

BORDSTEIN
SCHWALBE



— flying eatery —



BURGER
CLASH
CHAMPION

MAINZ

DIE BORDSTEINSCHWALBE

SYMPATHISCHES & LECKERES FOODTRUCK CATERING



Adresse

Zum Vogelsang 17
41516 Grevenbroich



Kontakt

info@bordsteinschwalbefoodtruck.com
Tel: +49 177 8282 698

— flying eatery —



SPEISEN

Eines hat unsere Auswahl gemeinsam: erlesene Zutaten mit Nachhaltigkeitsgedanken. Hierbei wählen wir Produkte und Lieferanten aus unserer nahen Umgebung. Der absolute Publikums-magnet sind unsere prämierten Burger. **Laut Kabel1: „Der wahrscheinlich beste Burger Deutschlands“.**



UNSERE SCHWALBEN

Unsere drei Schwalben sind originale Westfalia Anhänger von 1969 bis 1971, die von uns mit viel Liebe, aber vor allem sehr viel Schweiß in Handarbeit und Eigenregie wieder aufbereitet wurden.

GOOGLE

5/5

FACEBOOK

5/5



PRIVATE FESTE



BUSINESS-EVENTS



FIRMENFEIERN



PRODUKTIONEN

Mit unseren drei Foodtrucks und professionellen Catering-Konzept bewirken wir Privatfeiern ab 30 Personen bis hin zu Großveranstaltungen mit 1000 PAX. Ob Firmenfeier, Workshops, Incentives, Roadshows, Mitarbeiterschulungen oder Messen, mit dem richtigen Caterer wird hierzu das Fundament gelegt. Egal in welchem Ausmaß und Umfang, wir geben eurem Event den kulinarischen Feinschliff.

flying eatery

Salate

COUSCOUS-SALAT

Mit Datteln • Feta • Karamellisierten Zwiebeln & Paprika • Minze & Zitrone • Cherrytomaten



ROHKOSTSALAT

Brokkoli • Apfel • Paprika • Mandeln
• Honig-Senf Sauce

KARTOFFELSALAT

Backkartoffeln • Hausgemachtes Basilikum-Pesto • Rucola • Cherrytomaten

SOMMERSALAT MIT WASSERMELONE

Feta • Balsamico-Creme • Karamellisierte Walnüsse
• Basilikum • (Mai - Oktober)

Burger

CLASSIC BURGER

Gepökeltes und gesmoktes Rindfleisch • Cheddar-Käse
• Hausgemachte Senf-Mayonnaise • Rotweinzwiebeln



PASTRAMI-GOAT-BURGER

Gepökeltes und gesmoktes Rindfleisch • Ziegenkäse
• Preiselbeeren • Rucola • hausgemachte Mayonnaise



VEGGIE-BURGER

Ziegenkäsepatty mit Quinoa-Pops • Preiselbeere
• Hausgemachte Mayonnaise • Minze und Zitrone

PULLED TURKEY BURGER

Feurig süßliches pulled Turkey • Saftiger Coleslaw
• Frischer Bun

Dessert

Sandwiches

PASTRAMI SANDWICH

Gepökeltes und gesmoktes Rindfleisch • Gewürzgurken
• Hausgemachte Bärlauch-Mayonnaise • Graubrot



CHICKEN SANDWICH

Knuspriges Hähnchen • Hausgemachtes Pesto
• Mozzarella • Tomaten • Rucola • Graubrot



VEGGIE SANDWICH

Rote Beete • Ziegenkäse • Hausgemachtes
Pesto • Honig • Rucola • Graubrot

VEGANES SANDWICH

Hummus • Avocado-Creme • Rote Beete
• Süßkartoffel • Honig • Rucola • Graubrot



JUDGE FUDGE BROWNIE

mit Vanillequark und Sauerkirsche

KOKOSMILCHREIS

mit Mango und Basilikumpesto

BANANENBROT

mit Kokosjoghurt und Himbeeren

BOUNTY-KUGELN

hausgemachte Kokoskugel mit dunkler Schokolade



ERDBEERMOUSSE

mit Eischnee und karamellisierten Marshmallows

SCHOKOLADENMOUSSE

mit Brombeeren

Bowls

POKE BOWL

Basmati-Reis • Seaweed Salad • Thunfisch • Avocado
• Sojabohnen • Wasabi Creme • Sesam

PULLED TURKEY BOWL

Feurig süßer Turkey • Coleslaw • Reis • Avocado
• Rote Beete • Paprika • Sesam • Gurke

TOFU BOWL

In Kokos angebratener Tofu • Coleslaw • Reis
• Avocado • Rote Beete • Paprika • Sesam • Gurke

SNACKS & DRINKS

Ob Currywurst oder ein deftiges Süppchen, unsere Mitternachtssnacks funktionieren immer.

Neben den Foodtruck Speisen bieten wir eine Vielzahl von Getränken aller Art an. Besonders die selbstgemachten Smoothies sind etwas für den Gaumen. Oder soll es vielleicht ein Cocktail sein?

Individuellen Wünschen kommen wir natürlich auch sehr gerne nach. Wird Hardware benötigt bringen wir nach Absprache unter anderem Stühle, Stehtische, Bierbänke, Geschirr und Gläser mit.

CORPORATE EVENT

Über unser eigenes Angebot hinaus erstellen wir sehr gerne auch Veranstaltungskonzepte und setzen diese natürlich auch um.

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung im Bereich Event und Streetfood haben wir ein großes Netzwerk aufgebaut. Hierbei organisieren wir Veranstaltungen, beginnend von der Konzeption, Koordinierung der verschiedenen Gewerke bis hin zur Durchführung und Nachbereitung. Foodtruck Catering für dein Firmenevent.