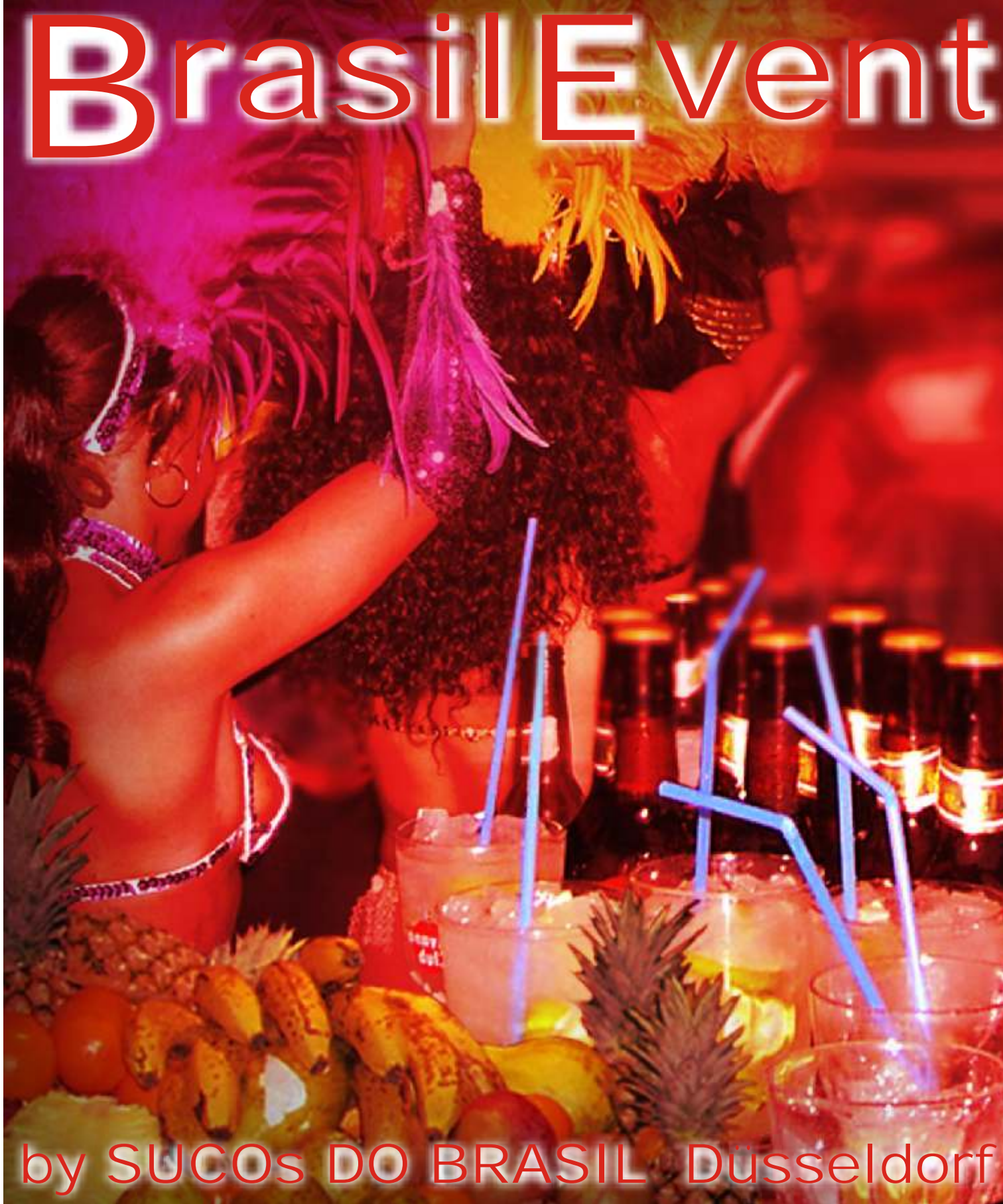


Brasil Event



by SUCOs DO BRASIL Düsseldorf

Sehr geehrte Damen und Herren,

es gibt Momente, die vergisst man nicht so schnell: Romantische Sonnenuntergänge am Strand. Palmen wedeln im Wind und bei leichten Rhythmen genießen Sie exotische Speisen und Cocktails ... wie köööstlich.

Genauso köstliche Momente erleben Sie mit SUCOs DO BRASIL. Seit Jahren schicken wir unsere Gäste auf exotische Reise. Und zwar nicht nur im Bereich Party- und Cateringservice, sondern auch in der bekannten Cocktailbar/ Restaurant SUCOs DO BRASIL, Kasernenstraße 6, im Wilhelm-Marx-Haus, Düsseldorf-Altstadt. Dort entdecken Sie die brasilianische Kultur mit allem was dazu gehört: Speisen, Cocktails, Musik und Tanz.

Dank mobiler Barthecken servieren wir Ihnen überall exotische und klassische Cocktails insbesondere auf Messen und Firmenveranstaltungen. Nach Wunsch werden auch brasilianische Shows mit Musik und Tanz angeboten.

Natürlich sind wir auch weiterhin Ihr Service-Partner für exotische Buffet und Kleinspeisen aller Art. Probieren Sie köstlich zubereitete Canapés, belegte Brötchen, gefüllte Empanadas, Bolinhas und Snacks für jede Veranstaltung. Ob Party, Messeverpflegung, Geschäftsbesprechung oder Großveranstaltung - wir verzaubern Ihre und unsere Gäste rund um die Uhr.

Wenn Sie jetzt auf den Geschmack gekommen sind oder doch noch mehr Informationen haben möchten, dann erreichen Sie uns unter:

Also, bis bald... und Saude...
... wie der Brasilianer so schön sagt.

Ihr SUCOs DO BRASIL Team
-exotisch erleben und genießen

AUSGABE 06/2006



Inhalt

- Mobile Bars -
- Cocktails -
- Vitaminas -
- Fingerfood -
- Spanische Tapas -
- Tira Gostos -
- Canape/ Brötchen -
- Rodizio -
- Brasil. Spezialitäten -
- Buffet Beispiele -
- Kaffee -
- Personal -
- Zubehör -
- Licht & Ton -
- Brasil-Show -

Alle Preise freibleibend
zzgl. aktuell gültiger MwSt
änderungen vorbehalten

B R A S I L - E V E N T
Tel.: +49 (0) 2132 757 133
Fax.: +49 (0) 2132 757 260
eMail.: brasil-event@sucos.de

S U C O S D O B R A S I L
Kasernenstraße 6 - 40213 Düsseldorf
Tel.: +49 (0) 211 13 26 50
Fax.: +49 (0) 211 210 7 222

Alle Preise zuzüglich Mehrwertsteuer

www.sucos.de

Mobile Cocktail Bar's - Messeservice - Großveranstaltung

Brasil. Live Show's Licht, Ton & Mediatechnik

Cocktails & more

Cocktails haben uns berühmt gemacht! Bis weit über die Stadtgrenze hinaus ist unsere Cocktailbar "SUCOs DO BRASIL" im Herzen von Düsseldorf bekannt für seine ausgezeichneten Cocktails, vitaminreichen Frischfruchtsäfte und Milchshakes. Dies alles bieten wir auch auf Ihrer Veranstaltung, bei Ihnen zu Hause ode auch auf Messen. Unsere professionellen Barkeeper erfüllen Ihnen fast jeden Wunsch.

