

WOKING LOU

EASY
EDITION

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

BASE

FRISCHE GEMÜSE & WILDREIS

Grundlage ist ein Mix aus regionalem
und asiatischem Wok-Gemüs
mit nussigem Wildreis.

STEP 2

FLEISCH ODER FLEISCHLOS

SESAMHUHN

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

FLEISCHFREI

Die Alternative mit einer extra
großen Portion Wok-Gemüse

STEP 3

DEINE SOSSE

KOKOS-CURRY-SOSSE

Feurig-fein

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 dürft ihr euch bei den Servietten und Chopsticks oder Holzgabeln bedienen 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.

