The Bus-Bar Times

"All the News That´s Fit to Print"

MUNICH TODAY, BEST DINNER ON THE ROAD © The Bus-Bar Company

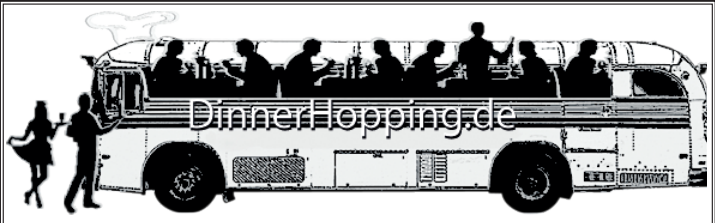
DinnerHopping.de THE STORY
Die Automobilgeschichte der Familie Fragner begann schon 1922....
Full Story Page 10
Die Lokale Page 07

Dinner / Menüs
American Style Page 04
Italian Style Page 05
Bavarian Style Page 06

Drinks On Bord
Drinks included Page 02
Special Drinks Page 03

Live Acts & Special Events
What ever you want.
Events around the Bus-Bar Company Page 08

Kontakt
www.DinnerHopping.de
Dorfener Straße 32
85435 Erding
info@DinnerHopping.de
Tel.: 08122 - 479 93 10



THE BEST DINNER ON THE ROAD, *since 2004*

Was Sie heute erwartet!

Herzlich willkommen beim DinnerHopping durch München. Zu Beginn nehmen wir die Bestellung der Getränke auf und unser Service wird das Menü abfragen. Jetzt geht die Fahrt los in Richtung München Zentrum. Dort nehmen wir unsere drei Gänge an ausgewählten Lokalen der Stadt ein. Die Speisen werden von den Kellnern direkt im Bus serviert.

Bei den Zwischenstopps besteht natürlich auch die Gelegenheit einer Raucherpause oder in den Lokalen die Toilette aufzusuchen. Bitte behalten Sie Ihre Stoffserviette bis zum letzten Gang. Zwischen jedem Gang drehen wir gemütliche Runden durch München, vorbei an den schönsten Plätzen und Sehenswürdigkeiten. Falls Sie eine Tour mit Live Act gebucht haben, können Sie diese dabei zusätzlich erleben.

Genießen Sie heute die Fahrt mit uns. Wir freuen uns, Sie an Bord begrüßen zu dürfen.

Einen schönen Abend wünscht Ihnen Ihr
DinnerHopping-Team!

Standard Paket

Getränke-Begleitung in allen Paketen enthalten:
Wasser, Coca Cola, Lemon Soda, Orange Soda, Apfelschorle

Premium Paket

Im Premium Paket enthalten. Die Preise gelten für zusätzliche Getränke-Bestellungen zum Standard Paket.

Bier

ERDINGER Brauhaus Hell	0,33l	3,50€
ERDINGER NaturRadler	0,33l	3,50€
ERDINGER Alkoholfrei	0,33l	3,50€

WEIN

Weißwein	0,25l	7,50€
Rotwein	0,25l	7,50€

Bubbles

Prosecco on ice	0,30l	7,50€
Sprizz	0,30l	7,50€
Hugo	0,30l	7,50€

Premium Plus Paket

Im Premium Plus Paket enthalten. Die Preise gelten für zusätzliche Getränke-Bestellungen.

Cuba Libre „*Ron Varadero Anejo*" 7 Jahre Rum	0,30l	8,50€
Vodka Lemon o. Red Bull *„Grey Goose"*	0,30l	8,50€
Gin Tonic o. Lemon *„Bombay o. Hendrick's"*	0,30l	8,50€
Tequila Orangsoda *„Corralejo Reposado"*	0,30l	8,50€

Shots

Die Shots servieren wir Ihnen gerne auf Bestellung, sie sind in keinem Paket enthalten.

