

# Street Food - Eventcooking Moosburg

## So schmeckt echtes Handwerk.

Nachhaltiger Genuss vom Foodtruck – Frisch zubereitet, regional gedacht, herzlich serviert. Wir verwandeln Ihre Veranstaltung in eine Streetfood-Oase – mit unserem **All-you-can-eat-Konzept**, fairer Abrechnung und einem Blickfang, der in Erinnerung bleibt.

## Konzept & Ablauf

Unser Team trifft etwa 1,5 Stunden vor dem geplanten Ausgabetermin ein und richtet alles für einen reibungslosen Ablauf her. Je nach Gästezahl bieten wir über rund zwei Stunden hinweg unbegrenzten Genuss – Ihre Gäste bestellen direkt am Foodtruck so oft sie möchten.

Nachhaltig von Anfang an: Holzbesteck, umweltfreundliche Verpackungen aus Zuckerrohr & Papier sowie auf Wunsch Mehrweggeschirr.

## Unsere Grundauswahl – All you can eat

| Gericht                             | Beschreibung                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u><b>Pulled Pork Burger</b></u>    | Zartes Pulled Pork, Original Cheddar, Salat, Coleslaw, zweierlei Dips, Röstzwiebeln, Tiger Bun.                                                                                                        |
| <u><b>Prime Rib Burger</b></u>      | Pattie aus der Hochrippe 100% handgefertigt vom dt. Färsenrind, Original Cheddar, Salatmix, Essiggurke, Cranberrys, karamellisierte Zwiebeln, dreierlei Dips, hausgemachtes Kartoffel-Weizen-Brötchen. |
| <u><b>Crunchy Chik'n Burger</b></u> | Krosses Hähnchenbrust-Patty in Cornflakes-Panade, Salat, Original Cheddar, Tomate, Röstzwiebeln, zweierlei Dips, Chili Bun                                                                             |
| <u><b>Veggie / Vegan Burger</b></u> | Kürbiskern-Kartoffelrösti, frisches Grillgemüse, Coleslaw, Tomate, Zwiebeln, Salatmix, zweierlei Dips, optional veganer Käse möglich                                                                   |
| <u><b>Potato Rustic Fries</b></u>   | Rustikale Pommes mit zweierlei Dips.                                                                                                                                                                   |
| <u><b>Chili Cheese Fries</b></u>    | Mit Chili-Cheese-Dip und Jalapeños.                                                                                                                                                                    |

## **Zubuchbare Optionen:**

OMG Burger, Salatbowl, Schnitzel „Wiener Art“, Feuerwurst, Currywurst, Bavarian Hot Dog, Kässpatzen, BBQ Spareribs, Torpedo Shrimps, BBQ Schweinshaxen usw.

## **Kapazität & Service**

Je nach Fahrzeugtyp und Speisenauswahl bereiten wir 150–400 Portionen pro Stunde frisch zu – so werden auch große Veranstaltungen zuverlässig und zügig bedient.

Unser Anspruch „Schlemmen mit gutem Gewissen“ spiegelt sich im gesamten Konzept wider.

## **Preisgestaltung & Abrechnung**

- Pauschal & fair: All-you-can-eat im festgelegten Ausgabezeitraum (in der Regel 2 Stunden).
- Transparenz: To-Go oder späterer Verzehr ggf. mit Aufpreis.
- Bezahlung: Per Rechnung nach der Veranstaltung oder vor Ort bar/mit Karte.

## **Retro-Liner XL – Sieben Meter pure Nostalgie**

Unser Retro-Liner XL ist mehr als ein Foodtruck – er ist ein Erlebnis. Mit unverwechselbarem Design und dem Charme eines echten Klassikers wird der 7-Meter-Truck zum Blickfang und sorgt für unvergessliche Momente.

Ob Firmenevent, Geburtstag, Hochzeit oder Fotoshooting – er setzt stilvolle Akzente und macht aus jedem Anlass ein Highlight, das bleibt.

## **Kontakt**

Eventcooking Moosburg  
Dorfstraße 26  
87745 Eppishausen/Haselbach

0174-9909578

E-Mail: [info@eventcooking-moosburg.com](mailto:info@eventcooking-moosburg.com)

Web: [www.eventcooking-moosburg.com](http://www.eventcooking-moosburg.com)



## **© Eventcooking Moosburg – Regionale Streetfood-Küche mit Anspruch**

Wenn Sie Interesse an unserem Angebot haben oder weitere Informationen wünschen, können Sie ganz unkompliziert direkt Kontakt aufnehmen. Fordern Sie Ihr individuelles Angebot bequem über unsere Website an:

[www.eventcooking-moosburg.com](http://www.eventcooking-moosburg.com)