Getränke-Pauschalen nach Absprache möglich

Rabatt-Staffel bei Cocktails (Stck.)

0	- 100	0%
101	- 500	10%
501	- 1000	20%
1001	- 3000	30%
Ab	3001	40%

Wir sind Mitglied der...

DEUTSCHE BARKEEPER-UNION E.V.
Mitglied der International Bartenders Association

Neben professionell ausgestatteten Bars bieten wir Dekorationen, speziell exotisch mit Palmen, Bambus, Schilf, Wasser, Beleuchtung etc.



Hier ein Auszug unseres Cocktail-Angebotes

Batidas

Es gibt unzählige Variationen von Batidas.

Batidas sind die Nationalgetränke Brasiliens. Wichtigste Zutat ist das Destillat aus Zuckerrohrschnaps, der Cachaça. Hinzu kommen Rohrzucker und Pürierte Früchte.

Bei uns nach brasilianischem Originalrezept mit weißem Rohrzucker und reichlich Cachaça gemixt.

Batida de Maracuja
Maracuja - Cachaça

Batida de Morango
Erdbeeren - Cachaça

Pelé
Coconutcreme, Ananas,
Mango, Cachaça

Batida de Limão
Wie Caipirinha,
aber ohne Schale

Batida de Coco
Cachaça - Kokoscreme

Batida de Abacaxi
Cachaça - Ananas

Batida de Amor
Cachaça, Cherry Heering
Banane und etwas
Sahne

Batida de Caju
Cachaça, Caju



Caipirinhas

Der wohl bekannteste Caipirinha in Europa ist mit Limonen.

Es gibt aber zahlreiche andere, zum Beispiel mit Caju, der Frucht des Cashewkern oder blaue Trauben. Einziger Unterschied zum Batida ist, dass bei der Caipirinha die Früchte inkl. Schale mit dem Mörser und weißem Rohrzucker zerstoßen werden und ganz im Glas bleiben.

Hinzu kommen dann reichlich Cachaça und viel Eis.

Caipirinha Classica
Limonen - Cachaça

Caipirinha de Morango
Erdbeeren - Cachaça

Caipirinha de Abacaxi
Cachaça - Ananas

Caipirinha de Uva
Cachaça - Blaue Trauben,
gesüßte Kondensmilch

Caipirinha de Caju
Cachaça - Cajuf Frucht

Caipirinha de Morango & Kiwi
Erdbeeren, Kiwi - Cachaça

Caipirinha tropical
Limetten, Erdbeeren
Maracujá, Kiwi - Cachaça

Caipirinha de Melão
Cachaça - Melone

Caipirinha de Abacaxi com Hortelão
Cachaça - Ananas, Minze

Caipirinha SUCOs DO BRASIL
Cachaça - Mango, Kiwi, Phisalis

Batida de Frutas Vermelhas
Cachaça - Kirschen, Erdbeeren,
Himbeeren

Alle Batidas und Caipirinhas können gegen geringen Aufpreis auch als Premium Version mit Cachaça **Sagatiba velha** geordert werden

Margarita´s & Daiquiri´s

Daiquiris sind neben dem Mojito das kubanische Nationalgetränk, aus Rum, frischem Limettensaft und Rohrzucker. Bei den Fruitdaiquiris geben wir noch Früchte zu, als herrlich leichte Köstlichkeit.

Unsere Margaritas können Ihren Ursprung nicht verleugnen. Temperamentvoll wie die Menschen, mit dem Brand der Agave als Basis.

Viva el Mexico!

Daiquiri

Light-Rum, Zitrone, Rohrzucker

Margarita

Tequila, Cointreau, Zitrone

Frozen Erdbeer-Daiquiri

Erdbeermark, light Rum, Zitrone

Frozen Erdbeer-Margarita

Erdbeermark, Tequila, Cointreau, Zitrone

Frozen Banana-Daiquiri

Banane, light Rum, Zitrone

Frozen Banana-Margarita

Frische Banane, Tequila, Cointreau, Zitrone

Coladas

Auf Basis von bester Coconutcream, gemischt mit Spirituosen, und Früchten entstehen diese wunderbar cremigen Drinks mit tropischer Süße. Einfach himmlisch.

Pina Colada national

Weißer Rum, Coconutcream, frische Ananas

Fio dental

Inspiriert durch die scharfe brasilianische Bademode. Cachaça, Red Orange, Ananas, Zitrone, Coconutcreme

Coco Loco

Tequila, Gin, weißer Rum, Zitrone, Ananas, Coconutcream

Mexican Colada

Tequila und Tia Maria geben dieser Colada einen kräftigen Charakter - eine angenehme Kombination aus Kokos und starkem Kaffee

Swimming Pool

Wodka, Blue Curacao, Ananas, Coconutcream

Tropical Drinks

Exotische Mischungen auf Basis von den vielfältigsten Spirituosen der Welt, kombinieren sie mit Gewürzen aus fernen Ländern, Säften und Likören, fügen viel Eis hinzu und erhalten so herrlich fruchtige Drinks mit dem Aroma der Tropen. Lassen Sie sich einfach fallen und träumen Sie von Brasilien.

Spiced Mojito

Mit dem Aroma karibischer Gewürzen und Früchten, gemixt mit Spiced Rum, frischer Limettensaft, feinem Rohrzucker, Minze und einem Schuß Sodafruchtig und leicht süß

Linda Mulata

Schön und aufregend wie eine Mulattin:
Cachaça, Cafèzinho, Tia Maria, Sahne

Planters Punch

Weißer, brauner Rum, Grenadine, Orangensaft, Zitrone, Angostura

Mai Tai

Light-Rum, Jamaica-Rum, Curacao-Orange, Amaretto, Bitter, Ananas, Orangen- und Zitronensaft, Grenadine

Iguaçu Highball

Cachaça, Curacao Orange, Orangen- und Zitronensaft mit Ginger Ale aufgefüllt

Sex on the beach

Das wahrscheinlich beste Rezept für diesen Drink...
Wodka, Peachtree, Cranberry Juice und eine Scheibe frische Ananas

Champagner-Cocktail Surpresa

Diese spritzig exotische Mischung mixen wir aus Mango, Ananas, Rohrzucker, Grand Marnier und reichlich Champagner

Ten-Fruits Pick Me Up

Exotischer Fruchtcocktail mit Myers Rum und dem herben Red Orange

Tequila Sunrise

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine



Mojito

Der Klassiker, nicht mehr zu verbessern.
Aus Havana Club, Limettensaft, Minze,
weißem Rohrzucker und Soda
Herrlich erfrischend, süffig und dabei nicht
zu herb

Copacabana

Brandy, Cointreau, Apricot,
Zitrone, Orange

Zombie

Der Tropical- Drink für Kenner!
73%iger Jamaica Rum, Light-Rum,
Cherry Heering, Grenadine Zitronen-
und Orangensaft

Tequila-Rasante

Tequila, 73%iger Jamaica Rum, Orange-
Dry, Maracuja, Limetten

Guaraná Highball

Burbon-Whiskey, Orange-Dry, Triple Sec,
Orangensaft, Guarana-Limonade

Longdrinks

Passen perfekt zu einem langen, heißen Sommerabend. Sie sind die großen, erfrischend
kühlen Drinks mit genau der Menge Alkohol, die belebt, aber nicht gleich berauscht.

