

ZUKUNFTSWEISENDES KONZEPT
THE HELLENIC EATERY



INNOVATIVE SMART BUSINESS CONCEPTS



MERAKLES

DER NAME IST PROGRAMM



Merakles; Meraklis; Enthusiast; Er, mit einer Leidenschaft für all das, was er tut. Er, mit Geschmack, und Wertschätzung für die Schönheit. Er, der die guten Dinge verehrt, und alles, was mit Leidenschaft gefertigt wurde.

Mein Vorbild... Georgios Delisavvas der 1. Er hatte den schönsten Garten mit den köstlichsten Gemüse und Früchten unseres Dorfes, er bereitete die leckersten Salate und die schmackhafteste „Tigania“ (Fleischgeschnetzeles). Ein gutherziger Mann, ein attraktiver Mann, ein geliebter Mann.

Georgios Delisavvas der 2.
"Lerne die Vergangenheit, bevor du die Zukunft planst"
Altgriechische Sage



40

JAHRE

GASTRONOMIE

Georgios Delisavvas

Merakles

Familienbetriebe seit 1976. Gastgeber aus Leidenschaft, große Vielfalt und ein Gespür für gastronomische Trends haben den Merakles Gründer Georgios Delisavvas, nach jahrzehntelanger Erfahrung, zu einem frischen, innovativem und mit vielen Optionen ausbaufähigen Geschäftskonzept inspiriert.

"Der einzige Weg, großartige Arbeit zu leisten, ist, diese zu lieben"
Steve Jobs



MORE THAN A FOOD TRUCK GREEK FOOD CULTURE ON WHEELS



THE FOOD TRUCK GREEK „KANTINA“

Als die erste original in Griechenland gebaute "Kantina" Deutschlands, bringen wir leckere griechische Esskultur von höchster Qualität direkt und frisch zubereitet zu deiner Location. Eine Geschichte die nicht verrückt, sondern 100 % Merakles ist.

Die so genannten Food-Trucks sind eine Idee aus den USA. Food Trucks in Griechenland, die sogenannten "Kantina´s", gibt es seit den 60er Jahren.

Einen Food-verrückten Griechen aus Stuttgart ließ die Idee nicht mehr los und er brachte die neue Art griechischer Esskultur auf die Straße. Kurz gesagt: wir bleiben hungrig auf Meraklicious StreetFood.

Die besondere Mitternachtsüberraschung, Geburtstagsparty, Teamfeier, Picknick, Firmenevent, Hochzeit ... Merakles Food Truck versorgt seine Gäste authentisch griechisch mit großem "WOW-EFFEKT"

THE ART OF GREEK STREET FOOD

Authentisch mariniert, alle unsere Fleischprodukte sind 100% durchwachsendes Fleisch, handbearbeitet, ohne Zusatzstoffe, frei von MSG und Konservierungsstoffen.

Es ist unmöglich ein fantastisches Gericht zu produzieren, ohne die perfekte Mischung von frischen Zutaten hinzuzufügen.



Roter Paprika aus Makedonia, Oregano aus Thassos, Thymian aus Kreta, Olivenöl aus Lakonia, frische Kräuter und Gewürze aus ganz Griechenland und eine ausgezeichnete Fleischqualität für eine traumhafte Gaumensymphonie der Sinne.

THINK FAST FOOD IS JUNK FOOD? THINK AGAIN!

MERAKLES FOOD TRUCK EATERY

Merakles startet die FOOD TRUCK EATERY. Ein Schnellrestaurant-Konzept, sowohl Indoor als auch Outdoor für die Industrieparks.

EATERY. Das erste griechische Schnellrestaurant seiner Art.

Griechische Gastronomie mit System, eine familiäre Atmosphäre und Spaß am Erfolg. Merakles ist die Idee eines Qualitätsversprechens an den Kunden sowie ein zeitgemäßes Konzept für die Verarbeitung frischester Zutaten zu saftigen Grillspezialitäten, authentischen Backofengerichten, vegetarischen Spezialitäten, köstlichen Suppen, leckeren Vorspeisen, knackfrische Salate und leckere Desserts .



MERAKLES "WOHLFÜHLPLUS"

Indoor: Das Merakles Ambiente unterstreicht die Qualität mit einer modernen Einrichtung. Unser griechischer Designer zaubert aus einem kahlem Objekt eine gemütliche Atmosphäre mit griechischen Akzenten, angepasster Beleuchtung und dezenter Hintergrundmusik.

Outdoor: Ein neuer original griechischer Food Truck "Kantina". Eine angenehme Atmosphäre durch ein Pavillon mit authentischer Bestuhlung und dezenter hellenischer Hintergrundmusik.

MERAKLES FAST-CASUAL-SYSTEM

Wir sorgen für mehr Mittagspause. Auf 6 Meter Länge ist das Buffet des Trucks für eine zügige Geschwindigkeit der Geschäftsabläufe rationell aufgebaut. Optimiert, damit unsere Köche und Mitarbeiter die Gäste mit einem zügigen Tempo bedienen können.

MERAKLES "PURE FRESHNESS"

Die Merakles-Frische bezieht sich nicht nur auf die Produkte. Die Marke MERAKLES ist jung, agil und klar durchdacht. Dies wird durch unsere klare Linie im Corporate Design unterstrichen.

MERAKLES "WOW-EFFEKT"

Mit Liebe produziert. Jedes unserer Merakles Produkte wird nicht nur für den Gaumen produziert. Auch das Auge soll mitessen können. Hierbei legen wir großen Wert auf ansprechendes Geschirr und die Platzierung der Gerichte.

ALLES FRISCH ZUBEREITET FEINSTES AUS UNSERE METZGEREI



GYROS

Unser Testsieger. Faserfreie Ober-
schale kombiniert mit saftigem
Schweinebauch und Gewürze aus
der Heimat. Suchtfahr!



Souvlaki

Saftig gegrillte Spieße vom Sch-
weinenacken. 100% griechische
Fleischqualität. Getreidegefütterte
Schweinezucht bei Malesiada.



Souvlaki Kotopoulo

Hähnchen-Souvlaki von der Keule!
Aufwändig enthäutet und entbe-
int. 100% Griechische Fleisch-
qualität. Sehr saftig und zart.



Polítika

Der Kosmopolit. Feinstes Lamm-
und Rinderhack mit einer Gewürz-
komposition aus dem östlichen
Mittelmeer

Weitere Grillspezialitäten sowie Vegetarisches, Salate,
Vorspeisen, Spezialitäten der Saison und wechselnde
Wochenspezialitäten runden die Möglichkeiten von
Merakles ab.



GESCHMACK AUS DER HEIMAT ORIGINAL HELLENISCH

RESTAURANTQUALITÄT AUF RÄDERN

Merakles ist hungrig, neugierig und recherchiert. Wer macht den beste Moussaká in Griechenland, die leckersten "Biftéki" in Thessaloniki, das saftigste "Kléftiko" in Zypern? Auf den Spuren seiner Vorfahren, den Hyonern, für die saftig gegrillte Soutzoukákia aus würzigen Lamm- und Rinderhack. Hier schmeckt man Frische, Premiumqualität, perfekte Ballance an Kräutern und Gewürzen und die Liebe in der Produktion.



MERAKLES
EAT LIKE A GREEK

Retsina
mit natürlichen Harz

