



CATERING | EVENT | RESTAURANT

FOODTRUCK & EVENT CATERING

INFORMATIONEN
IMPRESSIONEN

Rajender Singh
Klauselsäcker 3 | 76479 Steinmauern

soho-kulinarik.de
info@soho-kulinarik.de
07222 96 72 558

EVENT CATERING.

SOHO KULINARIK (EHEMALS RESTAURANT SONNENHOF STEINMAUERN)

SOHO Kulinarik Catering (ehemals Restaurant Sonnenhof Steinmauern) steht für professionelle Planung, zuverlässige Umsetzung und kulinarische Vielfalt. Egal ob Festival, Straßenfest oder Firmenveranstaltung – wir entwickeln Catering-Lösungen, die genau auf Ihre Veranstaltung zugeschnitten sind.

UNSERE EXPERTISE – QUALITÄT UND ORGANISATION

- **Kulinarische Vielfalt:** Mit Gerichten, die internationale Einflüsse aus der indischen, mediterranen und deutschen Küche verbinden, schaffen wir ein Angebot, das unterschiedlichste Geschmäcker anspricht.
- **Frische und Zubereitung vor Ort:** Alle Speisen werden in unserem Cateringbetrieb frisch zubereitet – von handlichem Fingerfood bis zu umfangreichen Buffets.
- **Skalierbarkeit:** Wir bieten flexible Konzepte für Veranstaltungen jeder Größe.

UNSERE LEISTUNGEN IM ÜBERBLICK

- **Mobile Küche und Foodtrucks:** Unsere Foodtrucks bringen ein authentisches, modernes Catering-Erlebnis zu Ihrer Veranstaltung und sind so flexibel wie Ihre Anforderungen.
- **Komplettservice:** Wir übernehmen auf Wunsch nicht nur die Verpflegung, sondern auch die Bereitstellung von Geschirr, Ausstattung und Servicepersonal.
- **Effiziente Abläufe:** Mit strukturierten Prozessen sorgen wir für einen reibungslosen Ablauf – damit Sie sich voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können.

GUT VORBEREITET FÜR IHRE GÄSTE

- **Kapazitäten,** die überzeugen: wir skalieren unser Angebot flexibel und gewährleisten dabei stets höchste Qualität.
- **Vielfalt,** die begeistert: Mit unserem kulinarischen Angebot schaffen wir Erlebnisse, die im Gedächtnis bleiben – von beliebten Klassikern bis hin zu kreativen Highlights der internationalen Küche.
- **Verlässlichkeit,** die zählt: Unser Team sorgt für einen strukturierten Ablauf, auch bei kurzfristigen Herausforderungen.

Mit einem Catering von SOHO Kulinarik entscheiden Sie sich für einen Partner, der nicht nur kulinarische Exzellenz bietet, sondern auch die organisatorischen Feinheiten versteht, die eine erfolgreiche Veranstaltung ausmachen. Lassen Sie uns gemeinsam die beste Lösung für Ihre Veranstaltung finden.

Rajender Singh
Inhaber und Geschäftsführer

FOODTRUCK.

SOHO KULINARIK (EHEMALS RESTAURANT SONNENHOF STEINMAUERN)

EIN KULINARISCHES HIGHLIGHT FÜR IHR EVENT

Der Foodtruck von SOHO Kulinarik bringt die unglaubliche Vielfalt der indischen Küche zu Ihrer Veranstaltung. Unsere Gerichte sind an den europäischen Geschmack angepasst und bieten ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, das Sie begeistern wird. Wir legen größten Wert auf Qualität und Frische, daher bereiten wir unsere Speisen vor Ort zu und servieren sie in To-Go-Boxen oder stilvollem Porzellan- und Kupfergeschirr. Der Foodtruck ist ideal für Großveranstaltungen geeignet. Dank unseres innovativen Konzepts können wir bis zu 300 Gäste pro Stunde bedienen.

AUSSTATTUNG

- **Großzügige Kochmöglichkeiten:** Zubereitung der Gerichte direkt vor den Augen der Gäste.
- **Getränkekühlschränke:** Für kalte Softdrinks, Bier, Wein und Wasser.
- **Koch- und Spülmöglichkeiten:** Flexible und frische Zubereitung der Speisen.
- **Lagerung:** Viele Kühlt Schubladen und Aufbewahrungsschränke.

