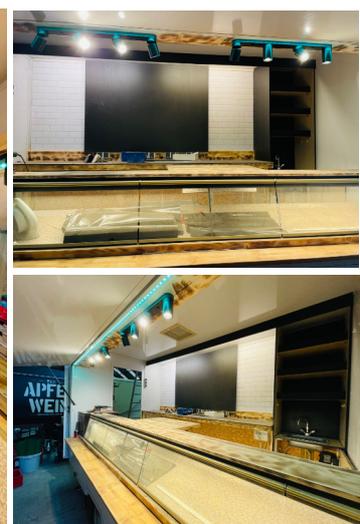
und vieles mehr.



SITZGELEGENHEITEN

mit im Gepäck haben wir bei diesem Stand immer in der passenden Farbe lackierte Fässer. Dazu noch Tische aus Weinkisten und Weinkisten Barhocker. Als Highlight noch Liegestühle und Weinkisten Tische.





SÜß ODER HERZHAFT

DAS IST HIER DIE FRAGE

Regionale Produkte, süß oder Herhaft. Von der frisch gebackenen Waffel über den Kuchen und Muffins bis zum Bagel oder dem Sandwich. Das ist unser Alleskönner für Tagesveranstaltungen / Flohmärkte / Hochzeiten / Geburtstage / Kunstmärkte / Festivals ...

- FRISCH GEBACKENE WAFFELN AM STIEL

- in verschiedenen Varianten mit süßem oder herzhaftem Teig
- dazu passende verschiedene Toppings

-BAGELS UND SANDWICHES

- Sandwiches in den verschiedensten Versionen: Pastrami, Ziegenkäse Wallnuss, Avocado Bergkäse usw.

-KUCHEN UND MUFFINS

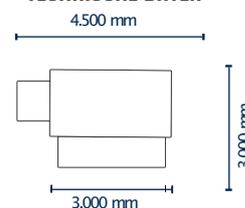
- unendliche Vielzahl von Kuchen und Muffin´s, ein ständig wechselndes Sortiment je nach Saison.

-KAFFEE

- bei Großveranstaltungen haben wir den guten alten Filterkaffee im Gepäck. Ansonsten den Kaffee aus der Siebträgermaschine.

AUS UNSERER HEIMAT

TECHNISCHE DATEN



Stromanschluss: 32A / 20kW

Wasseranschluss: Geka Trinkwasser

Licht: LED & HQI Stromsparlampen

UMWELT & NACHHALTIGKEIT

Seit 2017 haben wir unser Verpackungsmaterial komplett auf Umweltfreundliche Materialien umgestellt.

Selbst die Fettbarriere Beschichtungen sind bei unseren Tellern nicht aus Plastik sondern aus Maisstärke. Gabeln und Piekser aus Holz, Schachteln aus Bagasse. Auch Mehrweggeschirr ist immer mit an Board.



info@herrmann-gastrogruppe.de

Tel. 0163-2819 002



UNSERE HORSEBOX

EINZIGARTIG

Uns ist beste Qualität und vor allem Regionalität sehr wichtig. So kaufen wir ausschließlich Ware vom Metzger, Bäcker, Gemüsehändler um die Ecke ein.

Diese edle Schmuckstück, kommt direkt aus London und ist Baujahr 1964. Aufwenig restauriert im Jahr 2021, wartet er nun auf den Einsatz bei Dir!

- SELBSTGEMACHTE BURGER IN VERSCHIEDENE VARIANTEN

Classic Hamburger, classic Cheeseburger, Bacon Bomber, The German, French Cheese, Der Odenwälder. Und viele mehr.

Alle Rezepte stammen aus unserer Feder und werden ständig weiter entwickelt.

- SELBSTGEMACHTE REGIONALE HOT DOGS

Voll im Trend. Unsere regionalen Hot Dogs. Gebratene Wurst, in der Laugenstange mit allerlei an Toppings.

