



**Frisch, einfach und lecker
-das Motto der KESSEL KITCHEN,
wo Tradition neu interpretiert wird.**

WILLKOMMEN, BEI „KESSEL KITCHEN“



DIE PERFEKTE CATERING-LÖSUNG FÜR JEDE VERANSTALTUNG

KESSEL KITCHEN: Perfekte Catering-Lösungen für Events und Feiern. Egal, ob es sich um Firmenfeiern oder ausgelassene Partys handelt, Kessel Kitchen bietet die ideale Lösung, um deine Gäste zu begeistern. Wir verstehen, dass der erste Eindruck entscheidend ist. Daher bringen wir nicht nur köstliches Essen mit, sondern auch unseren einladenden Foodtruck – einen stylischen "Airstream" – und professionellen Service.

So stellen wir sicher, dass deine Veranstaltung ein voller Erfolg wird! Entdecke die perfekte Mischung aus Geschmack, Stil und erstklassigem Service mit KesselKitchen – deinem Partner für unvergessliche Events."



CATERING MIT PROFIS

INDIVIDUELLE LÖSUNGEN MIT BISS



Wir setzen auf die Werte der traditionellen schwäbischen Küche, bei der frische Zutaten und viel Handarbeit eine zentrale Rolle spielen. In unserer Küche entsteht so ein einzigartiger Genuss, der die Tradition ehrt und gleichzeitig einen modernen Twist bietet.

Beeindruckt bis zu **150 Gäste pro Stunde** mit einem Catering, das alles andere als konventionell ist, ohne dabei Abstriche bei Qualität und Professionalität machen zu müssen.

Unsere Kreationen sind nicht nur ein Gaumenschmaus, sondern auch ein echter Blickfang auf eurer Veranstaltung. Taucht ein in unsere Welt aus kulinarischer Kreativität und Leidenschaft!



- UNKOMPLIZIERT

Eine ebene Stellfläche von 9x3,5 m und ein Stromanschluss (32A/ 400 V) genügen uns schon, um euch zu verwöhnen.

- KLEIN ABER FEIN

In unserer voll ausgestatteten Küche legen wir unseren Fokus auf wenig Gerichte und können so schnell viele Gäste auf einem hohen Niveau versorgen.



- FLEXIBEL & ERFAHREN

Mit unserer jahrelangen Erfahrung in der Gastronomie und mit Caterings sorgen wir für einen reibungslosen Ablauf und das, wo immer Ihr es wünscht.



- VIELFÄLTIGKEIT

Mit unserer Individualität und einer breiten Palette von Konzepten sind wir in der Lage, euer Event von Anfang bis Ende zu betreuen. Wir bieten euch eine Rundum-Versorgung aus einer Hand.

MAULTASCHEN

AROUND THE WOLRD

BESTSELLER



Entdecke eine kulinarische Fusion aus Tradition und Moderne mit unseren handgemachten schwäbischen Maultaschen. Meisterlich gefertigt, verbinden sie das Erbe der schwäbischen Küche mit internationalen Einflüssen des Fusion Foods. Von traditionellen Varianten bis zu exotischen Kombinationen
– hier erlebst du die Vielfalt in jedem Bissen.



Schwäbische Maultaschen “der Klassiker”

8,90

an Bratenjus mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Maultaschen „Bella Italia“

9,20

in fruchtiger Tomatensoße mit frischem Rucola und Parmesanspänen

Curry “scharf”

9,70

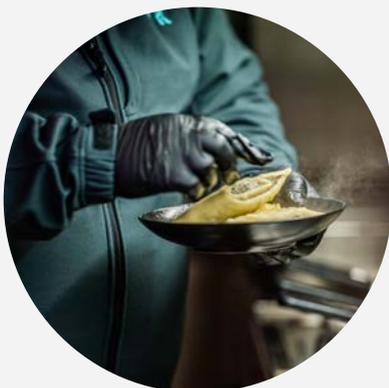
in Kokos- Currysauce,
mit Paprika, Pilze, Frühlingszwiebeln, Chilifäden

Maultaschen “TexMex”

9,70

mit Cheddarsoße, Jalapenos, Nachos

Alle Gerichte auch mit vegetarischen/veganen Maultaschen erhältlich



BURGER 2.0

SCHWABEN EDITION



Entdecke bei uns Burgerkreationen, die von der kulinarischen Tradition Schwabens inspiriert sind.

Unsere einzigartigen Burger vereinen das Beste aus beiden Welten.

In unserer Burgerkunst kommt die Seele der schwäbischen Küche in einer modernen Interpretation zum Ausdruck.

