

# LOU'S WECKLE

DELUXE  
EDITION

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

## STEP 1 DEIN WECKLE

### GEZUPFTES WECKLE

Hausgemachtes Pulled Pork,  
BBQ-Sauce und feinem Coleslaw

### SCHWABENWECKLE

Mit einem saftigen Fleischküchle,  
Speck und geschmelzten Zwiebeln

### VEGIWECKLE

Grillkäse, bunter Blattsalat,  
grünes Pesto und Balsamicotomate

Deluxe  
Optionen  
Pulled Beef,  
Turkey oder  
Salmon

## 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 Kartöffelchen

Deluxe  
Optionen  
Fluffige Muffins  
oder  
Bunte Donuts

# 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. rechtes 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 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.