Der Odenwälder mit Kochkäse, der Germane mit Sauerkraut und Knoblauchquark, der Franzose mit Camembert und Preiselbeeren, uvm.

- SELBST HERGESTELLTE WURST VARIATIONEN

Mit unserer Liebe zur Bratwurst kreieren wir ständig neue Geschmackserlebnisse.

z.B. Wildschweinbratwurst mit Sauerkraut, Sommerbratwurst mit mediterranen Gewürzen, Spargelbratwurst, Kochkäsebratwurst, Chilli Feuerwurst, Adventsbratwurst, grobe Odenwälder uvm.

- CATERING GRILL BUFFETS

Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder einfach jede Art von Veranstaltung.

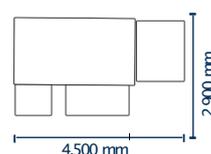
Verschiedene Grillbuffets in verschiedenen Preisklassen habe wir hier zur Auswahl. Angefangen vom klassischen Grillbuffet, bis hin zu Rinderfilets, Roast Beefs, Iberico Stücken Flanks, oder Pastramies. Jeder Gaumen findet hier das nachdem er gesucht hat.

- GETRÄNKE / GIN BAR / WEIN BAR / APERO BAR

Mit der Horsebox sind wir maximal flexibel. Ob als Multifunktionaler Hänger (Food & Drinks) oder als reiner Bar Hänger. COCKTAIL BAR / GIN BAR / APERO BAR / WEIN BAR



TECHNISCHE DATEN



Stromanschluss: 16A / 10kW

Wasseranschluss: Geka Trinkwasser

Licht: LED & HQI Stromsparlampen

UMWELT & NACHHALTIGKEIT

Seit 2017 haben wir unser Verpackungsmaterial komplett auf Umweltfreundliche Materialien umgestellt.

Selbst die Fettbarriere Beschichtungen sind bei unseren Tellern nicht aus Plastik sondern aus Maisstärke. Gabeln und Piekser aus Holz, Schachteln aus Bagasse. Auch Mehrweggeschirr ist immer mit an Board.



info@herrmann-gastrogruppe.de

Tel. 0163-2819 002



UNSER FRANZOSE

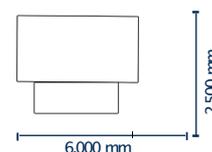
FANTASTIC

Uns ist beste Qualität und vor allem Regionalität sehr wichtig. So kaufen wir ausschließlich Ware vom Metzger, Bäcker und Gemüsehändler um die Ecke ein.

Dieser coole Truck, der aus Spanien stammende Franzose, wurde 2021 aufwendig restauriert und ist nun einsatzbereit für Dich!



TECHNISCHE DATEN



- SELBSTGEMACHTE BURGER IN VERSCHIEDENE VARIANTEN

Classic Hamburger, classic Cheeseburger, Bacon Bomber, The German, French Cheese, Der Odenwälder. Und viele mehr.

Alle Rezepte stammen aus unserer Feder und werden ständig weiter entwickelt.

- SELBSTGEMACHTE REGIONALE HOT DOGS

Voll im Trend. Unsere regionalen Hot Dogs. Gebratene Wurst, in der Laugenstange mit allerlei an Toppings. Der Odenwälder mit Kochkäse, der Germane mit Sauerkraut und süßem Senf, der Franzose mit Camembert und Preiselbeeren, uvm.

- SELBST HERGESTELLTE WURST VARIATIONEN

Mit unserer Liebe zur Bratwurst kreieren wir ständig neue Geschmackserlebnisse.

z.B. Wildschweinbratwurst mit Sauerkraut, Sommerbratwurst mit mediterranen Gewürzen, Spargelbratwurst, Kochkäsebratwurst, Chilli Feuerwurst, Adventsbratwurst, grobe Odenwälder uvm.

- CATERING GRILL BUFFETS

Ob Hochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder einfach jede Art von Veranstaltung.