Baileys auf Eis	4cl	4,50€
Ramazzotti auf Eis	4cl	4,50€
Williams Christ Birne	2cl	4,50€
Grappa Stravecchia 18 M	2cl	4,50€
Corralejo Tequila Reposado	2cl	4,50€
Vodka Grey Goose	2cl	4,50€
Gin Hendrick's	2cl	4,50€
Ron Zacapa 23 Jahre	2cl	6,50€

American Style

Caesar Salat
oder
Gartensalat
oder
Tagessuppe

~~~ ◆ ~~~

Classic House Burger
frischer Rinderpattie mit Tomate, Zwiebeln, Käse dazu Pommes
oder
Chicken Burger
knusprig gegrillte Hähnchenbrust, mit Tomate, Zwiebeln, Käse dazu Pommes
oder
Veganer Burger
Falafel, mit Tomate, Zwiebeln, Käse dazu Pommes
oder
Saftige Spareribs
mit Coleslow dazu Pommes

~~~ ◆ ~~~

Chocolate Cake
oder
Dessert des Tages

Italian Style

Vitello Tonnato
Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße
oder
Caprese
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum
oder
Carpaccio
Feinen Scheiben von rohem Rinderfilet mit Parmesan und Rucola

~~~ ◈ ~~~

Pennete Amatriciana ai Salsiccia
Nudeln mit Salsiccia und gehobeltem Parmesan
oder
Risotto ai Frutti di Mare
Reis mit Fisch, Muscheln und Gambas
oder
Gnocchi „il Cigno"
Nocken gefüllt mit Gorgonzola und Spinat in Ramazzottisoße
oder
Pizza Chef
Mit Tomaten, Mozzarella, Salami pikante, Rucola und Parmesan

~~~ ◈ ~~~

Tiramisu
oder
Dessert des Tages

Bavarian Style

Tagessuppe
oder
Gartensalat

~~~ ❖ ~~~

Ofenfrischer Krustenschweinebraten in Dunkelbiersauce
dazu Semmelknödel & Krautsalat
oder
Ochsenbackerl mit Spätzle und Marktgemüse
oder
Backfisch mit Kartoffel- und Vogerlsalat
oder
Spinatknödel mit Parmesan gratiniert in Nussbutter
mit Cherrytomaten, dazu bunter Gartensalat

~~~ ❖ ~~~

Apfelkücherl auf Vanillesoße
oder
Dessert des Tages

❊ Aschermittwoch und Karfreitag bieten wir Ihnen traditionelle Fischgerichte
❊ Unser Valentinstag- und Vor-Sylvester- DinnerHopping „*Magic meets Live Act*"

Die Lokale

Wir bedanken uns bei den Lokalen für die tolle Zuammenarbeit:

Augustiner Bräu

Ein bayrisches Wirtshaus, frisches Augustiner Bier vom Fass und schmackhafte Wirtshausküche.

Inspiriert vom American Food-Style genießen unsere Gäste das ehrliche Essen, frische Zutaten und viel Liebe zum Detail.

BURGER HOUSE

Gerners

Unser Wirtshaus umfasst bayerische & österreichische Klassiker und der begrünte Wirtsgarten läd auf eine frische kühle Mass ein.

Beide Lokale bieten eine klassische italienische Küche, in einem gemütlich-eleganten Ambiente.

OTTANTANOVE VI VADI

VI VADI Rustico

IL CIGNO

Das Restaurant mit kleinem Außenbereich serviert schnörkellose italienische Küche in lebendiger Atmosphäre.

Die Speisekarte vom Wirtshaus im Braunauer Hof bietet das Beste aus der traditionellen bayerischen Küche.

Wirtshaus IM BRAUNAUER HOF

The Bus-Bar Times

"All the News That´s Fit to Print"

MUNICH TODAY, BEST DINNER ON THE ROAD © The Bus-Bar Company

LIVE ACTS & SPECIAL EVENTS

Wir bieten in unserem Oldtimer Bus nicht nur reine Dinner-Fahrten an, denn von Donnerstag bis Sonntag heißt unser Programm „Live Act". Dabei erleben Sie nicht nur ein tolles 3-Gang Menü, sondern auch noch faszinierende Erlebnisse zwischen den Gängen.

Best Songs on the Road

Mit *Gaby* ist die Idee des Live-Acts geboren. *Gabriella Jorge* habe ich das erste Mal beim Abschlussball meiner Tochter singen gehört. Ihr Vater bat die Band, ob seine Tochter auch mal ein Lied singen dürfte. Nach ihrem Auftritt tobte der Saal und schon war bei mir klar, wir brauchen ein DinnerHopping mit „Live Act".

Gabriela Jorge

Ich habe sie noch am selben Abend gefragt, ob sie sich das vorstellen könne und *Gaby* hat zum Glück ‚Ja' gesagt. Dann ging es an die Songauswahl und drei Monate später sind wir unsere erste Tour mit Livegesang gefahren.

