

LOU'S WECKLE

**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 Fleischkühle,
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 & SNACKTÜTEN

Wenn die hungrigen Gäste ihre Weckle-Variante bestellen, packen wir es in eine Snacktüte (s. rechtes Bild) und legen es zusammen mit der Beilage auf einen Palmblatt-Teller. Palmblatt ist ein natürliches Abfallprodukt und somit kompostierbar. Dazu reichen wir 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.

