

STREETFOOD CATERING

Willst du an deiner Party oder deinen Fest auf das übliche Buffet verzichten und deinen Gästen etwas unvergessliches Anbieten? Wue wärs mit einem unvergesslichen Streetfood Catering!
Aus der Reihe tanzen: mit einem Strassenessen neu inszeniert - frisch, frech und gesund. Die Küche rollt mit allen Utensilien zu deinem Eventort und die Party kann starten!
Unsere Menü's werde auf kleinen Tellern serviert (Löffel, Schälchen, Shots, etc.)

Menü

Entraditas

Mais Suppe – Chiliöl – Popkorn 4.50fr

Nachos – Guacamole 7.50fr

„**Chili con Carne**“- Rote Bohnen - Sauerrahm 5fr

Tacos Chorizo - Eisberg – Chimichurri – rote Zwiebeln 5.50fr

Muotathaler Kalbsfilet Tartar – Chili Öl – Quinoa Pops 6.50fr

Tuna „Tostada“ – Bohnen – Papaya & Limette 6.50fr

Crevetten „Ceviche“ – Tomaten – rote Zwiebeln – Koriander 6fr

Salat mit Quinoa – Avocado – Passionsfrucht-Dressing 4.50fr

Tacos Pulled-Pork – Nopalito – Eisberg – Sauerrahm 5.50fr

el fuerte

Fajita de Pollo al Achiote – Mais – Guacamole – Salat 12.50fr

Quesadilla Pulled-Pork – Käse – Mais – Guacamole 11.50fr

Quesadilla Vegi – Käse – Mais 8.50fr

Enchiladas Pulled-Pork – Salsa Roja – Queso Fresco 11.50fr

Burrito Pulled-Pork – Coleslaw – Salsa Pastor – Salat 14.00fr

Quesadilla con Anacates – Käse – Guacamole 8.50fr

Quesadilla con flor de Calabaza – Käse – Guacamole 9.00fr

Hinweis: Die Angaben zu den Preisen sind Richtwert und können sich ändern. Zu den Dazu kommen Arbeitstunden sowie eine Pauschale für Hin- & Rückfahrt sowie Reinigung.

Wir bieten „Streetfood Style“ Caterings an, was so viel heisst, dass unser Essen im Stehen oder im Sitzen ganz unkompliziert von Hand gegessen werden kann. Unsere Fajitas sind in biologisch abbaubarem und lebensmittelgerechtem Papier gewickelt. Es ist uns wichtig nur nachhaltige Verpackungen zu verwenden, welche aus nachhaltigem Grundmaterial hergestellt werden.

Lass dich von diesen Ideen inspirieren und schreib uns. Wir stellen dir ein persönliches auf deinen Event, dein Budget, deinen Geschmack und deinen Style abgestimmtes Menü zusammen. Kleine Desserts machen wir nur in speziellen Fällen je nach Eventgrösse und Wünschen. Alternativ können wir ein Piaggio oder ein kleines Fahrzeug mit Glacé oder Crêpes organisieren.

Technische Info – bitte zwingend vor dem Event prüfen:

Damit wir vor Ort alle Speisen zubereiten können, benötigen wir unbedingt einen Stromanschluss T23 (230V – 16 Ampère) oder einen Stromanschluss T15 (400V – 10 Ampère).

Alternativ würden auch zwei normale Haushaltsstromanschlüsse T13 (230V – 10 Ampère) reichen, welche separat abgesichert sind. Falls der Stromstecker mehr als 50 Meter vom Standplatz entfernt ist, benötigen wir eine Vorinformation. Nebst dem Stromanschluss brauchen wir einen ebenen Platz mit standsicherem Untergrund von ca. 6.50 auf 3.50 Meter. Fahrzeughöhe: ca. 3 Meter, Gewicht: 3.5 Tonnen.