







Crazy Flying Wok Info Flyer

Mobiler Wok Stand, fast überall Aufbaubar

Die wichtigsten Punkte:

-  Marktfrische individuelle Wok-Küche auf die Wünsche der Gäste abgestimmt und vor Ort zubereitet
-  Auf Allergien/Unverträglichkeiten kann persönlich und Kurzfristig während des Anlasses eingegangen werden
-  Live Wok Shows mit informativen Kochtips und ‚Kochjargon‘ während des Kochens mit **Crazy Koch Felix** (im Bild rechts)
-  Apéro/Vorspeise und Hauptgang *all inclusive* so viel man Essen will im vorgegebenen Zeitraum
-  Beliebiger ausbaubares Angebot für alle Geschmacksrichtungen (auch Vegan/Vegetarisch etc.)
-  Super Preis/Leistung: ab CHF 28.- pro Person (ab 30 Personen) plus Anfahrt



Die **Crazy Flying Wok** Idee:

Seit ich meine Firma seasoning.ch im Jahre 2008 gegründet habe, geisterte immer die Idee von einem *asiatischen Kochstand* in meinem Kopf herum. An meinen damaligen Catering Aufträgen kochte ich meistens internationale und Schweizer Spezialitäten, welche ich in Buffetform aufbaute und präsentierte.

Da ich von meinen diversen Märkten zusammen mit meiner Frau Marion einen Marktstand hatte, fing ich an, diesen an die Anlässe mitzubringen.



...mein grosser Marktstand...

Bald schon begann ich mit den ersten ‚Live Cooking Caterings‘ und die ersten ‚Wok‘N‘Roll‘ Partys wurden von meinen Kunden gebucht.

Mit ‚Crazy Flying Wok‘ kam bald schon eine vereinfachte Version von ‚Wok‘N‘Roll‘ in mein Programm und entpuppte sich als der Renner!

Mit meiner ‚Crazy Flying Wok‘ habe ich mittlerweile schon in den meisten Deutschschweizer Kantonen und zusätzlich in zwei deutschen Bundesländern an unterschiedlichen Anlässen, Festen und Partys gekocht.

Ich spreche Schweizerdeutsch, Schriftdeutsch, Französisch, Englisch, Niederländisch etwas Italienisch und viele Dialekte...

Crazy Flying Wok Offerte geeignet als Mittag oder Abendanlass

Überall möglich: auf Parkplätzen, Waldhütten, Dachterrassen, Gewächshäusern etc...
mit Crazy Chef Felix Benz
Ich komme mit dem Wokstand und koche vor Ort:

Apéro:

Mini Frühlingsrollen aus dem Wok mit drei Dipsaucen
angerichtet auf Palmblattplatten.
Dauer des Apéros: ca. 45 Minuten

Direkt Anschliessend 


Rock the Wok: immer frisch aus dem Wok:

Mit folgenden Zutaten kreiere ich leckere Gerichte aus meinem Wok:

- **Pouletbrustgeschnetzeltes**
- **Riesencrevetten Wildfang**
- **Woknudeln**
- **8-10 Sorten frisches, saisonales Gemüse**
- **Basmati Reis**
- **Erdnüsse, Eier, Chilis, Zitronengras, Ingwer, Curry etc.**

(Auf Wunsch natürlich auch Zutaten austauschbar/ergänzzbar, fragen Sie Felix☺)

Die Gäste können mehrmals kommen, ich koche immer wieder eine Pfanne voll. Im Preis inklusive sind Palmblattteller, Einweg Gabeln und Chop Sticks, Servietten (bei Nichtgebrauch kein Preisabzug).
Diverse Saucen und Chutneys zum selber würzen.

Dauer Hauptgang: ca. 1.5 Stunden 

CHF 28.- pro Person ab 30 Personen inkl. Arbeit

(unter 30 Personen separate Offerte, inklusive Arbeitszeit im offerierten Rahmen).

 **Weitere Arbeitszeit und Wartezeiten werden separat berechnet: à CHF 100.-/Std.**

Transport extra: CHF 1.- pro gefahrenen Kilometer hin und retour Event Ort

Felix Benz

0041 (0) 79 403 44 36

info@seasoning.ch