Wie bei allen anderen „Live Act" Touren, wird es auch hier ein dreiteiliges Programm geben, bei dem unsere Sängerinnen einige Evergreens der Musikgeschichte für Sie darbieten. Diese passen hervorragend zu unserem Crown Super Coach, der von 1948 bis 1989 unverändert gebaut wurde, eben auch ein Evergreen.

Nachdem die Nachfrage, insbesondere unserer LiveActs, immer größer wurde, ging es auf die Suche nach weiteren talentierten Sängerinnen.

Dann hörte ich, dass die Tochter eines Jugendfreundes auch ganz nett singen soll und ich machte gleich ein Treffen zum Vorsingen aus. „Was heißt ganz nett, sie ist der Wahnsinn und ich konnte es gar nicht fassen, was für zwei Hammer-Stimmen wir Ihnen jetzt in unseren Bussen präsentieren dürfen.

Mit *Lena Klupp* können wir Ihnen eine sehr begabte junge Sängerin vorstellen. Sie ist so vielseitig wie der Soul, der auch als Mutter des R 'n' B, Funk und Disco zählt und bis heute noch immer eine Hitgarantie ist.

Lena Klupp

Nach einigen Jahren LiveAct besteht unser Gesangsteam mittlerweile aus 4 Sängerinnen.

Mit dabei ist nun auch *Janine Hecht*, auch bekannt aus *The Voice of Germany* und *Vivienne*, die sich in unserer Gegend schon einen Namen gemacht hat. Beide passen hervorragend in unser junges Team. Nicht nur, dass es von der Musikrichtung oder von ihrer netten und bodenständigen Art perfekt passt, nein, auch die Stimmen haben uns

LIVE ACTS & SPECIAL EVENTS

umgehauen und das ist das Wichtigste.

Vivienne

Janine Hecht

Genießen Sie diesen Abend mit einer Sängerin, die unter anderem Lieder von Norah Jones, Aretha Franklin, Etta James, Rihanna, Adele, Amy Winehouse, Michael Bublé und Ed Sheeran, in unserem stilvoll restaurierten Dinner Bus, für Sie singen wird. Songs eben, die den meisten von uns bekannt sind und zum Mitsingen oder Mitklatschen verleiten.

Best Magic on the Road

Für unser Magic-Dinner konnten wir *Felix Walter* gewinnen, der Sie mit seiner Solo Show „Unerklärliches vor Deinen Augen" in die Welt der Magie entführen wird.

Felix Walter

Für seine Fingerfertigkeit und Techniken wurde der Close-Up Künstler bereits mehrfach vom Präsidenten des Magischen Zirkels hoch gelobt und auch Sie werden sich nach der Show fragen, wie er das nur macht? Genießen Sie in unserem Bus außergewöhnliche Zauberkunst und unvergessliche Momente mit dem lässigen Magier *Felix Walter*. Die dreiteilige Show beginnt mit einer 15-minütigen Frontshow, bei der Münzen, Karten und Bälle verschwinden und an nicht geahnten Plätzen wiederauftauchen.

Nach der Vor- und Hauptspeise wird unser Magier von Tisch zu Tisch wandern und Sie individuell verzaubern. Bei seinen Close-Ups können Sie *Felix Walter* hautnah erleben. Dabei dürfen ihm die anderen Gäste gerne über die Schultern schauen und sich schon freuen, wenn er beim Table Hopping, an ihren Tisch kommt.

Auch hier wurde die Nachfrage immer größer und deshalb hat sich *Felix* beim magischen Zirkel umgehört und uns den jungen Newcomer *Oskar* empfohlen. *Oskar* konnte gleich bei seiner ersten Tour voll überzeugen. Hier ein Zitat von Tripadvisor von der Tour am 26.11.2018: „Auch wenn der Zauberer ein wenig jung aussah, hat er uns im wahrsten Sinne verzaubert!" Der Deutsche Jugend Vize-Meister der Zauberkunst in Salonmagie 2018 passt perfekt zu unserem Magic Dinner. Es macht riesig Spaß seine Illusionen aus nächster Nähe zu sehen und verzweifelnd zu rätseln, wie er das nur macht.

Oskar

DinnerHopping.de - THE STORY

Die Automobilgeschichte der Familie Fragner begann schon 1922. Großvater Hans war in einem kleinen Dorf bei Freising der erste, der den Führerschein machte. In den Jahren darauf fand er in Osnabrück eine Anstellung als Privat-Chauffeur.