Verschiedene Food Caterings in verschiedenen Preisklassen habe wir hier zur Auswahl. Angefangen vom klassischen Grillbuffet, bis hin zu ausgefallene Burger Caterings und special Aufträgen. Jeder Gaumen findet hier das nachdem er gesucht hat.

Stromanschluss: 16A / 10kW

Wasseranschluss: Geka Trinkwasser

Licht: LED & HQI Stromsparlampen

UMWELT & NACHHALTIGKEIT

Seit 2017 haben wir unser Verpackungsmaterial komplett auf Umweltfreundliche Materialien umgestellt.

Selbst die Fettbarriere Beschichtungen sind bei unseren Tellern nicht aus Plastik sondern aus Maisstärke. Gabeln und Pieker aus Holz, Schachteln aus Bagasse. Auch Mehrweggeschirr ist immer mit an Board.



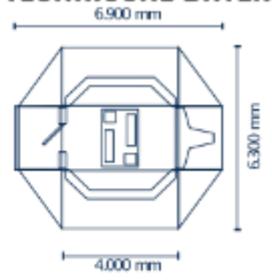
info@herrmann-gastrogruppe.de

Tel. 0163-2819 002

BEMBEL SCHIFF



TECHNISCHE DATEN:



- Stromanschluss: 220 V 3 kW
- Wasseranschluss: Geka Trinkwasser
- Licht: LED Rgb bewegt
- Sound: Marshall Box
- 2 x 400L Kühlboxen
- 1 x Zapfgerät 2 Leitungen

IM AUSCHANK

5 verschiedene Sorten in der Dose. Natürlich mit Pfand.



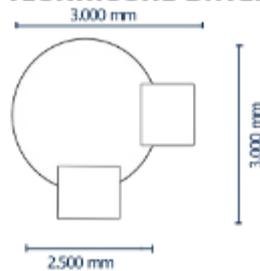
SITZGELEGENHEITEN

Liegestühle, Palettenmöbel, Möbel aus Weinkisten, Bembel Stehtische, schwarze Garnituren und schwarze Bembel Schirme.





TECHNISCHE DATEN:



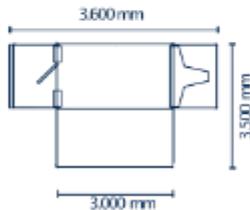
Stromanschluss: 220 V 2 kW
Wasseranschluss: Geka Trinkwasser
Licht: LED Farbe rot / weiss
LED Aussenbeleuchtung
Sound: Marshall Box

UNS KANN MAN
AUCH MIETEN
info@herrmann-gastrogruppe.de
tel. 0163-2819002



BEMBELWAGOON

TECHNISCHE DATEN:



Stromanschluss: 220 V 2 kW
Wasseranschluss: Geka Trinkwasser
Licht: LED Farbe rot / weiss
LED Aussenbeleuchtung
Sound: Marshall Box





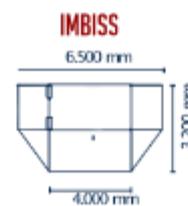
HÜTTEN & ZUBEHÖR

Pop Up Weingarten

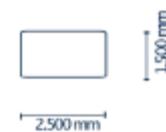
- WEINHÜTTE
- IMBISS HÜTTE
- SITZGONDELN
- FEUERSTELLE

- PALETTEN LOUNGE
- LIEGESTÜHLE
- STEHTISCHE
- WEINFÄSSER
- STEHTISCHE MIT DACH
- WEINGARTEN MÖBEL

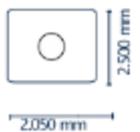
TECHNISCHE DATEN:



SITZGONDELN



FEUERSTELLE



Stromanschluss: 63A 35 kW
Wasseranschluss: Geka Trinkwasser
Licht: LED, Hqi Strahler
Holz Unterbau

Wir benötigen keine komplette Fläche.
 Das Dorf kann auch in Innenstädten
 kompakt auf kleinstem Raum gebaut werden.