Cuba libre

Havana Club, Limette, Cola

Gin Fizz

Gin, Zitrone, Soda

Whiskey Sour

Bourbon Whiskey, Zitrone,
Rohrzucker, dash Angostura

Campari-Orange

Goiabana

Aus exotischen roten Guaven,
weißem Rum, leite moca
und Limettensaft

Blue Hawai

Light-Rum, Blue Curacao, Ananas.
Sehr fruchtig

Lambada

Unser Dauerrenner
Cachaça, Southern Comfort,
Suco de maracujá,

Cosmopolitan

Entstanden in den Bars von New York
wird der Lieblingsdrink der Stars von
"Sex and the City" gemixt aus
Wodka, Cranberry Juice, Limettensaft
und Cointreau - leicht, fruchtig-herb
und absolut trendy

Pisco Sour

Das Chilenische Nationalgetränk
aus Pisco (weißer chilenischer Brandy),
Limettensaft und Angostura

Long Island Iced Tea

Gin, Wodka, Light Rum, Triple Sec,
Tequila, 1/2 Limette, Coca Cola

Screw Driver

Light-Rum, Orangensaft

Capoeira Sling

Gin, Cherry Heering, Grenadine
Ananas, Zitrone



Vitaminas

Überall auf Brasiliens Strassen entdeckt der Besucher kleine Bars, in denen er Fruchtsäfte und deren vielfältige Mischungen kredenzt bekommt. Wenn die Früchte mit Milch gemischt werden - manchmal auch noch mit einem Schuss Haferflocken - nennt man das Vitamina. Beliebt ist besonders die Vitamina de Abacate - eine Mischung aus Avocado, Milch und einem Schuss Limonensaft, je nach Gusto mit mehr oder weniger Zucker. Experten tauchen manchmal auf, die sich vom Barmann ihre ganz spezielle Vitamina mixen lassen - auch diesen individuellen Service können Sie bei uns bekommen.

Unsere Vitamin-Drinks werden, wie in Brasilien, ausschließlich aus sonnengereiften Früchten frisch hergestellt.

Entweder als SUCO, frischem Saft, oder als Milchshake. Probieren Sie eine unserer Kreationen oder mischen Sie selbst...

Orangensaft, frisch

Ananas-Minze

Vitaminas mixta

Apfel, Orange, Ananas
Melone, Zitrone

Transamazonica

Exotischer Fruchtsaft

Suco de maracujá

Maracujasaft

SUCOs DO BRASIL

Früchtecocktail aus Orange,
Zitrone, Ananas, Banane, Papaya,
Mango und Maracuja

Sonho de morango (Erdbeertraum)

Joghurt, Erdbeermark und Maracuja
Himmlisch, Joghurt-leicht

Suco de mamão

Papaya, Limette

Suco de Manga

Beija Flor

Alkoholfreie Caipirinha mit
Limette, Crushed Ice und
Ginger Ale

Vitamina de Banana

Banane, Orange

Vitamina de Abacate

Avocado, Milch, Limettensaft

Virgin Colada

Ananas, Kokoscreme, Sahne

Bananen-Milchshake - Ananas-Milchshake
Erdbeer-Milchshake - Maracuja-Milchshake-
Santos-Milchshake, Mango, Papaya-

Fingerfood

Unter Fingerfood versteht man Häppchen, die man meist mit den Fingern, also ohne Besteck genießt. BRASIL-EVENT präsentiert Ihnen delikate Häppchen auf Platten und in Buffetform und setzt mit den fantasievollen Arrangements besonders für das Auge wichtige Akzente.

Wir bieten Ihnen verschiedene Themen die auf Wunsch auch kombiniert werden können. Alle Platten werden natürlich Themenbezogen dekoriert und angerichtet.

Hier eine Auswahl drei verschiedener Themen.

D01 International

- Tomaten-Mozzarella-Spiessli
- Canape mit Käse, Salbeihacktrüffel / Senfcreme
- Blätterteigtasche mit Fetakäse
- Florida-Spieß mit Sweet-Ananas und Truthahnschinken
- mini Frühlingsrollen mit Gemüse
- Caribbean Crabtoast, Krebsfleisch auf Toast, gratiniert
- Roastbeefröllchen mit Spargel und Remoulade
- Geflügelpastete in Hefeteig gebacken
- Johanisbeer Muffin €19,-

D02 Spanien

- Canape mit Käse, herzhafter Leberpastete und Röstzwiebeln
- Bolinhos Bacalhau, Stockfischbällchen mit Kartoffeln und Kräutern
- Pinchitos Morunes, Maurische Rindfleischspieße
- Cangrejo Muslitos de Mar, Krebskeulen
- Croquettas de Jamon, Schinken Krokettchen
- Gebackene Sardinen
- Geröstet Brot mit Sobrasada
- Seranoröllchen mit Frischkäse
- gefüllte Oliven
- Creme Catalan in Orangenschale

€22,-



D03 Südamerika

- Blätterteigtasche mit Chili con Carne
- gebackene Chillichoten mit Käse
- Cassava Chips, knusprig gebackene Mandiokscheiben
- Canape mit Rinderfilet und Mango
- Avocado-Toast mit geschmolzenem Tilsitter
- Palmherzen mit Räucherlachs
- Spieße aus Käse, exot. Früchten und Langustino
- Roastbeefrolade mit Kochbanane
- Panierte Chayoten
- Quindín e Quindao, Kokosdessert €21,50

Fingerfood-Sortiment

D20	Datteln im Speckmantel	0,53
D21	Queso con Bacon Pikante, kleine Käsesticks. Gerollt in dünnen Scheiben edelstem Speck.	1,05
D22	Bombas brasileiras Grosse Bällchen mit Bohneneintopf-Füllung im Kartoffelmantel	0,63
D23	Albondigas carne Rindfleischbällchen, exotisch gewürzt	0,32
D24	Chorizo mini Mini-Paprikawurst	0,53
D25	Lords Kleine Frankfurter-Würstchen im spanischen Speck gerollt	0,53
D26	Stockfischbällchen Stockfischbällchen in delikat gewürzter Bierteigpanade	0,21
D27	Sun Meds Green Grüne Oliven, kombiniert mit getrockneten Tomaten und frischen Kräutern, pro Stk. 30 gr	0,84
D28	Sun Meds Black Mit intensivem Geschmacks wegen des Kernes aus schwarzen Oliven	0,84

