

Food  Truck

# CATERJUNGS

## STREETFOOD & EVENTCATERING

Wir sind die CATERJUNGS  
und begeistern ganz  
Norddeutschland mit unserem  
Food Truck Catering.



Mit 12 eigenen Food Trucks sind wir  
euer zuverlässiger Food Truck- und  
Eventcaterer in Norddeutschland.

### Unsere Street Food-Konzepte:

Spanferkel, Pulled Pork & Black Angus Beef,  
Burger, Roll & Bowls, Grill- & Currywurst,  
BBQ, Fritten, Holzofenbrot, sowie  
Plant Based Food mit vegetarischen und  
vegane Speisen.

Wir können so auch besonders große  
Veranstaltung mit vielen Gästen  
schnell, sicher und lecker bewirten.



**Local Food iss gut!**

**Kontakt Office:**

**0163-3008297**

[caterjungs@cookandcatering.de](mailto:caterjungs@cookandcatering.de)

 **WhatsApp**

CATERJUNGS Food Truck- & Event Catering  
Schmiedekoppel 23, 23843 Travenbrück

## Cateringplanung

Ihr braucht nur ein wenig Platz, etwas Strom;  
um alles Weitere kümmern wir uns.

Für alle Food Truck Einsätze gilt auf öffentlichen oder  
privaten Veranstaltungen:

- Die Ausgabe unserer Speisen erfolgt mit hochwertigem Bioeinweggeschirr und Holzbesteck.
- Mit unserem Food Truck Hygienekonzept gehen wir auf Nummer sicher!
- Die Speiseauswahl und Portionsgrößen können wir durch verschiedene Sortimente euren Wünschen individuell anpassen, damit die Gäste immer passend bewirtet werden.

Je nach Wochentag, Ausgabezeit und Entfernung kalkulieren wir ein Mindeststopp und/oder eine Handling- & Servicepauschale. Diese beinhaltet (zusätzlich zu den Speisen) hochwertiges Bioeinweggeschirr, die Vorbereitung, An- und Abfahrt, Auf- und Abbau, die Bereitstellung der Food Trucks und unser Servicepersonal für die Zubereitung, Ausgabe, Warte- & Standzeiten, Reinigung der Servicefläche sowie die Müllentsorgung innerhalb der Cateringzeit vor Ort.

Die Ausgabezeit passen wir je nach Personenanzahl an:  
bis 75 Pers 2 h, bis 100 Pers 2,5 h, bis 150 Pers 3 h oder nach Bedarf.

Je nach Gästeanzahl empfehlen wir, die Auswahl der Speisen gering zu halten. Es hat sich bewährt, 3-4 Speisen auszuwählen, eure Gäste haben es dann leichter bei der Auswahl und die Ausgabe erfolgt deutlich schneller.  
**Pro Stunde können wir 150-200 Portionen pro Wagen ausgeben.**

**Je kleiner die Speisekarte, desto schneller sind wir...!**

### Anschlüsse & Voraussetzungen für Food Trucks Catering:

- Platzbedarf je nach Fahrzeug, Verkaufsfläche Länge: 7 m Tiefe 3-3,50 m inkl. Verkaufsklappe
- Durchfahrts Höhe mind. 3,50 m
- Durchfahrtsbreite 2,60 m
- Privates Gelände, flacher, ebenerdiger, befestigter Standort und freie Zufahrt auch ggfs. zum Wenden
- Stromanschluss: Starkstrom Drehstrom 400V/ CEE 16A oder 400V/ CEE 32A
- Falls kein Drehstrom vorhanden ist, benötigen wir 2x Anschlüsse Schuko 230V/10A (getrennt abgesichert)
- 50m Stromzuleitung haben wir an Bord
- Auch ohne Strom ist ein Catering möglich
- Wasser wird nicht benötigt





## Spanferkel & Kringel Pommes

### Holsteiner Krafftutter

Ferkel Brötchen  
Holstein-Burger  
Bullen-Burger  
Ferkelbox  
Sauerei  
Wilde Sau  
Lümmeltüte  
Schlachtplatte  
Kringel Pommes

### Vegetarisches Futter

Käse Kringel  
Grünkohl-Hanf-Burger  
Veggie Box

### Catering- **TIPPI!** Boxenstopp

Ferkelbox  
Bullenbox  
Lümmelbox  
Kri-Po Box  
Veggiebox

### Specials:

Vegabox  
Hühnerbox  
Schnitzelbox  
Kutterbox

## Rolls & Bowls feinstes Kiezfutter



### St. Pauli Edition

Kiez-Rollen  
Burrito-Wraps  
mit Chili-Gemüse, Salat

Scharfes Luder  
Käseliebe  
Knusper Kalle  
Schweinkram  
Hafen Bulle  
Kiez König

### Super Bowls

Süßkartoffelstampf,  
Gemüse Fritten oder  
Quinoa-Reis,  
Grillgemüse, Mix-Salat  
und Superfood  
mit Falafel, Avocado, Hanf...



Boxenstopp

## Grill & Fritten

### Currywurst-Truck

im Brötchen  
oder mit  
Bierkrustenbrot

Holsteiner Griller  
Kalbsbratwurst  
Krakauer  
Schinkenwurst

Jede Wurst als  
Currywurst  
im Menü:  
mit frischen Fritten  
und Coleslaw

### Veggie/Vegan: Veggiewurst &

Süßkartoffel  
Pommes

Natürlich auch Softgetränke, Bier, Wein,  
Prosecco und Kaffee, sowie Süßes, Desserts,  
Servicepersonal, Stehtische, Bänke & Tische,  
Deko, Feuerschalen und Lichterketten, usw.

## Black Angus Beef & Pulled Pork

### Frisch aus dem Smoker

Black Angus Beef  
Big Chief Burger  
Black Bull Banger

Pulled Pork  
Smoky Burger  
Rocky Mountain  
Banger

Fresh Potato Chips  
Potato Chips  
Cheesy Chips

Specials-Menü  
Smoked Ribs  
Briskets  
Roastbeef

Veggie Box

## Burger Fest

### Gourmet Burger & Klassiker

Smashed Hamburger  
Double-Cheeseburger  
Bacon-Cheeseburger  
Chili-Cheeseburger  
Philly-Cheeseburger  
Avocado-Burger

### Burger Menü

mit Dip  
und  
Classic Fries oder  
Sweet Potato Fries

### Veggie/Vegan:

Veggie Burger  
Plant Based Burger  
Avocado Fries  
Cheesy Fries

## Boxen Stopp

### X-MAS Truck

Backente  
Wilde Sau  
Trüffelschwein  
Grünkohlbox  
Ferkelbox  
Bullenbox  
Veggiebox

Süßes  
Kaiserschmarrn

Heißgetränke:  
Bio-Holunderpunsch  
Winzer-Glühwein



Mobiler Weihnachtsmarkt