

APEROL[®]
SPRITZ

Aperol Truck

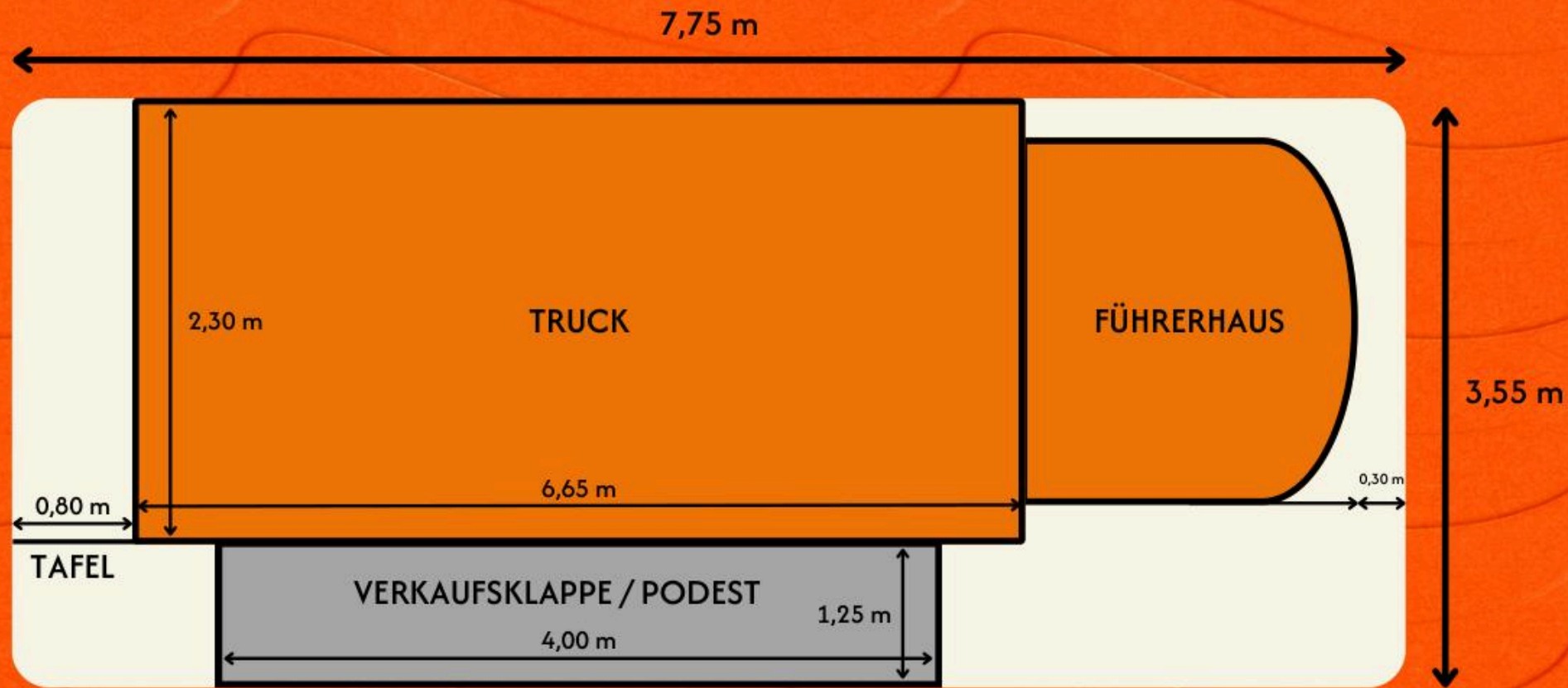
Der Aperol-Truck ist ein echtes Highlight auf jeder Veranstaltung und bedient eine sehr breite Zielgruppe.

Dank unserem optimierten Workflow und einem erfahrenen Team können wir bis zu 700 Spritzgetränke pro Stunde ausgeben, wodurch Wartezeiten selbst bei hohem Besucheraufkommen gering bleiben.

Der Truck fügt sich nahtlos in jede Eventatmosphäre ein und sorgt für eine insgesamt höhere Wertigkeit der Veranstaltung.



