

# ANFRAGEFORMULAR GRILLWAGEN

Firma / Verein:

---

Privat:

---

Vor- und Nachname:

---

Straße, Hausnummer:

---

Postleitzahl, Ort:

---

Telefon:

---

E-Mail:

---

**Tagesmiete**

150,00 €

**Kaution** zahlbar bei Buchung

250,00 €

**Endreinigung**

80,00 €

**Optionales Zubehör:**

11 kg **Gasflasche** / 40,- €

(Anzahl)

10 l Eimer  
**halbflüssiges Fett** / 45,- €

(Anzahl)

**Fleisch**

(Bitte Anzahl / Größe und Fleischart nennen)

---

---

**Sonstiges**

---

---

**Wann** brauchen Sie den Wagen?

---

**Veranstaltungsbeginn**

(Datum & Uhrzeit)

**Veranstaltungsende**

(Datum & Uhrzeit)

**Veranstaltungsadresse**

(falls abweichend von Rechnungsanschrift)

---

# NUTZUNGSBEDINGUNGEN

## NACH IHRER NUTZUNG BITTEN WIR SIE DEN IMBISSWAGEN ZUR ABHOLUNG VORZUBEREITEN

- Bitte nehmen Sie den Wagen nach Ihrer Nutzung vom Stromnetz.
- Bitte leeren Sie den Wagen von allen Lebensmitteln, Resten und entsorgen diese eigenständig!
- Bitte lassen Sie aus der Friteuse das Fett in einen Blecheimer und entsorgen dieses eigenständig.
- Bitte leeren Sie den Kühlschrank und die Glasvitrine von Lebensmitteln, Resten oder Getränken und lassen diese im Anschluss geöffnet.
- Nehmen Sie alle Ihre persönlichen Gegenstände oder Dekoration aus dem Wagen.
- Bitte lassen Sie aus den Wassertanks das Wasser ab.
- Bitte keine Plakate, Preisschilder oder ähnliches im oder am Wagen kleben.

Das Beseitigen von Kleberückständen wird mit 200 Euro berechnet, falls dieses wider erwarten nötig sein sollte!

**ACHTUNG!** Es ist strengstens verboten, Gasflaschen im Wagen zu lagern oder Zusatzgeräte damit zu betreiben. In unseren Fahrzeugen ist eine Steckkupplung, wo ggf. und nach Rücksprache weitere Geräte angeschlossen werden können. Hierzu ist stets zu prüfen, ob ein ausreichender Wärmeschutz nach unten, oben, hinten oder zur Seite erforderlich ist.

Bitte stellen Sie sicher, dass zum vereinbarten Zeitpunkt der Abholung jemand vor Ort für die Übernahme ist.

Ihre Kautions erhalten Sie \_\_\_\_\_ wieder.



[www.hellmann-genuss.de](http://www.hellmann-genuss.de)

Tel. 05223.687347 | [bestellung@hellmann-genuss.de](mailto:bestellung@hellmann-genuss.de) | [www.hellmann-genuss.de](http://www.hellmann-genuss.de)

		Menge		Menge	Menge
<b>Roastbeef</b>	Kräuterbutter	<input type="text"/>		pur	<input type="text"/>
<b>Rinderhüfte</b>	Kräuterbutter	<input type="text"/>		pur	<input type="text"/>
<b>Rinderfilet</b>	Kräuterbutter	<input type="text"/>		pur	<input type="text"/>
<b>Spare Ripps</b>	Sparerippsmarinade	<input type="text"/>		pur	<input type="text"/>
<b>Nackensteaks</b>					
mit Marinade	Kräuterbutter	<input type="text"/>	Arizona (Paprika)	<input type="text"/>	Rhodos <input type="text"/>
trocken gewürzt	Gourmet	<input type="text"/>	Kräuter	<input type="text"/>	Kansas <input type="text"/>
<b>Minutensteaks</b>					
mit Marinade	Kräuterbutter	<input type="text"/>	Aricona (Paprika)	<input type="text"/>	Rhodos <input type="text"/>
trocken gewürzt	Gourmet	<input type="text"/>	Kräuter	<input type="text"/>	Kansas <input type="text"/>
<b>Bauch</b>					
mit Marinade	Kräuterbutter	<input type="text"/>	Aricona (Paprika)	<input type="text"/>	Rhodos <input type="text"/>
trocken gewürzt	Gourmet	<input type="text"/>	Kräuter	<input type="text"/>	Kansas <input type="text"/>
<b>Grilltaschen</b>					
	Gyros	<input type="text"/>	Zwiebel	<input type="text"/>	Tomate & Mozzarella <input type="text"/>
<b>Grillspieße</b>					
	Filetspieße	<input type="text"/>	Wellenspieße	<input type="text"/>	Souvlakispieße <input type="text"/>
	Gemüsespieße	<input type="text"/>	Maisspieße	<input type="text"/>	Rinderhüftspieße <input type="text"/>
	Gyrosspieße	<input type="text"/>	Feuerbällchen	<input type="text"/>	Westernspieße (Roastbeef) <input type="text"/>
	Grillfakeln	<input type="text"/>	Fetaröllchen	<input type="text"/>	
<b>Bratwurst</b>					
	Bratwurst	<input type="text"/>	Käsegriller	<input type="text"/>	Grillschnecken <input type="text"/>
	frische Bratwurst	<input type="text"/>	Gyrosschnecken	<input type="text"/>	
	Rinderbratwurst	<input type="text"/>	Kräutergriller	<input type="text"/>	
<b>Hähnchenschnitzel</b>					
mit Marinade	Tomate Salsa	<input type="text"/>	Curry	<input type="text"/>	Arizona (Paprika) <input type="text"/>
	Rhodos	<input type="text"/>	Kräuterbutter	<input type="text"/>	Bombay <input type="text"/>
trocken gewürzt	Gourmet	<input type="text"/>	Kräuter	<input type="text"/>	El-Paso <input type="text"/>
<b>Salate</b>					
	Krautsalat Pikant	<input type="text"/>	Tzatziki mit Quark	<input type="text"/>	Nudelsalat <input type="text"/>
	Kartoffelsalat	<input type="text"/>			