D29	Oliven mit Jalapeno Chili Ausgewählte grüne Oliven, handgefüllt mit Jalapeno-Chili	0,53
D30	Olivos brasileiros Olivenstückchen und Käse, ummantelt mit einer knusprigen Panade	0,21
D31	Kroketten Jamon-Queso Leckere Schinken-Käse-Füllung in Kartoffelpanade	0,21
D32	Kroketten Pollo Leckere Hähnchenfüllung in Kartoffelpanade	0,21
D33	Kroketten Spinat	0,21
D34	Empanadas Beef Teigtasche mit Hackfleisch gefüllt, pro Stk. 50 gr.	1,79
D35	Empanadas Pollo Teigtasche mit Hähnchenfleisch und Mais gefüllt, pro Stk. 50 gr.	1,79
D36	Empanadas mini Tunfisch Teigtasche mit Tunfisch gefüllt, pro Stk. 15 gr.	0,32
D37	Empanadas Tunfisch Teigtasche mit Tunfisch-Gemüse gefüllt, pro Stk. 50 gr.	1,79
D38	Empanadas Jamon y Queso Teigtasche mit Schinken und Käse gefüllt	0,67
D39	Shrimps in Bierteig Grosse Garnelen in Bierteig	0,53
D40	Tortilla Coated Prawns Garnelen mit einer knusprigen Tortilla-Panade	0,53
D41	Hähnchenspiesse Hawai	0,84
D42	Chickensticks Verschiedene Double-Chickensticks von mediteran bis exotisch, eine Variation verschiedenster Sorten	0,88



D43	Haifischspiesse in einer Honig-Senf-Panade	0,88
D44	Taquitos Beef Gerollte Maistortilla mit brasilianischer Füllung aus Rindfleisch, Zwiebeln und Gewürzen, pro Stk. 16 gr.	0,74
D45	Salomon Shrimp Poppers Garnelen auf roter Chilischote mit Käsecreme paniert	0,53

Spanische Tapas

In Andalusien entstand der Brauch von Bar zu Bar zu wandern und überall ein wenig zu kosten (tapeo). Der Name kommt vermutlich von der Gewohnheit, vor einer Mahlzeit zu einem Drink nur einige Häppchen zu nehmen, den Appetit zu besänftigen (tapar el apetito)-oder von dem Brauch der Barkeeper, zum Fernhalten der Fliegen Gläser mit einer Untertasse (tapa) zuzudecken. Davon war es nur ein kleiner Schritt, auf des Tellerchen ein Stückchen Wurst oder Käse oder einige Oliven zu geben. Traditionell werden sie zu einem kühlen Sherry Fino oder Glas Wein genossen. Heute spricht nichts dagegen, wenn man die kleinen Gaumenfreuden auch bei einer Caipirinha oder Mojito genießt.

Kalt		Warm	
Ensaladilla con Queso	4,50	Empanadillas con Carne	4,50
Gemischter Salat mit Schafskäse		Hackfleisch-Teigtaschen	
Boquerones en Vinagre	4,50	Empanadillas con Salmon	5,50
Marinierte Sardellen		3 Lachs-Teigtaschen	
Ensalada Atlantico	6,50	Cangrejo Muslitos de Mar	4,-
Gemischter Salat mit Krebschwänzen und Tintenfisch		4 Krebskeulen	
Ensalada Mexican	4,50	Albondigas en salsa tomate	4,50
mit Mais, Chillibohnen, Paprika und Palmherzen		4 Fleischklößchen mit Tomatensoße	
Aceitunas	2,50	Pollo al ajillo	6,-
Verschieden gefüllte Oliven		Andalusischer Tapa-Klassiker, mit Knoblauch und in Sherry gebratene Hähnchenstücke.	
Jamon Serrano Hidisa Bodega	5,50	Tortilla de Patatas	4,-
Spanischer Schinken		Spanische Tortilla mit Speck und Zwiebeln	
Queso Manchego Ziegenkäse	5,-	Datteln und Pflaumen	
Für Genießer		Im Speckmantel 8 Stck.	4,-

Tira Gostos

sind in Brasilien Kleinspeisen, wie in Spanien die heißbegehrten Tapas. Man genießt sie beim kleinen Appetit zu Bier, Wein oder zur Caipirinha

Tira Gostos

lassen sich gut zu Vorspeisenplatten kombinieren. Sie sind ein wesentlicher Bestandteil der SUCOs DO BRASIL -Buffets.

- | | |
|---|--------|
| F02 Avocado- oder Papayahälfte gefüllt mit Cashewnüssen, Crevetten oder Putenstreifen, Cocktailsoße | € 4,60 |
| F03 wie F02 , jedoch mit Käse und milder Senfcreme | € 4,20 |
| F05 Palmitos aus Brasilien mit Räucherlachswickel | € 2,90 |
| F07 Palmitos assados , mit Zwiebeln in Butter gebratene Palmherzen. Dazu SUCOs-Vinaigrette | € 7,50 |
| F08 Carne do sol , marinierte Rindfleischstücke, frittiert | € 7,80 |
| F10 Espetinho mixta , Spießchen von Hähnchenfiletrolladen, Cocktailgamba und Ananas | € 4,20 |
| F11 Gratin von Hähnchenfilets und Kartoffelscheiben | € 4,20 |
| F12 Große Langustinoschwänze provenzial gegrillt | € 3,20 |
| F13 Spießchen aus Käse und Früchten als Igel auf Melone | € 3,30 |
| F14 Spießchen wie F13 , zusätzlich mit Langustino | € 4,80 |
| F19 Frango á passarinho , frittierte Hähnchenstücke, Alho | € 5,50 |
| Gebackene Blätterteigtaschen und pikante Salbeidippe | |
| F20 -mit angemachten Crevetten | € 2,80 |
| F21 -mit Räucherlachs und Meerrettich | € 2,80 |
| F22 -mit pikantem Salbeigehacktem | € 2,70 |
| F23 Pão de Queijo , saures Tapiocamehl mit Butter, Ei, Käse und Gewürzen zu kleinen Brötchen ausgebacken, 6 Stk. | € 3,- |
| F24 Bolinho Perú , würzige Geflügelfarce im Blätterteig | € 2,70 |



- | | |
|--|--------|
| F25 Macaxeira , frittierte und gesalzene Maniokwurzelstücke, Portion | €3,60 |
| F26 Quibe , frittierte Bällchen aus Weizenschrot, Zwiebeln, Mischgehacktem, Gewürzen und frischer Minze | € 2,50 |
| F27 Bolinhos Bacalhau , Stockfischbällchen frittiert mit Ei, Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Petersilie, Koriander, Curry | € 2,50 |

Canapés & Brötchen

Canapés

kreiert als geschichtete Türmchen aus Brotaltern, Käse und dänischer Remoulade. Komfortbrötchen empfehlen sich für gehobene Buffetplatten.

