



**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



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

SPEISEN

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



PRIVATE FESTE



BUSINESS-EVENTS



FIRMENFEIERN



PRODUKTIONEN

Mit unseren drei Foodtrucks und professionellen Catering-Konzept bewirten 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 • Karamellierte Walnüsse
• Basilikum • (Mai - Oktober)



BURGER CLASH CHAMPION 2017

PASTRAMI CLASSIC BURGER

Dünn aufgeschnittenem, gepökelt und gesmoktem Rindfleisch • Cheddar-Käse • Hausgemachte Sauce

*für den perfekten Geschmack werden alle unsere Burger mit frischen Bun's zubereitet

DRY AGED BURGER

160g Rindfleisch • Hausgemachte Burgersoße
• Cheddar • Rucola • Tomate • Gewürzgurke

PASTRAMI-GOAT-BURGER

Gepökelt 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
• Jalapenos



Burger

Sandwiches

PASTRAMI SANDWICH

Gepökelt 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



Dessert

JUDGE FUDGE BROWNIE

mit Vanillequark und Sauerkirsche

KOKOSMILCHREIS

mit Mango und Basilikumpesto

BOUNTY-KUGELN

hausgemachte Kokoskugel mit dunkler
Schokolade

BANANENBROT

mit Kokosjoghurt und Himbeeren

ERDBEERMUSSE

mit Eischnee und karamellisierten Marshmallows

SCHOKOLADENMUSSE

mit Brombeeren



Bowls

TUNA BOWL

Reis • rote Beete • Avocado • Paprika • Mozzarella
• Sojasprossen • Cherrytomaten • Coleslaw • Seaweed Salad
• Thunfisch • Sojabohnen • Wasabi Creme • Sesam

PULLED TURKEY BOWL

Reis • rote Beete • Avocado • Paprika • Mozzarella
• Sojasprossen • Cherrytomaten • Coleslaw
• Feurig süßer Turkey • Sesam • Gurke

TOFU BOWL

Reis • rote Beete • Avocado • Paprika • Mozzarella
• Sojasprossen • Cherrytomaten • Coleslaw
• In Kokos angebratener Tofu • Sesam • Gurke

MITTERNACHTSSNACKS

Ob Currywurst oder Chili Con Carne, unsere Mitternachtssnacks funktionieren immer.

DRINKS

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