

# WILD AT HEART BBQ



EST. 2012

HOME OF THE JOHNNY CASH BURGER



TEL: 0031 (0) 626782182  
Email: [Info@wildatheartbbq.nl](mailto:Info@wildatheartbbq.nl)



## CAPACITEIT MET KWALITEIT

Door het continu verbeteren van onze producten, werkwijze en uitstraling zijn wij sinds 2012 een graag geziene samenwerkingspartner. Dit bereiken wij door een constant overleg met onze leveranciers, opdrachtgevers en een gepassioneerd team van medewerkers. Hierdoor hebben wij de mogelijkheid om te werken met een breed aanbod van gerechten in een wisselende samenstelling. De hardlopende gerechten hierin zijn onze befaamde beefburgers van de houtskool grill en onze eigen gerookte Pulled Pork. Naar wens hebben wij diverse andere bbq gerechten voor onze menukaart. Met de door ons ontwikkelde werkwijze kunnen wij deze gerechten op een efficiënte wijze vers voor uw gast bereiden.

capaciteit. gemend aanbod 650 porties per uur

### Capaciteit enkel aanbod

Burgers: Piekcaciteit 500 per uur.

Pulled pork: Piekcaciteit 750 per uur.

Philly Cheese steak: 400 per uur

## CREATING EXPERIENCE

Beleving is een wezenlijk onderdeel bij eten en bij evenementen. Onze robuuste Rock 'n Roll uitstraling zorgt ervoor dat wij zowel bij een dance event, foodtruck festival, rock festival of bedrijfsfeest een compleet beeld neerzetten naar wat BBQ voor ons betekent. Oprecht, Non-sense en een joie de vivre aanpak zowel bij het materiaal, als bij ons personeel.

Wij hebben de beschikking over diverse bbq trailers, losse grills, 2 foodtrucks, en twee modulaire stand die wij in diverse grotes en opstellingen kunnen realiseren. Ook hierin investeren wij continu in aankleding en decoratie. indien gewenst kunnen wij middels partners de decoratie laten aansluiten bij het event.

Wij willen een wezenlijk onderdeel uitmaken van de event partners waar wij mee samenwerken.

A CHALLENGE IS THE INNITIATOR OF CREATIVITY





## PRODUCT & BRAND SUPPORT

Onze producten lenen zich uitstekend voor Product & brand support. Ons team van enthousiaste BBQ chefs ontwikkelt graag een passend gerecht of saus met uw product of merk als uitgangspunt.

In het verleden hebben wij reeds samengewerkt met of producten ontwikkeld voor:

- Jupiler (BE)
- EMP Essen (D)
- Red Bull Go Kart race (NL)
- Grimm Reaper Foods (UK)
- Primex (NL)
- The Def Americans (NL)
- Jera on air (NL)

Daag ons uit en ervaar de mogelijkheden die onze Pitmasters voor u kunnen betekenen.

## PARTNERS / TECH

Onze partners garanderen dat wij voldoende voorraad van onze producten standby hebben staan. Wij hebben 24/7 lever afspraken voor de grote events.

Farm fresh - Lebouille  
Sligro Food group  
Grimm Reaper foods  
Primos Peppers  
Smets Groente & Fruit.  
Chef's culinair

Tech specs variëren per stand zo ook het benodigde aantal M2.  
Stroom minimaal 3 x 3600 watt  
Stroom Maximaal 1 x 32 kw  
Toegang stromend water en afvoer  
Vrieswagen of aanhanger in nabijheid stand of gedeelde faciliteiten.

## PAST EVENTS

- Rock Herk 2014, 15, 16
- XOBÉ 2014
- Jera on air 2014, 15, 16
- Groovegarden 2012, 13, 14, 15, 16
- HAP foodtruck tour 2015, 16
- Absolutly Free festival 2014, 15
- Euroblast 2012, 13, 14, 15, 16
- Bevrijdingsfestival 2015, 17
- Dynamo Metal fest 2015, 16
- Desertfest (BE) 2013, 14, 15, 16
- Red Bull Go Kart (NL) 2015
- Foodstock Festival tour 2015, 16
- Park City Live 2014, 15
- Chilifest eindhoven 2013, 14, 15, 16
- Persistence tour (BE) 2013, 14, 15, 16
- Chilifest Hannover 2015, 16
- Replay festival 2014, 15, 16
- Ruis festival 2013, 14, 15, 16
- Turock Essen 2016, 17
- Panama open air Bonn 2016, 17
- Rockaue festival Bonn 2016, 17
- Deutsche post marathon Bonn 16, 17
- Bluesrock festival tegelen 2016