

HOLSTEINER



STREETFOOD & EVENTCATERING

**Heute hast du Schwein
mit Spanferkel aus Holstein,
uns zu probieren ist ein Muss,
frisch aus Norddeutschland
ein echter Genuss!**



**BBQ MADE IN
HOLSTEIN**

Wir sind der **HOLSTEINER**...

Bei uns gibt es zartes Fleisch vom Spanferkel und Holsteiner Rind aus unserem Smoker als Holsteiner-Burger, auf „versauten“ Tellern und deftige Ferkelboxen mit völlig verdrehten Pommes.

Besonders Wert legen wir auf...

regionale Produkte aus unserer Heimat, die von uns noch haus- und handgemacht hergestellt werden.

Wir machen Street Food weil...

unsere Speisen aus leckeren Rezepturen so saugut bei euch ankommen und um euch mit ehrlichen Portionen zu begeistern.

Wenn wir nicht bei uns essen, dann am liebsten...

bei Muttern, denn nur bei ihr schmeckt es noch besser ;)

Kommt vorbei und...

lasst euch auf das leckere Erlebnis ein!

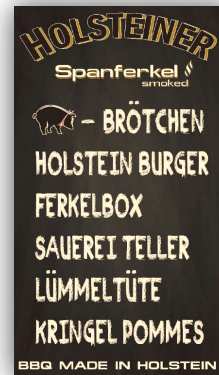


**Local Food iss gut,
BBQ made in Holstein!**



WhatsApp Kontakt Office Tel
0171-6852054 0163-3008297
info@cookandcatering.de

www.cookandcatering.de



Wat mut dat mut!

Für alle Food Truck Einsätze **Made in Holstein** gilt auf öffentlichen oder privaten Veranstaltungen:

Die Ausgabe unserer Speisen erfolgt mit hochwertigem Bioeinweggeschirr und Holzbesteck.

Cateringeinsätze

Ihr braucht nur ein wenig Platz und Strom, um alles weitere kümmern wir uns.

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 2h, bis 100 Pers 2,5h, bis 150 Pers 3h 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 geben wir 150-200 Portionen pro Wagen raus.
Je kleiner die Speisekarte, desto schneller sind wir.**

Die Portionsgrößen können wir durch verschiedene Schalengrößen euren Wünschen anpassen, damit eure Gäste sich einmal durch das ganze Sortiment schlemmen können.

Anschlüsse & Voraussetzungen für Food Trucks oder Trailer

- Platzbedarf je nach Fahrzeug, Verkaufsfläche Länge 4-7m x Tiefe 3,50m inkl. der Verkaufsklappe
- Durchfahrtsbreite 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
- 50m Stromzuleitung haben wir an Bord
- Auch ohne Strom ist ein Catering möglich
- Wasser wird nicht benötigt



Holsteiner Catering & Partyservice

Ob Firmenfeier, Polterabend oder Geburtstag, für jeden Ort und jeden Anlass immer die passende Idee mit unseren Food Trucks oder Trailern, einem Buffet oder unserem Eventcatering. Anbei findet ihr nur einige leckere Vorschläge und Konzepte. Gern passen wir die Auswahl der Speisen an, wir freuen uns auf eure Vorschläge.



Unser Kraftfutter

Original Holsteiner Sortiment aus dem Food Truck.
Die Abrechnung erfolgt nach Verbrauch oder Pauschal.

Ferkel Brötchen	mit Baconkraut & süßem Senf im Roggenbrötchen
Holstein-Burger	Spanferkel mit Baconkraut, Rucola, Röstzwiebeln, BBQ-KnobisöÙe, Roggenbun
Ferkelbox	Spanferkel Pulled Pork, Baconkraut, Rucola, Röstzwiebeln BBQ-KnobisöÙe mit Kringel-Pommes & Currymajo
Sauerei	Kringel-Pommes, Pulled Pork, Baconkraut, BBQ-CurrysoÙe, Salat, Röstzwiebeln
Wilde Sau	Pulled Pork, Wurstkrake, CurrysoÙe, Röstzwiebeln, Kringel-Pommes und Currymajo
Lümmeltüte	geschnittene Grillwurst & CurrysoÙe mit Kringel-Pommes
Currywurst	in hausgemachter CurrysoÙe mit Bierkrustenbrot
Kringel-Pommes	gekringelte Pommes in einer knusprigen Panade mit Currymajo
Extra Futter:	
Bullen-Box/-Burger	Pulled Beef vom Holsteiner Rind, KäÙe, Salat, Zwiebeln, Baconkraut o. Coleslaw, BBQ CurrysoÙe, Kringel Pommes
Veggiebox auch Vegan	Gemüsefalafel, Kringel Pommes, Coleslaw, Mais, Käsemix, CurrysoÙe, Salat

Die Ausgabe unserer Speisen erfolgt auf hochwertigem Bioeinweggeschirr aus kompostierbarer Pappe, dazu Holzbesteck. Natürlich besteht auch die Möglichkeit, Mehrweggeschirr zu verwenden.