INFOSHEET - TRUCK



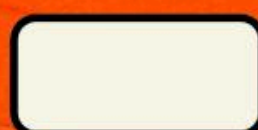
OPTIONAL



Fahrzeug gesamt: 15.30 m²



Gesamtfläche: 27.50 m²



Laufmeter: 7,75 m



Sonnenschirm : 4,00 m²

MAßE (LxBxH)

Truck: 6,65m x 2,30m x 3,25m = 15,30 m²

Stand: 7,75m x 3,55m x 4,10m = 27,50 m²

Schirm / Ladestation: 2m x 2m = 4m²

STROM:

16 A CEE Anschluss (11 kW Leistung)

ZUWASSER:

1x GEKA (DVGW) Trinkwasseranschluss

ABWASSER:

Gully im Umkreis von 5m (zur Not auch mit Abwassertank möglich)

Aperol Bar

Die Aperol Bar eignet sich ideal für etwas kleinere Events, exklusive Bereiche oder auch Firmenveranstaltungen.

Dank ihres modularen Designs ist sie flexibel einsetzbar und benötigt wenig Platz.

Die Bar fügt sich nahtlos in jede Veranstaltung ein und sorgt, trotz ihrer Kompaktheit für einen Wow-Effekt bei der Gästen.

Was wir benötigen?

- Fläche: 3,00m (B) x 2,50m (T) x 2,30m (H)
- Schuko-Stromanschluss
- Logistikfläche für Ware, Eis, Gläser etc.



Aperol On Tap Wagen

Mit unserem Aperol On Tap Wagen bringen wir das Neueste aus der Aperol-Welt auf euer Event. Aperol On Tap ist der offizielle Aperol Spritz Pre-Mix und seit diesem Jahr offiziell erhältlich – unser Wagen ist der erste und bislang einzige seiner Art.

Kompakt und flexibel einsetzbar benötigt er gerade einmal 2 × 2 Meter Fläche und lässt sich nahezu überall aufstellen. Pro Befüllung ist der Wagen für bis zu 300 Spritz ausgestattet und kann jederzeit nachgefüllt werden.

Ob als eigenständige Station oder als Ergänzung zu einem bestehenden Setup – der Aperol On Tap Wagen ist eine unkomplizierte und stilvolle Lösung für euer Event.

Was benötigt man?

- Fläche: 2,00m x 2,00m
- Logistikfläche für Fässer, Eis, Becher etc.







The background is a solid light pink color, overlaid with a pattern of water droplets and rose petals. The droplets are of various sizes and are more concentrated on the right side of the image. Rose petals are scattered across the background, with a few larger ones visible in the upper right quadrant.

