



Steller naturKOSTBAR®

Suppen Salate Süßes

Merianstr. 30 (im Institutsviertel), 79104 Freiburg, Mo. - Fr. 11:30 - 16:00 Uhr; T. 2171964

Partysuppe für Selbstabholer

Möchten Sie Ihren Gästen auf Ihrer Party oder Veranstaltung auch mal eine leckere vegetarische Suppe anbieten? Bei uns können Sie auf Bestellung Suppen im Kochbeutel zum selber warm machen kaufen.

Die Suppen werden in unserer Suppenmanufaktur gleich nach dem Kochen mit einem speziellen Schnellabkühl-Gerät in kürzester Zeit auf 3 Grad Celsius herabgekühlt und danach direkt in Kochbeutel unter Vakuum eingeschweißt. Die Suppen werden bis zur Abholung in unserer Suppenbar vorrätig gehalten und können von Ihnen in einer Isoliertasche gekühlt mitgenommen werden. In ihrem Kühlschrank sind die Suppen bis zu 14 Tagen haltbar. Sie bekommen dadurch für die Planung ihrer Party/Veranstaltung die größtmögliche zeitliche Flexibilität.

Das Warmmachen der Suppen im Kochbeutel ist für Sie ganz einfach und erfordert keine besonderen Kenntnisse. Sie erhitzen in einem großen Topf Wasser und geben den Kochbeutel hinein. Je nach Größe des Kochbeutels ist die Suppe in 15 - 30 Minuten heiß. Sie müssen nicht befürchten, dass die Suppe beim Erhitzen am Topfboden ansetzt oder gar anbrennt. Den Inhalt des Kochbeutels können sie direkt in einen Serviertopf umfüllen.

Pro Gast können Sie 300 ml Suppe veranschlagen (ca. 1 Suppenteller). Der Inhalt der Kochbeutel beträgt 900 ml und reicht für 3 Portionen. Wenn Sie zum Beispiel 20 Gästen bewirten wollen, benötigen Sie also 7 Kochbeutel.

Wenn Sie die erforderlichen Utensilien nicht haben, können sie diese bei uns auch gegen Gebühr ausleihen.

Im Moment verfügbar:

- Induktionskochplatte 220 V (zum schnellen Erhitzen und Warmhalten perfekt geeignet)
- Kochtopf (10 l)
- Schöpfkelle
- Suppenschüsseln (0,3 l)

Mehr Informationen finden Sie im PDF-Dokument "Geschirrverleih", das Sie von unserer Website herunterladen können