

SPEISEKARTE CRUNCHY CRUST FOODTRUCK



Essen – genießen – träumen, das ist das Motto unseres Foodtrucks.

Unser Seychellen Foodtruck nimmt Euch mit auf die Reise in den indischen Ozean. Dafür sorgen die kreolische Musik, beeindruckende Aufnahmen der Seychellen auf unserem Großbildschirm und die Dekoration mit Bastschirmen, Liegestühlen und Bambuspflanzen.

Wenn Ihr nicht zu den Seychellen kommt, dann bringen wir mit unserer mobilen Profiküche auf Rädern die Seychellen zu Euch. Wir verwenden nur hochwertige Zutaten und verarbeiten diese mit viel Leidenschaft und Liebe.

Speisekarte:

Was bedeutet „crunchy CRUST“ für Deinen Gaumen?

Zartes Fleisch vom Meistermetzger, im lecker Kartoffelteigbrötchen nach crunchy CRUST Rezeptur.

Folgende, feine Zutaten sind mit im Brötchen:

Hausgemachter coleslaw mit gehackten Erdnüssen, grüner Salat, Schweinekrusten Chips

Variationen:

crunchy CRUST Mahé (CC Mahé) mit selbstgemachtem Tomaten-Kräuter Topping und Tomate

crunchy CRUST Praslin (CC Praslin) mit selbstgemachtem Mango-Curry-Topping und Mangospalte

crunchy CRUST La Digue (CC La Digue) mit selbstgemachtem Soja-Sesam-Topping und Tomate

crunchy CRUST Silhouette (CC Silhouette) mit selbstgemachtem Maracuja-Barbecue-Topping

Varianten zur Wahl:

Pulled Beef (Rindfleisch von der Hochrippe)

Pulled Turkey (Putenfleisch, von der Oberkeule)

Pulled Pork (Schweinefleisch vom Nacken)

Dessert: crunchy CRUMBLE (Joghurt-Quark-Creme mit zerstoßenen Keksen und Beeren der Saison)