



*Pasta Perbene*

**Italienischer Genuss für  
Ihre Veranstaltung**

„Nenne es niemals Imbiss!“

[www.pasta-perbene.de](http://www.pasta-perbene.de)

## Die Idee: „Gönn dir was!“

*Jedes Gericht wird vor Ihren Augen individuell für Sie frisch zubereitet.*

- Täglich frisch hergestellte Pasta
- Ausschließlich beste Zutaten
- Ausgewählte kleine Produzenten und Manufakturen für unsere Produkte
- Ökologisch serviert

Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen die Möglichkeit, sich etwas besonderes zu gönnen. Als Ergänzung und Abwechslung zum bestehenden Verpflegungsangebot, das Ihren Gästen zur Verfügung steht.

### **Frisch, natürlich, gesund – gut!**

**Pasta Perbene** steht für frische, gesunde und natürliche italienische Leckereien, die in unserer fahrenden Küche vor den Augen der Gäste zubereitet werden.

Unsere Pasta wird täglich frisch hergestellt und gehört zur besten Qualität, die man in diesem Bereich bekommen kann. Alle Produkte sind selbst gemacht oder kommen von Produzenten und Manufakturen, die ihre Spezialitäten nach den selben Richtlinien produzieren wie wir selbst.

**Gastroerlebnis: Front Cooking.** Unser Gäste schauen uns zu, wie jedes einzelne Gericht frisch zubereitet wird. Darüber hinaus legen wir ein großes Augenmerk auf unsere Umwelt. Unsere Essschalen bestehen aus biologisch abbaubaren und kompostierbarem Zuckerrohrnachlass.

Im Zentrum steht natürlich unsere frische Pasta die mit verschiedenen Soßen kombiniert werden kann. Wir führen stets verschiedene ungefüllte sowie unterschiedlich gefüllte Pasta – von der einfachen Rigatoni bis zum raffinierten Pasta Bonbon.

Darüber hinaus werden zahlreiche weitere frische Speisen angeboten wie Salate, Antipasti, Paninis, Dolce.

Selbstverständlich darf nach einem italienischen Essen ein guter Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato nicht fehlen.

Verschiedene Softgetränke runden das Angebot ab.

Je nach Art der Veranstaltung servieren wir ebenso ausgewählte italienische Weine, Grappa, Prosecco, Aperol Spritz, Hugo usw.

## Ein reichhaltiges Angebot

*Eine Auswahl italienischer Köstlichkeiten. Da findet jeder etwas, was ihm schmeckt.*

- Große Auswahl an verschiedenen ungefüllten und gefüllten Pasta
- Spezialitäten wie Pasta Bonbon, Riesen-Tortellini und mehr
- Saisonale Angebote
- Bis zu 8 verschiedene Soßen zum Kombinieren
- Von Antipasti über Salat bis zu Dolce
- Genießen vor Ort oder 2Go

## Unsere fahrende Küche: „Ein echter Hingucker!“

...denn das Auge isst bekanntlich mit!

Außergewöhnliche Farbgestaltung, edle Dekors, hochwertige Materialien und Geräte, hygienischer Edelstahl – unser Mobil ist ein echter Hingucker. Es fällt auf und lädt die Gäste zum Kommen und Verweilen ein.

Die Qualität unserer Speisen gehört in einen entsprechen den Rahmen eingebettet. Das meinen wir zumindest, denn das Auge isst ja bekanntlich mit.



Sie entscheiden sich dafür, Ihren Gästen ein außergewöhnliches und gesundes Essen zu ermöglichen.

Danach suchen wir auf Ihrem Festgelände einen geeigneten Platz, auf den wir unser Mobil stellen können.

Der Platz sollte eben sein und über einen Stromanschluss verfügen (idealerweise CEE400V. Falls nicht, ist auch 230V möglich).

Und schon kann es los gehen.

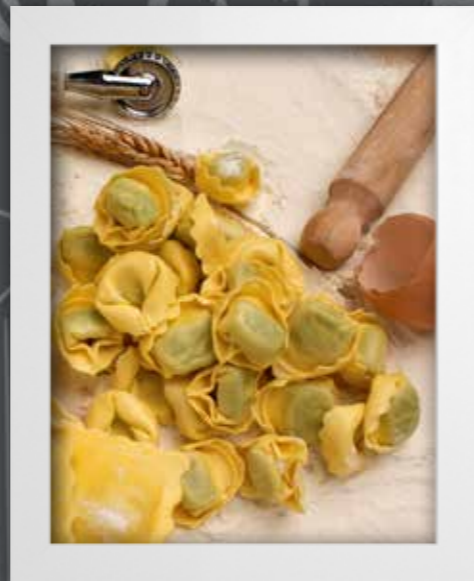
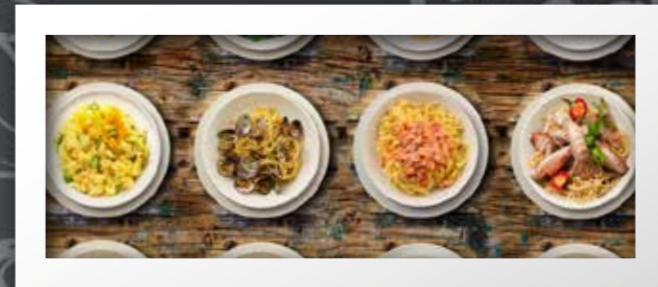
info@pp-gastroinvest.de · +49 172 34 12 708

## Und so kommen wir zusammen

*Sie geben uns einen Platz, wir kümmern uns um den Rest.*

- Wir benötigen lediglich einen geeigneten Platz mit einem Stromanschluss







PP **GastroInvest**

---

PP GastroInvest  
Basler Straße 29  
79639 Grenzach-Wyhlen  
+49 172 34 12 708  
info@pp-gastroinvest.de