

# LOU'S WECKLE X-MAS EDITION

---

EINE HANDVOLL GESCHMACK GIBT'S BEI LOU'S WECKLE. HIER WIRD DAS THEMA  
BURGER REGIONAL INTERPRETIERT - MIT WEIHNACHTLICHEM TWIST.

---

## STEP 1 DEIN WECKLE

### **WEIHNACHTSWECKLE**

Mit gezapftem Reh und  
festlichem Apfelrotkraut

### **SCHWABENWECKLE**

Mit einem saftigen Fleischküchle,  
Speck und geschmelzten Zwiebeln

### **VEGIWECKLE**

Grillkäse, bunter Blattsalat,  
grünes Pesto und Balsamicotomate

---

## STEP 2 DEINE BEILAGE

### **ROSMARINKARTOFFELN**

Angebratene Drillingskartöffelchen  
mit Salz und Rosmarin verfeinert

### **BLATTSALAT**

Mit Lou's hausgemachtem  
Agaven-Senf-Dressing

### **COLESLAW**

Aus knackigem Weißkohl, verfeinert  
mit Karotten - fein, frisch, lecker

---

## STEP 3 DEIN TOPPING

### **SOUR CREAM**

Cremig-lecker der perfekte  
Dip für die Kartoffelchen

# 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 & SNACKTÜTEN**

Wenn die hungrigen Gäste ihre Weckle-Variante bestellen, packen wir es in eine Snacktüte (s. rechtes Bild) und legen es zusammen mit der Beilage auf einen Palmblatt-Teller. Palmblatt ist ein natürliches Abfallprodukt und somit kompostierbar. Dazu reichen wir natürlich noch eine Serviette – somit wird weniger gekleckert und mehr genossen! Eine handvoll Geschmack!



---

## **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.