ANGEBOT CORONA KONFORM

Egal zu welcher Jahreszeit, unser Pop Up Weingarten ist jederzeit bereit. Größenmäßig sehr flexibel aufbaubar und passt sich den Platzverhältnissen vor Ort an. Einbindung regionaler Winzer. Mit Weidezaun eingezäuntes Gelände. Dadurch können wir einen geregelten Einlass gewährleisten. Tisch und Platzzuweisung. Bestellung per Handy App direkt durch den Gast (kontaktlos). Die Bezahlung funktioniert kontaktlos per PAYPAL, KREDIT KARTE, EC KARTE. Auch BARZAHLUNG ist möglich.

Durch unser Hygienekonzept, ist ein Betrieb bis zu 250 Personen, je nach geltender Verordnung auch während Corona möglich. (ausgenommen Lockdowns)

Internetseite Weingarten

www.weingarten-bensheim.de

Internetseite Bestell App

www.hgastro.de



info@herrmann-gastrogruppe.de
 Tel. 0163-2819 002



PORTFOLIO

AUFBAU

- Aufbau Organisation
- Gelände Stapler Service
- Aufbaupersonal
- Logistik
- Bar Verkabelung

EQUIPMENT

- Zeltverleih
- Bars, Ausstattung
- Biergondeln
- Deko
- Bestuhlung
- Liegestühle
- Kühlanhänger
- Zapfgeräte
- Kühlschränke

PERSONAL

- Auf und Abbau- Personal
- Thekenleitungen
- Kassierer
- Runner
- Servicepersonal

GASTRONOMIE

- Food Trucks
- Imbiss
- Thekenbetrieb
- Gatsroservice

UNSERE KOMPETENZ

Tanz der Bässe

Auf diesem Festival, übernehmen wir wie links beschrieben folgende Parts. Angefangen von der gastronomischen Konzeption über die Aufbau Logistik, bis hin zum Gesamt Catering der Veranstaltung.

6900 Besucher tummelten sich 2019 auf diesem Festival. 80 Personen Barpersonal von uns waren vor Ort. 18 Tonnen Barequipment waren von uns auf dem Gelände.

Seit 2017 machen wir die Komplette Gastronomie für dieses Festival, mit großem Lob des Veranstalters.

IHR EVENT, ALLES AUS EINER HAND

HERRMANN
GASTRO
GRUPPE





EINSATZGEBIET

- FONDUE HÜTTE
- APRES HÜTTE
- WEIHNACHTSHÜTTE
- HOCHZEITEN
- FIRMENFEIERN

Die Maximale Größe der Anlage ist 15 x 10m. Der kleinste Aufbau 5 x 10m. Dennoch ist dieser sehr aufwendig. Daher muss die Standzeit der Hütte mindestens 10 Tage betragen. Dann aber ist Sie das absolute Highlight Ihrer Veranstaltung.

Mit Stehtischen oder mit Sitzmöbeln. Schick oder eher Rustikal. Wenn es irgendwo keine Grenzen gibt, dann hier.

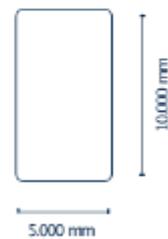
Sollten Sie Interesse haben, einfach den QR Code scannen und uns anschreiben.



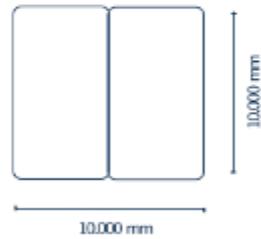
EMAIL AN UNS

TECHNISCHE DATEN:

HÜTTE 1



HÜTTE 2



Stromanschluss: 63A 35 kW
Wasseranschluss: Geka Trinkwasser
Licht: LED, Hqi Strahler
komplett Holz
Kaminofen





ANLÄSSE

- HOCHZEITEN
- GEBURTSTAGE
- FIRMENFEIERN
- TAG DER OFFENEN TÜREN
- KUNDENCATERING

UNSERE KOMPETENZ

- | | | |
|-----------------|-------------------|--------------------|
| - Zeltverleih | - Show BBQ | - Personal |
| - Equipment | - Food Trucks | - Getränke Service |
| - Dekoration | - Buffet | - Logistik |
| - Bar & Zubehör | - Fingerfood | - Wc-Anlagen |
| - Fotobox | - Torten & Kuchen | - uvm. |



Ob 20, 200 oder 2000, ob kleines feines Buffet oder Food Truck Catering. Bei uns wird jeder fündig. Gerne erstellen wir für Ihre Veranstaltung ein individuelles Angebot.

