

LOU'S WECKLE X-MAS EDITION

EINE HANDVOLL GESCHMACK GIBT'S BEI LOU'S WECKLE. HIER WIRD DAS THEMA
BURGER REGIONAL INTERPRETIERT - MIT WEIHNACHTLICHEM TWIST.

STEP 1 DEIN WECKLE

WEIHNACHTSWECKLE

Mit gezupftem Reh und
festlichem Apfelrotkraut

SCHWABENWECKLE

Mit einem saftigen Fleischkühnle,
Speck und geschmelzten Zwiebeln

VEGIWECKLE

Grillkäse, bunter Blattsalat,
grünes Pesto und Balsamicotomate

STEP 2 DEINE BEILAGE

ROSMARINKARTOFFELN

Angebratene Drillingskartöffelchen
mit Salz und Rosmarin verfeinert

BLATTSALAT

Mit Lou's hausgemachtem
Agaven-Senf-Dressing

COLESLAW

Aus knackigem Weißkohl, verfeinert
mit Karotten - fein, frisch, lecker

STEP 3 DEIN TOPPING

SOUR CREAM

Cremig-lecker der perfekte
Dip für die Kartoffelchen

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 ODER BURGERBOX & SNACKTÜTEN

Wenn die hungrigen Gäste Ihre Weckle-Variante bestellen, packen wir es erstmal in eine Snacktüte (s. linkes Bild). Bei der ersten Variante legen wir es, zusammen mit der Beilage, in eine Burgerbox. Möglichkeit Nummer zwei wäre dann auf einem Palmblatt-Teller. Dieser ist ein natürliches Abfallprodukt, also kompostierbar. Dazu gibt's natürlich noch eine Serviette – somit wird weniger gekleckert und mehr genossen! Eine handvoll Geschmack!



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.