Als Basis werden Kornspitz-, Mohn-, Roggen-, Sesamoder Zwiebelbrötchen verwendet.

Canapés und Brötchen lassen sich gut mit Empanadas, Snacks und Bolinhas kombinieren.

Canapés, feine geschichtete Mundhappen

belegt mit:

- | | |
|--|--------|
| G02 Kartoffelscheibe und pikantem Kräuterquark | € 1,60 |
| G03 Käse, Ei, Apérifais, Remoulade | € 1,70 |
| G04 Hähnchenfiletrollade/Broccolifüllung, Physalis | € 1,70 |
| G05 herzhafter Geflügelpastete, Kiwi | € 1,90 |
| G06 gegrillter Putenbrust, Papaya | € 2,- |
| G07 Salbeihacktrüffel, milde Senfcreme | € 1,90 |
| G08 Räucherlachs, Palmito, Meerrettich | € 2,60 |
| G09 Rinderfiletmedaillon, Mango, Kirschapfel | € 2,60 |
| G10 Langustinoschwanz provenzial, Melone | € 3,- |

Komfortbrötchen-Hälften

belegt mit:

- | | |
|--|--------|
| G13 Kartoffelscheibe, pikantem Quark | € 1,50 |
| G14 Käse, Ei, Apérifais, Remoulade | € 1,60 |
| G15 Hähnchenfilet/Broccolifüllung | € 1,70 |
| G16 herzhafter Geflügelpastete, Kiwi | € 1,70 |
| G17 gegrillte Putenbrust, Papaya | € 2,30 |
| G18 Räucherlachs, Palmito, Meerrettich | € 2,60 |
| G19 zartem Rinderfilet, Mango | € 2,60 |

G20 Plattendekorationen mit Trauben und exot. Früchten € 17,-

Reise in den Süden

Das wirtschaftliche Herz Brasiliens schlägt im kühleren und mitunter ziemlich regnerischen Süden. Neben der Industrielandschaft um Sao Paulo nimmt die Land- und Viehwirtschaft eine hervorragende Stellung ein. Die Vieh-Hüter, die Gauchos, braten wie in den angrenzenden Ländern Argentinien und Paraguay seit eh und je das frische Fleisch am Spieß. Sie sind die "Erfinder" einer Spezialität, die sich mittlerweile auch hierzulande großer Beliebtheit erfreut, des Churrascos.

Während des Grillvorgangs wird das Rindfleisch immer wieder mit Salzwasser bestrichen. Helles Fleisch wie Huhn wird zuvor in einer Tempero aus Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und viel Limettensaft mariniert.

Über die Churrascarias schrieb Janos Bardi (Herausgeber, Essen & Trinken):

>> ... Achtung es gibt zwei Arten; die Richtige ist die "Churrascaria Rodizio", in der Sie bedient werden, wo die Kellner in unendlicher Folge riesige Spieße mit Respekt einflößenden Fleischstücken an die Tische bringen, um jedem Gast ein Stück abzusäbeln

... und dazwischen Salate, Gemüse, Kartoffeln, Palmherzen, Eier in Maniokmehl...

(Rodizio kommt von roder = kreisen)



RODIZIO

Auch mit uns können Sie einen Rodizio-Abend erleben!
Wir servieren Ihnen an riesigen Spießen original brasilianische Spezialitäten

J01 RODIZIO 1

Rinder-Filet
Rinder-Hüfte (Picanha),
Putenfleisch
Hähnchenschenkel
Würstchen p. Person € 28,-

J02 RODIZIO 2

Rinder-Filet
Rinder-Hüfte (Picanha),
Putenfleisch
Hähnchenschenkel
Würstchen
Riesen-Garnelen
frischer Thunfisch
geschmolzene Käseplatte
p. Person € 39,-



dazu servieren wir Ihnen auf Beilagen-Platten oder am Buffet:

Feijão- schwarze Bohnen; Macacheira- geröstete Maniokwurzeln; Farofa- Maniokmehl mit Ei; Tomatenreis, Palmherzen, reichlich Salat und verschiedene Soßen

Diese Art der Veranstaltung benötigt in jedem Fall Servicepersonal um die Fleischspieße zum Gast zu bringen und zu servieren. Einen professionellen Spießkellner können Sie bei uns buchen.

Buffet

und andere exotische Leckereien

Suppen

Unsere beliebteste Suppe ist die "Sopa de tomate"

Wollen Sie bei Ihren Partygästen für Überraschung sorgen, dann wählen Sie Sopa de mamão.

Bom apetite!

- | | | |
|-----|--|--------|
| I01 | Sopa de tomate
Tomaten/Lauchcremesuppe mit ganzen
Pomodoretomaten und magerem Speck | € 3,60 |
| I02 | Sopa de peixe
Fischsuppe mit Salm und Crevetten | € 4,80 |
| I03 | Sopa de mamão
Papaya-Cremesuppe mit Amazonas-Pfeffer | € 4,10 |
| I04 | Sopa de banana
Bananensuppe mit brasilianischen Spezialgewürzen,
magerem Speck und Sahne | € 4,10 |
| I05 | Sopa de feijão
Brasilianischer Schwarzebohnen-Eintopf mit
Wursteinlage, deftig | € 4,10 |
| I06 | Sopa de palmito
Exotische, sehr schmackhafte Suppe von
brasilianischen Palmherzen | € 4,50 |
| I08 | Chili con carne
Mexikanisches Nationalgericht. Kräftig gewürzter
Eintopf mit Kidney-Bohnen,
Zwiebeln, Paprika, Mais und Rindfleisch | € 5,- |

Salate

Frischsoßen aus der eigenen SUCOs-Produktion sind weitgehend ohne Konservierungsstoffe einmalig vielfältig lecker.