Schlachtfest „All you can eat“

AYCE pro Person – ab 16 €

Sucht euch die Speisen aus unserem Sortiment aus.

Die Portionsgrößen können wir durch verschiedene Schalengrößen euren Wünschen anpassen, damit eure Gäste sich einmal durch alle Speisen schlemmen können.



... oder wir kommen mal zum Boxenstopp oder Burgerfest zu euch?

Burgerfest

pro BBQ-Burger Pulled Pork & Beef (Gewicht: 250g - D=13cm) ab 7,-€
pro Menü mit Kringel-Pommes oder Coleslaw ab 9,50 €

vom Spanferkel:

Orig. Holsteiner

Pulled Pork, Baconkraut, BBQ-Knobi SoÙe, Röstzwiebeln, Salat

Orig. Wikinger

Pulled Pork, KäÙe, Baconkraut, warme BBQ-CurrysoÙe, Salat

vom Holsteiner Rind:

Bullen-Burger

Pulled Beef, Coleslaw, Zwiebeln, warme BBQ SoÙe, Salat

Küstenbulle

Pulled Beef, Baconkraut, BBQ-Knobi-SoÙe, Röstzwiebeln, Salat

Elbochse

Pulled Beef, KäÙe, Baconkraut, BBQ-CurrysoÙe, Salat

Friesen Steak

Fetzen vom Roastbeef, Zwiebelmarmelade, Coleslaw, Salat

Grünzeug:

Veggie Burger

auch Vegan

Gemüsefalafel, Coleslaw, KäÙe, CurrysoÙe, Mais, Salat

Boxenstopp – supergeil und flott, besonders beliebt!!!

Original Holsteiner Boxen ab 8,50 € mit knusprigen Kringel Pommes

Ferkelbox	Spanferkel Pulled Pork, Baconkraut mit BBQ- und KnobisöÙe + Kringel Pommes
Bullenbox	Pulled Beef, Salat, Zwiebeln, Baconkraut oder Coleslaw, BBQ-CurrysoÙe + Kringel Pommes
Lümmelbox	geschnittene und frittierte Currywurst & CurrysoÙe + Kringel Pommes
Veggiebox auch Vegan	Veggie-Falafel, KäÙe, Kringel Pommes, Coleslaw, Mais, CurrysoÙe, Mix-Salat
Kri-Po Box	gekringelt Pommes in einer knusprigen Panade mit CurrysoÙe, Currymajo und Röstzwiebeln

Die Abrechnung erfolgt pro Portion oder pro Person.



Der Holsteiner mal ohne Food Truck?

ab 20 Pers

Holsteiner Buffet pro Person ab 14,50 € bei Abholung

Option: Ab 50 Pers mit Lieferung und Buffetbetreuung ab 19€ p.P.

inkl. warmhalte Chafings und Buffetgeschirr:

- Spanferkel smoked & Holsteiner Schinken-Knacker
- Option: + Pulled Beef vom Holsteiner Rind +3€ p.Person
- + Putenbrust vom Stück geschnitten +2,50€ p.Person
- Veggie: Gemüse-Falafel und Champignons
- Röstkartoffel oder cremiges Kartoffelgratin
- warmes Baconkraut
- Holsteiner Coleslaw
- Salatmix und Rohkost
- verschiedene Dips und SoÙen
- knuspriges Bierkrustenbrot

Gerne stellen wir euch Bioeinweggeschirr +2€ pro Person oder leihweise Porzellangeschirr und Besteck Set +3,50€ pro Person zur Verfügung.

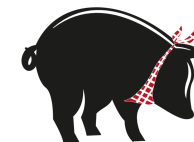
Fingerfood – Angebot

Klassik Fingerfood als Snack

Mix-Fingerfood + Bierkrustenbrot dazu verschieden Dips:
für 10 Personen - Fingerfood-Platte (8-10 Stück pro Pers) 149,00 EUR
für 20 Personen - Fingerfood-Platte (8-10 Stück pro Pers) 275,00 EUR

und vieles mehr ...

- Handgemachtes Holsteiner Fingerfood
- BBQ- & Grill-Buffets
- Desserts in Bechern
- Getränk catering / Getränkewagen
- Equipment, Geräte & Tischverleih



Pork?

sonst Beef!