Hier lernte er seine zukünftige Frau kennen, mit der er 1937 einen Sohn bekam. Mit seiner Familie zog Hans 1939 nach Wels in Österreich und gründete dort eine Fahrschule.

1945 ließen sie sich in Erding nieder. Hier arbeitete er zuerst als angestellter Fahrlehrer und machte sich 1950 wieder selbstständig. Sein Sohn Hans-Peter wirkte ab 1960 in der Fahrschule mit und bekam 1963 seinen ersten Sohn Peter. 1966 kam sein zweiter Sohn Christian zur Welt.

In den 70ern begann Peter mit dem Import und der Restaurierung von Oldtimern in der neu gebauten Werkstatt. Beide Söhne waren schon in jungen Jahren im elterlichen Betrieb sehr aktiv. Sie lernten von Grund auf, wie Kraftfahrzeuge aufgebaut sind, was sie bis heute mit Leidenschaft in ihren Unternehmen einsetzen.

Der jüngere Sohn Christian übernahm 1991 die heimische Fahrschule.

Sein Bruder Peter lernte Automechaniker und Spengler und stieg 1994 in die Fahrschule mit ein.

In diesem Jahr wurde auch das erste Fahrzeug, ein US Truck Frightliner, aus Amerika importiert.

Dieser wurde von Grund auf neu aufgebaut und anschließend in der Fahrschule, sowie für verschiedene Veranstaltungen eingesetzt.

Nach dem Bau verschiedener Show-Bühnen und den Kauf eines zweiten Trucks, wurde 2004 der erste US School Bus gekauft, als fahrende Bar umgebaut und das Verkehrsunternehmen Fragner gegründet.

Das war die Geburtsstunde der Bus-Bar. Die Nachfrage aus ganz Deutschland und Österreich war so groß,

dass ein einziges Fahrzeug nicht mehr ausreichte. Deshalb wurde 2005 ein weiterer Bus importiert, mit dem schon das erste DinnerHopping gefahren wurde.

Bis 2008 importierten die Fragners drei weitere School Busse aus Amerika.

Im Jahr 2010 bestand der Fuhrpark aus sechs unterschiedlich großen School Bussen (8 bis 26 Sitzplätze). Durch mehrere Partner in Deutschland können Sie heute auf über 15 Fahrzeuge an 7 Standorten in Deutschland zugreifen.

Da immer mehr Gruppen und Firmen das Dinner-Hopping buchten, entschieden sich die Brüder 2011 für die Vermarktung von Einzeltickets. Hier stieg die Nachfrage auch stetig an und somit konnten sie sich den Traum eines Oldtimers, den CROWN Super Coach, verwirklichen. 2013 wurde dieser Bus von Juan Beasley gekauft ~ Chief Yellow Horse, Sohn des Häuptlings der Wide Ruins Apache aus Arizona.

Er hatte zu dieser Zeit knapp 1.000.000 gefahrene Meilen, also über 1.5 Millionen Kilometer.

2015 wurde ein weiterer CROWN Bus angeschafft und derzeit sind vier zum Dinner umgebaute rollende Lokale im Einsatz, mit denen wir vom „Dinner for two" bis hin zu Dinner-Fahrten mit Gruppen von bis zu 55 Personen (hierbei fahren wir mit 2 Bussen parallel) alles abdecken.

The CROWN-buses in their home country „California"

DinnerHopping.de - THE ORIGINAL

Das ganze Spektrum unseres Angebotes

Wir begleiten Sie gerne bei jeder Art von Festivität:

- Gutscheine
- Gruppenanfragen bis 30 Personen
- Hochzeiten / Junggesellinnen /-gesellen Abschiede / Geburtstagsfeiern
- Firmenfeste / Weihnachtsfeiern / Team-Building / AfterWork Partys
- Stehender Bus Einsatz bis 200 Personen
- Messen

BEST DINNER ON THE ROAD
DINNERHOPPING

Kontakt

www.DinnerHopping.de
Dorfener Straße 32
85435 Erding
info@DinnerHopping.de
Tel.: 08122 - 479 93 10

www.facebook.com/BusBar.de

tripadvisor

MEIN LOKAL DEIN LOKAL
1. Platz

sponsored by

ERDINGER BRAUHAUS BAYERN