



Catering & Food Truck für eure Veranstaltung

Planst Du eine Veranstaltung, einen Workshop oder eine Feier? Wir erstellen euch gerne ein individuelles und unverbindliches Catering-Angebot ab 15 Personen.

Schickt uns dafür einfach eure Anfrage per E-Mail oder über das Kontaktformular mit Angaben zum Datum und zur Art der Veranstaltung, der Personenzahl, eurem ungefähren Budget sowie den Leckereien, die ihr euch unbedingt wünscht.

Wir bieten Catering von Montag bis Sonntag an. Bei Bestellungen für Samstags und Sonntags gilt ein Mindestbestellwert von 500€. Alle Preise verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer. Unser Angebot ist flexibel und individuell anpassbar.

Ob Familienfeier, Firmenevent oder ein anderer besonderer Anlass – genießt exzellenten Geschmack und professionellen Service, der eure Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis macht.

Unser Food Truck ist regelmäßig auf regionalen Events unterwegs und kann auch für eure eigene Veranstaltung gebucht werden. Stellt jetzt eure Anfrage – wir kümmern uns um den Rest.

Salate jeweils ab 10 Portionen Preis 4,90 - 8,90€ pp.

- Antipasti (Aubergine, Pilze, Zucchini, Paprika Bunt)
- Cous Cous mit Ras El Hanout und Petersilie
- Fattoush (Tomaten, Gurke, Rote Zwiebeln, Petersilie, Minze,)
- Winterliches Ofengemüse „Saisonal“
- Grünen Linsensalat mit Paprika Salsa
- Kartoffelsalat mit Gewürzgurken Dill Joghurt Dressing
- Obstplatte „Saisonal“
- Wassermelonen Salat mit Feta und Minzpesto „Saisonal“

Quiche 28cm insgesamt jeweils 8 Stücke Preis 39 - 52€

- Brokkoli, Walnuss, Porree
- Spinat, Feta und Pinienkerne
- Rote-Bete, Feigen, Ziegenkäse mit Honig „Saisonal“
- Tomaten, Mozzarella mit grünem Spargel „Saisonal“
- Apfel-Zwiebel mit Gorgonzola
- Quiche Lorraine
- Hackfleisch Porree Quiche
- Spinat Gorgonzola mit Pinienkerne

Dip's mit Brot jeweils ab 10 Portionen 3,50 - 5,50€ pp.

- Amba "Mango Chutney" „Vegan“
- Muhammara "Paprika-Walnuss" „Vegan“
- Joghurt Minze Knoblauchsoße
- Hummus „Vegan“
- Guacamole Creme „Vegan“
- Curry Dattel Dip mit Schmand „Saisonal“

Bagels jeweils ab 10 Portionen 6-10€ pp.

- **Pastrami Bagel** Hausgemachtes Pastrami, Gewürzgurke, Blattsalat und Senf
- **Guacamole Bagel** Hausgemachte Guacamole mit Ei, Tomaten, Nüsse und Blattsalat.
- **Caprese Bagel** mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Frischkäse und Blattsalat.
- **Falafel Bagel** Hausgemachte Bio Falafel, Joghurt Minze Knoblauchsoße, Blattsalat, Gurke und Tomate. Auch Vegan möglich!
- **Antipasti Bagel** Antipasti (Paprika, Aubergine, Pilze, Zucchini) , Hummus und Blattsalat. „Vegan“
- **Lachs Bagel** Räucherlachs, Dill Frischkäse und rote zwiebeln.
- **Tofu Bagel** Räucher Tofu, eingelegte Tomaten, Aubergine, Peri-Peri Mayo & Rucola „Vegan“

Sandwiches jeweils ab 10 Portionen 7-12€ pp.

- **Pastrami Sandwich** Sauerteig Landbrot, Hausgemachtes Pastrami, Krautsalat, American Dressing, Gouda.
- **Grilled Chesse Sandwich** Sauerteig Landbrot mit Honig-senf-Mayo, Gouda und Zwiebel Chutney.
- **Ham & Cheese Sandwich** Sauerteig Landbrot, Honig-senf-Mayo, Gouda, Putenbrust und Zwiebel Chutney.
- **Burrata Sandwich** Sauerteig Landbrot, gebratene Kirschtomaten, Burrata mit Pesto.

Wraps jeweils ab 10 Portionen 7-10€ pp.

- **Falafel Wrap** Fladenbrot mit Hausgemachten Bio-Falafel, gemischter Salat, Krautsalat mit verschiedenen Dip's. wie Joghurt-Minze Knoblauch & Hummus. Vegan oder Vegetarisch möglich!
- **Blumenkohl Wrap** Fladenbrot mit Knuspriger Blumenkohl im Pankomehl, gemischter Salat, Krautsalat und Dip's Joghurt Minze Knoblauch & Hummus. Vegan oder Vegetarisch möglich!
- **Orient Wrap** Fladenbrot mit Orientalischen Hackbällchen, gemischter Salat, Krautsalat und Dip's Joghurt Minze Knoblauch & Hummus.