EMAIL AN UNS



info@herrmann-gastrogruppe.de





ZELTE IN ALLEN VARIANTEN

PAGODEN ZELTE

Spitzpagoden Zelte
in folgenden Größen.

- 4 x 4 m
- 5 x 5 m
- mit oder ohne Boden
- kombinierbar

PAGODEN ZELTE

Giebelzelte
in folgenden Größen

- 4 x 3m
- 6 x 3m
- 8 x 3m

maximale Größen

- 4 x 18m
- 6 x 30m
- 8 x 40m

ZUBEHÖR

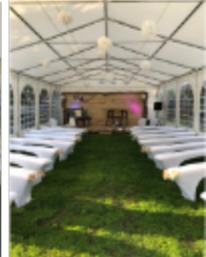
- Tische / Stühle
- Hussen / Tischdecken
- Stehtische / Hussen
- LED Strahler
- Kronleuchter
- Heizpilze
- Heizungen
- Dekoration
- Sitzwürfel
- Liegestühle
- usw.

UNSERE KOMPETENZ

Der Zeltverleih ist die Basis für Ihr Event. Dazu passend können wir nun auch noch das komplette Catering anbieten.

Vom Buffet, dem Food Truck über die Getränke und Bar Logistik bis hin zum Servicepersonal.

EMAIL AN UNS



Lampertheimer

 Stadtpark
 Festival

2021 neu entstanden. In Zusammenarbeit mit der Stadt Lampertheim und der Firma Neckermann und Boxheimer haben wir das Lampertheimer Stadtpark Festival ins Leben gerufen. Auch dieses Konzept komplett Corona Konform. Begrenzte Besucherzahl, zugewiesene Sitzplätze, Hygienekonzept wurde für diese Veranstaltung erstellt. 4 Tage, 380 Personen pro Abend, 4 tolle regionale Bands gaben den Besuchern einen Lichtblick in der schwierigen Zeit.

Ein voller Erfolg führte dazu, dass wir 2022 in die Wiederholung dieser Veranstaltung gehen.



HEPPENHEIMER 
WEINSOMMER
 WINZERHOF ALTSTADT

Auch in Heppenheim haben wir das Konzept und die Umsetzung des alternativen Konzept zum Weinmarkt geliefert. 4 Tage haben wir den Heppenheimern ein kleines Weinfest geliefert. So erfolgreich dass der Weinsommer direkt im Herbst als Weinherbst zurück gekommen ist.




**BENSHEIMER
 WINZERWOCHE**



Das alternativ Konzept zum Bensheimer Winzerfest 2021 stammte aus unserer Feder. 10 Tage Corona Konzept eines Weinfestes. Pro Tag 500 Besucher waren Gast auf dem Marktplatz. Der Einlass fand unter 3 G Bedingungen statt, es gab zugewiesene Sitzplätze und ein durch uns abgewickelter Buchungs und Einlass System. Alle Bensheimer Winzer haben wir zu diesem Weinfest mit ins Boot geholt. Vielen herzlichen Dank an den Verkehrsverein Bensheim für Vertrauen.



