SPRØD TIL JERES EVENT

Stor smag. Høj kapacitet.

Langtidsstegt flæskesteg. Frisklavet sprød svær.
Hjemmelavet tilbehør og smørbaseret briochebolle.

4,9 / 5 på Google Madoplevelsen fra København.



Visualisering af vores vogn.

200-250
sandwiches / time

1.500-2.000
sandwiches / dag

2 vogne
mad, cocktails & kaffe

Høj kapacitet med egen kølevogn. El, gas eller en kombination.
Book én eller begge vogne - vi tilpasser menu og setup til jeres event.

01 / VORES SPECIALE

Tre gange flæskesteg.

Den klassiske, Den spicy og Den rustikke. Samme saftige steg og sprøde svær - tre forskellige smagsoplevelser.

Ca. 400 g pr. sandwich Heraf ca. 180 g tilberedt kød

01 Den klassiske

Den velkendte danske favorit. Sennepsmayo, hjemmelavede syltede agurker og rødkål giver den saftige steg og sprøde svær syre, sødme og balance.

02 Den spicy

Vores stærke udgave med chilimayo, syltet æble, chili og løg. Kinaradise syltet med ingefær giver friskhed og et syrligt modspil til steg og svær.

03 Den rustikke

Et rustikt twist med vores egen urtespread, syltet fennikel og løg. Bagte tomater og balsamicoglace giver fylde til den saftige steg og sprøde svær.

MERE PÅ MENUEN

Sprød kyllingesandwich · Loaded fries med flæsk eller kylling
Pork bites · Biksemad med kartofler og flæsk · Pommes frites

Alle tre sandwichvarianter kan aftales i vegetariske udgaver med falafel. Vi vurderer også gerne særlige menuønsker.

Menubeskrivelserne er bearbejdet fra sprodogco.dk. Eventmenuen aftales særskilt.

02 / ET SETUP DER PASSER

Klar til de lange køer.

Fra mindre firmaarrangementer til festivaler over flere dage. Vi tilpasser bemanding, vareforsyning og menu til jeres gæster.

KAPACITET PR. MADVOGN

Peak pr. time	Ca. 200-250 sandwiches + øvrige produkter, afhængigt af menu.
Samlet pr. dag	Ca. 1.500-2.000 sandwiches med fuldt setup, kølevogn og en længere eventdag.
Peakdrift	Ca. 6 timer om dagen med kølevogn.
Kun loaded fries	Maks. ca. 150 portioner i timen.
Bemanding	Op til 6 medarbejdere pr. vogn.
Eventets varighed	Ingen fast øvre grænse med planlagt genopfyldning, vareforsyning og bemanding.

Planlægningstal ved fuld bemanding og optimalt setup. Endelig kapacitet aftales ud fra menu, åbningstid, energiforsyning og plads.

Egen kølevogn

Mercedes Sprinter 317 CDI A2, ca. 6 m lang. Holder råvarer klar og understøtter høj kapacitet gennem dagen.

To fleksible vogne

Samme menu eller forskellige tilbud. Den ene kan indrettes som cocktailvogn med en tilpasset drinksmenu - eller som kaffe- og tebar.

Ved mindre events behøver kølevognen ikke stå på pladsen hele tiden. Egnet køleplads hos arrangøren kan benyttes efter aftale. Løbende vareleverancer er som udgangspunkt kun nødvendige ved meget høj belastning uden plads til kølevognen.

Mad + cocktails: Et telt eller overdække mellem vognene kan skabe et fælles område med læ og ly for regn.

03 / PRAKTISKE RAMMER

Plads og forsyning.

Vi aftaler opstillingen med jer på forhånd, så kø, arbejdsområde og forsyning hænger sammen.

PLADS PR. VOGN

Vogn + træk	6 m × 2,10 m + ca. 1,5 m træk.
Samlet område	Ca. 80 m². Opstillingsbredde ca. 9 m.
Foran og bagved	Ca. 3 m foran til kø. Ca. 3-4 m bagved til telt.
Kølevogn	Ca. 6 m lang. Plads aftales særskilt.

Endelige mål med åbne luger og telt bekræftes i den aftalte opstilling.

El eller gas

Begge vogne kan køre på el eller gas. Foretrukken eltilslutning: 2 × 32 A, 400 V pr. vogn. Gas og egen generator muliggør drift uden eventets strøm. Kombinationer er også mulige.

Gassikkerhed

Gasinstallationen udføres og kontrolleres af en godkendt gasinstallatør. Apparaterne forsynes via et centralt gassystem. Flasker placeres i den godkendte løsning og efter eventets regler.

Udstyr og brandsikkerhed

Sandwichmenu: ovne på el eller gas. Fries/loaded fries: desuden 2 friturer à 8 liter. Udstyr og energivalg oplyses ved booking.

Gasforsyning

De nødvendige gasflasker indgår i den godkendte løsning. Ved gasdrift kan vi arrangere daglig gasleverance.

Vand, affald og registrering

Ca. 100 liter rent vand dagligt; løsning uden fast vandtilslutning kan aftales. Forventet affald: ca. 200 liter dagligt pr. vogn, afhængigt af salg. Registreret til fødevaresalg.

04 / SAMMENSÆT JERES EVENT

God mad. Jeres rammer.

Vi sammensætter en overskuelig menu, der passer til gæsterne, budgettet og den ønskede kapacitet.

FLÆSKESTEGSSANDWICH

Fra 110 kr.

Ca. 400 g. Langtidsstegt kød,
sprød svær og hjemmelavet tilbehør.

LOADED FRIES

Fra ca. 85 kr.

Med flæsk eller kylling.
Menu og portionsstørrelse aftales.

ØKOLOGI OG SÆRLIGE KOSTBEHOV

Økologi

100 % økologiske råvarer kan leveres efter aftale. Økologisk flæskestegssandwich fra ca. 125 kr.

Dyrevelfærd og bæredygtighed

Råvarer og emballage kan tilpasses konkrete krav. Løsning og eventuel merpris aftales.

Vegetarisk og plantebaseret

Falafel i stedet for flæsk. En fuldt plantebaseret løsning aftales med brød, spreads og øvrigt tilbehør.

Glutenfri og laktosefri

Varianter kan tilbydes efter aftale. Allergener og håndtering af særlige kostbehov afklares for den valgte menu.

Lad os planlægge jeres event.

Send dato, sted, forventet gæsteantal og åbningstid.
Se mere om os på sprodogco.dk.

Vejledende eventpriser. Google-rating oplyst af SPRØD. Oktober 2026.