

CateringStar



A Star is born. 2009 wurde die CateringStar zum ersten Mal eingesetzt – und innerhalb eines Jahres hat sich das System am Markt etabliert. Wie alle unsere Barsysteme überzeugt auch die CateringStar durch stilvolles Design, robustes Material und einfaches Handling beim Auf- und Abbau, bietet aber noch mehr Flexibilität: Egal ob Buffet (z.B. mit eingelassenen Chafing Dishes), Cocktail Convention (z.B. mit Eis in der Bar) oder Kochevent (z.B. mit rutschfesten Schneidebrettern) – Ihre Gäste werden Augen machen! Auch wegen der LED-beleuchteten Fronttheken, die Ihre Marke optimal zur Geltung bringen.

Aus folgenden Modulen stellen Sie passgenau Ihre Wunschtheke zusammen:

Foto	Technische Maße	Artikelbeschreibung	Mietpreis*
		Eckelement „CateringStar“ ca. 95 x 80 x 80 cm (HxBxT)	139,00 € zzgl. 10,00 € Reinigungspauschale
		Fronttheke „CateringStar“ ca. 95 x 100 x 80 cm (HxBxT)	129,00 € zzgl. 10,00 € Reinigungspauschale
		Eckelement „CateringStar“ mit Thekenbrett ca. 110 x 80 x 80 cm (HxBxT)	139,00 € zzgl. 10,00 € Reinigungspauschale
		Fronttheke „CateringStar“ mit Thekenbrett ca. 110 x 100 x 80 cm (HxBxT)	129,00 € zzgl. 10,00 € Reinigungspauschale

Darf es etwas robuster sein?

Wählen Sie statt der regulären Plexiglasauflage einfach Edelstahl als Arbeitsfläche. Das ist robuster, genauso lebensmittelecht und sowohl für Front- als auch Eckelemente erhältlich. Natürlich gibt es auch hierzu auf Wunsch das Thekenbrett.

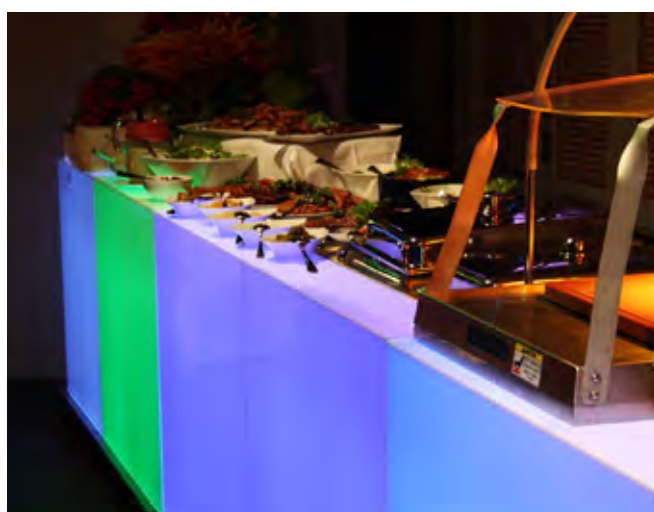
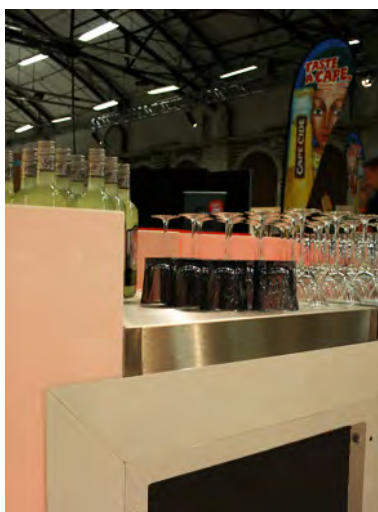
		Edelstahlaufgabe, glatt	10,00 €
--	--	-------------------------	---------

Eingelassen: Mit der Edelstahlauflage inkl. zwei Aussparungen werden alle Fronttheken zu Multitalenten. Nutzen Sie Ihre eigenen GN-Einsätze oder wählen Sie Einsätze aus unserem Angebot:

Foto	Einsatzmöglichkeiten	Artikelbeschreibung	Aufpreis*
	<ul style="list-style-type: none"> - Sekt- und Champagnerkühler - Weißweinpräsentation - immer frisches Eis beim Cocktailmixen 	Edelstahlauflage mit zwei Aussparungen und Ablauf	30,00 €
	<ul style="list-style-type: none"> - Anrichten von Früchten - Salatbuffet - nicht gewärmte Speisen 	GN 1/1 hierfür wird die Edelstahlauflage mit zwei Aussparungen benötigt	je 5,80 €
	<ul style="list-style-type: none"> - Schinken- und Käseplatte - Zubereitung von frischem Gemüse am Buffet - separater Schneideplatz für Cocktailfrüchte 	Schneidebrett hierfür wird die Edelstahlauflage mit zwei Aussparungen benötigt	je 5,00 €
	<ul style="list-style-type: none"> - Warmhalten von Speisen 	Chafing Dish mit Deckel inkl. Hezelement hierfür wird die Edelstahlauflage mit zwei Aussparungen benötigt	je 31,00 €

*Alle Preise zzgl. USt.
Mietdauer: 3 Tage / WE Fr.-Mo.

Gut zu wissen: Ein Austausch Ihres Unternehmens-Brandings verursacht nur geringe Kosten. Hierzu fertigen wir Ihnen Ihre persönliche Fronthaube an und lagern diese ein. Sie sind in der Materialwahl frei und können Ihrer Phantasie freien Lauf lassen. Ihr Corporate Design finden Sie dann bundesweit bei allen Firmenauftritten mit unseren Bars.



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Bars24 | Eine Unit der P.P. Logistik & Service GmbH | Karl-Legien-Str. 3 | 45356 Essen
Tel. +49 (0) 201.832 38 -0 | Fax +49 (0) 201.832 38 -18
eventteam@pp-logistik.com | www.bars24.de