Smashed Beef Burger

12,50

mit herzhaftem Berg Käse überbacken,
Tomate, Gurke, rote Zwiebeln und Salat

Schwabenburger

11,50

Pulled SchweinsHaxe, Chili- Senf- Mayo
Krautsalat, Salatgarnitur



OXX- Burger

11,80

gerauchte Ochsenbrust
Limetten- Meerrettich- Mayo, Eisbergsalat

Kartoffel- Kürbis- Burger

11,50

auf Rucola mit Sprossen, Tomaten, Gurken und Joghurt-Dip

Beilagen:

Steakhouse fries

4,00

Cole Slaw

4,00



HOT DOG 2.0



KLASSIKER- NEU GEDACHT

Ein Hot Dog ist mehr als nur ein schneller Snack – er ist ein echtes Streetfood-Original mit unendlichen Möglichkeiten. Bei uns trifft Tradition auf Qualität und Kreativität. Wir setzen auf hochwertige Würste, frische, goldbraun getoastete Buns und perfekt abgestimmte Toppings, die den Geschmack auf das nächste Level heben.

Ob klassisch mit Senf, Röstzwiebeln und Gurken oder modern mit kreativen Zutaten – jeder Hot Dog ist ein kleines Geschmackserlebnis.

Unkompliziert, vielseitig und einfach richtig lecker – so muss ein Hot Dog sein!

"Klassiker"

5,50

Hot Dog Wurst, Essiggurken, Röstzwiebeln
Senf und Ketchup im Brioche

"Italia"

6,00

Hot Dog Wurst, Rucola, Tomatensalsa
und Mozzarella im Brioche

„Mexicano“

6,50

Hot Dog Wurst, Eisbergsalat, Bacon
Cheddar, Jalapenos, BBQ im Brioche



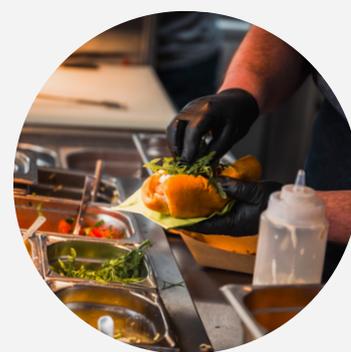
"Greek"

6,00

Hot Dog Wurst,
Tomate, Gurke, Oliven, Paprika, Feta Käse
und Tsatsiki im Brioche

Pommes frites

4,00



GRILLWERK



ECHT GEGRILLT – FRISCH,
SAFTIG, VOLLER GESCHMACK

Unser Konzept bringt das Beste vom klassischen Imbiss zurück
– ohne Schnickschnack, aber mit voller Qualität.
Hier zählt echter Geschmack, frisch gegrillt und perfekt auf den Punkt.
Ob saftige Würste, herzhafte Steaks oder knusprige Grillklassiker
– wir setzen auf ehrliches Handwerk, hochwertige Zutaten
und authentischen Geschmack.
Keine Kompromisse, kein unnötiger Firlefanz – nur gutes Essen,
das direkt vom Grill auf deinen Teller kommt.
Schnell, lecker und genau so, wie es sein soll

Rote vom Grill 4,50
mit Weckle

Würzige Merguez 5,00
Rindsbratwurst, im Weckle

Currywurst 6,00
klassisch, mit hausgemachter Soße
mit Weckle

Currywurst Spezial 6,50
mit hausgemachter Soße, Mayonaise, Essiggurken
und roten Zwiebeln und Weckle

Mariniertes Schweinenackensteak 6,50
im Weckle

Pommes frites 4,00



LEISTUNGEN & PREISE – AIRSTREAM CATERING



Damit dein Event reibungslos abläuft, brauchst du eine transparente und verlässliche Planung. Unsere Logistik- und Personalkosten sind klar strukturiert und flexibel anpassbar – so behältst du jederzeit den Überblick. Von der Anfahrt und dem Aufbau bis hin zum professionellen Service und Abbau – wir kümmern uns um alles, während du dich entspannt um deine Gäste kümmern kannst.

Wir stellen das passende Team für dein Event bereit, damit alles effizient und stressfrei läuft.

Keine versteckten Kosten, keine Überraschungen – nur professioneller Service für ein perfektes Event!

