

„Egal wo ihr seid: Foodtruck-Event-Service kommt zu euch!“

Hot und echt lecker: Hot Dog-Foodtrucks zu buchen!

Wer nicht auf runde Burger steht, mag vielleicht die knackigen Hot Dogs lieber?! Auf der Speisekarte von Foodtruck-Event-Service stehen folgende Variationen dieses uramerikanischen Streetfood-Menüs zur Verfügung: Ganz klassisch mit Würstchen, Gurken und Röstzwiebeln. Oder doch lieber scharf und feurig? Dann sind der Mexikaner und der Funky Hot Dog genau die richtige Wahl. Der New-York-Style Hot Dog und der Danish Hot Dog runden das Angebot ab. Alle Hot Dogs servieren wir mit knusprigen Pommes. Das Rinder- und Schweinefleisch, das wir für die herzhaften Hot Dog Würstchen verwenden, stammt aus artgerechter Haltung von der Fleisch-Manufaktur Handke in Seelze (<https://www.fleischerei-handke.de/unser-fleisch>). Alternativ stehen Geflügelwürstchen zur Verfügung. Auch Vegetarier kommen hier auf ihre Kosten: unsere veganen Würstchen sind ebenso herzhaft, wie die Fleisch-Varianten. Unsere Grillwagen sind genau das Richtige für den Geburtstag, das Sommerfest, die Firmenfeier, eure Hochzeitsfeier, das Firmencatering, die Party und Tag-der-offenen-Tür sowie das Messeevent. Von unseren zurzeit 11 Foodtrucks sind allein sechs davon für die leckeren Hot Dog verfügbar! [Miete hier einen unserer Imbisswagen.](#)

Und diese saftigen Hot Dogs serviert unser Streetfood-Team euch:

American Hot Dog: belegt mit leckerem Hot Dog Relish, Senf und Zwiebeln. New York Hot Dog: der Klassiker aus New York schmeckt, als ob man direkt am Broadway an einem der vielen Straßenstände essen würden. Belegt mit Herzhaften Sauerkraut, Senf und natürlich Zwiebeln. Red Hot Dog: Schmeckt ein bisschen wie ein Burger ist aber ein leckerer Hot Dog mit coolen Zutaten aus Burger Relish, Ketchup, Snack Sauce und auch Zwiebeln. Mexikaner Hot Dog: Scharf und feurig wie ein mexikanisches Chili, belegt mit Jalapeño-Peppers, Cheddar Cheese Sauce, und knusprigen Zwiebeln. Funky Hot Dog: Hot Peper Relish, Korn Relish, Ketchup, Senf, Zwiebeln schmecken zusammen würzig und feurig. Danish Hot Dog: Der Klassiker. Der typische Hot Dog aus Dänemark belegt mit Pickles Snack Sauce, Senf, Ketchup und Zwiebeln. Und zu jedem Hot Dog gibt es knusprige Pommes dazu! Schon hungrig? [Dann bucht hier einen unserer Foodtrucks.](#)

Unsere Burger sind eine von unseren Stärken, fluffige Buns je nach gewähltem Paket in verschiedenen Varianten erhältlich, zum Beispiel als Hamburger, Cheeseburger, Veggieburger, Baconburger, Bella Italia (Knoblauchceme/Mozarella) oder unseren saftigen Chilli Cheese Burger belegt mit unserem 150 Gramm schweren Bio Patties hergestellt aus deutschem Bio Rindfleisch vom Hof Große Freie aus Sehnde

Als der Foodtruck-Caterer aus Neustadt am Rbge. können wir noch mehr! Wir bieten heiße und leckere Streetfood Menüs vom ersten Bissen an: ob Burger und Hot Dogs, Barbecue und Currywurst, Flammkuchen und Pommes sowie Pasta und Ofenkartoffeln. Die Barbecue-Grillwagen-Teams versorgen euch liebend gerne mit Nackensteak, Rückensteak, Hamburger, Schinkengriller oder Schaschlik sowie saftige Currywurst, die wir sogar in verschiedenen Varianten anbieten können. Alle Grillgerichte servieren wir mit knusprigen Pommes oder Nudel- und Kartoffelsalat. Die Qual der Wahl? [Wir beraten euch persönlich und individuell.](#)

Mit unserem Foodtruck-Catering bereiten wir für jedes Event in Neustadt, Wunstorf, Garbsen, Lehrte, Peine, Hannover, Oldenburg, Hamburg, Bremen, Braunschweig, Bielefeld oder Herford das passende Streetfood Menü zu! Und für das Rundum-sorglich-Paket könnt ihr auch einen Getränkewagen dazu mieten. [Fragt hier nach unseren Kombi-Angeboten.](#)

Und nun fehlt noch ein Dessert? Crêpes und Waffeln verbreiten das Jahrmarkt-Feeling auf eurer Feier! Oder lieber eine leckere Kugel Eiscreme? Wir haben den richtigen Imbisswagen in unserer Foodtruck-Catering Flotte dafür! Und dazu eine herrlich duftende Kaffee-Spezialitäten von unserer Piaggio Ape! [Wir beraten dich gerne!](#)

Das Full-Partyservice aus der Region Hannover bei Foodtruck-Event-Service: Foodtrucks, Foodtrailer, Imbisswagen, Eiswagen, Waffel- und Crêpes-Wagen, Imbisswagen und Marktstände, Getränkewagen, Ausschankwagen, Kaffee-Spezialitäten von unserer Piaggio Ape oder mobile Cocktail-Bars. Bei uns bekommt ihr alles aus einer Hand! Soll es noch ein bisschen mehr sein? Wir bieten eine komplette Eventausstattung an: Licht und Ton, DJ, Dekoration, Zelte, Hüpfburg und was euch sonst noch einfällt. Oder ihr lehnt euch entspannt zurück und wir erstellen ein komplettes Event-Konzept für eure Partylocation! Egal ob Firmenfeier, Messeevent, Party, Sommerfest, Weihnachtsmarkt, Jubiläum, Geburtstag oder Hochzeit: Wir erstellen dir dein persönliches Angebot!

In folgenden Städten sind wir für euch unterwegs: Hannover, Bremen, Köln, Dortmund, Düsseldorf, Leipzig, Magdeburg Hamburg, Hildesheim, Oldenburg, Osnabrück, Porta Westfalica, Wolfsburg, Stadthagen, Bielefeld, Gifhorn, Minden, Lüneburg, Peine, Wolfenbüttel, Braunschweig, Celle, Hameln, Paderborn, Gütersloh, Lehrte, Kiel, Salzgitter, Kassel, Langenhagen, Dortmund, Bad Salzufen.