foodstation catering

TWOPOTS
private dining

Einzelunternehmen
Lewis Pretorius

agenda

TWOPOTS
private dining

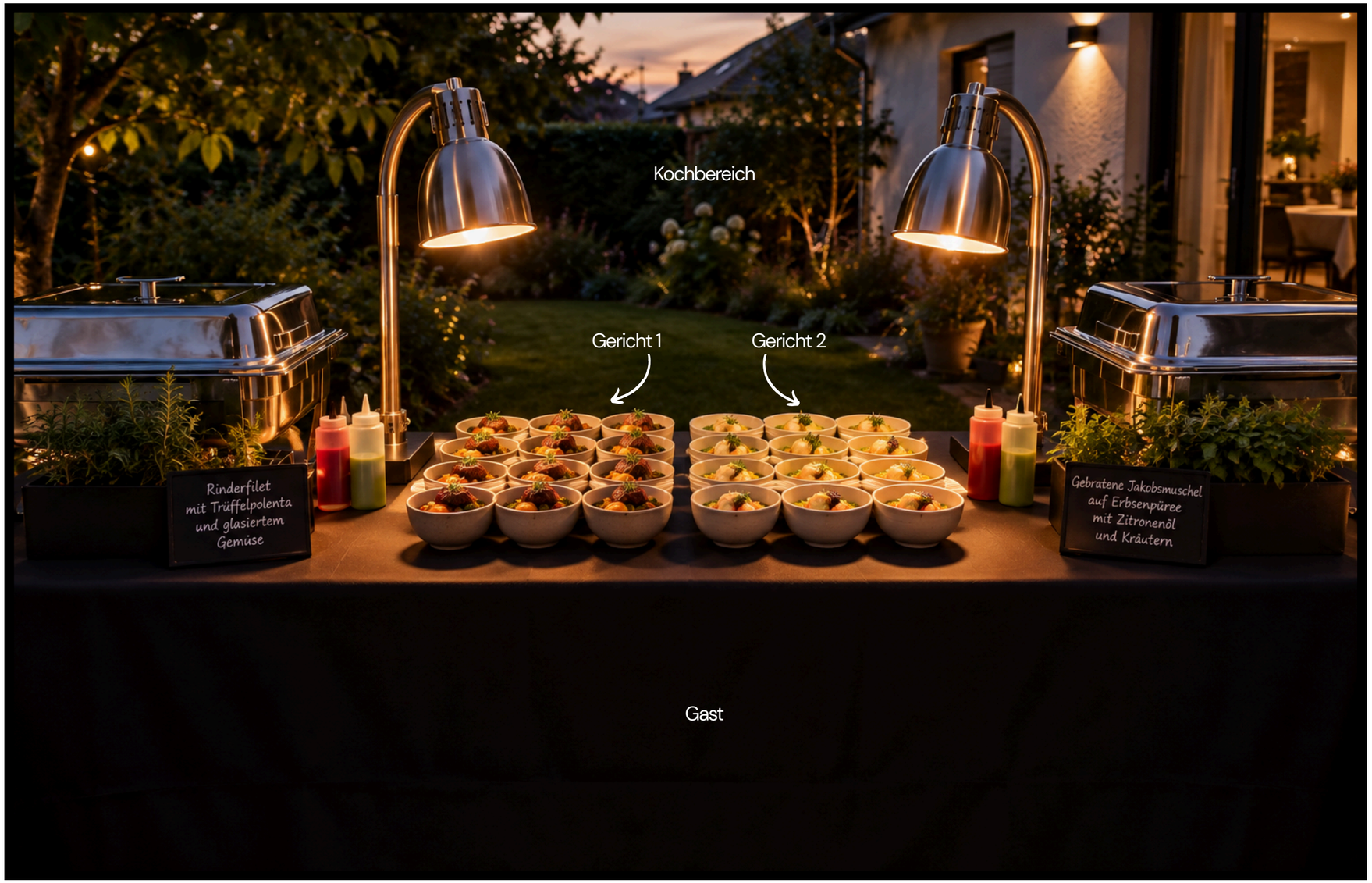
Foodstation Konzept

- Perspektive Gast
- Perspektive Koch
- Foodstaion 2025/2026 - Referenz

Fingerfood Konzept

- Fingerfood 2025/2026 - Referenz

Vorläufige Kalkulation



TWOPOTS

Perspektive: Gast

Für die Gäste werden die Speisen ansprechend angerichtet und übersichtlich mit entsprechenden Schildern beschrieben. Der eigentliche Kochbereich bleibt dabei im laufenden Betrieb dezent im Hintergrund und für die Gäste weitgehend verborgen.

Perspektive: Koch

Dank ihres schlanken und flexiblen Aufbaus lässt sich die Foodstation nahezu überall einsetzen, ohne dabei Kompromisse bei der Qualität einzugehen. In einem separaten, vom Gast abgetrennten Bereich können die Köche die Speisen auf höchstem Niveau zubereiten. Dabei haben sie alle vorbereiteten Zutaten direkt griffbereit.

Der Auf- und Abbau der Foodstation ist unkompliziert, schnell und effizient und lässt sich innerhalb kürzester Zeit durchführen.

Fingerfood Konzept

Kurz vor dem Eintreffen der Gäste werden die Fingerfood-Platten gezielt auf der Eventfläche platziert. Nach unserem Konzept sind die kleinen Köstlichkeiten überwiegend vegan und perfekt darauf abgestimmt, den Gästen den Empfang mit einem Gläschen Sekt zu versüßen.