Set Up Foodtruck 571,20

Vorbereitung, Nebenkosten für KFZ,
An-, Abfahrt bis 20km Umkreis

Mehrkilometer 2,20

für An- und Abfahrt ab 20,01 km

Personalkosten für 2x Mitarbeiter / Std. 72,00

Anfahrt/ LiveTime/ Rückfahrt/ Reinigung
(die genaue Stundenanzahl wird nach der VA abgerechnet)

Zusätzliches Personal

Servicemitarbeiter/ Stunde 29,70

Koch/ Stunde 36,00

Mindestumsätze:

Unsere Kesselkitchen startet immer in 70178 Stuttgart

Mindestumsatz bis 50km = 2.500EUR (netto)

Mindestumsatz bis 100km = 4.500 EUR (netto)

Mindestumsatz bis 200km = 7.500 EUR (netto)

Mindestumsatz über 250km = 10.000 EUR (netto)



INDIVIDUELLE ANFRAGEN

– IHR EVENT, IHRE IDEE



Jedes Event ist einzigartig – und genau so flexibel gestalten wir unseren Service. Wir passen unser Angebot individuell an Ihre Wünsche an und bieten Ihnen maßgeschneiderte Lösungen für Ihr Event.

Menü nach Maß – Geschmack genau nach Ihren Vorstellungen

Von Grillklassikern bis hin zu ausgefallenen Menü´s,

Sie bestimmen, was auf den Grill kommt.

Ob Standardauswahl oder speziell zusammengestellte Speisekarte, wir passen unser Angebot an Ihre Wünsche und die Vorlieben Ihrer Gäste an.

Auch vegetarische oder vegane Alternativen sind möglich.

Flexible Kapazität – Perfekt für kleine und große Events

Egal, ob Sie eine Feier mit 50 Gästen oder ein Großevent mit 500 Personen planen – unser eingespieltes Team und unser professionelles Equipment sorgen für eine schnelle und reibungslose Verpflegung.

Komplettpaket – Mehr als nur Essen

Auf Wunsch bieten wir Ihnen ein Rundum-Sorglos-Paket:

Neben unserem leckeren Food kümmern wir uns auch Getränke

und weitere Extras. Sie müssen sich um nichts kümmern – wir liefern alles, was Ihre Gäste für ein gelungenes Event brauchen.



UNSER TEAM



PROFFESIONELL, FREUNDLICH
ZUVERLÄSSIG & ERFAHREN

„GASTRONOMIE MIT HERZ“

Mit Liebe und Leidenschaft, begeistern wir unsere Gäste täglich aufs Neue. Unsere erfahrenen Mitarbeiter sorgen für eine perfekte Planung, Vorbereitung und einen reibungslosen Ablauf Ihres Events.

VORBEREITUNG

Mis en Place: Der Schlüssel zum reibungslosen Ablauf in der Gastronomie. Schon bei den Vorbereitungen stellen wir sicher, dass kein Detail übersehen wird um euer Event perfekt zu gestalten.



CREW

Unsere Küchencrew besteht aus erfahrenen Profis, die Meister am Herd sind und für die Zubereitung schneller und köstlicher Gerichte sorgen

ORGANISATION & BACKOFFICE

Unsere langjährige Erfahrung kombiniert mit einem hohen Maß an Digitalisierung gewährleistet Transparenz und Zufriedenheit von der ersten Anfrage bis zur finalen Rechnungsstellung – damit unsere Gäste rundum glücklich sind



LUST AUF MEHR?



ANGEBOT ANFORDERN

LASS UNS WISSEN, WIE WIR DEINE VORSTELLUNG;
WIRKLICHKEIT WERDEN LASSEN KÖNNEN

Dann Frage uns jetzt an,
wir erstellen euch schnellstmöglich ein individuelles Angebot

KONTAKT

BRAUEREIGASTSTÄTTE DINKELACKER

Inh. Filipe Ribas- Heredia

Tübinger Str. 46

70178 Stuttgart

KesselKitchen@bgdinkelacker.de

0151/29063188

www.kesselkitchen.de

"Nicht das Richtige dabei? Kein Problem!"

Wir verstehen, dass jeder Anlass einzigartig ist.

Falls unsere vorhandenen Optionen nicht ganz euren Vorstellungen entsprechen, sind wir für euch da, um einzigartige Ideen zu verwirklichen und etwas Spezielles zu schaffen.

Ob individuelle Menüanpassungen, moderne Themenkonzepte oder besondere Eventdetails – wir hören auf eure Wünsche und entwickeln eine maßgeschneiderte Lösung.

Wir freuen uns darauf, bald wieder von euch zu hören und mit unseren köstlichen Foodtruck-Kreationen zu begeistern.

Es grüßt herzlichst

Stefanie & Filipe Ribas-Heredia
und das gesamte Kesselkitchen- Team