

# LOU'S PASTA

---

**DIE KLASSISCHE ITALIENISCHE PASTA WIRD INDIVIDUELL ZUSAMMENGESTELLT  
AUS LECKEREN NUDELN, CREMIGEN SOSSEN UND WÜRZIGEN TOPPINGS!**

---

## **STEP 1 DEINE LIEBLINGSPASTA**

### **NUDELN**

Der beliebte Nudelklassiker  
schmeckt am besten al dente

### **VEGANE NUDELN**

Die vegane Variante  
hat keine Eier - wirklich!

---

## **STEP 2 DEINE SOSSE**

### **CREMIGE CARBONARA**

Leckere Sahnesoße mit Speck,  
Eigelb und Parmesankäse

### **BOLOGNESE DI VOLFANGO**

Tomatensoße mit 100% Rindfleisch  
und besten italienischen Kräutern

### **GEMÜSESUGO**

Vegan mit Zucchini, Aubergine,  
regionalem Gemüse und feinen Kräutern

---

## **STEP 3 DEIN TOPPING**

### **PARMESAM**

Fein geriebener Würzkäse

### **AGLIO WÜRFELCHEN**

Intensiv im Geschmack

### **ROTE CHILIRINGE**

Achtung scharf

# 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**

---

## FOODBOXEN & HOLZGABELN

Bevor's losgeht bereiten wir alles in unserem Foodtruck vor. Wenn die hungrigen Gäste dann zu uns an unseren Foodtruck kommen und ihre Speise bestellen, packen wir zuerst die frische heiße Pasta-Variante in die Foodbox, dann einen großen Schöpfer Soße und zuletzt noch das gewünschte Topping. Dann bekommt ihr die Foodbox aus dem Truck in die Hand, wir reichen eine Serviette und eine Holzgabel dazu und schon kann der Genuss losgehen!



---

## 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.

