

NINA & VELJA'S

kitchen

fresh. urban. colourful.



MACHEN SIE IHRE FEIER ZUM GESPRÄCHSTHEMA

Mittlerweile sind Foodtrucks aus der modernen Gastronomieszene gar nicht mehr wegzudenken. Jede Feier wird durch einen Foodtruck noch außergewöhnlicher. Sowohl im Privat- als auch im Business-Bereich wird Foodtruck-Catering immer beliebter. Ob Hochzeit, Geburtstagsfeier oder Firmen-Event - wir machen aus Ihrer Feier etwas ganz besonderes. Auch die praktischen Vorteile liegen klar auf der Hand: Mit unserem Truck sind wir flexibel, autark und finden (fast) überall Platz. Sie müssen sich nicht um Besteck und Geschirr kümmern. Wenn der Truck wegfährt, ist praktisch schon abgebaut. Die Kosten sind im Vergleich zu regulärem Catering in der Regel etwas günstiger und das Angebot lässt an Auswahl und Qualität nicht zu wünschen übrig.

Wenn Sie also ein außergewöhnliches, hochwertiges Catering mit Spaß-Faktor möchten, sind Sie bei uns genau richtig.

DAS STRREETFOOD ABENTEUER AUS LONDON

Wir verwirklichen mit unserem Foodtruck unseren lang gehegten Traum vom eigenen Gastro-Unternehmen. Wir setzen unsere jahrelange Erfahrung in der Londoner Foodszene mit dem Foodtruck-Konzept um. London ist die europäische Hauptstadt des Streetfood. Hier entstehen neue Trends und Essen wird zum Event. Die Vielfalt und Qualität sind einzigartig.

Unsere Gerichte sind so bunt und multikulturell wie London. Als Basis für unsere Wraps dient unsere eigene Version vom indischen Naanbrot, das wir frisch im Truck grillen. Neben dem guten Geschmack haben wir uns für Naan entschieden, weil indisches Essen in England so weit verbreitet ist. In der Londoner Streetfood-Szene sind Fladenbrote aktuell sehr angesagt.

Neben unserem regulären Street Food Angebot bieten wir maßgeschneiderte Catering-Lösungen ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack. Weiter unten finden Sie eine kleine Auswahl einiger unserer Optionen.



ESSEN WIRD ZUM GESCHMACKSERLEBNIS

Unser Signature Dish sind Fladenbrot Wraps mit Schweinebauch und Kimchi (koreanisches "Sauerkraut"). Außerdem gibt es eine Variante mit Fisch und eine vegane Option. Als gluten-freie, leichtere Alternative bieten wir Bowls mit Reis statt Fladenbrot an; dazu ein oder mehrere saisonale Specials.

Da alle unsere Gerichte mit hochwertigen, regionalen Produkten (viele in Bio Qualität) selbstgemacht sind, bieten wir eine gesündere Alternative zum Angebot vieler anderer Caterer, ohne beim Geschmack Kompromisse einzugehen. Die internationalen Küchen, aus denen wir Inspiration schöpfen sind oft von Natur aus gesund.

NACH LUST UND LAUNE KOMBINIEREN UND GENIEßEN

Für Catering Aufträge bieten wir maßgeschneiderte Lösungen, die wir zusammen mit Ihnen erarbeiten, mit so viel oder so wenig Input, wie Sie möchten.

Wir bieten eine große Auswahl an verschiedenen Gerichten; von Streetfood, Fingerfood und Tapas über klassische Menüs bis zum Brunch.

Unten sind Beispiele für einige unserer beliebtesten Gerichte. Wir sind flexibel und gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein. Unsere Leidenschaft sind jedoch Gerichte mit einem Hauch Exotik.



DAS TEAM

Wir selbst sind das Herz unseres Teams und entwickeln, testen und kochen alle unsere Kreationen selbst. Für größere Einsätze haben wir ein flexibles, professionelles Team.



Velja ist Profikoch mit langjähriger Erfahrung in der Londoner Gastroszene. Zu seinen ehemaligen Arbeitgebern zählen einige renommierte Lokale, u.a. St Johns, Momo und Copita. Zudem hat er Erfahrung als Bar Manager.



Nina kümmert sich als ehemalige Unternehmensberaterin (fast 9 Jahre in dem multinationalen Unternehmen Hay Group) um die Organisation. Als begeisterter Foodie und mit einem Studium der Ernährungsberatung am Londoner College of Naturopathic Medicine bringt sie die gesunde Komponente auf die Speisekarte.

AUS DEM RETRO FOODTRUCK SERVIERT

- Aufstell-Maß LxBxH: 651x240x290
- mit Klappen: LxBxH: ca. 770x365x290
- Stromverbrauch und -anschluss: Min. 3600 Watt, 230V
- Eingebauter Generator: Möglichkeit, auch ohne Stromanschluss zu arbeiten
- 4 Kühlschränke
- Lavasteingrill, Griddleplatte, Bain Marie, Fritteuse, Reiskochoer
- ansprechende Optik durch hochwertige Verarbeitung



Zur Illustration des Fahrzeugtypen. Folierung & Deko fehlen noch

Unser nagelneuer Retromaster 400 ist (fast) überall einsetzbar und bei Bedarf 100% autark. Mit unserer mobilen Profiküche können wir vor Ort grillen, braten, erhitzen, warm halten, und frittieren. Durch vier eingebaute Kühlschränke wird eine durchgehende Kühlkette stets gewährleistet.

Unser Fahrzeug wird von uns mit Liebe zum Detail gestylt, um den besonderen Vibe der Londoner Street Food Szene zu vermitteln.

Wir nehmen an Events und Märkten teil und bieten Mittagstisch an wechselnden Standplätzen und Catering an. Bereits ohne Truck haben wir einige eigene Catering Aufträge durchgeführt.



AUF EINEN BLICK

Außergewöhnliches Geschmackserlebnis, inspiriert von unserer Zeit in London

Handgemachte Gerichte (inkl. Soßen)

100% frei von Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen

Beste regionale, saisonale Zutaten (viele in Bio Qualität) mit Liebe verarbeitet

Individueller und persönlicher Service

Nachhaltigkeit: Bio Verpackungen, 'no waste' Philosophie

Kontakt

info@ninaandveljaskitchen.de

Nina Mobil 0151 6817 7387

Rehbühlstr 46, 92637 Weiden



[/ninaandveljaskitchen](https://www.facebook.com/ninaandveljaskitchen)



[@ninaandveljaskitchen](https://www.instagram.com/ninaandveljaskitchen)



www.ninaandveljaskitchen.de

"Your body is not a temple, it's an amusement park. Enjoy the ride."

— Anthony Bourdain

