



**Premium Foodtruck Catering**

ns  
991 56 76  
@voglwild.com

h-Pastrami-Burger  
Kirschen  
Wedges

rschburger  
Kirschen  
Wedges

ildsauburger  
Kirschen  
Wedges

illed-Wild-Pork-Burger  
Kirschen  
Wedges

ch als Box (ohne Brot, mit Wedges)  
rsch-Nuggets

irtoffel Wedges  
Ketchup und/oder Mayo  
trüffel-Mayo

in der Stadt an einer Parade

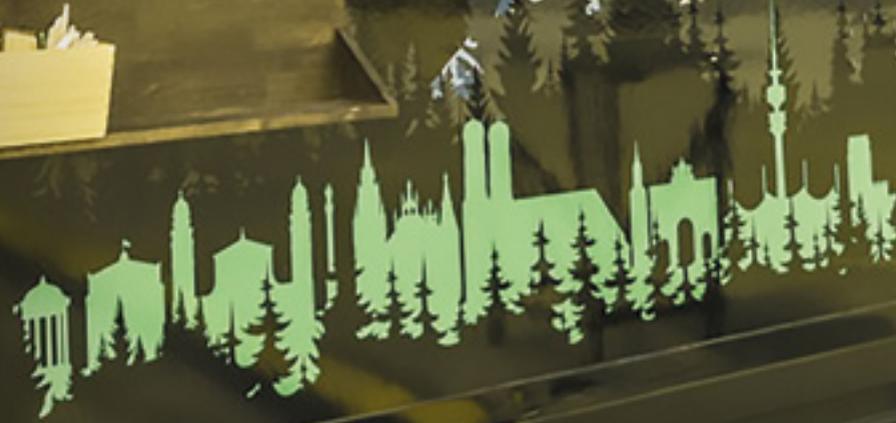


VOGL  
WILD

Servus  
FFB  
wünschen  
auch  
an SAU Guadn

VOGL  
WILD

Aus dem Wald. Küchenfertig Los.



# VOGL WILD STEHT FÜR *hochwertiges* STREETFOOD

... mit bestem Wildfleisch aus freier Wildbahn.  
Unsere Zutaten sind mit Herz ausgewählt und werden mit viel  
Liebe à la Minute in unseren Foodtrucks frisch für Sie zubereitet.  
Streetfood, wie es sein muss!



*Pastrami*

*Hirschburger-  
pattie*

*Hirschnuggets*

*Hirschburger  
mit Hirschbacon*





# OH BABY IT'S A *wild* WORLD

BUT WILD ISN'T EVERYTHING ...

*Pulled Wild Pork Box  
mit BBQ-Sauce  
nach eigener Rezeptur,  
Cole Slaw, Jalapeños  
und Potato Wedges*

*Wildsauburger mit  
Süßer Senf-  
Meerrettich-Sauce*



MEIN LOKAL  
DEIN LOKAL  
SPEZIAL



*rustikales Burgerbun*



*Saucen nach eigener Rezeptur*



*saftige Tomate*



*Premium Wild*



*knackiger Salat*



*frische rote Zwiebeln*



SO VIEL  
*mehr*  
ALS WILD

*Reh-Pastrami  
Burger*



*Rote Beete  
Salat mit  
Hirschbacon-  
chips*

*Tiramisu*



*Sommerliche  
Salat-Spieße*

*Linsen-  
Bulgur-Salat*



*Röstbrot mit  
Trüffel-  
frisch-  
käse und  
Grillgemüse*





### *Fuhrpark*

#### **Zwei Foodtrucks**

(authentische Mercedes Modelle in  
zwei verschiedenen Größen)

#### **Rustikale Almhütte**

#### **Food Pavillon**

(indoortauglich)



### *Kapazitäten*

bis zu **1000 Personen**  
pro Stunde



### *Referenzen*

**Marc O'Polo, IG Metall, Arena One, Feinkost Käfer,  
Porsche Zentrum München Süd, Porsche Zentrum 5 Seen,  
Airbus, Hagebaumarkt, Jones Lang LaSalle, Burda Verlag,  
Flughafen München**

# WAS WIR *alles für Sie* TUN KÖNNEN

Geht nicht, gib't's nicht!

Gerne verwirklichen wir Ihre individuellen  
Vorstellungen für eine gelungene Veranstaltung.

Neben authentischem Foodtruck- und  
Streetfood-Catering verstehen wir uns als  
Full-Service-Dienstleister.

Ob Mobiliar und Equipment jeder Art, persönlich  
gestalteten Speisekarten, individuellen Deko-  
rationswünschen, geschultem Servicepersonal  
oder ein speziell auf Ihre Wünsche abgestimmtes  
Menü und Getränkesortiment - wir sind Ihr  
professioneller Ansprechpartner. Und dabei  
können wir noch sehr viel mehr, als „Wild“.

Gerne erarbeiten wir mit Ihnen die passenden  
Speisen für Ihren speziellen Anlass.

Unsere Mission dabei ist es, Sie dabei zu  
unterstützen, Ihr Event zu einem unvergesslichen  
Erlebnis zu machen.

Kontaktieren Sie uns für Ihr persönliches  
Angebot.

**VOGL WILD GMBH & CO. KG**

*Geschäftsführer: Patrick Vogl*

*Ansprechpartnerin Catering: Melina Lehr*

*lehr@voglwild.com*

*Telefon 0176 / 34 25 76 75*



IMMER  
*auf der*  
PIRSCH

---



*Folge unserer Event-Fahrte:*

[www.voglwild.com](http://www.voglwild.com)



