MAMA & SONS

WIR (BE)LEBEN EVENTS

seit 2015







hunger@mama-and-sons.de

+49 176 985 918 00

PORTFOLIO

Egal ob Firmenfeier, Hochzeit, oder Business-Lunch; egal ob draußen oder drinnen: Bei uns ist alles aus einer Hand und wird mit Liebe in unserer Küche in Weißensee vorbereitet und vor Ort verfeinert.

Von uns bekommt ihr:

OUTDOOR

- Foodtruck-Events
- BBQ im Freien
- Piaggio Ape und mobile Bar
- Exklusive Streetfood-Märkte für 100 bis 2.000 Gäste
- Private Weihnachtsmärkte ab 200 Personen

INDOOR

- Konferenz- und Messecatering
- Fingerfood
- Live-Cooking-Stationen
- Buffets
- Flying Dinner
- Dessertstationen & Candy Bars
- Getränkebars & Barkeeping





OUTDOOR - IMPRESSIONEN













INDOOR - IMPRESSIONEN











VON DER PLANUNG BIS ZUM EVENT

Planung und Konzept
Gemeinsam mit euch erstellen wir das richtige Konzept für euer Event und eure Gäste. Ob draußen, drinnen, rustikal oder raffiniert.

Menü
Soulfood, Bowls, Asiatisch oder Mexikanisch ? Wir kreieren euer Wunschmenü – inkl. veganer Optionen.

Ambiente
Vom Foodtruck über Live-Cooking Station bis zur Piaggio Bar – wir bringen das passende Equipment, Dekoration und Atmosphäre mit.

Event
Mit einem großen Team aus Event- und Logistikprofis und erfahrenem Servicepersonal verläuft dein Event vor Ort reibungslos.



HIGHLIGHTS

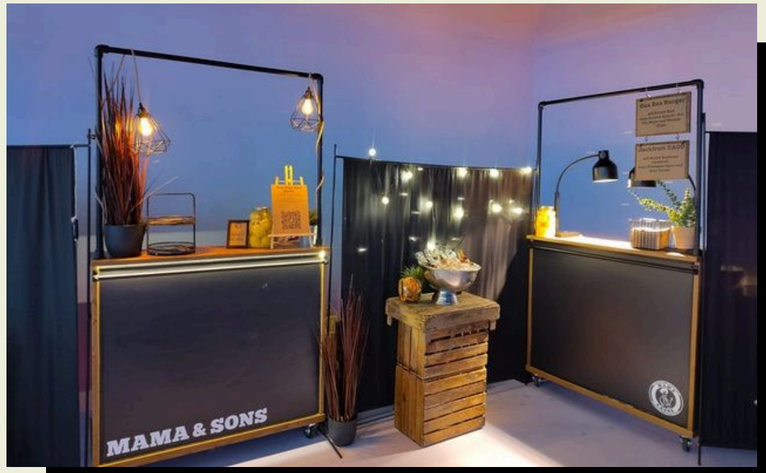


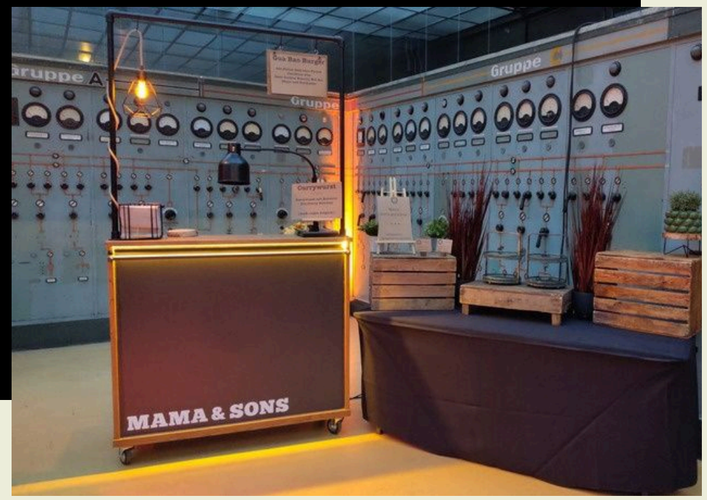


PIAGGIO BAR

Unsere charmant restaurierte italienische Ape ist der perfekte Hingucker für jede Veranstaltung. Wir zapfen euch pro Stunde, je nach Drink, bis zu 450 Gläser.

- Prosecco
- Aperol Spritz
- Wildberry Lillet
- Weißwein-Schorle
- Bier & Wein
- Fassbrause
- Limonaden





LIVE COOKING

Mit unseren Live-Cooking Stationen bringen wir die Foodtruck Atmosphäre nach drinnen.

WERTE

Mit unserer Arbeit entscheiden wir jeden Tag ein Stück weit mit, wie die Welt von morgen aussieht. Deshalb haben wir von Mama & Sons uns bewusst dafür entschieden, uns für eine nachhaltige, faire und soziale Zukunft einzusetzen:

- Wir verwenden ausschließlich echten, grünen Strom der Berliner Stadtwerke sowie Biogas aus organischen Reststoffen.
- Verwendung von kompostierbaren Verpackungen & FSC-Holzbesteck.
- Einsatz von geretteten Lebensmitteln, wo möglich.
- Wir sind der Caritas-Food Truck: Bleiben bei einem Event Speisen übrig, geben wir diese in Zusammenarbeit mit der Caritas an obdachlose und bedürftige Menschen in Berlin weiter.
- Wir trennen unseren Abfall konsequent: Papier, Grüner Punkt, Pappe, Speisereste, Altöl, Glas – und wirklich nur ein Minimum an Restmüll.
- Wir sehen uns als ein Team, in dem jede:r zählt – deshalb zahlen wir faire, überdurchschnittliche Löhne: von der Reinigungskraft bis zur Eventleitung. Gutes Geld für gute Arbeit.



HUNGER?

Ruf uns an oder schreibe uns eine Mail.
Wir planen gerne dein Event mit dir.

Wir freuen uns, für dich und deine Gäste zu kochen.

André und Jani

Website :
www.mama-and-sons.de

Instagram:
@mama_and_sons_berlin

Telefon:
+49 176 985 918 00

Mail:
hunger@mama-and-sons.de

