

LOU'S BURGER X-MAS EDITION

**STELL DIR DEINEN LIEBLINGS-BURGER IN 3 SCHRITTEN SELBST ZUSAMMEN UND
STIMME DICH MIT UNSEREM LOU'S X-MAS BURGER AUF DIE FESTTAGE EIN!**

STEP 1

CLASSIC BEEF PATTY

Aus 100% saftigem Rindfleisch von unserem regionalen Hausmetzger

VEGAN KIDNEY KID

Das Patty aus leckeren, roten Bohnen und kernigen Haferflocken

STEP 2

LOU'S X-MAS

Mit weihnachtlichen Preiselbeeren, frischem Salat, Tomaten, Zwiebeln und fruchtiger Birne

US BBQ

Mit BBQ-Sauce, frischem Salat, Tomaten, Zwiebeln, feinem Coleslaw und besonders cremigem Käse

FRENCH CONNECTION

Für die Gourmets, mit französischem Ziegenkäse, frischem Salat, Tomaten, Zwiebeln und fruchtiger Feige

STEP 3

MISSISSIPPI BURNING

Hot Salsa mit Jalapeños

SWEET JELLY

Sweet Relish mit Mango

GREEN GARDEN

Knoblauch mit grünem Pesto

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

PALMBLATT & (POMMES-)GABELN

Wenn die hungrigen Gäste Ihre Burger-Variante bestellen, stellen wir diesen zusammen und legen ihn zusammen mit der Beilage auf einen Palmblatt-Teller (s. rechtes Bild). Palmblatt ist ein natürliches Abfallprodukt und somit kompostierbar. Dazu reichen wir natürlich noch eine Serviette und legen ein Werkzeug für die Beilage dazu und der Genuss kann losgehen!



TELLER & BESTECK

Wenn Ihr Eure Speise 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.

