



WÜRST — HAUTE DOGS — ON TOUR

events@wurstdogs.be

WAAROM WÜRST-ON-TOUR?



HOT DOGS WORDEN HAUTE DOGS

Een krokant biobroodje vers uit de oven, een artisanale gepatenteerde wüurst en verrassende toppings maken van de klassieke hot dog een **VERFIJND EN ORIGINEEL** gerecht.

Wij zorgen ook voor de juiste **FOODPAIRING**: voor iedere dog kunnen we een aangepast biertje van brouwerij Duvel Moortgat voorzien.



AMBACHTELIJK & LOKAAL

Würsten van de **ARTISANALE** beenhouwerij Noyen die werkt met eigen gekweekte dieren, **BIOBROODJES** van de Trog met huisbereide natuordesem, verse **LOKALE GROENTEN**, en veggie en glutenvrije alternatieven.

DUURZAAM

Onze Haute Dogs worden opgediend op **GERECYCLEERD EN BIO-AFBREEKBAAR** materiaal. Würst serveert authentiek Belgische producten zonder onnodige additieven en werkt enkel met nabije leveranciers. Hiermee zorgen we samen voor een **KLEINE ECOLOGISCHE VOETAFDruk**.

TEVREDEN KLANTEN

9.4/10 tevredenheidsscore op onze events.

HIPPE VINTAGE FOODTRUCK OF FOODBAR

Een onvergetelijke **EYECATCHER** voor je event, professioneel uitgerust en conform de strengste voedingsnormen.



EEN PROFESSIONEEL TEAM

Opgeleid in onze restaurants en met ruime **ERVARING** op festivals, bedrijfs- en private events. Ons team zorgt voor een vlekkeloos verloop, nauwgezet volgens de gemaakte afspraken.

EERLIJKE PRIJS

De unieke kwaliteit van onze Haute Dogs en service betekenen niet dat je veel geld moet neertellen. Uit een prijsvergelijking met 30 foodtrucks blijkt Würst beter dan gemiddeld te scoren. Bij Würst krijg je dus waar voor je geld!



BACON BEARNAISE



piccolo • tomatensalsa • ijsbergsla • würost • bearnaise
spek • krokante ui • waterkers

HOT DOGS WORDEN



HAUTE DOGS

Maak samen met ons een keuze uit onze culinaire dogs.
Haute Dogs in een Mexicaans, Frans, Italiaans of
Chileens jasje, wij nemen je mee op een
culinaire reis rond de wereld.

Alle
Haute Dogs
zijn verkrijgbaar in
VEGGIE of
GLUTENVRIJE
versie!

BELLUCCI



piccolo • auberginecrème • rucola • würost • pesto
parmezaan • tomatensalsa • gandaham

CHILI DOG



mais broodje • chili con carne • cheddar • merguez würost
guacamole • zure room • koriander • jalapeños

MEXICO '86



mais broodje • guacamole • mexicaanse salade • merguez
würost • zure room • jalapeños • nachos

CAESAR DOG



piccolo • eiersalade • romeinse sla • würost • caesar
dressing • spek • parmezaan

DOG MONSIEUR



sandwich • belegen beemster • ham • würost
ketchup • mosterd • augurk

SAUERKRAUT



sandwich • gebakken ui • zuurkool • würost • mosterd • ketchup
spek • gepekeld, lente- & krokante ui



HAUTE DOGS & TOEBEHOREN

Wist je dat we je hele event ook van drank kunnen voorzien? Naast onze verfrissende homemade lemonades bieden we ook yummy appetizers, beer-pairing, side dishes en dessertjes aan.

CLASSIC DOG



sandwich • zuurkool • wurst •
ketchup • mosterd • augurk

KINDERDOG



kies je broodje •
wurst • saus



APPETIZERS & SIDES



tomato salsa • hummus • guacamole • chili con carne
groene salade • koolsla • waldorfsalade • seizoenssalade

DRINKS



huisgemaakte limonades • frisdranken • bieren
wijnen • aperitieven • koffie & thee

BEER-PAIRING



Al onze haute dogs zijn door experts voorzien
van een passende dorstlesser.