- SUCOs-Dressing, Krönung aller Salat-Kreationen
- Salbei-Creme zu allen Fleisch-, Fisch- und Geflügelgerichten
- Basilikum-Creme zu Tomatensalat, Fischgerichten und Meeresfrüchten
- Molho de verdura zu Fleischgerichten
- Cocktail-Creme zu Geflügel, Meeresfrüchten und Cocktail-Salaten
- Kräuter-Quark zu Kartoffelgerichten



- | | | |
|-----|---|--------|
| I10 | RIO
Truthahncocktail mit Früchten, Nüssen,
Ei, Palmitos, Cocktailsoße | € 3,90 |
| I11 | São Vicente
Krabbenscocktail mit exotischen Früchten,
Palmitos, Cashewnüssen, Ei, Cocktailsoße | € 4,80 |
| I12 | OLINDA vegetarisch
Chicorrée, Orangen, Ananas, Äpfel,
Grapefruit, Zwiebel, Estragonvinaigrette | € 3,90 |
| I13 | Staudensellerie-Salat
mit Äpfeln, Mandarinen, Ananas, Nüssen,
Putenbruststreifen, SUCOs-Dressing | € 3,90 |
| I14 | Standard-Salat
Tomaten, Gurken, Zwiebel, Paprika
in einer Marinade aus Öl, Pfeffer,
Salz, Worcestershire, Zitronensaft,
Zucker und Knoblauch | € 3,60 |
| I15 | Salada de tomate
Fleischtomaten, Ricottakäse, SUCOs-
Dressing, Basilikum | € 4,20 |
| I16 | Salada de batata
Kartoffelsalat mit Fleischwurst, gut gewürzt | € 3,80 |
| I17 | Exotischer gemischter Früchtesalat
mit Mischnüssen, Estragonvinaigrette | € 5,10 |

Dessert

- 120 **Guarapari**
Exotische Fruchtkomposition mit Passoälikör
und Creme fraîche oder Eis € 5,10
- 121 **Quindins e quindão**
Nordbrasilianische Dessertspezialität aus Kokos,
Eigelb, Butter, Zucker. Im Wasserbad ausgebacken.
Dazu Mangomus € 3,60
- 122 **Torrinhas de goiabada**
Türmchen aus Brie-Käse, Goiabada und Trauben
oder anderen Früchten € 3,80
- 123 **Creme de Maracujá oder Cajú**
Typisch brasil. Dessert aus Suco de Maracujá
oder Cajú, Leite Moça, Ca .100 ml € 4,10



Brasilianische Warmspeisen

- 134 **Pão de açúcar**
Papayahälfte, reichlich mit Putenbruststreifen
oder Krabben und Nüssen gefüllt und mit
zwei Käsesorten gratiniert € 6,80
- 135 **Jambalaya**
Brasilianisches Risotto von Truthahnschnitzel,
Crevetten, Gemüse, Schinken, gut gewürzt,
mit Banane belegt und überbacken € 5,10
- 136 **Feijoada**
Brasilianische schwarze Bohnen, pikant mit
Wurst- und Fleischeinlage € 5,80
- 137 **Salvador I**
Gegrilltes Rollrinderfilet mit Palmito, Bahia-Soße € 7,10
- 138 **Salvador II**
Gegrilltes Rollrinderfilet mit Banane,
Spezialremouladensoße, würzig € 6,80
- 139 **Peixada**
Nordbrasilianisches Fischgericht
aus Frischfisch, Gambas, Crevetten,
Ananas, Zwiebeln, in einer sehr schmackhaften
Ingversöße € 8,-
- 140 **Peixe à brasileira**
Auf Indioart im Bananenblatt gebackener Salm.
Dazu Crevetten und Gemüse in einer
typischen Bahiasoße € 9,20
- 141 **Pochierte Lachsscheiben** in einer
typisch brasil. Soße aus leite de coco
und azeite de dendê



Buffet Beispiele

J01 Kaltbuffet Lemé

- Frühtedekoration
- Kartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern
- Lachslocken, heiß geräuchert auf Rösti, Meerrettich
- Papayahälfte gefüllt mit Nüssen und Crevetten oder Putenbruststreifen, Cocktailsoße
- Scampi-Kranz, provencial
- Brot und Dippsoßen

€ 15,10

J02 Kaltbuffet Yemanjá

- Reichlich exot. Früchte verzehrfertig und dekorativ angerichtet
- Avocadohälfte gefüllt mit Nüssen, frischen Crevetten oder Putenbruststreifen, Cocktailsoße
- Palmitos aus Brasilien mit Räucherlachswickel
- RIO-Salat, Truthahncocktail mit Früchten, Nüssen, Ei, Palmitos, Cocktailsoße
- Brot und Dippsoßen

€ 17,50

J03 Kaltbuffet Leblon

- Reichlich exot. Früchte verzehrfertig und dekorativ angerichtet
- Palmitos aus Brasilien mit Räucherlachswickel
- Staudensellerie-Salat mit Äpfeln, Orangen, Nüssen, Ananas, Putenbruststreifen, SUCOs-Dressing
- Espetinho mixta, Hähnchenfilet, Gamba, Ananas
- Empanada, Blätterteigtasche mit Salbeigehacktem
- Brot und Dippsoßen

€ 21,50

J04 Kaltbuffet Boa Vista

- Exot. Früchte verzehrfertig und dekorativ angerichtet
- São Vicente-Salat, Krabbenscocktail
- Mini-Pizza, Thunfisch, Mais, Lauchboukette, Käse
- Spießchen mit Gamba prov., Käse und Früchte
- Lachslocken, heiß geräuchert auf Rösti, Meerrettich

€ 13,50



J05 Kalt/Warmbuffet Buzios

- Exot. Früchte verzehrfertig und dekorativ angerichtet
- Palmitos aus Brasilien mit Räucherlachswickel
- RIO-Salat, Truthahncocktail
- Jambalaya, brasil. Risotto von Putenschnitzeln, Crevetten, Gemüse, Schinken. Gut gewürzt, gratiniert.
- Salvador II, gegrilltes Rollrinderfilet mit Banane, Spezialremouladensoße
- Brot und Dippsoßen

€ 20,10

J06 Kalt/Warmbuffet Tambaú

- Exot. Früchte verzehrfertig und dekorativ angerichtet
- Lachslocken heiß geräuchert auf Rösti, Meerrettich
- São Vicente-Salat, Krabbenscocktail
- Gratin von Hähnchenfilets und Kartoffelscheiben
- PEIXADA, nordbrasil. Fischgericht von Frischfisch, Gambas, Crevetten, Ananas, Zwiebeln. Ingversoße
- Quindins e quindão, Kokosdessert mit Mangomus
- Brot und Dippsoßen

€ 23,-

J07 Kalt/Warmbuffet Corcovado

- Exot. Früchte verzehrfertig und dekorativ angerichtet
- Palmitos aus Brasilien mit Räucherlachswickel
- OLINDA, vegetar. Salat, Chicorée, Orangen, Ananas, Grapefruit, Äpfel, Zwiebeln, Estragonvinaigrette
- Jambalaya, brasil. Risotto von Putenschnitzeln, Crevetten, Gemüse, Schinken. Gut gewürzt, gratiniert.
- Sandwich de carne, gegrillte, geschichtete Komposition aus Rinderfilet, Putenbrust, Schinken, Mango, Spezialsoße
- Salmfilet in Broccolifarce im Blätterteig ausgebacken, in einer sehr schmackhaften Ingversoße
- Käse/Früchte-Igel auf Melone
- Brot und Dippsoßen

