



Ihr Cateringservice mit der mobilen Eventküche



Tel.: 01 55 – 63 83 33 66
info@currmy.de – www.currmy.de

Ehlbeek 5 – 30938 Burgwedel

by Martins Imbiss
 bei Penny auf dem Parkplatz – Stackmannstr. 21 – Lehrte

Ihr Event. Unser Geschmack. Unvergessliche Momente.

Ob ein motivierendes Team-Meeting, ein Jubiläum, der erfolgreiche Produkt-Launch oder die entspannte Weihnachtsfeier - jedes Event ist einzigartig. Und genau darauf kommt es an. Currmy.de Catering verwandelt Ihre Firmenveranstaltung in ein kulinarisches Highlight. Wir liefern nicht nur hervorragendes Essen, sondern ein rundum sorgloses Geschmackserlebnis, das Ihre Gäste noch lange positiv von Ihnen sprechen lässt.



Catering, das Geschmackserinnerungen schafft.

Sie planen ein Fest? Einen gemütlichen Abend mit Freunden? Oder einfach mal ein Essen ohne Stress? Wir kochen für Sie - direkt bei Ihnen vor Ort.

Unser Geheimnis ist die liebevolle Fusion zweier kulinarischer Welten: die bodenständige, herzhaftes Seele der deutschen Hausmannskost und die aromatische, vitale Leichtigkeit der asiatischen Küche.



Wie wär's mit einem knusprigen Krustenbraten mit klassischem Sauerkraut, Krautsalat oder im Baguette. Alternativ auch mal mit saftigen gebratenen Nudeln oder gebratenem Reis.

Von modernen Finger-Food-Kreationen über deftige Hausmannskost bis zu asiatischen Spezialitäten. Wir kreieren maßgeschneiderte Menüs, die perfekt zu Ihrem Anlass passen.



✓ **Maßgeschneidert:**
Menüplanung nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget



✓ **Frische Qualität:**
Saisonale und hochwertige Zutaten aus regionalem Bezug

✓ **Professioneller Service vor Ort**



✓ **Alles aus einer Hand:**
Von der Planung über die Lieferung bis zum Auf- und Abbau



✓ **Vielfalt pur:**
Für jeden Geschmack das Richtige - ob klassisch, international, oder vegetarisch

Vereinbaren Sie ein unverbindliches Beratungsgespräch! Gemeinsam entwickeln wir das perfekte kulinarische Konzept für Ihr nächstes Event.

Menü Vorschläge

Burger-Party

Wir braten die Patties frisch vor Ort und rösten die Brötchen goldbraun. Ihre Gäste stellen sich Ihren Burger ganz nach persönlichem Geschmack selbst zusammen - individuell, frisch und genau so, wie Sie ihn lieben.

Imbiss Klassiker

Currywurst mit Pommes, Bratwurst und Schaschlik. Diese Klassiker gehen einfach immer - herzhaft, unkompliziert und bei jedem Event ein Garant für zufriedene Gäste.

Kassler am Braten

Schweinebraten oder Krustenbraten serviert im Baguette oder im Fladenbrot, kombiniert mit frischem Salat und verschiedenen Saucen - kräftig im Geschmack und perfekt für den großen Hunger.

Geschnitzeltes in verschiedenen Saucen

Ob klassisch oder raffiniert - dazu reichen wir Beilagen wie Reis, Kartoffelecken oder Pommes.

Schnitzel-Pfanne

z.B. mit Pfeffersahnesauce und verschiedenen Beilagen - ein echter Favorit für jedes Event.

Verschiedene Steaks im Baguette

mit frischem Salat und einer Auswahl an Saucen - herzhaft und hochwertig zugleich.

Gebratene Nudeln / Reis

mit oder ohne Fleisch - aromatisch, frisch zubereitet und immer beliebt.

Verschiedene Currys mit Beilagen

Vielfältig gewürzt und geschmacklich abwechslungsreich - von mild bis würzig immer beliebt.



So einfach geht's:

Menü auswählen

Wählen Sie aus unseren kreativen Fusion-Kreationen oder lassen Sie sich von uns ein individuelles Menü ganz nach Ihren persönlichen Vorstellungen zusammenstellen.

Termin festlegen

Ob Geburtstagsparty, Firmen-Event, Hochzeit oder exklusives Privat Event – wir setzen Ihre Veranstaltung zuverlässig und professionell um.

Genießen

Wir kommen mit unserer mobilen Eventküche direkt zu Ihrer Location und bereiten Ihr Menü frisch und live vor Ort zu. Ihre Gäste werden individuell und persönlich aus unserer mobilen Küche heraus bedient.

Für ein besonderes kulinarisches Erlebnis mit Event-Charakter.

Selbstverständlich liefern wir Ihr Wunschmenü auch komplett an - ganz flexibel und auf Wunsch ohne mobile Eventküche.



SCAN ME

Viva Vista U.G.

Haftungsbeschränkt

Ehlbeek 5 – Burgwedel

Zwei Küchen. Ein Versprechen: Geschmack, der begeistert!

Warum sich entscheiden, wenn man beides haben kann?

Wir verbinden die beliebtesten Klassiker der Imbissküche mit traditioneller deutscher Hausmannskost - und ergänzen sie durch leichte, aromatische Spezialitäten aus der asiatischen Küche.

Deftig trifft raffiniert-Tradition trifft Moderne-Heimat trifft Fernweh



Herzhafte Currywurst, knusprige Pommes und saftiger Krustenbraten stehen für ehrlichen, bodenständigen Genuss.

Würzige Nudelpfannen, zarte Satéspieße und fein abgestimmte Thai-Currys bringen Frische, Leichtigkeit und exotische Aromen ins Spiel.

So entsteht ein Catering-Erlebnis, das Vielfalt bietet, überrascht und jedem Geschmack gerecht wird - kraftvoll, ausgewogen und voller Charakter.

Klassisch - International - Unvergesslich gut