DESSERTS



oven gebakken aardappeltjes
met een lekker sausje

AMBACHTELIJK

WÜRST

'Die Perfekte Würst' werd ontwikkeld door de befaamde Leuvense slager Filip Rondou, en wordt ter plaatse gegrild.

De würst is gemaakt van een mix van varkens- en rundvlees, vervaardigd en gerookt volgens een gepatenteerd recept wat resulteert in een magere, verfijnde en pure würst - zonder het vervelende velletje en met een lager vetgehalte.

's Werelds eerste
gepatenteerde worst,
meer smaak, minder vet!

BÛN

Het perfecte broodje voor onze Haute Dogs wordt gemaakt in de artisanale biobakkerij van De Trog. Met de beste, biologische grondstoffen, huisbereide natuuriesem, de nodige rijs- en rusttijden en ambachtelijke productie maken ze de lekkerste, kraakverse broodjes.



LOKAAL & DUURZAAM

Würst werkt enkel samen met lokale Belgische producenten. Onze wurstten worden geproduceerd door Noyen, een artisanale vleesproducent die enkel Belgisch kwaliteitsvlees gebruikt. De groenten worden aangeleverd door Starmeal (the Foodmaker) en we serveren naast Belgische bieren ook andere lokale drankjes zoals Lillet en Copperhead.

Door in te zetten op een korte keten, ambachtelijke productie en zoveel mogelijk biologische grondstoffen vermijden we onnodige additieven en transport.

Hierdoor zijn onze Haute Dogs een authentiek Belgisch product met een kleinere ecologische voetafdruk.



STADSE LEVER
RONDou
FROM GAND - SINCE 1905

SINCE 1923
NOYEN
Taste & Tradition

bio
de **trog**

StarMeal

BEER-PAIRING



We kunnen iedere Haute Dog voorzien van een passend biertje. Deze worden zorgvuldig uitgezocht door biersommelier Brecht Terryn van brouwerij Duvel Moortgat.

Een greep uit onze selectie:

Vedett	premium Belgische pils, 5.2%
Vedett IPA	Belgische pils, Amerikaanse hop-variëteiten, 5.5%
Duvel	Belgisch sterk blond bier, 8.5%
La Chouffe	Belgische tripel, koriander, 8.0%
Tank 7	Kansas craft beer, hop, 8.5%
IJwit	Amsterdam, tarwe beer, 5.2%
Tripel d'Anvers	Belgische tripel met een toets van hop, 8.0%
Wild Jo	goud, Belgische 'wilde' pils, 5.8%



TEVREDEN KLANTEN



Klantenreviews ★★★★★

Würst events	4,7	100+ events
 deliveroo	4,4	50+ reviews
facebook	4,3	425+ reviews
 tripadvisor®	4,1	300+ reviews
Google	4,2	700+ reviews



"Niet zomaar een hot dog, maar rijkelijk belegd en bijzondere combinaties." volgens The Fit Explorer.

"Not just a hot dog, but generous fillings, creative spreads and toppings." according to The Fit Explorer.

"**Lekkere Haute Dogs!** Heerlijk eten, prima bediening. De hot dogs zijn goed vullend en heerlijk van smaak, aardappelwedges waren ook heel erg lekker! Aanrader!"
Sanne, Tripadvisor

"**Een worst met karakter en veel smaak!**
Tijdens ons weekendje in Leuven hebben we genoten van een snelle hap bij Würst! Lekkere huisgemaakte limonades. De XL-worsten zijn een volwaardig middagmaal, en de combinaties van smaken waren zeer lekker."
Tommy, Tripadvisor.

"**Wij zijn fan!** We stoppen regelmatig bij Würst als we in Leuven zijn. De hot dogs en de slaatjes zijn heel erg lekker. Een belevenis voor de kinderen en het personeel is altijd joviaal."
Inge, Tripadvisor



ERVAREN TEAM

Je kan rekenen op een team ter plaatse met ruime ervaring op festivals, bedrijfs en private events dat nauwgezet afspraken nakomt

Ons Würst team werkte reeds samen met o.a. volgende partners



STERK MERK & BEREIK



Würst is een bijzonder sterk en hip merk, met een grote groep van actieve volgers op verscheidene sociale media waarmee we intensief communiceren.
Zo bereikt Würst **jaarlijks meer dan 1.5 miljoen Vlamingen**.