ALMHÜTTEN



Mitten in Bensheim, mitten auf dem Marktplatz. Trotz Absage des Weihnachtsmarkts, konnten wir als Restaurant Betrieb öffnen. Die Schorschalm als Fondue Hütte und den Almgarten als Aussen, Glühwein und Wein Bereich. Mit anfangs 3G, dann 2G und anschließend 2G+ haben wir ein Komplett Wasserdichtes Corona Konzept umgesetzt und die Alm bis Ende Februar betrieben. Ein Beginn einer absolut tollen Location die wir hoffentlich 2022 in November wieder betreiben dürfen.



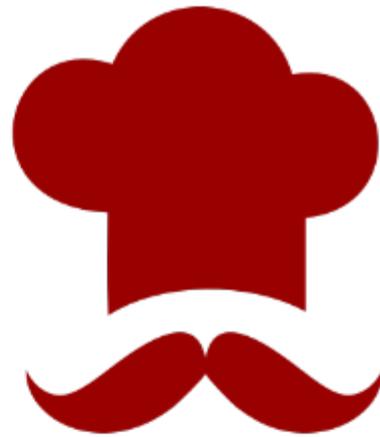
2021 Nov. bis Feb. 2022 haben wir die Gastronomische Leitung für die Baracca Swiss von DEMI Promotion gehabt. Die Baracca Swiss ist jedes Jahr in Heidelberg zu Gast und ist eine Schweizer Fondue Hütte die mit der Schweizer Stadt Samnaun original Schweizer Fondue nach Deutschland bringt.



Spargelwanderung Lampertheim - Bachgassenfest Bensheim Auerbach - Parkakustik Festival Zwingenberg - Frühlingsmarkt Bürstadt - Weihnachtsmarkt Winzer eG Heppenheim - Vatertag Suicidal Choppers Lampertheim - Firmencatering Deutsche Post Lager Mannheim - Firmencatering Mercedes Benz Werk Mannheim - Weinmarkt Festzelt Heppenheim - 24h Rennen Boxengasse Nürburging - Tanz der Bässe Festival Biedensandbäder Lampertheim - Lorsche Johannisfest Festzelt - Kerwe Bürstadt - 1250 Jahr Feier Bürstadt - Gymnastica Bürstadt - Kunsthandwerkermarkt Lorsch - Verkaufsoffener Sonntag Bensheim - Rhein Neckar Zentrum BIXXE Schubbe Festival - Viernheim Kerwe - Stadtfest Mannheim - Stadtfest Bürstadt - Kerwe Lampertheim - Bundes Turn Festival Viernheim - Sommernachtsfest Luisenpark Mannheim - Faschingsumzug Ludwigshafen - Oktoberfest Bensheim - Oktoberfest Lampertheim - Weihnachtsmarkt Bensheim - Fasnachtsumzug Mannheim - Spargelfest Lampertheim - Kerwe Lorsch - Pop Up Weingarten Bensheim - Vatertag Grasko Viernheim - Stadtfest Viernheim - Herzogenriedparkfest Mannheim - Lampertheimer Weihnachtsmarkt - Mannheim Blüht auf - Einhausen Kerwe - Weinheim Kerwe - Mannheim Mess - Carstival Mannheim - Bensheim Winzerfest - Krempelmarkt Mannheim - Einhausen Sommer Open Air - Fasnachtsumzug Heppenheim - Hessentag Bensheim - Hessentag Heppenheim - Hessentag Lampertheim - Firmencatering Worms - Lebenslust Messe Weinheim - BMW Autohaus Catering - TV Lampertheim - DLRG Hundebadetag - ampertheimer Oktoberfest



HERRMANN GASTRO GRUPPE



Herrmann GbR
Kürlacherweg 11
68623 Lampertheim
&
Friedhofstrasse 15
64625 Bensheim



06206 - 2819
0163 - 2819 002 Matthias
0163 - 2819 003 Marie Luise
0163 - 2819 001 Hans



#hanswurstundmarielus
#imbissherrmann
#herrmann-gastrogruppe



www.imbiss-herrmann.de
www.herrmann-gastrogruppe.de
www.hanswurstundmarielus.de



info@imbiss-herrmann.de

info@herrmann-gastrogruppe.de



V Karte

