

LOU'S TACO LOCO

LUFTIGE MAISTORTILLAS ALS BASIS, BELEGT MIT HERZHAFTEM BEEF ODER FRUCHTIGEN KRÄUTERSEITLINGEN UND VERFEINERT MIT HAUSEGEMACHTEN SALSAS – UNSER TACO LOCO BRINGT MEXIKANISCHE LEBENSFREUDE DIREKT ZU DIR.

STEP 1 DEINE BASIS SIND ZWEI LUFTIGE MAISTORTILLAS

EL TORO

Gezupftes Rindfleisch in würziger BBQ-Soße, herzhaft, saftig und mit feiner Rauchnote

LA TIERRA

Kräutersaitlinge mit leichter Mango-Limetten-Glasur – fruchtig, frisch & herzhaft.

STEP 2 DEINE STYLE

PICO DE GALLO

Frische Tomaten-Salsa mit Limette, Zwiebeln & Koriander – leicht, würzig & einfach „muy bueno“.

FIESTA MIX

Gerösteter Mais mit Kidneybohnen und Gewürzen – bunt & sonnig im Geschmack.

TACO SLAW

Frisch gehobelter Kohl mit Limettensaft & leichter Chili-Creme – erfrischend & mild.

STEP 3 DEINE SOSSE

SALSA ROJA

Feurig & aromatisch – mit Tomate, Chili & Knoblauch.

SALSA VERDE

Mild & frisch – mit Avocado & Limette.

SALSA BLANCA

Würzig & cremig – mit Kräutern & Zitrone.

SO SIEHT'S AUS!

DAMIT IHR EUCH EIN BISSCHEN BESSER VORSTELLEN KÖNNT, WIE DAS GANZE DANN AUSSEHEN WIRD, HABEN WIR EUCH EIN PAAR BILDER ZUSAMMENGESTELLT

FOODBOXEN & HOLZGABELN

Jeweils zwei Tacos ergeben eine Portion. Frisch zusammengestellt kommen die leckeren Tacos auf einem Naturkarton oder Palmblattelle aus dem Truck in die Hand. Servietten und Holzgabeln dürft Ihr Euch selbst nehmen und die mexikanische Speise genießen.



TELLER & BESTECK

Wenn Ihr Eure Tacos lieber auf Tellern serviert haben möchtet, geht das natürlich auch. Entweder, wir bringen Mehrweggeschirr mit, oder Ihr habt bereits selbst welches vor Ort. Dieses schnappen wir uns bei Ankunft, nehmen es zu uns in den Foodtruck und richten die Speisen darauf an.