- Met onze catering wordt je event alvast een culinair succes, maar ook op vlak van **COMMUNICATIE** kunnen we waarde toevoegen.
- Indien gewenst, ondersteunen wij graag jullie event/festival met bijkomende communicatie voor, tijdens en na jullie event via onze grote **COMMUNITY** van meer dan 25.000 volgers en 200.000 google weergaven per maand.
- Tijdens het event kan onze marketing manager met de **JUISTE POSTS EN LEUKE FOTO'S** mensen triggeren en acties lanceren.



> 18.000 volgers
~ 375 recencies
~ 15.000 bereik van beste posts



~ 7000 volgers
~ 3700 viewers



>200.000 weergaven per maand
~ 100.000 searches per maand
~ 650 reviews





HIPPE VINTAGE FOODTRUCK

Onze hippe vintage foodtruck en foodbar zijn een onvergetelijke **EYECATCHER** voor de bezoekers van jouw event!



Als de locatie het toelaat, **GRILLEN** we onze worsten liefst **TER PLAATSE** op een gasbarbecue. Dit geeft niet alleen meer smaak, maar zorgt voor nog meer wauw effect!



EVENT PRIJZEN

1. vaste kost (huur materiaal & opstart)
foodtruck en/of foodbar & tent

€ 350

2. km vergoeding

€ 0⁷⁵/km

3. variabele kost per persoon

HAUTE DOGS

HAUTE MEALS

BEER-PAIRING

*"all you
can eat
formula"*

*dogs + salades
+ potato wedges*

*voor iedere dog een passend
biertje, geselecteerd
door biersommelier Brecht
Terry van brouwerij
Duvel Moortgat*

0-99 personen

€ 15⁹ p.p.

€ 17⁹ p.p.

+ € 3⁵ per bier

100-249 personen

€ 13⁹ p.p.

€ 15⁹ p.p.

250-399 personen

€ 12⁹ p.p.

€ 14⁹ p.p.

400 + personen

€ 12⁴ p.p.

€ 14⁴ p.p.

