Ben's Küche feinstes Straßenfutter für Dich



Herzlich willkommen bei Bens Küche feinstes Straßenfutter für Dich

Du planst eine besondere Feier, möchtest Deine Kollegen oder Mitarbeiter mit einem außergewöhnlichen Mittagessen verwöhnen oder hast einfach Lust auf ein genussvolles Erlebnis? Dann sind wir mit unserem Foodtrailer gerne für Dich da.

Unser Trailer bietet vielfältige Foodkonzepte, die wir individuell für Dich gestalten. Ob als Ergänzung zu einem bereits gebuchten Buffet oder als eigenständiges Highlight – wir sorgen dafür, dass Dein Event etwas ganz Besonderes wird.



Auf den folgenden Seiten findest Du alle wichtigen Informationen und kannst einen ersten Eindruck von unseren Köstlichkeiten gewinnen. Auf Wunsch erweitern wir unser Angebot gerne um Vorspeisen und Desserts. Solltest Du spezielle Wünsche haben, sprich uns einfach an – wir kreieren gerne ein maßgeschneidertes Angebot für Dich.

Buchungsinfos aufeinen Blick



Strom Personal Wir benötigen für unseren Trailer eine Steckdose, sonst bleibt die Küche dunkel.

Geschirt

Der Trailer ist immer mit 2 Personen besetzt. Pro angefangener Stunde – wir rechnen ab der Abfahrt zu Dir und bis zum Ende des Essens – berechnen wir 25 Euro pro Mitarbeiter und Stunde.

Unser Geschirr ist Einweg und aus naturverträglichen Materialien produziert. Wir bringen die Menge immer angepasst an die Gruppengröße mit. Solltest Du Porzellan-Geschirr und Metallbesteck bevorzugen, berechnen wir hier pauschal 4,50 Euro p. P. als Gebühr für die Bereitstellung und die Reinigung.

Platz

Der Trailer benötigt einen festen und waagerechten Untergrund, ein Gefälle oder auch eine schräge Garageneinfahrt sind als Aufstellplatz nicht möglich.

Preise umsatz Alle Preise in unseren Angeboten verstehen sich pro Portion.

Gerne kommen wir ab einem Mindestumsatz von 750 Euro für 1,5 h zu Dir. Jede weitere angefangene Stunde berechnen wir dann mit 300 €. Sollte Dir eine kürze Nutzung vorschweben, sprich uns gerne an.



Unsere Angebote es erwartet Dich zum Beispiel

Burger

Unsere Burger bereiten wir mit einem fluffigen Brioche Burger Bun, knackigem Salat, Gurkenpickels und weißen Zwiebeln zu.



SMASHBURGER CHEESE

mit cremig-würzigem American Cheese und Ketchup 7,90€

SMASHBURGER TS

mit Chutney von der Romatomate, cremigwürziger American Cheese und Mayonnaise 9,50€

EXTRAS zusätzliches Patty

+3,00€

BEILAGEN
Pommes
Trüffelpommes
Käsesauce

4,00 € 6,00 € 2,00 €

croquette

3 KNUSPRIG GEBACKENE KARTOFFEL-CROQUETTES mit sagenhaften Toppings

Käse-Hackfleisch-Lauch-Topping Linsencurry vegi Ragout vom Rind mit Krautsalat Hühnchencurry mit Wokgemüse

Ragout vom Ochsenbäckchen

9,90€

+3,50€



Hot Dogs

Wie wäre es mit einem Hot Dog im luftigen Laugen Brioche Bun?

HOT DOG

mit Bratwurst vom Eifler Landschwein, unserer cremigen Currycreme, Tomatenchutney und Senfgurke

7,90€

LACHS HOT DOG

mit gezupftem Lachsfilet, unserer cremigen Kimchi-Creme, Radieschen und gepickelter Gurke

8,90€



Unsere hausgemachte Currywurstsauce ist der Hit und wird Deinen Gästen mit Sicherheit im Gedächtnis bleiben. Powder gibt es immer nachWahl dazu.

6,50€

CURRYWURST

mit Brot und unserer hausgemachten Currysauce

wahlweise vegetarisch 4,90€

mit Zwiebeln und Mayonnaise BEILAGEN Pommes

Trüffelpommes

4,00 € 6,00 € Pinsa die etwas andere Pizza Unser Pinsaboden wird mit Tomatensugo und Parmesankäse knusprig im Ofen für Dich gebacken, folgende Toppings wählst Du selber aus.

spanischer Durocschinken Fenchelsalami Ruccolasalat Parmesanhobel Oliven Ricotta Salata

10,50€





Ein absoluter Klassiker und ein einfach richtig leckeres und tolles Essen. Unser saftig gegartes Roastbeef wird kalt aufgeschnitten mit knusprigen Bratkartoffeln und fantastischer Remouladensauce serviert. Für die Frische gibt es noch ein Salätchen mit Balsamicovinaigrette.

ROASTBEEF KALT AUFGESCHNITTEN

mit Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch, Remouladensauce und Salat

15,00€



Unsere knusprigen Pommes Frites kannst Du pur, mit Ketchup oder Mayonnaise oder aber mit ganz vielen wilden Toppings genießen.

HIER EIN PAAR BEISPIELE FÜR UNSERE POMMES-TOPPINGS

Misomayonniase, Kaiso Algensalat und geräucherter Lachs

Kimchimayonnaise mit knusprigem Pancetta und Krautsalat Ragout vom Rind mit Crème fraîche und Kresse

Bolognese von Kalb und Rind mit geriebenem Parmesankäse und Pesto

herzhafte Crêpes Wir belegen und füllen Dir hauchdünn gebackene Crêpes mit verschiednen leckeren Dingen. Es gibt immer eine abgeschreckte Crème fraîche als Basis und natürlich etwas Salat. Dann kannst Du Deinen Crêpes nach Herzenslust mit Lachs, Avocado, Mais, Schinken, geriebenem Käse, Grillgemüse, Ziegenkäse, Birnen und vielem mehr füllen lassen.





CATERING UND EVENTSERVICE BY RESTAURANT ANNA SEIBERT AM BÜRGERHAUS 5 · 53359 RHEINBACH · TEL. 02226 8923582 CATERING@ANNA-SEIBERT.DE

Stand Angebot 11/2024 Änderungen und Preisanpassungen behalten wir uns vor.