€ 28,-

J08 Rustikales Buffet Gaúcho

- Feijoada, brasil. Schwarzebohneintopf, pikant mit Wursteinlage. Dazu Schweinelumme gegrillt
- Macacheira, geröstete und gesalzene Maniokwurzeln
- Salada de beterraba, Rote Bete auf brasilianisch
- Putenbrust-Rollbraten mit würziger Salbeihackfüllung
- Brot und Dippsoßen

€ 18,30

Kaffee

- K15 Espressomaschine, A3 Semiprofessionell
- 1 Arm Tagespauschale € 140,-
- K16 Espressomaschine, Electra Semiprofessionell
- 1 Arm Tagespauschale € 165,-
- K17 Kaffeemühle, schwere Ausführung
Tagespauschale € 26,-
- K18 Espressomaschine, Brasilia - Professionell
- 2 Arm Tagespauschale € 710,-

- K30 Tassen € 0,35
K35 Kaffeelöffel € 0,15

- Bazaar Kaffee Exquisit
90% Mittelamerikanische Arabica und 10%
afrikanische Robusta Alroundkaffee 1Kg € 26,-

- Santos Alpha BRASIL
sortenreiner Kaffee aus Brasilien, 100% Arabica
Geringe Säure 1Kg € 31,-

- Supremo Columbia
Kräftiger Kolumbianer mit feiner Schokoladen
und Nussanklängen 100% Arabica 1Kg € 29,-

- Bazaar Classic Bar
Brasilianischer Arabica mit kräftigen Robusta
60% Arabica 40% Robusta 1Kg € 21,-



Personal

- L10 Barkeeper
Stundenverrechnungssatz € 32,-
- L11 Barhelp
Stundenverrechnungssatz € 24,-
- L12 Koch
Stundenverrechnungssatz € 32,-
- L13 Servicefachkraft
Stundenverrechnungssatz € 29,-
- L14 Servicehilfe
Stundenverrechnungssatz € 23,-
- L15 Spießkellner (Rodizio)
Stundenverrechnungssatz € 29,-
- L16 DJ
Speziell südamerikanische Rhythmen,
Samba, Lambada, Forro, Mambo,
Salsa, etc.
Stundenverrechnungssatz € 34,-
- L17 Techniker
Stundenverrechnungssatz € 31,-
- L18 Messe-Hostesse € 34,-



Zubehör

Berechnungsschlüssel für
Mieteinsatztage 2-7Tage

2 Einsatztage	Tagespreis mal Faktor 1,5
3 Einsatztage	Tagespreis mal Faktor 2
4 Einsatztage	Tagespreis mal Faktor 2,5
5 Einsatztage	Tagespreis mal Faktor 3
6 Einsatztage	Tagespreis mal Faktor 3,3

Gläser & Kannen

N14 Shooter glas mit Reinigung	€ 0,15
N15 Tumbler 0,2 l mit Reinigung	€ 0,25
N16 Libbey Gibraltar 0,39 l mit Reinigung	€ 0,35
N17 Wein 0,2 l mit Reinigung	€ 0,30
N18 Sektkelche 0,1 l mit Reinigung	€ 0,30
N19 Cocktail-Fancyglas mit Reinigung	€ 0,30
N21 Altbier 0,2 l mit Reinigung	€ 0,25
N22 Pils 0,3 l mit Reinigung	€ 0,25
N23 Glaskaraffe 1 Liter	€ 2,70

Porzellan & Besteck

N25 Besteckteil mit Reinigung	€ 0,15
N26 Vorlegebesteckteil mit Reinigung	€ 0,25
N27 Teller, groß, mit Reinigung	€ 0,25
N28 Teller, mittel, mit Reinigung	€ 0,20
N29 Teller, tief, mit Reinigung	€ 0,20
N30 Suppentassen mit Unteren und Reinigung	€ 0,20

Geräte & Hilfsmittel

N35 Chafing-Dish GN 1/1	€ 11,50
N36 Brennpaste für Chafing-Dish	€ 4,90
N41 Messing-Zapfgarnitur mit Hammer	€ 6,90
N42 Serviertablett rund	€ 4,60
N49 Heißluftgebläse für Propangas, einstellbar	€ 37,50
N54 Gartenfackeln in verschiedenen Größen	€ 9,90
N55 BRASIL-Fahne 2 m	€ 18,00
N37 Boston-Shaker	€ 5,50
N40 Coolmann, Isolierbox mit Tragegriffen	€ 6,50
N43 40Kg Crushed-Ice	€ 25,-
N44 Früchtekorb, Edelstahl	€ 3,20



Zelte

N57 Ecotend Pavillon, Pagode - weiß-Gelb, 3 x 3 m inkl. Aufbau	€ 75,00
N59 Ecotend Pavillon, Pagode, weiß-gelb 3 x 6 m	€ 140,00
N58 Satz Seitenteile dazu	€ 5,50

Mobiliar

N60 Großer Präsentations-Buffettisch 2 m Ø mit Faltumrandung, Bordüre und Aufsatztisch	€ 135,00
N61 Große exotische Buffetdekoration	€ 40,00
N62 Großer Leih-Dekorationskorb mit exot. Früchten	€ 25,00
N63 Beistelltisch mit Faltumrandung und Bordüre	€ 35,00
N64 Große mehrteilige Buffettisch-Kombination mit Faltumrandung, Bordüre und Aufsatztisch	€ 195,00
N65 Stehtisch, weiß	€ 15,0
N66 Stehtisch mit Lackfolie und Kordeldeko	€ 35,50
N67 Biergarten-Tischkombination mit 2 Bänken 2,20 m	€ 15,50
N68 Barhocker, ca. 74cm Sitzhöhe. Schwarz/ Buche, klapbar	€ 5,10
N70 Tischdecke, weiß, 1,3 x 1,3 m mit Reinigung	€ 8,50
N71 Tischdecke, weiß, 2,8 x 1,3 m mit Reinigung	€ 14,00
N72 Bast-Tischuntersetzer	€ 1,200

Maschinen

N53 Doppelkammer-Frozen-Maschine mit Reinigung	€ 145,00
N80 Flaschenkühlschrank auf Rollen - Edelstahl	€ 40,-
N81 Rotor-Mixer 800W	€ 45,-
N82 Wesamat Ice-Crusher Profi	€ 65,-
N83 Wasserspender 220V gekühlt & ungekühlt	€ 80,-
N84 dazu 18L Reines Quellwasser	€ 14,-
N85 Zitruspresse, 220V	€ 19,-

Mobile Bar's

A01 Mobile Baranlage inkl. Rückbuffet ausgestattet mit einem Arbeitsplatz, Spühle ca. 2,50m	€ 260,-
A02 Mobile Baranlage inkl. Rückbuffet ausgestattet mit zwei Arbeitsplätzen, Spühle ca. 4,00m	€ 410,-