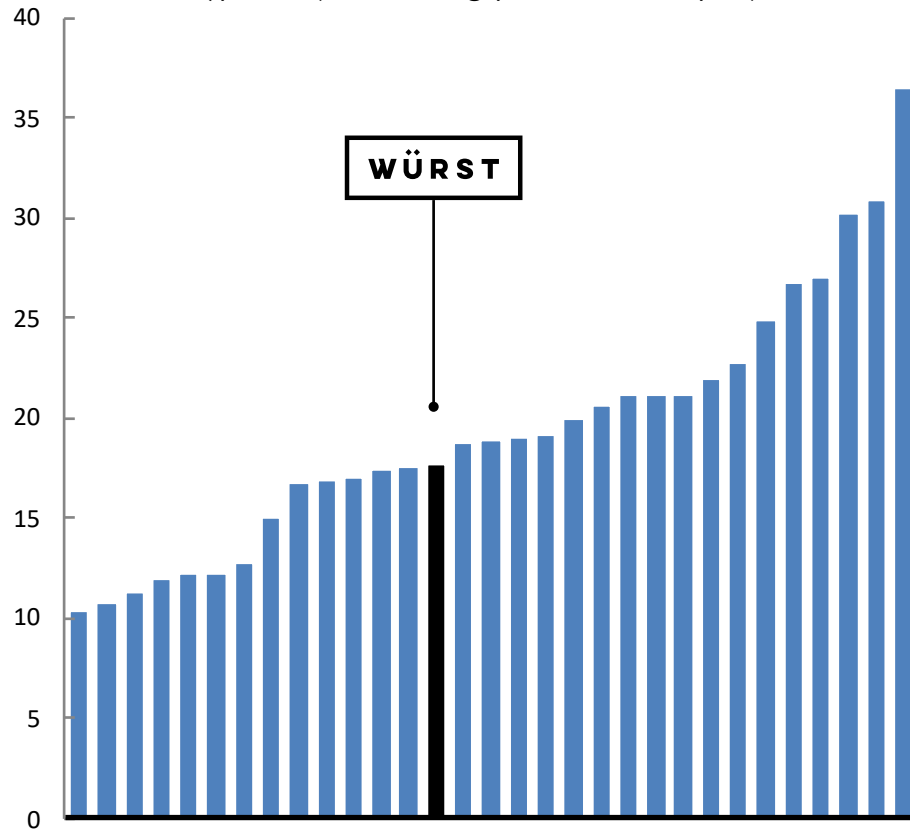
Alle prijzen exclusief BTW



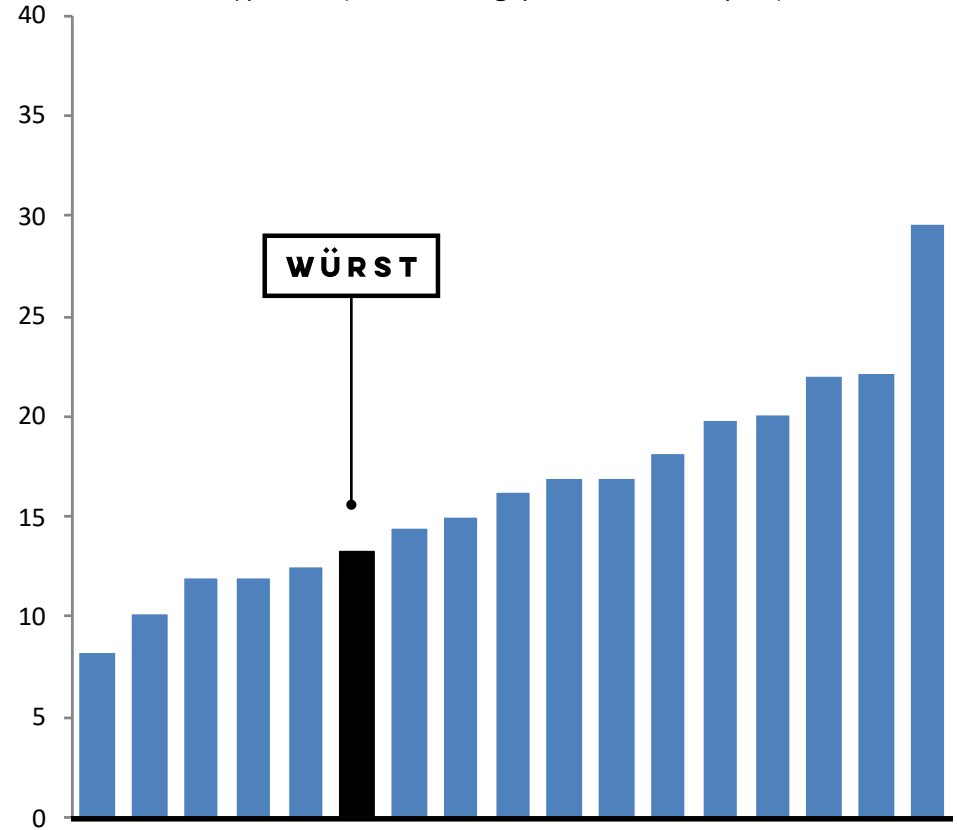
DE BESTE DEAL

Originele en verfijnde catering staat niet gelijk aan duur.
Würst levert een unieke kwaliteit voor een prijs die voordeliger is dan de gemiddelde cateringprijzen van andere foodtrucks!

