

SCHNITZEL · KÄSESPÄTZLE · GENUSSGARTEN

Gutes Essen.
Ein Platz zum Bleiben.

R. Roie & Sohn

Frisch paniert.
Goldbraun gebraten.

Beim Schnitzelbub stehen frisch panierte Schnitzel im Mittelpunkt. In Butterschmalz gebraten, servieren wir sie im Brötchen oder als Tellergericht - direkt am Stand zubereitet.

01 Frisch paniert

Wir panieren die Schnitzel frisch vor den Augen der Gäste. So wird die Zubereitung Teil des Erlebnisses.

02 In Butterschmalz

Die Schnitzel werden goldbraun gebraten - mit dem charakteristischen Geschmack der klassischen Zubereitung.

03 Direkt serviert

Vom Brötchen auf die Hand bis zum Tellergericht für eine Pause im Verzehrbereich.



SCHNITZEL MIT KÄSESPÄTZLE

Ein ehrliches Gericht.
Sichtbar vor Ort zubereitet.

Für den kleinen Hunger. Und den großen Appetit.

Schnitzel im Brötchen, herzhafte Tellergerichte und Käsespätzle: ein Angebot für den schnellen Genuss und die gemütliche Pause.



SCHNITZEL

Vom Schwein oder Hähnchen.
Im Brötchen oder auf dem Teller, mit Pommes, Bratkartoffeln oder Käsespätzle.



KÄSESPÄTZLE

Mit Röstzwiebeln und Schnittlauch.
Als eigenes Gericht oder als herzhafte Begleitung zum Schnitzel.

SOSSEN ZUR AUSWAHL

Frankfurter Grüne Soße · Rahmsoße · Jägersoße
Diavolo · Hollandaise · Budapester Soße

Regionale Varianten und die Zusammenstellung des Angebots stimmen wir gerne mit Ihnen ab.

Von Hand paniert. Vor Ort gebraten.

Unsere Zubereitung gehört zum Auftritt: Die Gäste sehen, wie aus Fleisch und Panade ein goldbraunes Schnitzel wird.



01 / FRISCH PANIEREN



02 / GOLDBRAUN BRATEN

01

Vorbereiten

Panade, Zutaten und Arbeitsmittel liegen für kurze Wege bereit.

02

Zubereiten

Frisch panieren und anschließend in Butterschmalz goldbraun braten.

03

Servieren

Im Brötchen oder auf dem Teller - direkt aus der Küche an den Gast.

Ein Stand mit Landhauscharakter.

Holz, warme Naturtöne, Blumen und saisonale Dekoration prägen den Schnitzelbub. Die offene Ausgabe gibt den Blick auf die Zubereitung frei.



Landhausoptik

Holz und natürliche Farben geben dem Verkaufsstand seinen Charakter.

Offene Ausgabe

Zubereitung und Verkauf sind für die Gäste gut einsehbar.

Warme Beleuchtung

Lichtakzente begleiten den Auftritt bis in die Abendstunden.



Ihr Platz zum Genießen.

Ob kleiner Verzehrbereich oder großzügiger Genussgarten: Größe, Möblierung und Aufbau richten sich nach der verfügbaren Fläche und Ihrer Veranstaltung.

GETRÄNKE PASSEND ZUM ANLASS

Alkoholfreie Erfrischungen

Wasser, Softdrinks und weitere alkoholfreie Erfrischungen begleiten unser Speisenangebot.

Regionaler Ausschank

In Frankfurt und der Region gerne mit Apfelwein. Dazu nach Konzept Wein und frisch gezapftes Bier.

Außerdem: hausgemachte Bowle und Spritz-Getränke.

AUCH MIT SEPARATEM AUSSCHANKSTAND

Individuell in Größe, Aufbau und Getränkeauswahl.

Gut geplant.
Passend zum Festplatz.

Der Verkaufsstand bildet die Basis. Verzehrbereich und separater Ausschank können passend zur Veranstaltung ergänzt werden.

GRUNDMASS VERKAUFSSTAND

6,50 × 3,85 m



inklusive 1,25 m Dachüberstand

Flexibel ergänzbar

Garten und Ausschank werden in Größe und Anordnung individuell geplant - von kompakt bis großzügig.

Technische Abstimmung

Anschlüsse, Zufahrt, Aufstellung und zusätzliche Flächen stimmen wir für den jeweiligen Standort mit Ihnen ab.

VERANSTALTUNGSERFAHRUNG

Eine Auswahl aus unserer Tätigkeit als Familienbetrieb:

- **Frankfurter Dippemess**
- **Stadtfest Alzenau**
- **Schelmenmarkt Gelnhausen**
- **Frankfurter Kinderweihnachtsmarkt**

Wir freuen uns auf Ihr Fest.

Riccardo Roie ist seit mehr als zehn Jahren in der Veranstaltungsgastronomie tätig. Gerne besprechen wir persönlich mit Ihnen, wie der Schnitzelbub zu Ihrer Veranstaltung passt.



Riccardo Roie

0151 12 434098

info@riccardoroie-gastronomie.de

riccardoroie-gastronomie.de

Schmiedegasse 16 · 63584 Gründau