

# LOU'S BURGER X-MAS EDITION

---

**STELL DIR DEINEN LIEBLINGS-BURGER IN 3 SCHRITTEN SELBST ZUSAMMEN UND  
STIMME DICH MIT UNSEREM LOU'S X-MAS BURGER AUF DIE FESTTAGE EIN!**

---

## STEP 1

### **CLASSIC BEEF PATTY**

Aus 100% saftigem Rindfleisch von unserem regionalen Hausmetzger

### **VEGAN KIDNEY KID**

Das Patty aus leckeren, roten Bohnen und kernigen Haferflocken

---

## STEP 2

### **LOU'S X-MAS**

Mit weihnachtlichen Preiselbeeren, frischem Salat, Tomaten, Zwiebeln und fruchtiger Birne

### **US BBQ**

Mit BBQ-Sauce, frischem Salat, Tomaten, Zwiebeln, feinem Coleslaw und besonders cremigem Käse

### **FRENCH CONNECTION**

Für die Gourmets, mit französischem Ziegenkäse, frischem Salat, Tomaten, Zwiebeln und fruchtiger Feige

---

## STEP 3

### **MISSISSIPPI BURNING**

Hot Salsa mit Jalapeños

### **SWEET JELLY**

Sweet Relish mit Mango

### **GREEN GARDEN**

Knoblauch mit grünem Pesto

# SO SIEHT'S AUS!

---

**DAMIT IHR EUCH EIN BISSCHEN BESSER VORSTELLEN KÖNNT, WIE DAS GANZE DANN AUSSEHEN WIRD, HABEN WIR EUCH EIN PAAR BILDER ZUSAMMENGESTELLT**

---

## **PALMBLATT & (POMMES-)GABELN**

Wenn die hungrigen Gäste ihre Burger-Variante bestellen, stellen wir diesen zusammen und legen ihn zusammen mit der Beilage auf einen Palmblatt-Teller (s. rechtes Bild). Palmblatt ist ein natürliches Abfallprodukt und somit kompostierbar. Dazu reichen wir natürlich noch eine Serviette und legen ein Werkzeug für die Beilage dazu und der Genuss kann losgehen!



---

## **TELLER & BESTECK**

Wenn ihr eure Speise lieber auf Tellern serviert haben möchtet, geht das natürlich auch. Entweder, wir bringen welche mit, oder ihr habt bereits selbst welche vor Ort. Die schnappen wir uns bei Ankunft, nehmen sie zu uns in den Foodtruck und richten die Speisen darauf an.