PRIJSVERGELIJKING CATERING 130 PERSONEN
EUR/person (incl. voeding, personeel, transport)



PRIJSVERGELIJKING CATERING 450 PERSONEN
EUR/person (incl. voeding, personeel, transport)

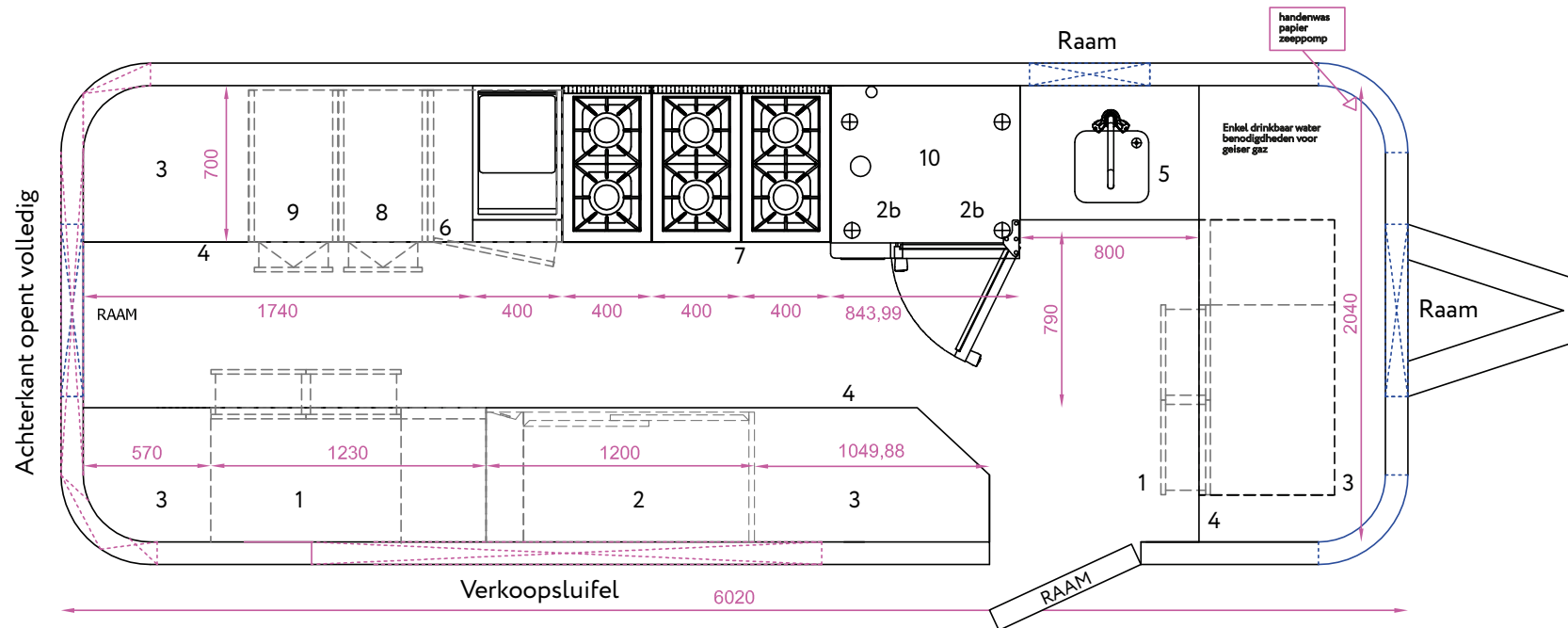


Prijsvergelijking tussen 30 zeer courante foodtrucks (6 broodjes & wrap, 6 pasta & pizza, 6 hamburgers, 6 barbecue, 6 wereldkeuken)

TECHNISCH



Onze WÜRST Wagen en foodbar zijn voorzien van alle professionele apparatuur, inclusief een mobiele keuken, gasbarbeque en/of elektrische grill.



- | | | |
|-----------------------|--|---|
| 1. gekoelde werktafel | 4. naadloos inox bovenblad | 7. fornuis 6 branders |
| 2. bordenwarmkast | 5. inox werkblad met spoelbakken (handenwas) onderbouw is open | 8. inox ladenblok |
| 2b. GN cabinet | 6. hoogrendementsfriteuze's (1 x 34 kw gas) | 9. inox vuillade |
| 3. open onderbouw | | 10. combi-steamer rational 6N (12 kw gas) |

De kleinere foodtruck: 6,4m lang x 2,7m hoogte x 2,4m breed = 2400 kg

De grotere foodtruck: 7,4m lang x 2,75m hoog x 2,4m breed = 2700 kg

De foodbar: 2,5m breed x 0,95m diep x 2,37m hoog