Crushed Eis Kg €0,63

z.B. 40Kg Crushed Eis (für ca. 200 Drinks)	€ 25,-
Leih-Isobox Coolmann	€ 6,50

€ 31,50

(zzgl. € 50,- Pfand für Isobox)



Licht & Ton

Licht

P01 Halogenstrahler 300W	6,-
P02 Palmenbeleuchtung, indirekt Stck.	5,-
P03 Bühnenstrahler PAR36	19,-
P04 Steuergerät/Lichtpult bis 40 Strahler	60,-
P05 Steuergerät/Lichtpult 4 Strahler	19,-
P06 Flashlight	38,-
P07 Spiegelkugel 50cm mit Motor und Spot	41,-
P08 Verfolgerspot	60,-

Ton

P11 DJ Mischpult 6ch mit Equalizer	19,-
P21 Behringer Euromixer 24ch mit Effekt	66,-
P12 DJ Doppel-CD Player Denon	38,-
P13 CD-Wechsler für 200 Cd's	48,-
P22 Mini Disc Player Sony	22,-
P14 Endstufen 200 - 600W ab	29,-
P18 PA Lautsprecher Passiv 150 - 800W ab	20,-
P21 Mackie Aktiv Lautsprecher SRM450 450W	71,-
P22 Mackie Aktiv Bass-Lautsprecher SWA1801 900W	96,-
P30 AKG Studio Microfon Dynamisch Kabelgebunden Drahtlossysteme	6,-
P31 Beyerdynamic Ne500 MK II Professioneller 1-Kanal Empfänger	45,-
P32 SEM 881 Handsendemicrofon für Opus MK II	14,-
P33 TS 800 Taschensender für Opus MK II Systeme	12,-
P35 Öpus 55 MK II Bügelmicro (Headset) Kondensatormicrofon Spritzwassergeschützt für Bühnen- und Sportanwendung	16,-
P36 AKG WMS 40 Pro instrumental Funksystem mit Empfänger, Taschensender und Schwanenhals-Micro. Ideal für Percussion	46,-



Video

P50	Video-Projektor 1100 Ansi, Lisegang	122,-
P51	Professionelle 32" Monitor "BARCO) Stapelbar, Metallgehäuse	35,-
P52	Splittrechner für Monitorwand 4x4	480,-
P53	DVD-Player KISS High Definition Media Player	22,-
P54	Leinwand - verschiedene Modelle, ab	42,-
P55	DVB-T Reciver	16,-
P56	Sateliten Reciver	19,-

Diverse

P60	Technik-Tisch 2m	40,-
P61	Bühnenelemente 40-70cm Höhe 2x1m Länge	15,-
P62	Traversen per lfd. m.	12,-
P63	div. Stative ab	6,-
P64	XLR - Kabel per lfd. m.	0,30
P65	Klinken - Kabel per lfd. m.	0,30
P66	Video-Kabel per lfd. m.	0,15
P67	220V Stromkabel per lfd. m.	0,25
P68	380V Stromkabel per lfd. m.	0,60



Gastro-Stuff

Açúcar de Cana, Guarani,
a feiner, weißer Rohrzucker für original Caipirinha, Beutel 1,0 kg 3,35

Kokoscreme, gesüßt
z.b. für alle Colada´s, Dose 333ml 1,42

Cachaça CAIÇARA,
Aguardente de Cana, ASTECA, 38%vol.,
brasilianischer Zuckerrohr-Rum, 1a Qualität, 1,0l 9,40

Sagatiba Velha, gelagerter Cachaça, braun, 41%vol.
einer der besten Spirituosen der Welt, 0,7l
laut Beverage testing Institut of Chicago 19,90

Leite Condensado,
Leite Moça, MOCOCA, süße Kondensmilch 2,70

Guaraná, original ANTARCTICA,
brasilianische koffeinhaltige Limonade, Dose 0,33 l 0,79

Guaraná, original ANTARCTICA,
brasilianische koffeinhaltige Limonade, PET-Flasche 1,5 l 2,47

SKOL, Pilsen-Bier, Alc. 4,7% vol.
original brasilianisches Bier der
Cervejaria Ambev, Glasflasche 0,33 l 1,39

BRAHMA-Chopp,
leichteres original brasilianisches Bier, 5,0vol., Dose 0,33 l 1,33

Brasilianische Fruchtkonzentrate 0,5l
Maracujá, 3,14

Mango 2,75

Guaven 2,52

Açai 4,62

Pitanga 3,15

Acerola 2,52

Tamarindo 2,52

Graviola 3,63



Brasil-Show

Wir bieten

- Brasilianische Bands in verschiedenen Formationen
- Brasilianische Musiker
- Percussion (Samba, Batucada, Samba Reggea)
- Capoeira (Brasil. Kampfkunst)
- Tänzer und Tänzerinnen in farbenprächtigen Kostümen
- Tanzlehrer
- Trick-Fussballer
- Publikumsanimation
- Bühnentänzer und Tänzerinnen



z.B. Banda Brasil "SoChic"
(gespielt werden alle Brasilianische Stilrichtungen)
Unsere Band kann in Verschieden Formationen spielen.

kleine Formation 2 Musiker
- Voice/Guitar & Percussion

große Formation 6 Musiker
- Voice, Guitar, Bass, Keybord, 2x Percussion bzw Drum

Preis ab € 500,- inkl Technik.

Gerne machen wir Ihnen ein konkretes Angebot zugeschnitten auf Ihre Veranstaltung und senden Ihnen Infomaterial und Demo-CD

Durch unsere langjährige Arbeit im Bereich Show, Musik und Großveranstaltung ist es uns möglich für Sie die passende Unterhaltung zu Organisieren. Egal ob 20 Köpfige Percussion-Band, erfolgreiche Brasilianische Chartkünstler oder einen einzelnen Gitarrenspieler. Gerne erstellen wir Ihnen ein auf Ihre Veranstaltung zugeschnittenes Angebot.





www.sucos.de

Planung
Organisation
Durchführung

SUCOs DO BRASIL

Serviert Ihnen ein wirklich gutes Angebot.

Service und Dienstleistung als Paket. Mit Individualität und Einfühlungsvermögen realisieren wir Veranstaltungen, die für jeden eine persönliche Stimmung bereithalten.

Egal, ob private Feste, Jubiläen, Empfänge, Einweihungen oder Messeauftritte. Das Konzept entwickeln wir gemeinsam, dann übernehmen wir.

Nutzen Sie das Potential eines eingespielten Teams

Motiviert und aufmerksam
Dynamisch und selbständig
Flexibel und schnell
Mit Spaß an der Arbeit...

Sie sind auf den Geschmack gekommen, dann nehmen Sie Kontakt mit uns auf. Wir machen Ihnen ein konkretes Angebot, gerne auch persönlich. Auf Wunsch erstellen wir Ihnen ein komplettes Konzept mit genauer Kostenaufstellung und Ablaufplan für Ihre Veranstaltung.