UNSERE ERFAHRUNG

Wir haben uns in der Gastronomie und im Catering als verlässlicher Partner etabliert, über 600 erfolgreiche Caterings realisiert und 2023 unser Angebot durch einen zweiten Foodtruck erweitert. Ab 2025 werden wir in einer eigens dafür errichteten Catering-Großküche produzieren, um unsere Kapazitäten und Effizienz weiter zu steigern.

UNSER SERVICE

Nicht nur bieten wir köstliche Speisen an, sondern auch einen professionellen und reibungslosen Ablauf für Ihr Event. Unser Team garantiert mit herzlichem Service und hochwertigen Gerichten, dass Ihre Veranstaltung unvergesslich wird.

Der Foodtruck kann ab einem garantierten Mindestumsatz von 2100 Euro netto von Montag bis Donnerstag und ab 2500 Euro netto am Wochenende gebucht werden.

Wir freuen uns darauf, Ihr Event kulinarisch zu bereichern!

Rajender Singh
Inhaber und Geschäftsführer

MENÜAUSZUG.

FOODTRUCK VERSION: INDISCH

Wir passen unser Menü individuell an Ihre Veranstaltung an. Ob indische Spezialitäten, mediterrane Köstlichkeiten oder gehobene deutsche Küche – wir bieten für jeden Geschmack das passende Angebot und machen Ihr Event kulinarisch unvergesslich.



VORSPEISEN

- **Naan Brot:** Mit Butter, Chili, oder Knoblauch
- **Chat Samosa:** Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit würzigen Kichererbsen, Kartoffeln und Chat Masala
- **Papadam:** Linsenmehl-Knacker mit aromatischem Chatmasala, serviert mit köstlichen Chutney Dips
- **Sabji Pakora:** Goldbraun frittiertes Gemüse im Kichererbsenteig, begleitet von würzigen Dips
- **Tandoori Chicken Wrap:** Zartes Hähnchen mit frischem Krautsalat, Paprika, Tomaten und Gurke, verfeinert mit Tamarinde und Masala-Dip
- **Pani Puri:** Blätterteigbällchen, gefüllt mit würzigen Kartoffeln und aromatischem Würzwasser

HAUPTSPEISEN

Alle Hauptgerichte werden mit Basmatireis serviert.

- **Shahi Korma:** Ein delikates Gemüsecurry, verfeinert mit Safran, Kokosmilch, Sahne und hausgemachtem Paneerkäse
- **Mango Chicken:** Zartes Hähnchen Curry mit pürierter Mango, Safran, Sahne und feinem Garam Masala
- **Chicken Korma:** Cremiges Hähnchen Curry mit Cashewmousse, Kokosmilch, grünem Kardamom und Korma Masala
- **Lamm al Goa:** Aromatisches Lamm Curry mit gebratenen Ananas, Kokosnuss, Sahne, Tomatencurrysauce und grünem Kardamom

DESSERT

- **Mango Tiramisu:** Leichte Mascarponecreme auf Cantuccini, verfeinert mit Mangopüree und Pistazien
- **Mango Lassi:** Erfrischendes indisches Joghurtgetränk mit Mango und Rosensirup

TECHNISCHE DATEN.

FOODTRUCK



MASSE

Länge: 7 Meter

Höhe: 3,5 Meter

Breite: 2,5 Meter

MÖGLICHE STROMANSCHLÜSSE

Starkstrom 32 A CCE

Starkstrom 16 A CCE (ohne Grill)

Stromanschluss 230 V Schuko-SD (ohne Grill / ohne Fritteuse)

WASSERANSCHLUSS

2-Fachverteiler $\frac{3}{4}$ Zoll

IMPRESSIONEN.

UNSER FOODTRUCK - EIN HIGHLIGHT AUF JEDEM EVENT!





WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE!

www.soho-kulinarik.de
info@soho-kulinarik.de
07222 96 72 558



CATERING | EVENT | RESTAURANT