



Next Stop Wissis Catering

Aus dem Wagen vor Ort frisch zubereitet und direkt serviert:

1. Langos süß und herzhaft (vegan möglich)

Mit verschiedenen Belägen, wie z.B. klassisch mit Knoblauchöl, Rahm-Schinken- Käse, Rahm-Tomate-Mozzarella, aber auch mit Apfelmus, Nutella-Banane.....

2. Burger -verschiedene Varianten (vegan möglich)

- klassisch mit Patty (Rind), frischem Salat, Tomate, Käse
- Chicken mit paniertem Hähnchen Patty, frischem Salat, Tomate, Käse
- Vegetarische Variante mit Grillkäse

- Fleischkäsburger- Fleischkäs im Laugenweckle mit Rösti, Käse, Ei und Zwiebeln
- Vegetarische Variante ohne Fleischkäs;
dazu Pommes oder Wedges mit selbstgemachter Sour-Cream

3. Steaks

Puten, Schweine oder Rindersteak aus regionaler Metzgerei;
vegetarische Variante mit Veggie-Schnitzel;
dazu Pommes

4. Lammhackfleisch – Spieße

Spieße aus Lammhackfleisch frisch gebraten, mit passendem Honig – Senf, oder Joghurt – Honig Dip
Dazu Fladenbrot, oder Pommes/Wedges

5. Puten – Spieße und/oder Schweine Spieße

Frische Spieße direkt vom Bräter mit passendem Dip
Serviert mit Fladenbrot oder Pommes/Wedges

6. Wurst-Currywurst

Rote oder weiße Bratwurst im Weckle oder auf dem Teller mit Beilagen
Currywurst mit selbstgemachter Soße

7. Maultaschen (vegan möglich)

Maultaschen verfeinert mit selbstgemachten Röstzwiebeln;
vegetarische Variante mit Gemüse-Maultaschen



8. Grillplatte

Verschiedenes Grillgut nach Wahl, gemischte Fleisch/Wurstauswahl
Vegetarisch Grillkäse, Maultaschen, Sojaprodukte

9. Selbstgemachte Frikadellen (Rind, Schwein)

Fleisch je nach Wunsch, gerne auch mit Gemüse, frisch gebraten

10. Taccos (vegan möglich)

Frische verschieden gefüllte kleine Wraps, Füllung nach Wahl mit Guacamole.
Mit Putenfleisch (auch scharf), mit selbstgemachtem Chili (auch scharf), mit
Gemüsefüllung, mit Käse überbacken

11. Falafelbowls (vegan möglich)

Gemischte Salatbowl aus vier verschiedenen selbstgemachten Salaten mit
hochwertigen Falafel

12. Weitere Ideen

Falafel	Fischknusperle
Chicken Nuggets /	Chicken Wings
Grillkäse	Mozzarella Sticks

13. Beilagen direkt aus dem Wagen

Pommes
Wedges (mit selbstgemachter Sour Cream)
Kroketten
Rösti

**----- Selbstverständlich sind alle Beilagen und Salate aus dem Catering mit
den Foodtruck Gerichten kombinierbar!**



Catering Angebot:

Suppen:

Flädlesuppe

Selbstgemachte Gemüsecremesuppe (Gemüse gerne nach Absprache)

Vorspeisen:

Beilagen Salat

Versch. Brotaufstriche mit Brotvariationen

Fingerfood Platten / Teller

Italienisches Vorspeisenbuffet (Antipasti, Schinken...)

Hauptgerichte:

Chilli con Carne / Cilli sin Carne (mit Soja)

Linseneintopf (mit Wienerle)

Putengeschnetzeltes

Gem. Gulasch (Schwein / Rind)

Beilagen:

Teil 1 siehe oben bei Foodtruck

Spätzle

Kässpätzle

Gem. Gemüse

Kartoffelsalat

Kräuterbutter / Tomatenbutter

Bratensoße / Rahmsoße

Brot/ Brötchen

Ketchup, Senf, Majo, Remoulade



Kleines Salatbuffet

mit einer Auswahl an frischen Beilagen Salaten und selbstgemachten Dressing
(3 Salate nach Wahl mit Brotvariationen)

Großes Salatbuffet:

mit einer Auswahl an frischen Beilagen Salaten und selbstgemachten Dressing
(6 Salate nach Wahl mit Brotvariationen)

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Gurkensalat

Grüne Blattsalate

Griechischer Salat

Erbsen-Bohnen-Mais Salat

Brokkoli Salat

Reissalat

Tortellini Salat

Karottensalat

Tomate Mozzarella

Grüner Bohnensalat

Eiersalat

Schichtsalat

Kalte Gerichte:

Kaltes Büffet

Antipasti:

Wurstplatten

Versch. Schinkenplatten

Rauchfleisch / Speck

Hackbällchen

Versch. Dips und Brotaufstriche

Versch. Spießchen

Brot und Brötchenvariationen

Belegte Brötchen

Käseplatten

Wurst / Käsesalat

Verschieden Roh und Kochwürste

Kalter Braten

Lachs mit Meerrettich

Salatauswahl

Saure Gurken

Butter, Frischkäse

Butterbrezeln

Wurstsalat /Schweizer Wurstsalat

Käsesalat

Käseplatte:

Verschiedene Weich – und Hartkäse, schön garniert mit einer Brotauswahl



Dessert:

Gemischtes Eis (Sahne und Soßen)

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Softeis 2 Sorten/ gemischt

Langos klein und süß

Crêpes

Tiramisu (auch Schoko)

3 verschiedene Cremespeisen

3 versch. Kuchenvariationen

Nuss Zopf / Zopf

Obstsalat

Slush (alkoholfrei/mit Alkohol)



Zusätzlich zu unserem Catering bieten wir weiteren Service in weißen Pavillons an:

Gerne organisieren wir Ihren Sektempfang!

Auf Wunsch beliefern wir Ihre Veranstaltung selbstverständlich auch mit alkoholfreien oder /und alkoholischen Getränken.

Zudem servieren wir gerne ein Kaffee- und Kuchenbuffet.

Auch bspw. ein Weißwurstfrühstück mit Weißwürsten, Brezeln und süßem Senf, auf Wunsch auch mit Weißbier, machen wir gerne für Sie.

Selbstverständlich versüßen wir Ihre Feier auch mit Softeis oder bereichern die Bar mit Frozen Cocktails

Weitere Wünsche, spezielle Anliegen oder Allergien können wir selbstverständlich individuell abstimmen.

Wir benötigen je nach Angebot 2x16 A Starkstrom

Herzlichen Dank für Ihr Interesse, wir freuen uns auf die Zusammenarbeit!

Euer Next Stop Wissis Team