

SPANFERKEL

DEUTSCHES QUALITÄTSFLEISCH

Von ausgesuchten Züchtern aus dem Berliner Umland, bei denen die Schweine in artgerechter Haltung aufwachsen. Für die Zubereitung des Spanferkels verwenden wir unsere selbst kreierte Hauswürzung, die den einzigartigen und von unseren Kunden beliebten Geschmack ausmacht. Eine weitere Besonderheit ist unsere Zubereitung der perfekten Kruste. Hierzu wird die Haut des Spanferkels eingeschnitten und das Fleisch mariniert. Während des Grillens wird das Spanferkel regelmäßig bestrichen, so dass es unsere besondere knusprige Kruste erhält.

FLAMMLACHSE

FINNISHER FLAMMLACHS

Würziger Flammlachs auf Buchenholz am offenen Feuer gegrillt und vor Ort tranchiert. Wir knüpfen an eine alte finnische Tradition an, die ursprünglich als Highlight zum „Juhannus Juhla“ - der Mitsommernachtsfeier gehörte. Der in Meersalz geruhte frische Flammlachs wird am offenen Feuer zubereitet und deshalb auch oft Feuerlachs genannt. Durch die langsame Garzeit ist er sehr zart und saftig. Er bekommt seinen besonders aromatischen Geschmack durch das hochwertige Salz und die offene Flamme und kann nach Belieben während des Garvorgangs mit Zitronenwasser beträufelt werden.



AMERICAN BBQ



GEGRILLTE MAISKOLBEN

ROSTBRATWURST

CURRYWURST

NACKENSTEAKS

OFENKARTOFFELN

GEGRILLTE SCAMPISPIESSE

HALLOUMI - KÄSE

VERSCHIEDENE DIPS



AUSZUG AUS UNSEREM STREETFOODKATALOG
www.Foodtruck-verleih.de / FREECALL: 0800 – 6615000