BEWERBUNG FÜR IHRE VERANSTALTUNG

DIE

FRITTEURE

Original belgische Pommes & holländische Snacks



BELGISCHE POMMES · HOLLÄNDISCHE SNACKS

Goldgelb. Knusprig. Mitten im Fest.

Ein Familienbetrieb. Ein klares Angebot.

FAMILIENGEFÜHRT

R. ROIE & SOHN

Eine Tüte.
Viele Möglichkeiten.

Original belgische Pommes stehen bei uns im Mittelpunkt. Mit holländischen Snacks, Saucen und Extras stellen sich unsere Gäste ihre Lieblingskombination zusammen.



POMMES MIT SAUCEN & ZWIEBELN

01

Original belgisch

Grob geschnittene Kartoffelstifte, in zwei Schritten zubereitet und goldgelb serviert.

02

Selbst kombinieren

Den Lieblingssnack auswählen und mit Sauce und Extras ergänzen.

03

Direkt genießen

Praktisch in der Tüte oder Schale, passend zum Bummel über den Festplatz.

Die Klassiker.
Alle auf einen Blick.

Als Begleitung zu unseren belgischen Pommes oder als Snack für zwischendurch: sechs Spezialitäten zur Auswahl.



Frikandel



Bitterballen



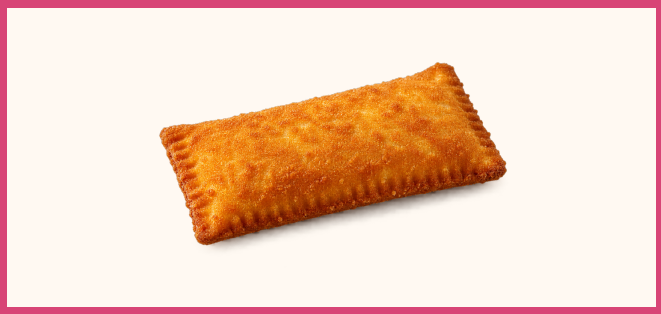
Kipfinger



Bamiblock



Kipcorn



Kaassoufflé

Dazu: original belgische Pommes, Saucen und Extras nach Wunsch.

AUSWÄHLEN. KOMBINIEREN. GENIESSEN.

Zweimal zubereitet. Goldgelb serviert.

Frische, rohe und grob geschnittene Kartoffelstifte werden zuerst vorgegart und anschließend knusprig ausgebacken. So entsteht unser belgischer Pommesgenuss.



01 / VORGAREN



02 / KNUSPRIG AUSBACKEN

Von der Kartoffel bis zur fertigen Portion.

01

Zubereiten

In zwei Schritten zum typisch belgischen Pommesgenuss.

02

Verfeinern

Sauce und Extras ergänzen die frisch zubereitete Portion.

03

Servieren

In der Tüte oder Schale, direkt an unsere Gäste ausgegeben.

Ein Auftritt, der Appetit macht.

Rosa, Hellblau und die markante Fassade prägen Die Fritteure. Die offene Ausgabe macht das Sortiment sichtbar und gibt den Blick auf die Zubereitung frei.





Auch am Abend sichtbar

Die beleuchtete Front begleitet den Auftritt bis in die Abendstunden. Zwei Standgrößen im gleichen Erscheinungsbild bieten Möglichkeiten für unterschiedliche Platzverhältnisse.

ZWEI GRÖSSEN · EIN ERSCHEINUNGSBILD

Sauce dazu.
Ganz nach Geschmack.

Klassisch, cremig, fruchtig oder scharf: Mit der passenden Sauce und ausgewählten Extras wird jede Portion zum persönlichen Favoriten.



Saucen nach Wahl

Von Ketchup und Mayonnaise bis zu würzigen und scharfen Varianten. Gerne helfen wir bei der Auswahl.

Extras für Ihre Portion

- Frische Zwiebeln
- Röstzwiebeln
- Jalapeños

Praktisch für den Festplatz.

Tüte oder Schale. Auf Wunsch auch mit alkoholfreien Getränken.

Zwei Größen. Passend zum Festplatz.

Für unterschiedliche Platzverhältnisse stehen zwei Standgrößen im gleichen Erscheinungsbild zur Verfügung.

GROSSER STAND

5,50 × 3,70 m

Breite × Tiefe

Höhe 4,90 m · Strombedarf 10 kW

KOMPAKTER STAND

4,00 × 4,00 m

Breite × Tiefe

Höhe 4,90 m · Strombedarf 10 kW

Benötigt werden Wasser- und Kanalanschluss sowie ein Stellplatz für Kühlcontainer oder Kühlwagen. Aufstellfläche, Klappen und Zufahrt stimmen wir vorab mit Ihnen ab.

VERANSTALTUNGSERFAHRUNG

Eine Auswahl unserer bisherigen Veranstaltungen:

- **Wiesenmarkt** — Erbach
- **Hochheimer Markt** — Hochheim
- **Bienenmarkt** — Michelstadt
- **Heinerfest** — Darmstadt
- **Pferdemarkt** — Beerfelden
- **Fischerfest** — Gernsheim
- **Gallusmarkt** — Hofheim
- **Stadtfest** — Gießen
- **Kuckucksmarkt** — Eberbach

Wir freuen uns auf Ihr Fest.

Ich bin Riccardo Roie und stamme aus einer traditionellen Schaustellerfamilie, die seit mehreren Generationen auf den Festplätzen zu Hause ist. Seit meiner frühen Jugend arbeite ich im Familienbetrieb und bin seit mehr als zehn Jahren in der Veranstaltungsgastronomie tätig.

Ihr Ansprechpartner

Riccardo Roie

0151 12 434098

info@riccardoroie-gastronomie.de

riccardoroie-gastronomie.de

Schmiedegasse 16 · 63584 Gründau

Lassen Sie uns Ihr Fest planen.

Standgröße, Sortiment und Aufbau stimmen wir persönlich mit Ihnen ab. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.