

WOKING LOU

**EIN JAHRESZEITLICH WECHSELNDER MIX AUS SAISONALEN,
REGIONALEN UND ASIATISCHEN GEMÜSESORTEN BILDET DIE GRUNDLAGE FÜR JEDE
BOX VON WOKING LOU**

STEP 1 DEINE GRUNDLAGE

Grundlage ist ein Mix aus regionalem und asiatischem Wok-Gemüse. Dazu wählst Du Wildreis oder Nudeln.

WILDREIS

Mit dem leicht nussigen Aroma der schwarzen Körner ein echter Genuss

WÜRZIGE NUDELN

In Japan nennt man die hauchdünnen Fäden auch poetisch „Frühlingsregen“

STEP 2 FLEISCH ODER FLEISCHLOS

SESAMHUHN

Auf über 300°C heiß gewokt
- ultra zart und mit leckeren Röstaromen

WÜRZIGES RIND

Scharf gewokt bleibt das würzig
marinierte Rindfleisch frisch und saftig

FLEISCHFREI

Die Alternative mit einer extra
großen Portion Wok-Gemüse

STEP 3 DEINE SOSSE

KOKOS-CURRY-SOSSE

Feurig-fein

ERDNUSS-SOSSE

Pikanter Geschmack

SÜSS-SAUER-SOSSE

Fruchtig lecker

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

Wir woken das Gemüse und das Fleisch, packen dann zuerst den Reis oder die Nudeln in die Foodbox, dann das Gemüse obendrauf und wenn ihr wollt noch etwas Fleisch. Zuletzt kommt ein guter Schucker Soße drüber & ihr bekommt eine Foodbox mit frisch Gewoktem in die Hand gedrückt. Dazu reichen wir dir eine Serviette und Chopsticks oder eine Holzgabel 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.

