

LOU'S PASTA

**DIE KLASSISCHE ITALIENISCHE PASTA WIRD BEI LOU'S EVENT CATERING
NICHT VERNACHLÄSSIGT. LOU EMPFIEHLT: EINHEIMISCHE MIT GAMBERETTI**

STEP 1 DEINE LIEBLINGSPASTA

SPIRELLI

Der beliebte Nudel-Klassiker
schmeckt am besten al dente

MAKRONELLI (VEGAN)

Die vegane Variante
hat keine Eier - wirklich!

FARFALLE

Der Schmetterling unter den Teigwaren
kann mehr als nur gut aussehen

STEP 2 DEINE SOSSE

CREMIGE CARBONARA

Leckere Sahnesoße mit Speck,
Eigelb und Parmesankäse

BOLOGNESE DI VOLFANGO

Tomatensoße mit 100% Rindfleisch
und besten italienischen Kräutern

GEMÜSESUGO

Vegan mit Zucchini, Aubergine,
regionalem Gemüse und feinen Kräutern

STEP 3 DEIN TOPPING

PARMESAM

Fein geriebener Würzkäse

AGLIO WÜRFELCHEN

Intensiv im Geschmack

ROTE CHILIRINGE

Achtung scharf

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

Bevor's losgeht bereiten wir alles in unserem Foodtruck vor. Wenn die hungrigen Gäste dann zu uns an unseren Foodtruck kommen und ihre Speise bestellen, packen wir zuerst die frische heiße Pasta-Variante in die Foodbox, dann einen großen Schöpfer Soße und zuletzt noch das gewünschte Topping. Dann bekommt ihr die Foodbox aus dem Truck in die Hand, wir reichen eine Serviette und eine Holzgabel dazu und schon kann der Genuss losgehen!



TELLER & BESTECK

Wenn ihr eure Speise lieber auf Tellern serviert haben möchtet, geht das natürlich auch. Entweder, wir bringen welche mit, oder ihr habt bereits selbst welche vor Ort. Die schnappen wir uns bei Ankunft, nehmen sie zu uns in den Foodtruck und richten die Speisen darauf an.

