

Event Cooking Moosburg



Street-Food

Wir bringen Geschmack auf die Straße
Angebot für "all you can eat"

All you can eat
All you can eat
All you can eat

ab 25 Personen
ab 60 Personen
ab 80–500 Personen

Preis auf Anfrage
Preis auf Anfrage
Preis auf Anfrage

<p>Pulled Pork – Burger Zartes Pulled Pork mit Cheddar, Salat, Coleslaw, BBQ- und Cheese Sauce, Röstzwiebel, im rustikalen Tiger Bun</p>
<p>OMG – Burger Niedertemperatur gegartes argentinisches Roastbeef in hauchdünne Scheiben geschnitten, mit Salat, Cheddar, Coleslaw, BBQ- und Cheese Sauce, karamalisierte Zwiebel, im rustikalen Tiger Bun</p>
<p>Bavarian Hot Dog Sauerteigbrötchen, mit Obazda, reiner Rinderwurst, Cheese Sauce, Old Fashioned Sauce, Essiggurken, Röstzwiebel, rote Zwiebelringe, krosse Speckwürfel</p>
<p>Potato Rustic fries rustikale Pommes Pommes mit Zerlei Dips und frischen Kräutern</p>
<p>Crispy Pike-Perch aus dem Zanderfilet geschnittene Stückchen, in Bierteig gewendet und frisch im Truck ausgebacken, mit Remoulade</p>
<p>Burger Vegetarisch</p>
<p>Käsespatzen m. Röstzwiebel</p>
<p>Stremellachs Brötchen heißgeräucherter skandinavischer Lachs, auf Brötchen gepulled, mit Kräutern</p>
<p>Gegrillter Black Tiger Garnelenspieß m. Salatbeilage</p>
<p>Zarte BBQ Spare Ribs</p>
<p>Desserts (selbstgemachtes Eis, kl. Tiramisu, Erdbeer Käse Törtchen usw. nach Wunsch, Aufpreis p.P € 3,90)</p>

Grund
Programm

Jeweils
50 Cent
Aufpreis p.P

Kinder erhalten Sonderpreise dem Alter entsprechend

Anfahrtskosten sind im Preis enthalten, alle Preise sind incl. MwSt.
„Schlemmen mit gutem Gewissen“ – Verpackungsmaterial zu 100% biologisch abbaubar. Wir tun alles, damit nicht nur Ihr Bauch Applaus spendet, sondern auch Ihr ökologisches Bewusstsein.

Wir lassen nichts zurück, außer begeisterte Gäste

Ablauf:

Ca. 1 Stunde vor Essensbeginn kommen wir mit unserem Truck zu Euch, dort bereiten wir Ihre Speisen vor.

Ihre Gäste können dann (wie an einem Buffet, nur frisch Zubereitet) ca. 2 Stunden lang so oft sie möchten, an den Truck kommen und unsere leckeren und frisch Zubereiteten Speisen abholen.

Wir verwenden NUR Besteck (Holz), Teller (Palmbblatt) und sonstige Verpackungen aus Nachwachsenden Rohstoffen (Kein Plastik).

Wir nehmen den kompletten Abfall wieder mit.
Außer begeisterten Gästen lassen wir nichts zurück.

Einige Bilder unserer Produkte finden Sie unter www.eventcooking-moosburg.com
Änderungen unserer Produkte in der Herstellung, Rezeptur, Optik usw. bleiben uns vorbehalten.

Wir benötigen einen 16 A Strom Anschluss, falls kein Strom vorhanden ist, bringen wir unser Aggregat mit, allerdings sind dann nicht alle Produkte möglich

Event-Cooking Moosburg:

Manfred Kinzel, Dorfstraße 26, 87745 Haselbach

08266-869624 oder 0174-9909578

www.eventcooking-moosburg.com

