

# Das Street Food

ab 30 Personen | Outdoor-Event im Frühling, Sommer & Herbst  
Je nach Personenzahl empfehlen wir zwischen 2 oder 3 Stationen und 2 oder 3 Varianten.

## Station 1: Bowls

**Quinoa & Naturreis + Radicchio, Romana & Rucola + hausgemachte Dressings + leckere Toppings**  
Vegan | Kidneybohntaler, Rote Bete, Mais, Edamame, Karotte, Kerne, Essig-Öl-Vinaigrette  
Salmon | Stremellachs, Babyblattspinat, Kirschtomaten, Bambussprossen, Karotten, Teriyaki-Sauce  
Chicken | Gegrilltes Hähnchen, Mais, Kidneybohnen, Paprika, Zwiebeln, Guacamole & Sourcream

## Station 2: Burger

**Alle Burger werden frisch für die Gäste belegt.**  
Hamburger | Cheeseburger | Pulled Pork Burger  
Crispy Chicken Burger | Pure Chicken Burger  
Halloumi Burger | Kidney Burger | Vegan Burger Classic

## Station 3: Quesadillas

**Weizentortillas mit geschmolzenem Cheddar, dazu Salsa, Guacamole & Sour Cream.**  
Pure | Cheese Only  
Fajita Style | Saftige Hähnchenstreifen, Paprika & Zwiebeln  
Hot Beef | Pure-Beef-Hackfleisch, reichlich Chili, Tomaten & Knoblauch  
Veggie | Kidneybohnen, Tomaten & gebratene Champignons

## Station 4: Pommes frites

**Frisch aus der Fritteuse, knusprig & goldbraun!**  
Veggie Mexican Style | Frische Guacamole, Selfmade Salsa, Sour Creme  
Veggie Rustikal | Gebratene Champignons, Sauerrahm, reichlich Schnittlauch  
Barbecue | Low&Slow Pulled Pork, hausgemachter Cole Slaw, Barbecuesauce  
Chili Cheese | Chili con Carne, Jalapenos, hausgemachte Cheddar-Cheese-Sauce  
Veggie Classic | Mayonnaise, Tomatenketchup, Röstzwiebeln

## Station 5: Grill

**Vom Holzkohlegrill direkt auf die Hand.**  
Ben's Kräuterbratwurst im Brötchen, dazu Tomatenketchup & Zweierlei Senf  
Schweinerücken- oder Schweinenackensteak im Brötchen, dazu Speckzwiebeln  
Currywurst vom Eifelmetzger Müller mit hausgemachter Sauce

## Station 6: Waffelbäckerei

**Frisch gebackene Stielwaffeln**  
Heiße Kirschen | Sahne | Puderzucker

## Station 7: Crêperie

**Frische gebackene Crêpes**  
Zimt & Zucker | Nutella & Banane