SARTI

SPRITZ

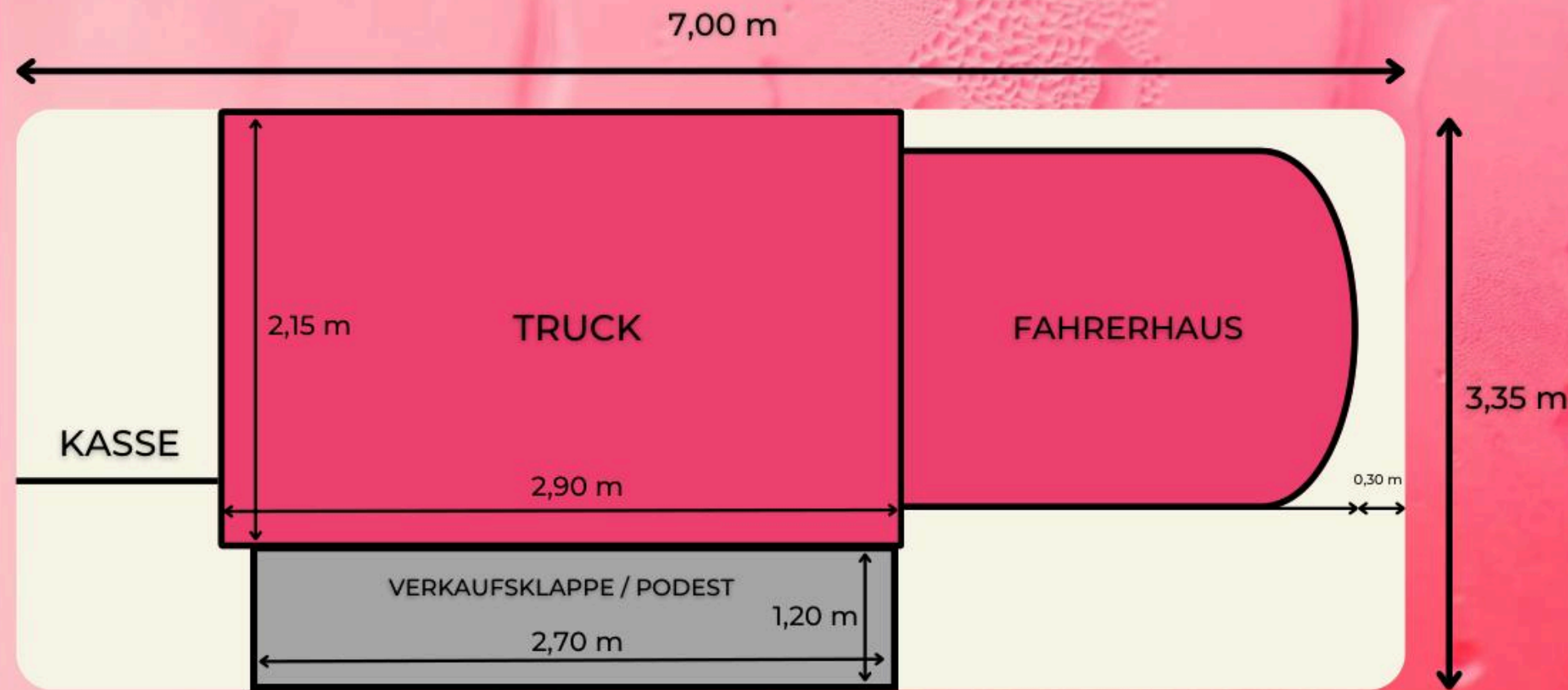
SARTI TRUCK

Der Sarti Truck ist mit seinem auffälligen Pink und dem ikonischen Citroën HY-Design ein echter Hingucker. Er kombiniert modernes Auftreten mit einem Retro-Charme und zieht die Blicke der Gäste automatisch auf sich. Der Sarti Truck bringt fruchtig-erfrischende Drinks ins Eventgeschehen. Sarti Spritz kombiniert die Aromen von Blutorange, Mango und Passionsfrucht und bietet eine fruchtige Alternative zu klassischen Drinks. Dank effizienter Abläufe und eines erfahrenen Teams sorgen wir für einen reibungslosen Service und kurze Wartezeiten. Der Sarti Truck ist die perfekte Ergänzung für jedes Event und verleiht der Veranstaltung eine besondere, stilvolle Note.





INFOSHEET - TRUCK



MAßE (LxBxH)

Truck: 7,00 m x 3,35 m x 2,90 m

STROM:

32 A oder 16 A CEE Anschluss (11 kW Leistung)

ZUWASSER:

1x GEKA (DVGW) Trinkwasseranschluss

ABWASSER:

Gully im Umkreis von 5m (zur Not auch mit Abwassertank möglich)

SARTI BAR

Die Sarti Bar eignet sich ideal für kleinere Events und exklusive Bereiche. Dank ihres kompakten Designs ist sie flexibel einsetzbar und benötigt wenig Platz. Die Bar fügt sich nahtlos in jede Veranstaltung ein und sorgt für ein stimmiges und ansprechendes Getränkekonzept.

Was wir benötigen

- Fläche: 2,00m (B) x 2,50m (T) x 2,60m (H)
- Schuko-Steckdose





SARTI SPRITZ REZEPT

Zutaten & Zubereitung

Zubereitungszeit:

1:30 Minuten

Zutaten:

Eiswürfel

9 cl Prosecco

6cl Sarti Rosa

3cl Soda

Limettenscheibe

Rezept

1. Weinglas randvoll mit Eiswürfeln füllen
2. 3 cl Prosecco, 2 cl Sarti Rosa und 1 cl Sprudelwasser dazugeben
3. Mit einer Limettenscheibe garnieren
4. In einem Sarti Spritz Glas servieren