Bowls jeweils ab 10 Portionen 9-14€ pp.

- **Falafel Bowl** Hausgemachte Bio-Falafel, gemischter Salat, Cous-Coussalat, Krautsalat mit verschiedenen Dip's. wie Joghurt-Minze Knoblauch & Hummus. Vegan oder Vegetarisch möglich!
- **Blumenkohl Bowl** Knuspriger Blumenkohl im Pankomehl, gemischter Salat, Cous-Coussalat, Krautsalat und Dip's Joghurt Minze Knoblauch & Hummus. Vegan oder Vegetarisch möglich!
- **Orient Bowl** Orientalischen Hackbällchen „Rindfleisch“, gemischter Salat, Cous-Coussalat, Krautsalat und Dip's Joghurt Minze Knoblauch & Hummus.

Spieße und Fingerfood jeweils ab 10 Portionen 2-8€ pp.

- Marinierte Caprese-Spieße mit Basilikum (Saisonal mit Feige)
- Marrokanische Hähnchenspieße mit Joghurt Minze Knoblauchsoße
- Hausgemachte Bio Falafel „Glutenfrei“ „Vegan“
- Orientalische Hackbällchen
- Crispy Cauliflower Mariniertes Blumenkohl in Pankokruste „Vegan“
- Obstspieße „Vegan“
- Obstspieße mit Käse
- Lachs Röllchen mit Tortilla, Salat, Frischkäse und Lachs „Glutenfrei“
- Antipasti Röllchen mit Tortilla, Frischkäse, Salat und Antipasti „Glutenfrei“
- Saabich Röllchen mit Gebratener Aubergine, Salat Hummus und Amba „Glutenfrei“
- Blätterteig Häppchen mit Spinat und Feta

Suppen inkl. Brotbeilage jeweils ab 10 Portionen 5,90-7,90€ pp.

- Zucchinisuppe Vegan oder Vegi
- Tomatensuppe Vegi
- Kartoffelsuppe Vegi
- Ajvar Suppe mit Hackfleisch
- Kürbissuppe Vegi oder Vegan „Saisonal“
- Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch
- Orientalische Linsensuppe „Vegan“
- Gazpacho Kaltsuppe „Saisonal“

Süßes für die Seele jeweils ab 10 Portionen 3,90-7,90€ pp.

- Walnuss Brownie
- Apfel-Zimt Röllchen „Glutenfrei“
- Schoko Bananen Röllchen „Glutenfrei“
- Mini Cheesecake im Gläschen
- Muffins
- Apfel-Zimt im Blätterteig Häppchen
- Oreo-Frischkäse-Dessert im Gläschen
- Erdbeer-Mascarpone-Dessert im Gläschen
- Schoko-Mousse mit Crunch

Food Truck Catering ab 30 Personen Angebot!

Der Food Truck kommt komplett ausgestattet zu Eurer Veranstaltung. Die Gerichte dienen als Beispiele und können individuell abgestimmt werden.

Unsere Catering-Modelle:

BASIC – 22 € pro Person

- 1 Hauptspeise (z. B. Burger, Wraps, Bowls oder Sandwiches)
- 1 Beilage (z.B. Pommes oder Falafel)

CLASSIC – 27 € pro Person

- Auswahl aus 2 Hauptspeisen (z. B. Burger, Wraps, Bowl oder Sandwiches)
- 2 Beilagen (z.B. Pommes & Falafel)

PREMIUM – 32 € pro Person

- Auswahl aus 2 Hauptspeisen (z. B. Burger, Wraps, Bowls oder Sandwiches)
- 2 Beilagen (z.B. Pommes & Falafel)
- Dessert

Zusatzkosten:

- Personal: 30 € pro Stunde / pro Person (inkl. Auf- & Abbau)
- Anfahrt: 30 € Pauschale bis 20 km, danach 0,80 €/km
- Trailer-Mietpauschale: 80 € inkl. Endreinigung

Mindestbuchung: 30 Personen

Ausgabezeit: 1,5–2,0 Stunden

Getränke sind nicht im Angebot enthalten.

Gerne erstellen wir Euch auf Basis dieser Modelle ein individuelles Angebot für Eure Veranstaltung.

Sollte gewünscht sein, dass jede Person zwei vollständige Hauptspeisen erhält, ist dies selbstverständlich möglich, jedoch gegen Aufpreis und nach individueller Absprache.

Bei weiteren Fragen oder Anpassungswünschen stehen wir Euch gerne zur Verfügung.